



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS  
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**ANTONIO ELTON DA SILVA BRITO  
JOÃO GABRIEL PEREIRA GOMES**

**O TRABALHO NAS CASAS DE FARINHA DO MUNICÍPIO DE  
AMONTADA, CEARÁ, DO ANO DE 2020 AO ANO DE 2023**

**FORTALEZA**

**2023**

ANTONIO ELTON DA SILVA BRITO  
JOÃO GABRIEL PEREIRA GOMES

O TRABALHO NAS CASAS DE FARINHA DO MUNICÍPIO DE  
AMONTADA, CEARÁ, DO ANO DE 2020 AO ANO DE 2023

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado à Coordenação do Curso  
de Geografia da Universidade Federal  
do Ceará, como requisito parcial para  
obtenção do título de Licenciatura  
Plena em Geografia.

Orientador: Prof. Dr. Francisco Amaro  
Gomes de Alencar

FORTALEZA

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Biblioteca Universitária  
Biblioteca Central do Campus do Pici Prof. Francisco José de Abreu Matos

- 
- B875t Brito, Antonio Elton da Silva.  
O trabalho nas casas de farinha do município de Amontada, Ceará, do ano de 2020 a 2023 /  
Antonio Elton da Silva Brito, João Gabriel Pereira Gomes. – 2023.  
24 f.: il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Geografia) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Curso de Geografia, Fortaleza, 2023.  
Orientação: Prof. Dr. Francisco Amaro Gomes de Alencar.
1. Moinhos de farinha. 2. Memória e cultura. 3. Processos de fabricação. 4. Agricultura familiar. I. Gomes, João Gabriel Pereira. II. Título.

CDD 910

ANTONIO ELTON DA SILVA BRITO  
JOÃO GABRIEL PEREIRA GOMES

O TRABALHO NAS CASAS DE FARINHA DO MUNICÍPIO DE  
AMONTADA, CEARÁ, DO ANO DE 2020 AO ANO DE 2023

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao curso de Graduação em  
Geografia da Universidade Federal do  
Ceará, como requisito parcial para  
obtenção do título de Licenciatura  
Plena em Geografia.

Aprovada em 05 de Julho de 2023

BANCA EXAMINADORA

---

Prof. Dr. Francisco Amaro Gomes de Alencar (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Jose Ricardo Basilio da Silva  
Universidade Estadual Paulista (UNESP)

---

Prof. Titov Ernesto Menezes Viana (UFC)

---

Prof<sup>ª</sup>. Maevy dos Santos Brito (UFC)

A Deus  
Aos meus pais

## **AGRADECIMENTOS**

Ao prof. Dr. Francisco Amaro Gomes de Alencar, pela excelente orientação que nos levou a produção deste trabalho.

Aos professores participantes da Banca Examinadora, José Ricardo Basilio, Titov Ernesto Viana e Maevy Brito, pelo tempo e pelas contribuições e sugestões.

Aos produtores de farinha de mandioca de Amontada (CE) que nos acolheram e deram valiosas contribuições para a compreensão das dinâmicas de trabalho presentes em uma Casa de Farinha.

Aos professores da Graduação do departamento de Geografia que ao longo da graduação nos auxiliaram na nossa formação docente.

## **RESUMO**

O presente trabalho tem como objetivo compreender as dinâmicas de trabalho e as tradições da produção nas Casas de Farinha, no município de Amontada (CE), observadas no período de 2020 a 2023. Fazendo uma análise das memórias individuais e coletivas presentes nos cotidianos das farinhadas, a labuta diária dos trabalhos nas Casas de Farinha também buscamos evidenciar os processos de produção da farinha e da goma. Para atingir os objetivos desejados adotamos uma abordagem qualitativa com caráter exploratório e descritivo. Foram realizadas coletas de dados por meio de rodas de conversas e entrevistas semiestruturadas, por meio da aplicação de perguntas abertas, foram realizadas observações participantes ou não participantes e a análise de documentos. Podemos compreender a Casa de Farinha como lugar de memória do cotidiano dos farinheiros é onde a relação entre as coisas e os homens vai se moldando na prática que está inserido no processo de produção na Casa de Farinha, onde podemos perceber que a festa da Farinhada tem um significado muito maior que o caráter de trabalho e produção da farinha de mandioca e da goma, sendo um momento e um espaço de socialização e construção de novos vínculos.

