



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR EM SOCIEDADE E  
CULTURA - PPGSC

JORGE VITÓRIO DE AMORIM CARVALHO

PARA ALÉM DA FARINHADA: práticas educativas de gênero nas casas de farinha em  
Alvorada do Gurguéia-Piauí (1994-2020)

TERESINA/PI

2024

JORGE VITÓRIO DE AMORIM CARVALHO

PARA ALÉM DA FARINHADA: práticas educativas de gênero nas casas de farinha em  
Alvorada do Gurguéia-Piauí (1994-2020)

Dissertação apresentada à Linha de Pesquisa Educação, Trabalho e Mundo Rural, do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Sociedade e Cultura, da Universidade Estadual do Piauí, como exigência parcial para obtenção do título de Mestre em Sociedade e Cultura.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dra. Salânia Maria Barbosa de Melo

TERESINA/PI

2024

C331p Carvalho, Jorge Vitório de Amorim.

Para além da farinha : práticas educativas de gênero nas casas de farinha em Alvorada do Gurguéia-Piauí (1994-2020) / Jorge Vitório de Amorim Carvalho. – 2024.

131 f. : il.

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual do Piauí – UESPI, Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Sociedade e Cultura - PPGSC, *Campus* Poeta Torquato Neto, Teresina-PI, 2024.

“Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dra. Salânia Maria Barbosa Melo.”

1. Práticas Educativas. 2. Mulheres. 3. Casa de farinha. 4. Mandioca. 5. Cultura piauiense. I. Título.

CDD 306.4

JORGE VITÓRIO DE AMORIM CARVALHO

PARA ALÉM DA FARINHADA: práticas educativas de gênero nas casas de farinha em  
Alvorada do Gurguéia-Piauí (1994-2020)

Dissertação apresentada à Linha de Pesquisa Educação, Trabalho e Mundo Rural, do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Sociedade e Cultura, da Universidade Estadual do Piauí, como exigência parcial para obtenção do título de Mestre em Sociedade e Cultura.

Aprovada em \_\_\_\_/\_\_\_\_/2024.

BANCA EXAMINADORA

---

**Prof.<sup>a</sup> Dra. Salânia Maria Barbosa Melo** - Orientadora

Universidade Estadual do Piauí

---

**Prof.<sup>o</sup> Dr. Alcebíades Costa Filho** - Examinador Interno

Universidade Estadual do Piauí

---

**Prof.<sup>a</sup> Dra. Elizete Santos** - Examinadora Externa

Universidade Estadual do Maranhão

À memória de minha mãe, com todo o meu amor, para sempre em mim!

## AGRADECIMENTOS

À Maria Marçonha de Amorim Carvalho, minha amada e querida mãe, por ter me feito um homem honesto e por ter proporcionado, todos os dias da minha vida, cuidado, amor e carinho. Nada do que eu fale expressará meus agradecimentos e saudades.

Aos meus irmãos, Benonias de Amorim Carvalho e Marcos Vinicius de Amorim Carvalho.

Ao meu lindo sobrinho, Benedito Miguel Sobrinho Amorim, por me motivar a evoluir profissionalmente. Olho para você com os olhos de um pai, amo você como sua avó o amava, e farei por você tudo que eu puder, para que cresça e se torne uma pessoa íntegra, sensível ao outro, do bem

À Dona Fátima Arruda (vó Fátima) por cada “Já comeu meu filho”?, “Vá jantar”, “Cadê o cheiro da vó”? Obrigado por me fazer sentir amado. Obrigado pelas lembranças da casa da vovó, pela bola comprada só para me fazer parar de chorar, pelo incentivo para estudar. Obrigado por ser minha avó!

À minha tia e madrinha, Adélia Arruda de Carvalho Moura, por todas as conversas de ânimo e força por telefone, por mensagens e pessoalmente, as quais me ajudaram a seguir pelas estradas da pós-graduação.

Ao meu padrinho Erivaldo Marque de Moura, tio Valdin, pelo material escolar e pela farda que me dava todos os anos nos meus tempos de educação Básica. Obrigado!

À Dallyla Carvalho, prima querida, e Davi Tôrres, pelas acolhidas em seu apartamento em Teresina, pelas noites de alegria jogando uno, comendo pizza, os pequenos passeios, restaurantes, por todos os momentos compartilhados.

À Rita Maria, carinhosamente chamada de Tia Rita, por toda paciência estendida a mim e pelo conforto dos seus braços quando precisei.

À Jucilene Torres dos Santos e Maurício Pereira de Araújo, casal amigo que se fez abrigo e compreensão, tornando meus dias em Alvorada do Gurguéia mais leves e felizes, nas idas e vindas ao Assentamento Cascavel.

Ao colega de turma, Lucas Ramyro, pelas ajudas, pelos textos compartilhados, pela recepção em sua casa, pelas conversas, e até pelo empréstimo do gravador que me permitiu fazer as entrevistas, mas também pelo compartilhamento de felicidades e tristezas durante o curso.

À Auriele Reis, pelas trocas que nos fizeram acreditar que seríamos capazes de terminar o mestrado.

À Luciana Monteiro, colega de curso e de morada em Teresina. Obrigado por sua doçura.

À Cláudia Virgínia Albuquerque Prazim Brasilino, ex-professora e orientadora, a quem a graduação me presenteou. Obrigado pelo seu auxílio em cada etapa dessa minha trajetória acadêmica.

Ao Professor Lucivando Martins, por acreditar em mim quando cursar um mestrado ainda era um sonho.

À orientadora, Dra Salânia Maria Barbosa Melo, pelo apoio e pela coragem de enfrentar, junto comigo, esse desafio.

À Dra. Cristiane Costa da Rocha, por entender as minhas dificuldades em fazer esse mestrado, contribuindo para que eu alcançasse a defesa.

À Dra. Lucineide Barros, que com sabedoria colabora para que os espaços da universidade sejam menos competitivos, ácidos e mais saudáveis. Educadora inspiradora.

Ao Programa de Pós-graduação Interdisciplinar em Sociedade e Cultura da Universidade Estadual do Piauí (PPGSC - UESPI), por abrir portas para que a Universidade Pública pense o mundo rural em toda a sua diversidade, complexidade e riqueza.

Às populações do campo, por me permitirem perceber que existe vida e dignidade fora dos espaços citadinos.

Ao Assentamento Cascavel, lugar que se transformou em casa e que me fez enxergar, na prática, as formas de trabalho e organização de mulheres e homens do campo.

À professora Ana Paula Pinheiro, colega de trabalho, moradora da comunidade Projeto Piauí, que não poupou esforços em atender todas as minhas solicitações e demandas durante a pesquisa, mostrando-se uma pessoa bastante bondosa e agradável.

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Piauí (FAPEPI) por proporcionar as condições de realização dessa pesquisa.

À Alvorada do Gurguéia, campo deste trabalho e minha morada. Neste lugar, eu iniciei minha vida profissional como educador, bem como me tornei mestre.

Às mulheres farinheiras, raspadeiras, mães, donas de casa, filhas, esposas, camponesas, que deram forma ao presente trabalho. Sem a sabedoria de vocês, ele não teria acontecido.

Por fim, quero dizer que os autores deste texto foram todos(as) aqueles(as) que falaram, participaram e estiveram no discurso para que esta dissertação acontecesse. Obrigado!

“Ninguém escapa da educação. Em casa, na rua, na igreja ou na escola, de um modo ou de muitos todos nós envolvemos pedaços da vida com ela: para aprender, para ensinar, para aprender e ensinar. Para saber, para fazer, para ser ou para conviver, todos os dias misturamos a vida com a educação”.

(Carlos Rodrigues Brandão)



CARVALHO, Jorge Vitório de Amorim. **Para além da farinhada:** práticas educativas de gênero nas casas de farinha em Alvorada do Gurguéia-Piauí (1994-2020). Orientadora: Salânia Maria Barbosa Melo. 2024. 131f. Dissertação (Mestrado Interdisciplinar em Sociedade e Cultura) – Centro de Ciências Humanas e Letras - CCHL, Universidade Estadual do Piauí, Piauí, 2024.

## RESUMO

O presente trabalho visa discutir as casas de farinha como locais onde acontecem diversos fenômenos, não somente a produção de farinha e tapioca. Nesse sentido, abordamos esses espaços dando notoriedade aos elementos que lhe compõem, mulheres e homens do campo, para dizer que esses estabelecimentos são produtores de vida, de trabalho, de renda, educação e figuram como instituições de resistência frente ao agronegócio posto na região sul do estado do Piauí. Além disso, é preciso salientar a necessidade de refletir locais não citadinos como lugares de movimento, de vida, de existência e resistência, pois entendemos que estes espaços marginalizados e silenciados necessitam ser inseridos, cada vez mais, nas discussões acadêmico-científicas. Com isso, sublinhamos a figura feminina, por compreendermos que, historicamente, estas compuseram e foram essenciais no surgimento das casas de farinha no Brasil, a partir dos povos originários e suas comunidades que, para lidarem com a raiz da mandioca, desenvolveram técnicas e locais dentro das próprias aldeias. Alicerçados nesse pensamento, as configurações que surgiram mostram as influências que apareceram a partir desse local de trabalho, e que reverberam na contemporaneidade, como a divisão sexual do trabalho e as práticas educativas que se manifestam mediante estas mulheres. Ademais, proporcionamos perceber esses estabelecimentos produtores de farinha como construtores de práticas educativas, através dos ensinamentos familiares que se projetam por meio de gerações, os ensinamentos que as mulheres compartilham com filhos e filhas, sobrinhos, afilhados, netos, e que corroboram para que as “farinhadas” continuem acontecendo Brasil a fora. Estamos falando de uma educação que nasce fora das quatro paredes da escola, aquela que surge nas trocas de experiências, no trabalho do dia a dia, no cotidiano. Dessa forma, na tentativa de relacionar diferentes áreas do conhecimento, percorremos os campos da educação, sociologia rural e antropologia em um processo interdisciplinar, para um melhor entendimento das discussões aqui propostas. O estudo em questão traz como local de pesquisa as casas de farinha localizadas no Sudoeste do estado do Piauí, precisamente na região do Vale do Gurguéia. As casas inseridas nesse estudo localizam-se no município de Alvorada do Gurguéia e juntas totalizam três estabelecimentos desenvolvedores de farinha. Trabalharemos com um lapso temporal de 26 anos, de 1994 a 2020. As casas são particulares e se mostraram discrepantes quanto às técnicas de manuseio da mandioca. O estudo trata-se de uma pesquisa de cunho qualitativo. Nos apropriamos da História Oral como metodologia desta dissertação, bem como de técnicas de coleta de dados como análise documental e entrevistas semiestruturadas. As entrevistas foram realizadas com treze mulheres farinheiras da região abordada para que possamos compreender formas de trabalho, conceitos, técnicas que nos apontem respostas e caminhos. Mencionamos que nesse processo de escuta de mulheres farinheiras, a memória ocupará um lugar de destaque, afinal, estas mulheres precisarão lembrar, rememorar vivências e experiências de outrora, no momento das interlocuções. Frente ao exposto, a presente pesquisa foi guiada pela seguinte problemática: como as casas de farinha operam como lugares de práticas educativas de gênero, através das mulheres raspadeiras. Como objetivo geral procuramos investigar como na casa de farinha, enquanto lugar de práticas educativas, são produzidos saberes de gêneros nas relações constituídas nesses espaços pelas mulheres raspadeiras. No que se refere aos objetivos específicos: caracterizar a casa de farinha enquanto espaço de produção de saberes de gênero; identificar