**Palavras-Chave:** Casa de Farinha; Memória; Produção Artesanal; Agricultura Familiar

## **Resumen**

El presente trabajo tiene como objetivo comprender las dinámicas de trabajo y tradiciones de producción en Casas de Farinha, en el municipio de Amontada (CE), observadas en el período de 2020 a 2023. Mediante el análisis de las memorias individuales y colectivas presentes en el cotidiano de los harineros. productores, el trabajo diario en las Casas Harineras, también buscamos resaltar los procesos de producción de harinas y almidones. Para lograr los objetivos deseados, adoptamos un enfoque cualitativo de carácter exploratorio y descriptivo. La recolección de datos se realizó a través de círculos de conversación y entrevistas semiestructuradas, mediante la aplicación de preguntas abiertas, se realizaron observaciones participantes o no participantes y análisis de documentos. Podemos entender la Casa de Farinha como un lugar de memoria del cotidiano de los agricultores de farinhada, donde la relación entre las cosas y los hombres toma forma en la práctica que se inserta en el proceso de producción en la Casa de Farinha, donde podemos ver que la La fiesta de la farinhada tiene un significado mucho mayor que la naturaleza del trabajo y la producción de harina y goma de yuca, siendo un momento y un espacio de socialización y construcción de nuevos vínculos.

**Palabras Clave:** Casa de Harinha, Memoria; Producción artesanal; Agricultura Familiar



## LISTA DE FIGURAS

Figura I - Mapa de Localização.....	12
Figura II - Descascamento da Mandioca, Primeira Etapa do Processo Produtivo.....	15
Figura III - Descascagem e Ralação.....	16
Figura IV - Segunda Etapa do Processo Produtivo da Farinha de Mandioca.....	16
Figura V - Segunda etapa do processo produtivo da farinha de mandioca.....	17
Figura VI - Prensa Manual.....	18
Figura VII - Massa Secando ao Ar Livre.....	19
Figura VIII - Torração da Mandioca.....	19
Figura IX - Armazenamento das Sacas de Goma.....	20

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>10</b>
<b>2. UMA FARINHADA EM AMONTADA.....</b>	<b>11</b>
<b>3. UMA LIDA NA CASA DE FARINHA.....</b>	<b>14</b>
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>22</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>24</b>

## 1. INTRODUÇÃO

O nosso interesse em estudar a produção de alimentos com o foco para as casas de farinha está ligado a uma questão afetiva para com a memória de nossas famílias, pois estas, durante muito tempo tiveram como principal fonte de renda o trabalho da agricultura familiar, especialmente, nas plantações da raiz de mandioca e nas farinhadas, e por vivermos imersos nas histórias e recordações de nossos familiares, nos despertou o interesse de compreender as dinâmicas de produção, as técnicas utilizadas e como conseguiram conservar suas características tradicionais. Por isso neste trabalho buscamos enxergar como cada agricultor e familiar que se envolvem no processo de produção das farinhadas no município de Amontada, Ceará.

Neste trabalho percebemos que muitos dos costumes que se associam ao processo produtivo ou se vinculam ao meio de produção, foram preservados e transmitidos entre gerações de produtores de farinha de mandioca no município de Amontada, Ceará, incluindo a atual geração de produtores que fazem questão de manter vivas as tradições familiares do “roçado” e da produção artesanal da farinhada de goma e borra de mandioca. Por se tratar de uma relação de trabalho que se estabelece a partir de vínculos afetivos, o trabalho familiar ou da agricultura familiar, diferentemente dos grandes latifúndios, apresenta uma carência de registros escritos e documentais, tornando as memórias a sua principal fonte de registro e manutenção dos seus métodos e meios de produção.

Esse trabalho tem como objetivo geral compreender as dinâmicas de trabalho, as tradições da produção nas Casas de Farinha, no município de Amontada-Ceará no período de 2020 a 2023. E como objetivos específicos analisamos as memórias individuais e coletivas presentes nos cotidianos das farinhadas e a labuta diária dos trabalhos nas casas de farinha, e evidenciar os processos de produção da farinha e da goma desde o período do preparo do solo para a plantação da raiz de mandioca até o momento da venda da farinha de mandioca, perpassando pelas fases dos processos de produção.

Para atingir os objetivos desejados adotamos uma abordagem qualitativa com o objetivo de investigar e compreender as dinâmicas de trabalho das Casas de Farinha do município de Amontada - CE no período de 2020 a 2023 e consistirá em uma abordagem exploratória e descritiva, buscando compreender profundamente a realidade local e as experiências dos envolvidos.

O processo de coleta de dados será realizado por meio de rodas de conversas e entrevistas semiestruturadas, por meio da aplicação de perguntas abertas que abordam temas como os processos de produção, condições de trabalho, mudanças ao longo do

tempo, desafios enfrentados e perspectivas futuras. Ainda no processo de coleta de dados serão realizadas observações participantes ou não participantes e a análise de documentos.

O trabalho foi desenvolvido na busca de analisar e registrar como ocorre a produção de farinha de mandioca no município de Amontada, interior do Ceará, para apresentar este espaço como um segundo lar para os trabalhadores rurais que se dedicam por semanas no preparo da farinha de mandioca e seus substratos no processo da farinhada. Para implementação deste estudo realizamos trabalho de campo à comunidade e foram realizadas entrevistas com o proprietário da Casa de Farinha Sr. Edilberto e com seus respectivos funcionários.

A pesquisa bibliográfica foi conduzida com o objetivo de embasar teoricamente o presente estudo sobre a produção e trabalho nas Casas de Farinha. Por meio da busca e análise em periódicos, monografias e dissertações foram identificados estudos relevantes que forneceram subsídios teóricos para a compreensão dos processos, condições de trabalho e mudanças ocorridas nesse contexto.

Inicialmente, foram realizadas pesquisas em bases de dados acadêmicas, como Google Acadêmico e Scientific Electronic Library Online - SciELO, utilizando palavras-chave como "produção de farinha de mandioca", "Casas de Farinha", "trabalho rural" "memória", "memória vegetal" e suas variações. Além disso, foram consultados livros, teses, dissertações, relatórios técnicos e documentos governamentais relacionados à temática.

Por fim, é importante ressaltar que a metodologia aplicada nesse estudo nos permitiu capturar a riqueza e a subjetividade das informações obtidas, fornecendo uma compreensão aprofundada dos fenômenos sociais, comportamentais e culturais envolvidos na produção e trabalho nas casas de farinha em Amontada, Ceará.

## **2. UMA FARINHADA EM AMONTADA**

Para a viabilização desta pesquisa, escolhemos a Casa de Farinha do Sr. Edilberto, uma das maiores casas de farinha do interior de Amontada, localizada próximo ao litoral e que nos melhor acolheu e que tivemos a oportunidade de chegar até ela durante as festividades do período que ocorre a farinhada.

Figura I: Mapa de Localização



Fonte: Elton Brito, 2022

O processo de produção da farinha de mandioca, que é desenvolvida em Amontada, interior do Ceará, existente nas casas de farinha, objeto de estudo da nossa pesquisa, diferencia-se das produções estabelecidas pelo capital. De uma forma geral, é o seu modo de produção que é próprio de meios onde o trabalho ainda não se tornou mercadoria plena. Estes processos de produção são considerados tradicionais pela história, costumes e tradições preservadas pelos donos das casas de farinha e pelos trabalhadores que desempenham suas atividades em espaço comum.

Essas pessoas que se envolvem no processo de produção da farinha de mandioca e demais derivados da raiz de mandioca passam a se envolver no processo de produção passando a se reconhecer a partir do mesmo. Constroem sua identidade seja individual (cada trabalhador e cada proprietário) ou coletiva (pertencentes a um único processo produtivo, que não é somente dividido entre funções, mas sim, compartilhado entre e com cada indivíduo), em simultâneo que se sentem pertencentes a um lugar (casa de farinha), lugar este onde os mais velhos ainda guardam memórias de seus ancestrais, de seus costumes, de seus dizeres e de suas vivências, e passam esses saberes aos mais novos.

Em primeira instância, o trabalho aparece como atividade que responde a produção dos elementos primordiais e incontestáveis a vida biológica do ser humano, e em simultâneo o trabalho responde às necessidades de sua vida cultural, social, estética, lúdica e afetiva. Ambos os tipos de necessidades, por serem históricas, assumem especificidades no tempo e no espaço (Monlevade, 2017). Como tal, buscamos entender o atual processo de produção da farinha de mandioca desenvolvida no município de Amontada, e em

particular a desenvolvida na casa de farinha do Sr. Edilberto, a partir do trabalho exercido no processo de produção.

Esse processo de produção que se estabelece nas comunidades das farinhadas é denominado por muitos como um “processo de produção associada”, onde segundo (Tonet, 2017, p. 06), o trabalho associado possui as seguintes características identificadoras:

“Liberdade, consciência, coletividade e universalidade. É uma forma de trabalho livre porque são os próprios produtores que determinam o que deve ser produzido, como isto deve ser produzido e como deve ser distribuído todo o produto. Não são poderes estranhos e alienados que comandam a produção. É uma forma de trabalho consciente porque, do começo ao fim, todo o processo está sob o exposto controle dos próprios produtores. É uma forma de trabalho coletiva porque implica a colocação em comum das forças individuais, permitindo, assim, multiplicar as forças sociais. É uma forma de trabalho universal porque, dado o estágio de universalização em que a humanidade se encontra, até por obra e graça do capitalismo, tanto a produção como o consumo exigem e permitem a interdependência de todos os espaços mundiais.”