os saberes de gênero produzidos pelas raspadeiras nas relações constitutivas da casa de farinha; discutir as estratégias produzidas pelas raspadeiras da casa de farinha para a construção dos saberes de gênero nas casas de farinha. Contudo, percebemos que os cenários aqui mencionados não são compostos apenas por mulheres, apesar de sua grande importância nesses estabelecimentos. Notamos ainda a figura masculina como condutora de ensinamentos no mundo rural. Constatamos que o homem figura como liderança no campo familiar, mas que, na casa de farinha, a existência desse comando não surge com relação ao trabalho de feitura da farinha e tapioca, o que se percebe é uma colaboração de homens e mulheres, todavia, apesar da ideia de ajuda mútua, os mecanismos de submissão feminina impostos por uma sociedade machista, permanecem na instituição casa de farinha, como menores salários.

Palavras-chave: Casa de farinha; Práticas Educativas; Mulher; Mandioca.

CARVALHO, Jorge Vitório de Amorim. **Beyond cassava flour: gender educational practices in flour houses in Alvorada do Gurguéia-Piauí (1994-2020).** Mentor: Salânia Maria Barbosa Melo. 2024. 131p. Dissertation (Interdisciplinary Master's degree in Society and Culture) – Center for Human Sciences and Literary- CCHL, State University of Piauí, Piauí, 2024.

## ABSTRACT

This quest work aims to discuss flour mills as places where various phenomena happen, not just the production of flour and tapioca. In this sense, we approach these spaces, giving notoriety to the elements that compose them, women and men from the countryside, to say these establishments are producers of life, work, income, education and appear as institutions of resistance against agribusiness in the southern region from the state of Piauí-Brazil. Moreover, it is necessary to highlight the need to reflect non-city locations as places of movement, life, existence and resistance as we understand that these marginalized and silenced spaces need to be increasingly included in academic-scientific discussions. With this, we highlight the female figure, as we understand who, historically, they comprised and were essential in the emergence of flour mills in Brazil, from the original peoples and their communities who, to deal with the cassava root, developed techniques and locations within the villages themselves. Based on this thought, the configurations that emerged show the influences that appeared from this workplace, and that reverberate in contemporary times, such as the sexual division of labor, the educational practices that manifest themselves through these women. Moreover, we allow us to perceive these flour producing establishments as builders of educational practices, through family teachings that are projected through generations, the teachings that women share with sons and daughters, nephews, godchildren, grandchildren, and which corroborate the “Farinhadas” continue to happen throughout Brazil. We are talking about an education that is born outside the four walls of the school, one that emerges in the exchange of experiences, in day-to-day work, in everyday life. Thus, in an attempt to relate different areas of knowledge, we covered the fields of education, rural sociology and anthropology in an interdisciplinary process, for a better understanding of the discussions proposed here. The study in question uses flour mills located in the southwest of the state of Piauí, precisely in the Vale do Gurguéia region, as the research site. The houses included in this study are located in the municipality of Alvorada do Gurguéia and together they total three flour manufacturing establishments. We are going to work with a time span of 26 years, from 1994 to 2020. The houses are private and differ in terms of cassava handling techniques. The study is a qualitative research. We used Oral History as the methodology of this dissertation, as well as data collection techniques such as document analysis and semi-structured interviews. The interviews were carried out with thirteen women farmers from the region covered so that we can understand ways of working, concepts, techniques that provide us with answers and paths. We mentioned that in this process of listening to farinha women, memory will occupy a prominent place, after all, these women will need to remember, recall past experiences, at the time of dialogue. In view of the above, this research was guided by the following problem: how flour mills operate as places of gender educational practices, through female scrapers. As a general objective, we seek to investigate how in the flour house, as a place of educational practices, knowledge and genres are produced in the relationships formed in these spaces by women scrapers. With regard to specific objectives: to characterize the flour mill as a space for the production of gender knowledge; identify the gender knowledge produced by scrapers in the constitutive relationships of the flour house; discuss the strategies produced by the flour mill's scrapers for the construction of gender knowledge in the flour mills. Nevertheless, we realized that the

scenarios mentioned here are not made up only of women, despite their great importance in these establishments. We also noted the male figure as a conductor of teachings in the rural world. We found that the man still figures as leader in the family field, but that in the flour house the existence of this command does not arise in relation to the work of making flour and tapioca, what is understood is a collaboration of men and women, yet, despite the the idea of mutual aid, the mechanisms of female submission imposed by a sexist society, remain in the flour mill institution, such as lower salaries.

Keywords: Flour house; Educational Practices; Woman; Cassava.

## LISTA DE MAPAS E IMAGENS

Mapa 1: Polígono das secas .....	26
Mapa 2: Pequenas regiões agrícolas .....	27
Imagem 1: Casa de Farinha Pinheiro .....	40
Imagem 2: Roda de descascamento em Casa de Farinha .....	41
Imagem 3: Casa de Farinha Maná do Gurguéia .....	42
Imagem 4: Casa de Farinha Divino Barros .....	44
Imagem 5: Arranca da mandioca .....	78
Imagem 6: Prensagem da mandioca .....	78
Imagem 7: Torragem da farinha .....	79
Imagem 8: Lavagem da massa de mandioca .....	81
Imagem 9: Roda de descascamento da mandioca .....	82

## LISTA DE ANEXOS

Anexo A - Alvorada do Gurguéia - PI .....	127
Anexo B - Ata de posse de vereadores .....	128
Anexo C - As potencialidades do Estado do Piauí .....	129
Anexo D - Alvorada do Gurguéia - PI .....	130
Anexo E - Descascadeira de mandioca da Casa Maná do Gurguéia .....	130
Anexo F - Mix da Casa de Farinha Maná do Gurguéia .....	131

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ALEPI	Assembleia Legislativa do Estado do Piauí
CEST-PI	Coordenadoria Estadual no Piauí
COTRIROSA	Cooperativa Triticola Santa Rosa Ltda
DNOCS	Departamento Nacional de Obras Contrás as Secas
ECA	Estatuto da Criança e do Adolescente
EF	Educação Formal
EI	Educação Informal
ENF	Educação Não Formal
ESPM	Escola de Propaganda e Marketing
FAPEPI	Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Piauí
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFOCS	Inspetoria Federal de Obras Contra as Secas
IOCS	Inspetoria de Obras Contra as Secas
MATOPIBA	Acrônimo formado pela siglas dos quatro estados: MAranhão, TOcantins, Plauí e BAhia
MIQCB	Movimento Interestadual das Quebradeiras de Coco Babaçu
PA	Pará
PI	Piauí
PPGSC	Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Sociedade e Cultura
PRA'S	Pequenas Regiões Agrícolas
RETEC-BA	Rede de Tecnologia da Bahia
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEPLAN	Secretaria do Estado do Planejamento
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UESPI	Universidade Estadual do Piauí

## SUMÁRIO

<b>1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS</b> .....	16
1.1 OS CAMINHOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS DA PESQUISA .....	18
1.2 DE PERÍMETRO IRRIGADO A ALVORADA DO GURGUÉIA: UM PROJETO DE IRRIGAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO (PROGRESSO) .....	23
<b>2 A INSTITUIÇÃO CASA DE FARINHA</b> .....	29
2.1 CASAS DE FARINHA NO BRASIL E NORDESTE .....	32
2.2 CASAS DE FARINHA EM ALVORADA DO GURGUÉIA - PIAUÍ .....	34
2.2.1 Casa de farinha Pinheiro .....	38
2.2.2 Casa Maná do Gurguéia .....	40
2.2.3 Casa de Farinha Divino Barros .....	43
2.3 CASAS DE FARINHA COMO ESPAÇO DE TRABALHO E SOCIABILIDADES .....	48
<b>3 MULHER FARINHEIRA</b> .....	54
3.1 MEMÓRIA DA MULHER RASPADEIRA EM ALVORADA DO GURGUÉIA-PIAUÍ .....	58
3.2 A CONSTRUÇÃO DO SER MULHER NO MUNDO RURAL .....	65
3.3 ENTRE A TRADIÇÃO E OS DESAFIOS FRENTE À DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO .....	72
<b>4 PRÁTICA EDUCATIVA NA CASA DE FARINHA: TU ME ENSINA A FARINHAR?</b> .....	84
4.1 SABERES E FAZERES: UMA PRÁTICA GESTADA NO FARINHAR .....	88
4.2 CASA DE FARINHA COMO ESPAÇO DE PRÁTICA EDUCATIVA .....	94
4.3 MULHER E PRÁTICA EDUCATIVA NA CASA DE FARINHA .....	100
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	110
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	111
FONTES ORAIS .....	120
APÊNDICE A .....	122
APÊNDICE B .....	123
ANEXOS .....	127



## 1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS

*A casa de farinha, para mim, é uma fonte de renda, de serviço de trabalho e de muita alegria também. De experiências boas, de sorrisos bons. E de momentos bons também!*  
(Dona Madalena)

Organizamos o presente estudo em quatro capítulos que, juntos, discutirão a temática proposta. Usufruímos da História Oral e pesquisa documental, buscando percorrer, juntos com as mulheres farinheiras, as estradas de suas memórias para compreendermos seus saberes e fazeres.

Destacamos as características teórico-metodológicas utilizadas na construção deste trabalho, apresentando o percurso percorrido para construir seu mapeamento, as ferramentas metodológicas, como encontramos participantes da pesquisa, quais locais foram visitados e com quem conversamos.

Iniciamos dando notoriedade aos aspectos teóricos e metodológicos utilizados na construção desta investigação, expondo o trajeto trilhado para construí-la. Buscamos abordar sobre o espaço de realização deste estudo, evidenciando seu surgimento e explicando como a pesquisa ganhará forma a partir dos caminhos explorados, os quais resultam no aparecimento de personagens, lugares, conversas e análise de material concreto (mapas, documentos). Acentuamos os motivos que nos levaram a trabalhar com esta proposta de pesquisa, assim como as motivações e querências que culminaram na presente ideia, além de mostrar como o trabalho está estruturado.

Seguidamente, trazemos a Casa de Farinha como cerne da discussão, buscando descobrir o que esse estabelecimento representa através das perspectivas dos sujeitos do campo e da cidade, e verificando como esses espaços operam na produção de seus produtos. Procuramos examinar a Casa de Farinha como local de trabalho coletivo das populações rurais, bem como o modo como este trabalho ocorre por meio das relações entre as pessoas que compõem esse ambiente. Discutimos também suas características no Brasil, no Nordeste e na região Sudoeste do estado do Piauí, dando ênfase em suas principais peculiaridades e formas de produção.

No capítulo três, salientamos o binômio mulher-farinha, buscando expressar a relação que as mulheres têm com os lugares produtores desses farelos e como esse vínculo contribui para que se percebam essas instalações como espaços femininos, apesar da presença masculina.

Para isso, utilizamos os relatos produzidos a partir da memória dessas mulheres para entender aspectos do trabalho nas Casas de Farinha, das organizações, dos laços parentais e de como aprenderam o ofício da farinhada. Assim, buscamos compreender como acontece o surgimento da identidade de mulher no mundo rural e como essa identidade é construída a partir das vivências dessas mulheres, de seus modos de vida e de seu trabalho, seja na casa, na roça ou em outros espaços. Soma-se a isso a intenção de perceber como a Casa de Farinha está conectada às tradições culturais dessas mulheres no mundo rural, além de examinar como a divisão sexual do trabalho se manifesta nesses ambientes.

No último capítulo, discutimos as práticas educativas construídas na Casa de Farinha e como elas se manifestam em diferentes contextos. Nesse sentido, observamos os espaços de produção de farinha como locais que geram práticas educativas, acentuando o papel da mulher como elemento fundamental na disseminação dessas práticas. Ademais, destaca-se que esses espaços divergem de instituições formais de ensino ao oferecer aprendizagens que transcendem o tempo através das gerações familiares.

As discussões sobre o mundo rural ressaltam a urgência de pensar e entender as formas de vida, sociabilidades e modos de trabalho das populações que se organizam e se constroem fora do âmbito das cidades. Estes aspectos são fundamentais ao estudar o homem que habita as regiões campestres, para desnaturalizar conceitos criados e mantidos ao longo do tempo, que contribuem para a percepção do espaço não citadino como um lugar de atraso, pouco atrativo.

Contudo, é preciso sublinhar que pretendemos construir uma perspectiva que é paralelamente contrária ao pensamento supramencionado, pois destacamos as especificidades das mulheres e homens do campo. Por essa razão, trazemos o âmbito rural como espaço vital e necessário para se pensar a história dessas populações de outra ótica.

Nesse processo, discutimos a Casa de Farinha como um estabelecimento que produz farinha, mas que também é atravessado por diferentes fenômenos que se manifestam nas diversas relações que ocorrem nesses espaços. Levamos em consideração as vivências, experiências e modos de vida de homens e mulheres do campo, justificando essa abordagem pelo fato de que grande parte dessas instalações está situada em zonas rurais. Portanto, fica evidente que as questões de gênero, o trabalho e as práticas educativas são categorias presentes nas Casas de Farinha. Nesse sentido, fica evidente não se pode reduzir esse espaço a um simples local de trabalho com a mandioca.

## 1.1 OS CAMINHOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS DA PESQUISA

O segredo da pesquisa talvez esteja em penetrar o simples (Streck, 2006) para construir experiências coletivas e fazer com que aquilo que pesquisamos ganhe notoriedade em um mundo que pratica a marginalização de pessoas e espaços. Na busca por descobrir saberes, precisamos, enquanto pesquisadores, reconhecer que, em muitos casos, o que procuramos não está protegido entre livros ou nas telas dos computadores (Streck, 2006, p. 269), mas no óbvio.

O óbvio nos encontra nas ruas, nas salas de aula, nas rodas de conversas, sempre que estamos dispostos a um tipo de escuta em que deixamos cair nossas defesas e barreiras, quando abandonamos a posição daqueles que já sabem e que imaginam ter de enfiar cada pedaço do mundo e da experiência em determinado lugar ou colocar-lhe uma etiqueta.

Com isso, evidenciamos o encontro de saberes também nos espaços das Casas de Farinha. Para compreender como esse saber se manifesta, precisamos estar dispostos a escutar os personagens que vivem, constituem e conhecem esses locais. É nessa interação e diálogo entre pesquisador e colaboradores da pesquisa que intencionamos construir novos conhecimentos, sempre lembrando do aspecto coletivo do ato de investigar, colocando-nos “junto com os movimentos geradores de vida e de dignidade” (Streck, 2006, p. 273).

A pesquisa constitui um método e/ou um caminho trilhado cientificamente a fim de obter esclarecimentos e encontrar respostas para questionamentos levantados (Marconi; Lakatos, 2010). Tendo isso em vista, utilizamos como procedimento básico para o desenvolvimento deste trabalho a pesquisa bibliográfica, que, de acordo com Marconi e Lakatos (2010, p. 44), “[...] é o primeiro passo de toda a pesquisa científica”. Empregamos também instrumentos de coleta de dados, como o questionário semiestruturado, que aborda sobre o tema em questão com o propósito de esclarecer e facilitar o desenvolvimento da investigação.

Além disso, este trabalho enquadra-se em uma pesquisa de campo, pois, conforme Prestes (2011), refere-se àquela em que o pesquisador, por meio de questionários, entrevistas, protocolos verbais, observações etc., coleta seus dados, investigando os pesquisados em seu meio. A pesquisa adota uma abordagem qualitativa, que, em consonância com Soares (2003), significa a interpretação de fatos pelo pesquisador, visando encontrar soluções para o problema proposto.

De igual modo, recorreremos à História Oral como um dos métodos para sustentar o

estudo em questão, beneficiando-nos de fontes orais. Conjuntamente, empregamos a pesquisa documental na tentativa de entender fatos históricos por meio de documentos, considerados importantes fontes ricas e estáveis de dados (Gil, 2002). Contudo, abordamos os partícipes deste trabalho com humildade intelectual, “inundados de um desejo de aprender com eles” (Portelli, 2016). Aproveitando as palavras de Delgado (2010, p. 12):

A história oral é um procedimento metodológico que busca, pela construção de fontes e documentos, registrar, através de narrativas induzidas e estimuladas, testemunhos, versões sobre a história em suas múltiplas dimensões: factuais, temporais, espaciais, conflituosas, consensuais.

A partir desse conceito, visualizamos a História Oral como uma técnica construída na coletividade, que necessita de narrativas, vivências, experiências de outros que para se concretizar. A História Oral destaca a construção do conhecimento em colaboração com os outros, por meio de fontes orais, tais como: entrevistas, testemunhos, conversas informais, depoimentos gravados, histórias de vida, etc.

Já para Portelli (2016), a História Oral é primordialmente uma “arte de escuta”. Nesse processo de escutar, que envolve respeito, paciência e capacidade de enxergar o “indizível”, cria-se, segundo o autor mencionado, relações entre entrevistados e entrevistadores. Essas relações nascem, muitas vezes, carregadas de emoções, mas também a partir da confiança que o entrevistado deposita no entrevistador, e podem se manifestar no modo como o colaborador da pesquisa se identifica com o pesquisador. Para nós, a História Oral é mais que um método de pesquisa, ela se apresenta em diferentes sentimentos, como saudade, tristeza, felicidade, orgulho e muitos outros. Por isso, é muito importante destacar que:

Uma pesquisa que utiliza essa metodologia precisa considerar e valorizar os silêncios, os esquecimentos, a gesticulação, o semblante do entrevistado e tudo o que acompanha sua narrativa, pois as subjetivações intrínsecas ao informante também são aspectos importantes de análise (Fialho *et al.*, 2020, p. 06).

A esse respeito, não podemos inferir que a História Oral é usada apenas por historiadores. Ela é, sobretudo, um mecanismo utilizado por pesquisadores que buscam saber, verificar, aprender, entre outros verbos, e que se interessam pela história de vida dos sujeitos que investigam. Por isso, produzir uma pesquisa científica utilizando a História Oral como método é encontrar, nesse processo, uma forma de rememoração que busca compreender e analisar fatos que atravessaram as barreiras do tempo.

No que tange a pesquisa documental<sup>1</sup>, utilizamos os chamados “documentos de segunda mão” que de alguma forma já foram analisados, tais como: relatórios de pesquisa, relatórios de empresas, tabelas estatísticas etc” (Gil, 2002, p. 46). A título de informação, salientamos que os documentos utilizados para este estudo incluíram a análise de relatórios do Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS) sobre o projeto de Irrigação do Vale do Gurguéia, assim como leis de criação de municípios, especificamente a que se refere ao surgimento da cidade onde se aplica este estudo, além de mapas e atas de reuniões registradas oficialmente.

Além disso, utilizamos como ferramenta de coleta de dados questionários com 13 perguntas aplicados a 13 mulheres que participam de farinhada<sup>2</sup> em Alvorada do Gurguéia. As entrevistadas são moradoras da sede do município e também das comunidades rurais. O objetivo foi compreender suas formas de trabalho, suas práticas dentro e fora da Casa de Farinha, como aprenderam a trabalhar nesses estabelecimentos, entre outros questionamentos.

Tudo isso visa dar um maior respaldo à pesquisa desenvolvida, valorizando as opiniões e experiências práticas das participantes em relação ao tema abordado. Soma-se a isso as ideias de teóricos que discutem o mundo rural, os conceitos de gênero, a condição da mulher, as práticas educativas e a memória, projetando o rural para a esfera científica e acadêmica, valorizando-o enquanto campo que produz vivências e saberes.

Ainda é importante salientar que optamos por preservar a identidade das 13 mulheres que concederam entrevistas, utilizando pseudônimo para garantir sua privacidade. Entendemos que determinados relatos podem gerar constrangimento entre as próprias colaboradoras, tendo em vista que algumas moram na mesma comunidade. No entanto, informamos que todas as farinhas concordaram em participar do estudo de livre e espontânea vontade, assinando, inclusive, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), disponível no Apêndice B.