Este tipo de produção associada é bastante perceptível nas Casas de Farinha, ao realizar as entrevistas evidenciou o fato de que os trabalhadores, que pertenciam a diferentes “fases” do processo produtivo da farinha de mandioca, estavam cientes de todo o percurso do processo produtivo, que se originava na colheita da raiz de mandioca até a venda de seus variados subprodutos obtidos da raiz a partir do processo das farinhadas, assim como o valor final dos produtos.

Nesse contexto, existe um processo muito importante de socialização do que foi produzido nas outras etapas, que consiste em uma grande festa dos produtores, com foco especial para a Casa de Farinha do Sr. Edilberto, objeto de estudo deste trabalho. Nesse período, ele e sua família se mudam para o local onde ocorre a produção e vivem num pequeno espaço para que eles estejam presentes durante todas as fases de produção, essa mudança para o local de trabalho se dá em decorrência das longas jornadas laborais o que tornaria inviável a locomoção tanto do proprietário quanto dos trabalhadores.

A socialização supracitada entre os produtores é chamada de “farinhada”, onde eles passam a estabelecer diversos níveis de relações pessoais, gerando variados tipos de memória que impactam tanto na vivência cotidiana daqueles que trabalham na produção como na própria produção em si, graças ao fato de que todos os indivíduos participarem e conhecerem todo o processo produtivo em sua universalidade assim como os demais envolvidos no processo produtivo.

Dessa forma, é possível dizer que a memória coletiva cria um elo de várias memórias que retêm parte do passado e se mantém viva, garantindo um sentido de unidade nos indivíduos que passam a partilhar experiências e saberes com o coletivo dos trabalhadores e das comunidades.

### 3. UMA LIDA NA CASA DE FARINHA

Os processos de produção de farinha de mandioca, desenvolvidas no interior de Amontada, a exemplo da Casa de Farinha do Sr. Edilberto, tem como principal matéria prima a raiz de mandioca guarani (*Manihot Esculenta Crantz*) que é plantada no primeiro trimestre, preferencialmente no mês de janeiro, para que a lavoura esteja pronta no período das primeiras chuvas do ano, e ela é colhida dezoito meses depois, majoritariamente no mês de agosto.

De acordo com entrevistas realizadas no trabalho de campo, foi nos apresentado que sempre há a existência de vários cultivos, pois enquanto uma plantação está crescendo a outra está sendo preparada para ser colhida, em um sistema rotativo de plantações.

Ademais, há os processos de preparo do solo ou como é popularmente chamado pelos lavradores de “brocagem”, que consiste no processo de limpeza e preparo do solo para o recebimento das raízes de mandioca. Ao longo do período de espera eles realizam limpezas periódicas para evitar que outras plantas cresçam juntamente com a mandioca e também trabalham com o sistema de irrigação até o início das primeiras chuvas do ano, onde cessam a irrigação e deixam a plantação.

Como todo cultivo, a de mandioca não se isenta de pragas, uma das mais importantes pragas desta cultura é o mandarová da mandioca, pela ampla distribuição geográfica e alta capacidade de consumo foliar, especialmente nos últimos ínstaes larvais. O mandarová da mandioca pode ocorrer em qualquer época do ano, mas em geral ocorre no início da estação chuvosa ou da seca, entretanto, é uma praga de ocorrência esporádica, podendo demorar até vários anos antes de surgir um novo ataque (EMBRAPA, 2003). Na entrevista realizada com o Sr. Edilberto não foi relatado casos de mandarová, ácaros, percevejo de renda, mosca-branca, brocas do caule, cupins ou formigas no cultivo da mandioca guarani (*Manihot Esculenta Crantz*), entre os anos 2020 a 2023 não houveram perdas no cultivo.

Nesse contexto, dezoito meses após o plantio, as raízes de mandioca são colhidas, mas antes eles aguardam a secagem do solo, para evitar que a casca da mandioca venha cheia de barro, dificultando as fases posteriores da produção que é a descascagem.

O processo seguinte à colheita da raiz de mandioca guarani (*Manihot Esculenta Crantz*) é a primeira lavagem e o descascamento das raízes, estas são fases importantes do processamento que podem influenciar na qualidade dos produtos a farinha, a goma e a borra.

No processo de lavagem da raiz é retirado o acúmulo de terra que ficou aderida à casca, e o processo de descascamento tem por função eliminar as fibras presentes na casca, as substâncias tóxicas, que são polifenóis, substâncias orgânicas que combinam

várias ligações de hidrogênio e oxigênio que são encontrados principalmente na parte externa de vários tipos de plantas, funcionando como um mecanismo de defesa contra pragas e predadores, A descascagem também retira parte do ácido cianídrico que pode ser encontrado em maior quantidade na entrecasca.