Outrossim, mantivemos os relatos das entrevistas conforme as falas disponibilizadas, isentando-nos de qualquer erro gramatical e de concordância, mas percebendo a importância da originalidade dos relatos, pois

---

<sup>1</sup> A pesquisa documental demandou várias visitas a biblioteca do DNOCS-Teresina, onde foram consultados relatórios anuais, do Perímetro Irrigado do Gurguéia, além de uma visita a Assembleia Legislativa do Estado do Piauí para acesso a documentos de emancipação municipal do Município de Alvorada do Gurguéia e Alguns municípios vizinhos a esta cidade.

<sup>2</sup> De acordo com a participante da pesquisa chamada Prudência “desmancha” é a própria “farinhada” e em suas palavras “farinhada” é desmanchar a mandioca *in natura* e transformá-la em farinha e tapioca.

Cabe ao investigador, com sua experiência e sensibilidade, viabilizar uma comunicação adequada para alcançar seu objeto de estudo, respeitando a fluência narrativa e variação estilística do colaborador, seja coloquial ou formal, deixando-o à vontade para que as lembranças fluam (Fialho *et al.*, 2020, p. 06).

No que se refere às casas de farinha que fazem parte deste estudo, mantivemos os nomes originais. Também preservamos os nomes verdadeiros dos demais personagens mencionados, além das 13 farinheiras, como, por exemplo, o entrevistado que nos esclareceu sobre os termos "irrigante" e "colono" na região estudada, para o qual também utilizamos um pseudônimo.

Registramos que o interesse pela temática desta pesquisa de mestrado está profundamente ligado à minha trajetória acadêmica. Durante o curso de pós-graduação *lato sensu*, tive a oportunidade de me envolver nas discussões sobre os ambientes rurais. Embora tenha sido criado em um ambiente urbano, meu contato com o mundo rural limitava-se a visitas esporádicas a chácaras, piscinas e assentamentos localizados nas zonas rurais do município onde nasci e passei grande parte da minha vida.

À vista disso, quando ingressei na Universidade, estudar o mundo rural como pesquisador nunca esteve nos meus planos. Talvez isso se deva à falta de valorização desse tema dentro dos centros formais de ensino, como as Universidades, bem como à ausência de disciplinas específicas sobre o assunto.

Durante minha jornada acadêmica na graduação, ao cursar Licenciatura Plena em Pedagogia, estive envolvido em eventos como expositor, organizador e ouvinte, explorando áreas de estudo como avaliação, gênero, práticas pedagógicas e alfabetização. Esses envolvimento me direcionaram para outros campos de aprendizagem, e, como mencionado anteriormente, o espaço rural parecia ser algo que me pertencia apenas indiretamente.

Pouco tempo após minha graduação, fui aprovado em um concurso público para docência na cidade onde aplicamos a presente pesquisa. A partir desse momento, o mundo rural se apresentou para mim como um espaço de trabalho. Alvorada ainda é uma cidade fortemente ruralizada, com atividades do campo muito presentes no município. A criação de gado, o cultivo de mandioca, milho, feijão e melancia, bem como a fabricação artesanal de derivados do leite, como requeijão e queijo, são exemplos claros disso. Não se trata apenas de trabalho braçal típico da "roça" — plantio, colheita, enxada e sol abrasador — mas sim de atividades que envolvem construção e experiências. Esse contexto foi o meu primeiro emprego na área em que escolhi me formar e também serviu para a construção de novos

conceitos, a partir dos quais comecei a me perceber como educador

Como mencionado acima, e somando o fato de que Alvorada do Gurguéia possui muitas comunidades rurais, as práticas do campo são bastante presentes no município. Enquanto docente nesta cidade, tenho um número significativo de discentes provenientes dessas localidades, trazendo consigo saberes que não são construídos nas instituições formais de educação, mas que têm um significado igualmente importante. Claro que não estou reduzindo o mundo rural a localidades distantes dos centros urbanos nem a 'trabalho de roça'; essa não é a nossa intenção. A narrativa em questão busca expressar minha aproximação e experiência pessoal com esse campo de estudo, suas vivências, trabalhos e saberes

Após chegar em terras alvoradenses, cursei uma pós-graduação em Educação do Campo na Universidade Federal do Piauí, Campus Cinobelina Elvas, na cidade de Bom Jesus. Foi através dessa oportunidade que mergulhei profundamente na compreensão do que significa, primeiramente, uma Educação do Campo e, conseqüentemente, a quem essa educação se destina. Esse processo me permitiu entender e desconstruir muitos paradigmas relacionados aos espaços não urbanos, seus modos de vida, necessidades e organizações, percebendo a marginalização e o preconceito que afetam esses locais.

Enxergar que as populações do campo têm direito a uma educação que leve em consideração suas formas de vida, perceber que a Universidade deve ser acessível a todos que desejam estar nela, e reconhecer que a educação não deve ser padronizada para um único tipo de público, são aspectos essenciais para uma educação dissidente.

Findando o curso e com a necessidade da escrita de um artigo, decidi trabalhar com a Casa de Farinha como uma ferramenta de produção cultural das mulheres do campo em Alvorada do Gurguéia, motivado pela visita que fiz a um desses espaços e pela surpresa com as práticas observadas. Com isso, ao adentrar nesses estabelecimentos para entender de imediato o valor cultural, encontrei um ambiente rico de aprendizagens e trabalho. Foi assim que conheci as “mulheres farinheiras”<sup>3</sup>, que vinham de diferentes localidades para transformar a mandioca em farinha e tapioca. Foi nessas casas e com essas populações que assimilei o mundo rural não composto apenas por pobreza, analfabetismo, ignorância mas como um espaço de riqueza cultural e de saberes valiosos.

Diante do exposto e ao perceber que o artigo construído para a pós-graduação *lato sensu* revelou novos tensionamentos que poderiam ser explorados, manifestei, no mestrado, a intenção de continuar discutindo os espaços das Casas de Farinha. Desta vez, meu foco foi

---

<sup>3</sup> Mulheres que transformam a mandioca em farinha e tapioca dentro das casas de farinha.

estudar as práticas educativas desenvolvidas pelas mulheres dentro dessas instalações

A partir de todas as colocações feitas anteriormente, interpretamos que uma pesquisa realizada nas casas de farinha contribui para o fortalecimento e valorização desses locais na região e para as pessoas que os utilizam. Muitas vezes, a importância desses espaços para atividades acadêmicas, educacionais e culturais não é plenamente reconhecida, bem como o reconhecimento feminino.

Sublinhamos ainda que esta pesquisa ajudará a projetar o contexto das casas de farinha na academia, destacando a invisibilidade desses espaços como produtores de saberes, ou seja, produtores de educação. Isso se deve ao fato de que, por estarem frequentemente localizados em zonas rurais e estarem associados a minorias sociais, o campo ainda é compreendido como um lugar onde a exclusão social se manifesta de forma mais concreta.

## 1.2 DE PERÍMETRO IRRIGADO A ALVORADA DO GURGUÉIA: UM PROJETO DE IRRIGAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO (PROGRESSO)

Com o propósito de narrar a origem do município Alvorada do Gurguéia, localizado no Piauí, elaboraremos uma linha do tempo na intenção de identificar como surgiu essa cidade que hoje se consolida no alto médio Gurguéia (IBGE, 2021a) às margens do rio que leva esse mesmo nome. Para isso, utilizamos documentos e outros materiais emitidos por instituições públicas, como o Departamento Nacional de Obras Contra as Secas - 1ª DR (atualmente Coordenadoria Estadual no Piauí - CEST-PI), a Assembleia Legislativa do Estado do Piauí (ALEPI), o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a Secretaria do Estado do Planejamento (SEPLAN) e a Câmara Municipal de Alvorada do Gurguéia-PI.

É importante salientar que a pesquisa se realiza “no lugar e não sobre o lugar” (Wedig; Menasche, 2013, p. 147). Conforme afirmam os autores, “o exercício de caracterização do local é indispensável para conhecer algumas das especificidades que o envolvem”. Portanto, nossa análise parte do campo geográfico de Alvorada do Gurguéia.

Nas palavras do oeirense Dagoberto Ferreira de Carvalho Júnior (1982, p. 27), “nenhuma cidade é portuguesamente brasileira se não nasce em derredor de uma igreja”. No caso de Alvorada do Gurguéia, ela teve início com o perímetro irrigado do Vale do Gurguéia na década de 1970 e, posteriormente, se transformou em cidade na década de 1990.

Assim, compreendemos que, antes de se tornar um município oficializado por lei, as terras hoje conhecidas como Alvorada do Gurguéia eram parte de um projeto do Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS) para o Vale do Gurguéia. No



entanto, não afirmamos a inexistência de populações nesse espaço antes desse período. Nossa pesquisa não encontrou registros de povoações anteriores a 1970. Portanto, não concordamos com a ideia de que esse espaço era vazio, disponível para ocupações indiscriminadas.

O DNOCS é um órgão do governo federal que foi criado em 1909 com o nome de Inspetoria de Obras Contra as Secas (IOCS). Em 1919, passou a se chamar Inspetoria Federal de Obras Contra as Secas (IFOCS), e em 1945, adotou o nome de Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS). Em 1º de junho de 1963, o DNOCS foi elevado à categoria de autarquia pela Lei nº 4.229 (Brasil, 1963).

O Departamento Nacional de Obras Contra as Secas - DNOCS é uma autarquia criada pela lei nº 4.229 de primeiro de junho de 1963 vinculado ao ministério do interior e dotada de personalidade jurídica de direito público interno, possui, nos termos da lei, autonomia administrativa, financeira e operacional, sua sede é a cidade de Fortaleza Ceará. Sua área de atuação é denominado “polígono das secas”, que compreende os estados do Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia e parte de Minas Gerais, excluindo-se dessa área, zona abrangida, pela bacia do rio São Francisco (DNOCS, 1974, p. 06).

A região Nordeste do Brasil sempre enfrentou grandes desafios devido às condições climáticas adversas. Os longos períodos de seca, assim como as cheias, afetam profundamente a economia e a vida das populações locais, que precisam encontrar maneiras de se adaptar a esses fenômenos. Foi nesse contexto que o DNOCS chegou à região, com o objetivo de mitigar os danos causados pela irregularidade das chuvas. Criado para minimizar os efeitos das secas, o DNOCS implementou tecnologias que permitiram à população local produzir alimentos mesmo diante da escassez hídrica (DNOCS, 1970).