Ambos os processos, o processo da primeira lavagem e o processo de descascagem, são fundamentais para o resultado final da produção da farinha de mandioca e para a qualidade do produto final, uma vez que a má execução de algum desses processos faz permanecer substâncias indesejadas na raiz (terra, fibras, excesso de substâncias tânicas e ácido cianídrico) estas, quando levadas para os processos seguintes da produção, ocasiona o escurecimento da farinha e ao aparecimento de pontos pretos na farinha, que diminuem a qualidade do produto. Na casa de farinha do Sr, Edilberto o processo de lavagem e descascagem da raiz de mandioca é realizado por mulheres.

Figura II: Descascamento da Mandioca, Primeira Etapa do Processo Produtivo.



Fonte Elton Brito, 2022.

A foto (figura 2) foi retirada da casa de farinha do Sr. Edilberto, e retrata um grupo de mulheres, que em espaço comum se envolvem no processo de descascagem da raiz de mandioca. Estas se envolvem por longas horas no processo de descascar em ciclos de doze horas, tendo início às quatro horas da manhã e se encerrando às quatro horas da tarde, e para “distrair a mente” da tarefa extenuante e automatizada graças ao tempo e ao esforço repetitivo, estas mulheres se envolvem em conversas, compartilhando seu dia a dia e suas histórias, gerando vínculos e memórias que se ligam a atividade que é realizada dentro da Casa de Farinha.



Figura III: Descascagem e Ralação.



Fonte Elton Brito, 2022.

Em simultâneo, outras atividades são realizadas em ambientes próximos, ou até mesmo no mesmo local dentro da casa, gerando uma maior identificação dos indivíduos com os processos que se desenrolam anteriormente e posteriormente dentro do processo produtivo.

Figura IV: Segunda Etapa do Processo Produtivo da Farinha de Mandioca.



Fonte: Elton Brito, 2022.

O processo seguinte a descascagem da raiz de mandioca é o processo de ralação da raiz, esse processo ocorre com o auxílio de um ralador\tritador elétrico como ferramenta principal, aqui as raízes são inseridas na máquina que rompe as células da raiz, liberando grânulos de amido e permitindo a homogeneização da farinha, ao ralar a raiz despejam o material triturado em um recipiente de piso de cerâmica com laterais de tijolo revestido com cimento, este espaço é reservado para guardar o material triturado até que o mesmo possa passar para o processo seguinte. O trabalhador que se envolve nessa atividade deve possuir dentre suas habilidades, a total atenção a atividade que está desenvolvendo, pois, ao manusear essa ferramenta, pela ausência total de Equipamento de Proteção - EPIs a

qualquer momento podem vir a se machucar.

Figura V: Segunda etapa do processo produtivo da farinha de mandioca.



Fonte: Elton Brito, 2022.

O processo de ralação da raiz de mandioca pode ser feita tanto manualmente como pode ser feito com a ajuda de um ralador elétrico, na casa de farinha do Sr. Edilberto, a ferramenta aplicada no processo de ralação da raiz de mandioca é a segunda. Em um suporte de madeira foi acoplado um motor elétrico que ao girar, move a correia que se liga a uma espécie de serra que tritura a raiz, logo em seguida despejando o material ralado na área reservada e limpa, que fica logo abaixo do “ralador elétrico”.

Na casa de farinha esta função de ralador é destinada para os funcionários homens, devido ao risco envolvendo a atividade a ser realizada. Na casa de farinha do Sr. Edilberto, estes funcionários, sendo sempre dois, dedicam-se em funções separadas e simultâneas para a realização desse processo, um dos dois retira as raízes recém descascadas que foram depositadas em uma pilha próxima ao ralador elétrico, e entrega nas mãos do outro trabalhador, este segundo encarrega-se de ao receber a raiz de mandioca do primeiro, inseri-la no ralador elétrico, garantindo que toda a raiz de mandioca seja ralada, porém, tomando cuidado para que seus dedos não sejam pegos pelo ralador, mantendo total concentração na atividade a ser realizada para evitar acidentes dentro da casa de farinha.

Devido a necessidade de se tomar atenção a atividade que está sendo realizada, pouca conversa é mantida entre os homens que se envolvem nessa etapa da produção da farinha de mandioca, diferentemente da etapa anterior, na descascagem.

Figura VI: Prensa Manual



Fonte: Elton Brito, 2023.