Uma das finalidades do DNOCS (1974), descrita no capítulo "Finalidade e Estrutura Orgânica", tópico 2, era a irrigação, destacada como uma de suas principais ações. Com base nisso, podemos analisar os projetos de perímetros irrigados no Piauí, que nos ajudarão a entender o surgimento da área que hoje constitui Alvorada do Gurguéia. Esses projetos de irrigação desenvolvidos pelo DNOCS na região Nordeste do Brasil foram concebidos como uma política para enfrentar a escassez de água, combater a pobreza e promover mudanças na vida do homem rural e de sua família, conforme mencionado anteriormente. Portanto, a irrigação seria um instrumento que, em articulação com outros, possibilitaria o desenvolvimento do Nordeste (DNOCS, 1984a).

O programa de irrigação proposto pelo DNOCS para o Nordeste do Brasil tinha como um de seus propósitos o povoamento das áreas irrigadas por meio da inserção e fixação de

"colonos" nesses perímetros. Isso fica evidente no documento DNOCS (1984a), que destaca os objetivos dos programas de irrigação: “a) utilização racional da terra, b) melhor aproveitamento dos recursos hídricos, c) aumento da produção e da produtividade, d) aumento da renda, e) melhoria do padrão de vida, f) fixação do homem na terra” (DNOCS, 1984a, p. 10). Portanto, os projetos de irrigação pública implantados pelo DNOCS enfatizavam a necessidade de desenvolvimento social, convidando colonos a se estabelecerem nas terras onde esses projetos eram realizados.

Ao DNOCS, de 1970 [...] coube implantar projetos públicos de irrigação com colonização, a partir da expropriação de terras e em função da disponibilidade de água da região, principalmente a armazenada nos reservatórios públicos construídos e administrados pelo departamento de Secas (DNOCS, 1984a, p. 07).

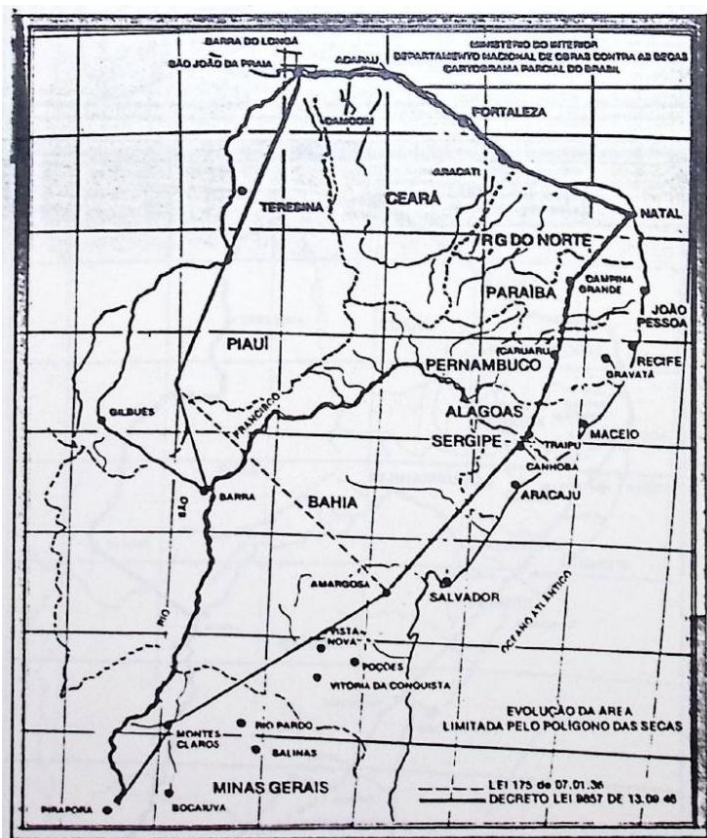
A colonização foi utilizada como uma estratégia para minimizar os conflitos por terra no Nordeste. Nesse contexto, os colonos, também denominados irrigantes<sup>4</sup>, eram convidados a ocupar lotes de terra, denominados glebas, nos perímetros de irrigação desenvolvidos pelo DNOCS (Costa; Albuquerque, 2020). Dessa forma, acreditava-se que surgiriam novas sociedades nesse território — entendido como o espaço vivido, base do trabalho e das trocas materiais e imateriais (Vasconcelos, 2010) —, que necessitariam de políticas de saúde, educação, habitação, entre outras.

O primeiro esboço de uma política de irrigação para o Brasil foi estabelecido em 1971 [...] com especial ênfase no Nordeste do país” (DNOCS, 1984a, p. 09). Segundo o documento intitulado DNOCS, fins e atividades 1974, a área de atuação do DNOCS era chamada de "polígono das secas", que, conforme mencionado anteriormente, incluía oito estados nordestinos e parte de Minas Gerais (MAPA 1).

---

<sup>4</sup> Nas palavras do agricultor Robervaldo (55 anos), habitante da cidade de Alvorada do Gurguéia, colono desde o ano de 1995, com área de irrigação de 4 ha. O termo “irrigante” representa também o próprio colono e vice-versa. Percebemos que o entrevistado, denomina-se irrigante por ter área situada no perímetro irrigado do Gurguéia.

Mapa 1: Polígono das secas.



Fonte: DNOCS (1984b, p. 27).

Destacamos o estado do Piauí para descrever a atuação do DNOCS nessa unidade da federação, especificamente no que diz respeito aos projetos de perímetros irrigados. Como mencionado anteriormente, é por meio desses projetos de irrigação que podemos compreender o surgimento da cidade de Alvorada do Gurguéia-PI.

Em 1975, iniciou-se a implantação do Perímetro Irrigado do Gurguéia no estado do Piauí, que começou a operar efetivamente em 1977. Em 1976, apenas três perímetros irrigados estavam em funcionamento, conforme a tabela XLIII do Relatório Anual do DNOCS de 1976 (DNOCS, 1977). Esses perímetros eram o Caldeirão, no município de Piripiri, o Lagoas do Piauí, em Luzilândia, e o Fidalgo, em Simplício Mendes. Após um salto de 43 anos, o número de projetos de irrigação no estado aumentou significativamente, de modo que:

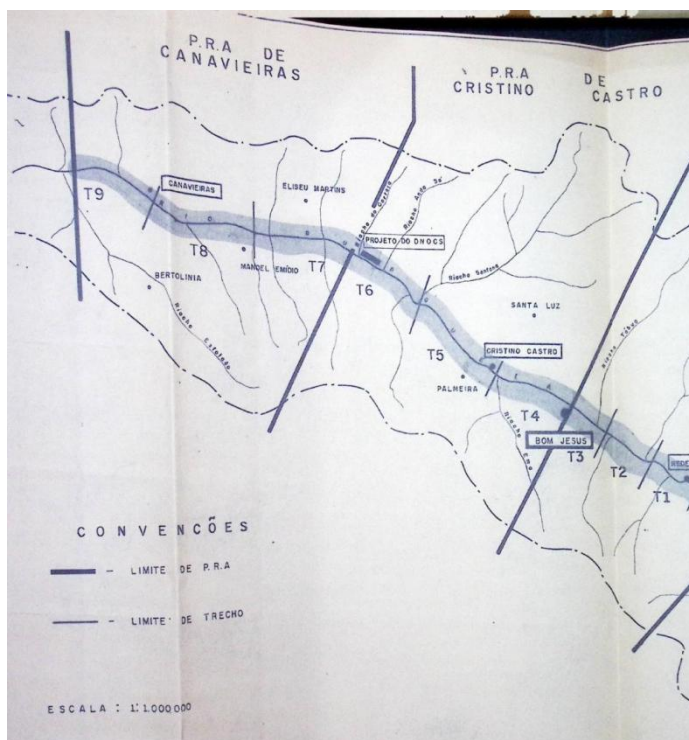
Em 2019, verifica-se a existência de 6 perímetros irrigados no Piauí, a saber: 1) Fidalgo, em Simplício Mendes; 2) Caldeirão em Piripiri; 3) Lagoas do Piauí, em Luzilândia; 4) Gurguéia, em Alvorada do Gurguéia; 5) Platôs de Guadalupe, em Guadalupe e 6) Tabuleiros Litorâneos, em Parnaíba/Buriti dos Lopes (Portal o Dia, 2019, p. 2).

Como já mencionado, a possibilidade de evolução e mudança de vida através desses projetos era um dos planos do DNOCS para o Nordeste, e o Piauí não foi exceção. O desenvolvimento econômico e social fazia parte dos objetivos que os projetos de irrigação deveriam alcançar.

[...] procurando melhorar o crescimento da renda e diminuir os desníveis regionais, através de programas especiais, dentre eles destacando-se a irrigação como uma alternativa capaz de amenizar os problemas ocorrentes, uma vez que vinha ao encontro do potencial existente na região, não só relacionado com a grande área de terras agricultáveis ociosas e/ou concentradas em latifúndios, mas também com a irregularidade climática, que aumentava de modo considerável o risco da atividade agrícola (DNOCS, 1984a, p. 09).

O Plano Diretor do Vale do Guruguéia, parte I, Relatório Geral, Volume A, documento contratado pelo DNOCS, com o consórcio SCET-INTERNATIONAL/SIRAC elaborado de abril de 1975 a outubro de 1976 em seu anexo Intitulado “Área do Plano Diretor”, (MAPA 2) mostra a existência do projeto do DNOCS, para o Vale do Guruguéia já no ano 1976, como é possível perceber no mapa abaixo.

Mapa 2: Pequenas regiões agrícolas



Fonte: DNOCS - Vale do Guruguéia plano diretor - P. R. A.' S - mapa 5 (1976).

Nesse cenário, consideramos que o plano para a criação de um projeto irrigado na área

onde hoje está situada a cidade de Alvorada do Gurguéia pode ser compreendido com base nas observações da imagem acima. Esta imagem mostra o Projeto do DNOCS localizado às margens de dois riachos, o riacho Anda Só e o riacho Correia. Analisando a localização atual do Perímetro Irrigado do Gurguéia, constatamos que esses riachos também margeiam a sede do município mencionado. Portanto, interpretamos que o projeto do DNOCS representado no mapa acima se localiza na área que atualmente corresponde à cidade de Alvorada do Gurguéia, e que a proposta de consolidação desse perímetro já existia na década de 1970. O mapa no Anexo A mostra a posição atual da sede do município de Alvorada do Gurguéia, permitindo verificar sua localização em relação aos riachos mencionados e justificando nossa interpretação. Com base nessa análise, destacamos que o Perímetro Irrigado do Gurguéia, posteriormente, se transformou no município supracitado.