Logo após a raiz ser ralada, ela é levada para o processo seguinte da produção, a prensagem da massa ralada. Nessa etapa é retirada da água da massa, chamada também de manipueira, diminui as fermentações que podem alterar o sabor da farinha, além de economizar tempo e combustível durante a operação de torração, evitando também a formação de goma e de grumos da massa, e reduz a umidade da massa facilitando a torração e eliminando o ácido cianídrico que sai com o líquido amarelado que é chamado de manipueira. (EMBRAPA, 2011)

A prensagem da massa ralada é feita manualmente, ela é transferida para sacos de nilon, esta é posta em cima de uma tábua de madeira, logo após outro saco de nilon com massa ralada é colocado em cima, depois outra tábua, e assim por diante, até que uma média de cinco a seis sacos sejam empilhados, cada qual possuindo de 25 a 30 cm de altura após serem cheios de massa ralada. Ao lado, dois mourões servem de base para o acondicionamento dos sacos que conterão a mandioca ralada. Acima desta estrutura, há um mourão com furos que é movimentado por um homem de estrutura física forte, que com ajuda de um torniquete espreme a massa contida, e dela escorre o líquido amarelado (manipueira), quanto mais a massa é pressionada, mais ela fica enxuta.

Figura VII: Massa Secando ao Ar Livre



Fonte: Elton Brito, 2023.

Após a prensagem da massa, ela é retirada dos sacos de nylon, nesse momento a massa prensada forma torrões, estes precisam ser desmontados antes que a massa possa prosseguir para a torra, nesse momento também há a presença de fibras na massa, estas são material indesejado e que devem ser retirados para não interferir no resultado final da farinha. A massa retirada da peneira grossa é chamada de crueira, esta pode voltar ao ralador ou pode ser misturada às cascas e ser utilizada em rações para os animais.

Figura VIII: Torração da Mandioca



Fonte: Elton Brito, 2022.

Após o processo de peneiração na massa, a mesma deve ser levada ao forno no prazo de até 24 horas, caso não ocorra, a farinha pode azedar e pode comprometer o produto. Quando levada ao forno a massa passa a secar, e nessa etapa todo o resquício de manipueira.

A secagem da massa através do processo de torra é fundamental para o resultado da farinha, uma vez que a má execução da torra, havendo a presença de manipueira, a farinha resultante vai apresentar um sabor amargo. Da torra, vai estabelecer a cor e o sabor da farinha, assim como a conservação da mesma durante o transporte e armazenamento do produto.

O processo de torra pode ser realizado por um ou mais trabalhadores na casa de farinha, a exemplo da casa de farinha do Sr, Edilberto dois torradores se revezam no processo de torra, o revezamento diminui o tempo que cada trabalhador passa exposto ao calor intenso do forno. O trabalhador, então intitulado como forneiro, exerce sua função com o auxílio de um rodo de madeira o qual utiliza para movimentar a massa no tacho de torração até o fim do processo de torra.

O forno que é utilizado para a torração deve estar à temperatura média de 160 °C e a massa a ser torrada deve ser sempre movimentada, do início ao fim do processo, com o auxílio de pás de madeira, por 45 a 60 minutos. A madeira usada para queima no forno não deve produzir fumaça com cheiro, a fim de que não possa comprometer a qualidade da farinha. A farinha já torrada deve ser resfriada para que haja a completa secagem da massa. Na farinha que não é resfriada completamente, podem aparecer mofo e bolores, assim como alguns grãos de farinha que se juntam formando torrões que comprometem a sua qualidade (EMBRAPA,2011).

Após a torra das farinhas e da goma elas são pesadas e empacotadas em sacas de 50kg para serem vendidas ou distribuídas com os trabalhadores e com o dono da casa de farinha.

Figura IX: Armazenamento das Sacas de Goma



Fonte: Elton Brito, 2022.

Durante o processo de produção da raiz de mandioca são gerados resíduos, tanto sólidos quanto líquidos. Nos resíduos sólidos podemos encontrar folhas e ramas, estes são resíduos que derivam da colheita da raiz de mandioca guarani (*Manihot Esculenta Crantz*), no processo de descascagem da raiz derivam resíduos como as cascas e as raspas da raiz, estes resíduos podem ser reaproveitados sendo misturados à ração de animais, e a crueira que também pode ser reaproveitada na alimentação de animais.

Dos resíduos líquidos gerados pelo processo de produção da farinha de mandioca temos a água da lavagem, que é gerada durante o processo de limpeza da raiz quando ela chega do campo até a casa de farinha. Um segundo resíduo é a manipueira, esse é gerado principalmente durante a prensagem da massa, normalmente a manipueira, pode ser utilizada como nematicidas e inseticidas graças ao cianeto presente na sua composição, outra utilização é como biofertilizante graças a sua composição que contém nutrientes como potássio, nitrogênio e fósforo, além de micronutrientes. independentemente do destino dado a manipueira, seu manejo e descarte no solo requer cuidado uma vez que seu despejo pode ocasionar alterações nos atributos físicos e químicos do solo, salinização e percolação alcançando os lençóis freáticos. (EMBRAPA, 2011). Apesar de Sr. Edilberto

tem conhecimento sobre as utilidades da manipueira, não a utiliza em suas plantações, desconhece as dosagens e as misturas necessárias para a aplicação dela.

A casa de farinha é o que podemos chamar de “lugar de memória” que no cotidiano dos farinhaeiros é onde a relação entre as coisas e os homens vai se moldando na prática e nas maneiras de usar ferramentas que, ao mesmo tempo em que são marcadas pelo uso humano, também delimitam a ação do homem que tende a se adaptar, “conscientemente ou não” à estrutura do objeto.

Todas essas memórias, individuais ou coletivas que para cada uma das pessoas são chamadas de “arquivo pessoal”, este arquivo guarda ou conta parte da trajetória de vida de uma pessoa, e são informações significativas de cada indivíduo. Essas memórias são formadas tanto por um acúmulo de papéis que são desenvolvidos durante o processo da farinhaada, quanto de lembranças que são geradas durante a produção, e recortadas saudosamente a posterior (ARAÚJO, 2016).

Nas farinhaadas, cada trabalhador que está inserido no processo de produção passa a gerar memória com base no meio em que se encontra, na Casa de Farinha, envolvidas nas lembranças dos demais trabalhadores, que fizeram parte do processo de entrevistas e relataram a geração de memórias tanto individuais como coletivas.

Assim, a memória traduz o passado e traz para o presente, também podemos considerar que a memória individual é o entrelaçamento de várias memórias, uma vez que a partir da troca do que foi vivido ao longo do processo das farinhaadas é transmitido para as futuras gerações de proprietários e trabalhadores das Casas de Farinha. (Deglinomini, Liziani de Souza, 2014. p.12).

Essas memórias individuais irão resultar em vivências e experiências pessoais dos indivíduos, e que estão intimamente ligadas a Casa de Farinha ao qual trabalham no processo produtivo. Conforme, Francisco Evandro de Araújo:

As casas de farinha são este lugar particular e original onde dezenas de trabalhadores envolvidos num processo de produção singular deixam sua marca e foram marcados historicamente pela significação\ressignificação da relação objetiva e ao mesmo tempo subjetiva com que forjaram o seu dia a dia nas farinhaadas. (2016. P.340).

Nesse sentido, é possível compreender as relações existentes entre a memória e os processos de produção desenvolvido na Casa de Farinha. Onde cada processo desenvolvido no local possui seus costumes e tradições entre os próprios trabalhadores, que são preservados na medida em que cada trabalhador e trabalhadora participa e vincula-se aos processos de produção consciente e coletivo, gerando memórias individuais que se emaranham com as de outros trabalhadores e passam a compor as memória das Casas de Farinha.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho buscou apresentar como ocorrem os processos de exploração da raiz de mandioca no município de Amontada - Ceará no período de 2020 a 2023, tendo a memória como um importante instrumento para a preservação de costumes tradicionais.

Ao final deste estudo, foi possível obter uma compreensão mais aprofundada dos processos de produção e trabalho nas Casas de Farinha. Através da abordagem qualitativa adotada, pudemos explorar as experiências e perspectivas dos envolvidos nesse contexto e analisar as transformações ocorridas ao longo do tempo.

Uma das principais descobertas foi a importância da produção de farinha de mandioca como uma atividade econômica significativa para a região. As casas de farinha desempenham um papel central na vida das comunidades locais, gerando renda e emprego para trabalhadores rurais e contribuindo para a sustentabilidade socioeconômica da região. No que diz respeito às condições de trabalho, observou-se a existência de desafios enfrentados pelos trabalhadores nas casas de farinha. Questões relacionadas à saúde e segurança no trabalho.

Ao longo deste estudo, foi evidente a relevância da memória individual e coletiva na compreensão dos processos de produção e trabalho nas casas de farinha. A memória individual dos trabalhadores e proprietários das casas de farinha desempenha um papel fundamental na transmissão de conhecimentos, técnicas e práticas relacionadas à produção de farinha de mandioca. Essa memória individual é construída a partir de experiências pessoais, aprendizado empírico e histórias transmitidas de geração em geração.

A memória coletiva preserva os valores culturais, tradições e identidade das comunidades envolvidas nos processos de produção da farinha de mandioca. Essa memória coletiva é construída por meio de narrativas, práticas comunitárias e o senso de pertencimento a um grupo específico. A valorização da memória individual e coletiva é essencial para compreender a dinamicidade das casas de farinha. Ao reconhecer e valorizar a memória é possível promover a sustentabilidade socioeconômica e cultural dessas comunidades, garantindo a continuidade da produção de farinha de mandioca e a preservação da sua identidade.