Nesse contexto, em 26 de janeiro de 1994, foi criada a cidade de Alvorada do Gurguéia-PI pela Lei nº 4.680, que conferiu às terras do Perímetro Irrigado do Gurguéia o status de município. O novo município foi desmembrado dos municípios de Cristino Castro e Eliseu Martins, com os seguintes limites:

- a) Norte: com os municípios de Colônia do Gurguéia e Manoel Emídio
- b) Sul: com os municípios de Palmeiras do Piauí e Cristino Castro
- c) Leste: com o município de Canto do Buriti
- d) Oeste: com o município de Uruçuí (Piauí, 1994, p. 27).

Embora a lei emancipatória tenha sido promulgada em 1994, a primeira eleição para representantes da câmara legislativa só ocorreu três anos depois, como documentado na primeira ata de posse dos vereadores (Anexo B).

Segundo dados do IBGE (2021a), Alvorada do Gurguéia está localizada na mesorregião Sudoeste Piauiense e na Microrregião do Alto Médio Gurguéia, com uma população estimada em 5.469 pessoas, conforme o último censo do IBGE (2021a). O bioma da cidade é composto por caatinga e cerrado (IBGE, 2019). Alvorada do Gurguéia faz parte do MATOPIBA, uma região nacional que abrange áreas predominantemente de cerrado nos estados do Maranhão, Tocantins, Piauí e Bahia, para onde a agricultura se expandiu a partir da segunda metade dos anos 1980 (Embrapa). A cidade se destaca principalmente no cultivo de grãos como soja, milho e algodão. O agronegócio é a base do desenvolvimento da região, que inclui 23 municípios nas Chapadas das Mangabeiras (Anexo C), conforme informações da Secretaria do Estado do Planejamento do Piauí (SEPLAN).

Embora Alvorada do Gurguéia esteja inserida em uma região cuja base econômica é o agronegócio (conforme mostrado no Anexo C), o município ainda preserva práticas agrícolas tradicionais. A agricultura de subsistência é uma realidade para muitos pequenos agricultores, que cultivam alimentos para sua própria sobrevivência. No entanto, é importante destacar que, mesmo na agricultura de subsistência, há um componente mercantil. Por exemplo, se João planta feijão e colhe 10 sacos, ele reserva uma parte para a alimentação de sua família e comercializa o restante. Esse aspecto comercial demonstra que, mesmo em práticas de subsistência, há uma interação econômica e um mercado.

Esse fenômeno, que entendemos como uma construção histórica, não se limita aos centros urbanos. Mesmo populações em locais isolados e de difícil acesso conectam-se por meio de relações comerciais com outras comunidades (Assunção, 2000). Além disso, a criação de gado é outra atividade comum na região. Apesar da predominância do agronegócio, é evidente a coexistência de práticas agrícolas que são totalmente distintas desse modelo. Para uma visão geográfica atual do município de Alvorada do Gurguéia, recomenda-se consultar o Anexo D deste trabalho.

## 2 A INSTITUIÇÃO CASA DE FARINHA

Não se pode falar sobre o surgimento das Casas de Farinha no Brasil sem abordar a história do produto que deu origem a elas e que contribuiu para sua criação. A mandioca, conhecida por diferentes nomes dependendo da região, é um alimento amplamente consumido pelos brasileiros. Sua origem é cercada de elementos sobrenaturais. Segundo Cascudo (2011, p. 95), “como todas as plantas essenciais numa cultura rural”, o referido autor destaca que a mandioca tem uma importância cultural profunda:

Uma, certamente vinda da América central, viva nas Antilhas, onde a registrou Rochefort, ligava-se a Zumé, Zomé, Tumé, Paituna, Sumé, varão poderoso, branco, barbado, cabelos em tonsura, andando sobre as águas, aparecendo para ensinar moral pacífica cultivo de plantas úteis, incluindo a mandioca, brotada do seu bastão partido aos pedaços e plantado. Desapareceu prometendo voltar e os aborígenes identificariam espanhóis e portugueses como emissários do misterioso civilizador dos antepassados, como fizeram os astecas com Hernan Cortez, lembrados de Quetzalcoatl. Corria esta lenda de São Vicente ao Maranhão, pelo litoral, atestada em Nóbrega, Anchieta, Abbeville, Thevet, Diálogo das grandezas, e mesmo na Nova gazeta da terra do Brasil, impressa em 1914, na Ilha da Madeira, divulgada em alemão, citando já a identificação de sumé com San Thomas em regiões ainda alheias aos missionários católicos (*Ibid*, p. 95).

Adjetivada como "Rainha do Brasil" e "Pão da Terra" (Cascudo, 2011, p. 90), a mandioca ocupa um lugar central na mesa dos brasileiros. A farinha derivada desse tubérculo é considerada pelo autor como um alimento essencial para a sobrevivência. Segundo Santos, Silveira e Guedes (2015, p. 133), "[...] é um dos produtos mais populares da alimentação brasileira desde os primórdios da colonização portuguesa." Pinto (2005, p. 283) reforça essa ideia, afirmando que "a farinha [...] foi o alimento básico da população colonial e ainda hoje é o produto mais popular da alimentação brasileira". Ademais:

No que diz respeito aos conhecimentos tradicionais, à unidade e à diversidade cultural a mandioca apresenta um universo de relevo, uma vez que, situada no espaço de confluência entre a natureza e a cultura, articula biodiversidade, sistemas culturais e tradições étnicas, apresentando-se como modelo emblemático da pluralidade cultural que caracteriza o Brasil (Pinto, 2005, p. 282).

Para demonstrar o percurso da mandioca e de seu cultivo — o que a tornou popular e amplamente consumida em várias regiões brasileiras ao longo das gerações — é relevante destacar a observação de Santana (2018), que afirma:

Em narrativa sobre sua origem, ela teria sido "domesticada" pelas mulheres indígenas Tapuia, ocupantes do Noroeste do atual estado de Goiás. Há também o relato de que a planta teria passado às tribos Tupi pelas guerras ou pelas peregrinações dos próprios Tapuia, sendo então disseminada continente afora (Santana, 2018, p. 33).

Nesse contexto, podemos inferir que o processo de cultivo e manuseio da mandioca para o consumo humano foi inicialmente desenvolvido pelos povos originários, especialmente pelas mulheres, que a descobriram e "domesticaram" antes de difundi-la para outros povos. O processo de domesticação da mandioca está diretamente relacionado com a forma como os humanos a apropriaram para consumo e a transformaram em diversos tipos de alimentos. Exemplos incluem a farinha, a goma e o beiju, entre outros derivados. Inicialmente, esses processos eram realizados de maneira artesanal, utilizando recursos naturais como espinhos, dentes de animais e ostras para triturar a raiz (Cascudo, 2011).

No entanto, para que a mandioca seja transformada em diferentes tipos de alimentos, ela precisa passar por várias etapas, que ocorrem em locais conhecidos como Casas de Farinha. É importante observar que, na região objeto deste estudo, esses locais também são chamados de "aviamento", "oficinas" e podem ter outras denominações criadas pelas populações locais que utilizam esses espaços. Na comunidade de Santo Antônio do

Piripindeua, no município de Mãe do Rio-PA, esses espaços são chamados de “retiro” ou “retirinho” (Silva, 2011).

Para ilustrar, uma das entrevistadas, Dona Prudência, residente no Assentamento Cascavel, pertencente à cidade de Alvorada do Gurguéia, e praticante da farinhada há 47 anos, compartilha: “Eu comecei iniciar com meu pai, né que prantava mandioca, que a gente ia po “viamento” pa lavá a massa e... É isso.” (Dona Prudência)<sup>5</sup>. Essa declaração confirma que, na região pesquisada, os espaços de trabalho com a mandioca também são chamados de “aviamento”, evidenciando a diversidade de nomenclaturas para as Casas de Farinha.

Além disso, assim como a Casa de Farinha, a mandioca também recebe diferentes designações dependendo da região e da sua variedade. Esses nomes populares variam e são marcados por particularidades locais. Entre as denominações encontradas, estão: “[...] aipim, aimpim, candinga, castelinha, macamba, macaxeira, macaxera, mandioca-brava, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, moogo, mucamba, pão-da-américa, pão-de-pobre, pau-de-farinha, pau-farinha, tapioca, uaipi, xagala” (RETEC-BA, 2006 *apud* SEBRAE, 2008, p. 10).

Outrossim, as Casas de Farinha são espaços situados tanto em áreas urbanas quanto rurais, com o objetivo de transformar a mandioca *in natura* em farinha e tapioca através de processos sequenciais. Esses espaços utilizam mão de obra familiar, coletiva e vicinal, e são caracterizados por relações de companheirismo, solidariedade e aprendizagem. Embora o trabalho manual não se restrinja apenas a esses locais, as Casas de Farinha são fundamentalmente associadas a esses valores.

O SEBRAE (2008) define esses ambientes como pequenos estabelecimentos destinados à fabricação de farinha, diferenciando-os das grandes farinhas industriais. No entanto, para este trabalho, adotamos a definição de Modesto Júnior e Alves (2015, p. 148), que descrevem as “Casas de Farinha” como estruturas produtivas que processam artesanalmente as raízes de mandioca. Além disso, Coutinho (2015, p. 228) destaca que essas casas se configuram como o *locus* ideal para a análise de reciprocidade, solidariedade e hábitos alimentares de comunidades camponesas ou tradicionais do Nordeste do Brasil.

---

<sup>5</sup> Dona Prudência, participou de uma primeira entrevista para a Especialização em Educação do Campo da Universidade Federal do Piauí - área de conhecimento Educação (2019-2021), cujo tema abordado no trabalho de Conclusão de Curso (TCC) intitulou-se: A casa de Farinha como ferramenta de produção cultural das mulheres do campo, no município de Alvorada do Gurguéia-Piauí. Algumas de suas declarações foram utilizadas na escrita desta dissertação, no que se refere a Casa de farinha.