No entanto, é necessário estar atento aos desafios que podem afetar a preservação da memória, como a modernização dos processos produtivos, a influência de novas tecnologias e o contexto socioeconômico em constante mudança. É fundamental buscar formas de conciliar a inovação e o desenvolvimento sustentável com a preservação das tradições e memórias associadas às casas de farinha.

Podemos perceber que a festa da Farinhada tem um significado muito maior que o caráter de trabalho, pois para muitos dos que participam dessas festividades entendem esse momento como um espaço de socialização e construção de novos vínculos, para além disso, é um momento que as famílias se reúnem, vindo dos mais variados locais, para participar desse momento, o que denota uma característica familiar para as produções que ocorrem no município de Amontada.



## REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Tatiane. **Substâncias Tânicas Presentes Em Vagens, Furtos, Sementes, Folhas, Ramos Finos E Casca De Angio Vermelha**. 2007. Monografia (Graduação Engenharia Ambiental) - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, [S. l.], 2007.

UESB. **O que mudou na vida dos trabalhadores de casas de farinha?** Disponível em: <http://www.uesb.br/noticias/o-que-mudou-na-vida-dos-trabalhadores-de-casas-de-farinha/>. Acesso em: 30 mar. 2023.

MENDONÇA, Maria Luisa Rocha Ferreira de. **Modo capitalista de produção e agricultura: a construção do conceito de agronegócio**. 2013. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

BRUNO, Regina. **Desigualdade, agronegócio, agricultura familiar no Brasil**. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 24, n. 1, p. 142-160, 2016.

V. S., BEZERRA. **Planejando uma casa de farinha de mandioca**. [S. l.: s. n.], 2011. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/940411/planejando-uma-casa-de-farinha-de-mandioca>.

PLOEG, J. D. van der. **O modo de produção camponês revisitado**. In: SCHNEIDER, S. A diversidade da agricultura familiar. Porto Alegre: UFRGS, 2006 a. p. 13-56.

Deglinomini, L. d. **O uso da memória como meio de preservação da história e da cultura social**. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/11711> Acessado em 05 de Outubro de 2022.

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL. (2005). **CASA DE FARINHA**. Acervo Digital.

TONET, Ivo. **Trabalho Associado e Extinção do Estado**. Disponível em: <[http://ivotonet.xpg.uol.com.br/arquivos/TRABALHO\\_ASSOCIADO\\_E\\_EXTINCAO\\_D\\_O\\_ESTAD](http://ivotonet.xpg.uol.com.br/arquivos/TRABALHO_ASSOCIADO_E_EXTINCAO_D_O_ESTAD)>. Acesso em 07 de outubro de 2022.

ESPINDOLA, J.A. A; ALMEIDA, D.L.; AGUIAR MENEZES, E.L.; GUERRA, J.G M.; NEVES, M.C.P.; FERNANDES, M.C.A.; RIBEIRO, R.L.D.; ASSIS, R.L.; PEIXOTO, R. T.G. **Boas práticas de produção orgânica vegetal na Agricultura Familiar.** In: NASCIMENTO-NETO, F. **Recomendações básicas para aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar.** Brasília - DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. Cap.6, p.117-127.

SCHNEIDER, Sergio; NIEDERLE, Paulo André. **Agricultura familiar e teoria Social: a diversidade das formas familiares de produção na agricultura. Savanas: desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais.** Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, p. 989-1014, 2008.

BATALHA, Mário Otávio; BUAINAIN, Antônio Márcio; SOUZA FILHO, HM de. **Tecnologia de gestão e agricultura familiar. Gestão Integrada da Agricultura Familiar.** São Carlos (Brasil): EDUFSCAR, p. 43-66, 2005.

Título: **O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social;** Autor, Ecléa Bosi ; Editora, Atelie Editorial, 2003 ; ISBN, 8574801518, 9788574801513 ; Num. págs. 219

**Memória e sociedade: lembranças de velhos.** 15 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. CANDAU, Joël. Memória e identidade. Trad. Maria Letícia Ferreira.

VIANA, Titov. **MAPEAMENTO E CADASTRAMENTO DAS CASAS-DE-FARINHA DO MUNICÍPIO DE MAURITI: Novos horizontes para o desenvolvimento sustentável de práticas agrícolas.** 2013. Monografia (Graduação em Geografia) - UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, [S. /], 2013.

**IMPACTOS DE AGROTÓXICOS SOBRE O MEIO AMBIENTE E A SAÚDE HUMANA.** Disponível em: [Impactos-de-agrotoxicos-sobre-o-meio-ambiente.pdf \(embrapa.br\)](#). Acesso: Janeiro de 2023