## 2.1 CASAS DE FARINHA NO BRASIL E NORDESTE

Dito isso, questionamos como surgiu o lugar destinado ao trabalho com a mandioca. Supõe-se que esses estabelecimentos tenham surgido de forma rústica nas próprias aldeias indígenas e, ao longo do tempo, tenham evoluído para as formas que conhecemos hoje. Antes da chegada dos europeus, por exemplo, essas casas eram simples abrigos de sapê cobertos de taipa e com chão batido, conforme menciona Leme (2015):

[...] foi chamado de casa de farinha e na fase pré-colonial uma casa de farinha, nada mais era que um abrigo de sapê, às vezes com apenas um lado fechado, coberto de palha e chão de terra batida tendo, um tacho; uma roda de madeira com veio de ferro; corda para girar a roda; banco de madeira, com caititu (tritador): coxo de madeira, aparador da massa; prensa; peneira onde passa a massa triturada e prensada para não passar pedaços grande da mandioca; coxo para aparar a manipueira, que dá a goma; coxo de peneirar; forno, feito com uma enorme pedra de quartzo, apoiada sobre um tripé de madeira contrário ao fogo; rodos de pau, que são utilizados para revolver a massa, e cuias repartidas ao meio, como utensílios para as nossas ancestrais mexerem e jogarem para o alto a farinha, até o produto encontrar-se no “ponto certo”, ou seja, torrado o suficiente para não estragar (Leme, 2015, s/p).

Das inúmeras contribuições deixadas pelos indígenas, os espaços e técnicas de trabalho com a mandioca continuam a compor os cenários das Casas de Farinha em todo o Brasil. Embora esses espaços apresentem semelhanças, também mostram avanços em sua produção, facilitando o trabalho de mulheres e homens. Essas casas permanecem essenciais para alimentar as populações tanto do campo quanto da cidade.

No que diz respeito ao uso de tecnologias no campo, é importante destacar que os discursos ideológicos veiculados por diferentes meios de comunicação frequentemente retratam a agricultura e o espaço rural apenas sob a ótica da tecnologia e dos grandes maquinários. Esses equipamentos substituem o trabalho manual, reduzindo a necessidade de mão de obra humana. Tais ações estão associadas aos métodos aplicados pelo grande capital, que se manifesta no agronegócio, cujo foco é a busca pelo lucro e pela renda, muitas vezes sem considerar os impactos ambientais e sociais dessas práticas. Isso perpetua os modelos alternativos de agricultura como uma opção secundária aos métodos convencionais impostos pela elite agrária, que frequentemente utiliza a terra de forma abusiva. Abordaremos essa questão com mais detalhes adiante.

Enfatizamos, a partir do exposto, que não se trata de negar a possibilidade de uso e benefícios da tecnologia para os habitantes do campo. O que problematizamos é a forma

como essas tecnologias são empregadas pelos grandes proprietários de terra de maneira desregulada, em latifúndios, sem considerar os impactos sobre a vida e o meio ambiente. A tecnologia é uma parte intrínseca da existência humana e dos modos de vida das populações rurais, assim como das urbanas. Nessa perspectiva, Alencar (2022, p. 54) diz:

As conquistas civilizatórias não são apenas para os que vivem na cidade ou na condição urbana. Toda a espécie humana é herdeira de tudo o que essa civilização construiu. É direito de quem não está imerso no mundo urbano usufruir dessas conquistas civilizatórias e adequá-las a suas escolhas, do ponto de vista de colocar limites ao quanto quer que elas modifiquem ou não a sua vida.

Baseando-se no relatório completo do SEBRAE intitulado "Estudo de Mercado sobre a Mandioca (Farinha e Fécula)" (SEBRAE, 2008), identificam-se três tipos de organização que lidam com a mandiocultura no Brasil: a unidade doméstica, a unidade familiar e a unidade empresarial. Neste estudo, focamos na unidade doméstica, pois acreditamos que ela mais se assemelha às instituições que abordamos em nossa pesquisa na região sudoeste do Piauí. De acordo com o relatório do SEBRAE, as unidades domésticas são operadas por pequenos produtores, utilizam pouca tecnologia e raramente fazem uso de fertilizantes, geralmente abastecendo o consumo local. Embora sejam encontradas em todos os estados, essas unidades são particularmente importantes para o Nordeste do Brasil (Folegatti; Matsuura, 2007 *apud* SEBRAE, 2008).

É importante ressaltar que, apesar das três casas de farinha analisadas praticarem um trabalho familiar, elas também adotam o arrendamento. Isso significa que, embora a família continue a gerir e manter os estabelecimentos, eles são disponibilizados para uso da população mediante pagamento, que geralmente é feito com a farinha e a tapioca produzidas. Esse uso é formalizado por um acordo prévio entre os proprietários da casa de farinha e os usuários.

Pesquisas indicam que o Nordeste é a principal região produtora de farinha de mandioca no Brasil, juntamente com a Região Norte, que também se destaca no cultivo e consumo dessa raiz. Segundo Bezerra (2006, p. 9), "a farinha é um dos principais produtos da mandioca e um dos componentes essenciais da dieta da população brasileira, especialmente entre os habitantes das regiões Norte e Nordeste". Nesse sentido,

Devido ao acentuado consumo de farinha no nordeste, a região acaba por concentrar uma parcela significativa da produção deste derivado. São centenas de casas de farinha, a maioria de pequeno porte (ou seja, que

produzem menos de 15 sacos por dia) e que exercem importante papel no abastecimento local (Sebrae, 2008, p. 36).

A produção dos derivados da mandioca na região Nordeste segue o mesmo padrão descrito anteriormente: ocorre dentro das Casas de Farinha, onde famílias inteiras se reúnem para transformar a mandioca em farinha e tapioca. Esses produtos também são fabricados industrialmente quando há uma demanda mais significativa, como no mercado externo.

Com base em visitas a Casas de Farinha na região sudoeste do estado do Piauí, é possível observar que essas instalações mantêm muitas das características das primeiras representações. No entanto, essas casas foram adaptadas para acelerar as fases de produção e melhorar a qualidade do produto, além de proporcionar mais conforto aos trabalhadores, que passam longas horas nos locais. Geralmente, as casas possuem uma estrutura coberta, frequentemente com telhas, e são equipadas com ferramentas para o manuseio da mandioca, como trituradores (ou cevadeiras), prensas e fornos. Vale destacar que a organização desses espaços pode variar.

Portanto, o manuseio da mandioca nos estabelecimentos pesquisados é fortemente influenciado pela produção realizada na agricultura familiar, onde a mandioca é amplamente cultivada. A agricultura familiar é definida como “formas de organização da produção em que a família é ao mesmo tempo proprietária dos meios de produção e executora das atividades produtivas” (Neves, 2012, p. 33). Vale ressaltar que essa definição, apresentada pela autora, é uma construção política e sujeita a contestações (Neves, 2012).

## 2.2 CASAS DE FARINHA EM ALVORADA DO GURGUÉIA - PIAUÍ

Na busca pelos espaços de produção de farinha no Sudoeste do estado do Piauí, e após conversas informais com moradores da região de Alvorada do Gurguéia, identificamos três estabelecimentos produtores de farinha. Realizamos a primeira visita a essas instalações entre os dias 31 de outubro e 5 de novembro de 2022. O objetivo foi confirmar os locais utilizados para o desenvolvimento da pesquisa e identificar discrepâncias na estrutura e nos métodos de produção da farinha, que tem a mandioca como base, como será detalhado posteriormente. Vale destacar que, embora as casas de farinha estejam localizadas na cidade de Alvorada, elas se encontram fora da sede municipal.

A partir das visitas realizadas, procederemos com a caracterização dos espaços de fabricação de farinha, destacando aspectos como a localização, as formas de produção e as relações de trabalho observadas. Optamos por mencionar os nomes das casas visitadas e dos

indivíduos que, embora de forma informal, nos receberam em seus lares e compartilharam suas experiências. Portanto, as denominações utilizadas para referir-se aos espaços de produção de farinha serão: Casa de Farinha Pinheiro, Casa Maná do Gurguéia e Casa de Farinha Divino Barros.

No entanto, antes de iniciarmos a descrição dos espaços, é importante ressaltar que a região em questão, localizada no sudoeste do estado do Piauí, faz parte de uma área de fronteira agrícola inserida em uma das redes de produção capitalista mais intensas do mundo: o agronegócio. Este modelo de produção prioriza a monocultura e a exportação, o que tem promovido um crescimento acelerado da agricultura de larga escala (Santos, Silveira, Guedes, 2015, p. 130-131). Sobre isso, Andrade (2015, p. 52) observa:

Nas últimas duas décadas, o estado do Piauí, com a expansão da fronteira agrícola no Cerrado, localizado no Sudoeste e a exploração de minérios na região do semiárido, vêm se integrando de forma mais rápida ao movimento de expansão do capital dentro do modelo produtivo do agronegócio voltado para a exportação de commodities. Essa situação localiza o território do Piauí nos processos mais amplos de reorganização produtiva, vinculado aos movimentos da nova ordem econômica do capital globalizado.

No Piauí, essa organização vai se expandir a partir do cerrado, que ocupa 46% da área total do estado, especialmente nas regiões sudoeste e extremo sul (*Ibid*). Primeiramente, em um primeiro momento tendo como base a produção da soja e posteriormente assumindo outros elementos na grande indústria monocultural. Nas palavras de Andrade (2015, p. 49) “[...] a soja foi a leguminosa símbolo da modernização do campo e da expansão da fronteira agrícola no Brasil”.

Alvorada do Gurguéia é uma das cidades piauienses impactadas pelo agronegócio, que tem como figura central os imigrantes gaúchos que se estabeleceram nos cerrados do Piauí. Esses imigrantes chegaram ao estado na década de 1990 (Santos; Silveira; Guedes, 2015) e iniciaram um processo produtivo que não se limita apenas ao cultivo de grãos, mas também à degradação ambiental, disputas por terra e exploração laboral. Exemplos disso incluem a coação de assentados para trabalharem nas grandes fazendas de soja, milho, algodão, entre outros. Homens e mulheres chegam ao cerrado em busca de uma vida melhor, mas acabam enfrentando uma exploração intensa. Andrade (2015, p. 53) destaca que:

O plantio de soja na região do Cerrado piauiense teve início com a presença de produtores de grãos oriundos, principalmente do Sul do país, os chamados gaúchos, que aportaram na região, no final da década de 1990 visando investir na produção de grãos, sobretudo soja. Contingente expressivo de

produtores gaúchos que aportaram no cerrado piauiense na década de 1990, eram oriundos da agricultura familiar, no Rio Grande do sul e mobilização por uma cooperativa agrícola (COTRIROSA) para produzirem soja no Piauí.

A autora ainda justifica os motivos que fizeram os gaúchos se apropriarem do sudoeste e extremo sul do Piauí:

O esgotamento do solo em outras regiões do país; o preço extremamente baixo das terras; à proximidade do mercado externo; à existência de solos com características edáficas favoráveis à mecanização; os baixos salários da mão-de-obra local; e aos recursos governamentais, como incentivos fiscais e financeiros foram os elementos principais que motivaram o deslocamento de empreendedores agrícolas do Sul do país para os Cerrados do Sudoeste do Piauí (*Ibid*, p. 55-56).

Portanto, há uma rede de interesse comercial muito forte e repleta de ambição: “Ambição que é o atributo básico das relações atuais entre o homem e seu mundo, tanto nas interações com a própria natureza (a terra) quanto nas trocas com outros homens (os produtos da terra)” (Brandão, 1983, p. 183).

Como afirmamos anteriormente, Alvorada do Gurguéia faz parte das cidades localizadas na última fronteira agrícola, MATOPIBA, situada dentro de uma frente pioneira que consolida atividades agrícolas modernizadas. Essas atividades são frequentemente marcadas por casos de desmatamento ilegal, conflitos fundiários e expansão desenfreada sobre o meio natural. Como ressalta Carvalho (2012, p. 04), “a grande empresa capitalista agrícola é nociva não apenas ambientalmente, mas também econômica, social e culturalmente”. Assim, é essencial compreender a ideia de fronteira. Nesse contexto, destacamos José de Souza Martins (2009), para quem a fronteira não se limita à geografia.

Ela é fronteira de muitas e diferentes coisas: fronteira da civilização (demarcada pela barbárie que nela se oculta), fronteira espacial, fronteiras de culturas e visões de mundo, fronteiras de etnias, fronteira da história e da historicidade do homem. E, sobretudo, fronteira do humano (Martins, 2009, p. 11).

Nesse sentido, a fronteira transcende os muros do concreto, do visível e do palpável, manifestando-se também na análise, na discussão e na reflexão, pois carrega simbolismo e história. Assim, a fronteira agrícola a que nos referimos vai além do aspecto geográfico, englobando relações de comércio, de morte, de disputa e de resistência. Como afirma Martins (2009, p. 11), “a fronteira tem um caráter litúrgico e sacrificial porque nela o outro é degradado para, desse modo, viabilizar a existência de quem o domina, subjuga e explora”.

É exatamente isso que ocorre nos cerrados piauienses: um progresso genocida caracterizado pelo uso injusto do trabalho dos camponeses e pelo controle opressivo sobre a terra. Como aponta Brandão (1983, p. 185), “o empobrecimento da natureza, [...] a ambição entre pessoas, motivada principalmente pelo aparecimento de um mercado regional de venda progressivamente ampliado e compensador. Quando o uso vira a troca, o comum vira a posse”

No que tange à ideia de camponês, é necessário refletirmos sobre essa categoria. Para isso, nos baseamos nas considerações de (Shanin, 2005). O texto intitulado *"A definição de camponês: conceituações e desconceituações - o velho e o novo em uma discussão marxista"*, não há a intenção de definir o camponês de forma rígida ou generalizada. A discussão é mais ampla e antropológica. Shanin afirma: “Para começar, um ‘camponês’ não existe em nenhum sentido imediato e estritamente específico. Em qualquer continente, estado ou região, os assim designados diferem em conteúdo de maneira tão rica quanto o próprio mundo” (*Ibid*, p. 01). À luz disso, o camponês deve ser compreendido em um contexto social mais amplo, que leve em consideração suas especificidades, reações e interações (*Ibid*). Na presente pesquisa, ele se apresenta como mulheres e homens que fabricam farinha, “em que o cerne de suas características parece repousar na natureza e na dinâmica do estabelecimento rural familiar, enquanto unidade básica de produção e meio de vida social” (*Ibid*, p. 05).

A partir disso compreendemos as casas de farinha, aqui discutidas, como lugares que fogem a agricultura patronal posta no sudoeste do Piauí. A espécie utilizada na produção de farinha mostra-se de agricultura familiar, que pode ser vista “como um modelo de desenvolvimento menos excludente e ambientalmente mais equilibrado” (Oliveira; Ribeiro, 2002, p. 02). Os autores ainda constataram:

[...] ao contrário da agricultura patronal, a agricultura familiar oportuniza ocupação para um expressivo contingente de mão-de-obra rural representado em sua grande maioria pelos agricultores familiares e suas famílias. A relação solidária que permeia o seio da família, sobretudo nas relações de trabalho, é incontundente ao êxito na subsistência e reprodução desse segmento produtivo (*Ibid*, p. 02).

Com base na análise da agricultura patronal e familiar no sudoeste do Piauí, é evidente que as casas de farinha discutidas representam uma forma de produção que contrasta com a grande agricultura industrial. Essas casas, inseridas na agricultura familiar, promovem um modelo de desenvolvimento mais sustentável e socialmente inclusivo. A seguir, serão examinadas individualmente as três casas de farinha visitadas na região: Casa de Farinha Pinheiro, Casa Maná do Gurguéia e Casa de Farinha Divino Barros. Esta análise detalhará as

características de cada estabelecimento, suas práticas de produção e as relações de trabalho envolvidas, oferecendo uma visão abrangente do impacto local dessas instituições na produção de farinha de mandioca.

### 2.2.1 Casa de farinha Pinheiro

Localizada na comunidade "Projeto Piauí", a Casa de Farinha Pinheiro está situada em terras pertencentes à família da Senhora Ana Paula Pinheiro, que gerencia o espaço, evidenciando o caráter privado e familiar do local. A casa se encontra no quintal da residência de sua mãe, uma senhora idosa, destacando a gestão familiar no estabelecimento. A estrutura da casa de farinha preserva muitos elementos artesanais, como o teto de troncos de Carnaúba, típico das regiões rurais nordestinas. Os tanques utilizados nas diferentes etapas da produção são de cerâmica, enquanto o forno, que é alimentado por lenha, possui uma estrutura de tijolos. As áreas destinadas à secagem da tapioca são construídas em madeira, reforçando a continuidade das tradições e práticas artesanais na produção de farinha de mandioca.

Outro aspecto que chamou nossa atenção foi a solidariedade demonstrada pela Senhora Ana Paula Pinheiro. Durante nossa conversa, ela mencionou que disponibiliza a Casa de Farinha sob sua responsabilidade para aqueles que não tinham como arrendar, mas que precisavam fazer suas desmanchas<sup>6</sup>, os quais precisam processar suas mandiocas para evitar perdas. Ela construiu tanques menores especificamente para atender a esses pequenos produtores, permitindo que eles também possam transformar suas raízes em farinha e tapioca. Esse gesto ilustra a colaboração mútua e o espírito de ajuda entre os habitantes da zona rural, evidenciando o valor da solidariedade dentro da comunidade.

Outro ponto que expressa a solidariedade e o cuidado da senhora Ana Paula Pinheiro, é a disponibilidade de um pote de cerâmica com água para que os forneiros<sup>7</sup> possam saciar sua sede. Segundo a senhora Ana Paula, o pote mantém a água na temperatura ideal, evitando que os trabalhadores, expostos ao calor intenso dos fornos durante longas horas, sofram mal-estares ao beber água gelada. Essa prática demonstra a preocupação com o bem-estar dos trabalhadores e reforça o espírito de colaboração e cuidado que caracteriza a gestão da Casa de Farinha.

---

<sup>6</sup> De acordo com a participante da pesquisa, Dona Prudência “desmancha” é a própria “farinhada” e em suas palavras “farinhada” é desmanchar a mandioca *in natura* e transformá-la em farinha e tapioca.

<sup>7</sup> Homens responsáveis por movimentar a farinha nos grandes fornos.

Na Casa de Farinha Pinheiro, o processo de produção segue os modelos tradicionais observados na região. A produção começa com a chegada das mandiocas, que são descascadas por mulheres da comunidade e de outras áreas próximas. As raízes, depois de descascadas, são mergulhadas em água para que não fique nenhum tipo de impureza, como areia. Posteriormente, acontece a trituração da raiz para ser transformada em uma espécie de pasta, comumente chamada na região de massa. Sem demora, essa massa que surgiu da trituração é misturada com água para que aconteça o seu amolecimento, e, a partir disso, as mulheres lavam<sup>8</sup> essa massa, geralmente em redes feitas de fibra ou outro material. Especificamente nessa Casa, nos foi relatado que o material das redes utilizadas na lavagem é feito de tecido de Chita. O resíduo da lavagem é então transferido para a prensa, que retira o excesso de água. Finalmente, a massa prensada é peneirada e levada para a torração, resultando na farinha.

Para o surgimento da tapioca, o líquido que foi lavado, através das redes mencionadas acima, é direcionado para tanques de armazenamento, e por lá permanecem durante seis horas, tempo em que acontece a separação de substâncias por meio da decantação. A massa que dará origem à tapioca se instala no fundo do tanque e a água que está misturada com a manipueira<sup>9</sup> fica por cima. Logo após, essa mistura de manipueira e água que se estabelece em cima da mencionada massa durante horas de descanso (dentro do tanque), é descartada. Finalizada a atividade de descarte do líquido, as mulheres raspam do fundo do tanque a matéria depositada e, manualmente, com o uso de baldes, transferem para um tanque de proporções maiores. Nesse tanque, elas usam água para dissolver essa pasta. Com a pasta dissolvida e, agora, líquida, novamente acontece a mudança de reservatório. As mulheres coletam esse líquido e despejam em uma peneira que já está posicionada no último tanque de armazenamento. Este tanque, após mais uma vez o processo de decantação e de todas as etapas realizadas, fará surgir a tapioca.

Na sequência, escorre-se novamente a água acumulada sobre a tapioca. Após a retirada da água, coloca-se um pano sobre a massa que se concentrou no fundo do recipiente e aguarda-se mais algumas horas antes de proceder com a retirada. Passado esse tempo, as mulheres se reúnem às margens do tanque para remover os blocos de tapioca e transferir para

---

<sup>8</sup> Processo no qual as mulheres esfregam o líquido que se originou da mistura da massa triturada com água, que produzirá a farinha e a tapioca, em redes, realizando a separação de dois elementos, o que se transforma em farinha e o que fará nascer a tapioca.

<sup>9</sup> De acordo com a sabedoria local da região estudada, a manipueira é uma substância que nasce a partir da trituração das raízes da mandioca e que é tóxica para o ser humano. “[...] tóxico dos mais poderosos e que podem afetar células nervosas” (Santos, 2010, p. 12).



os locais onde acontecerá a sua secagem a luz do sol. Os tabletes de massa de tapioca que foram retirados dos tanques, são quebrados em pedaços menores e distribuídos em jiraus<sup>10</sup> a céu aberto para sua secagem, finalizando o processo.

Ainda sobre nossas observações, tanto no aspecto físico quanto nas declarações de Dona Ana Paula Pinheiro, notamos que suas palavras estavam carregadas de memórias de seu pai, que era o responsável pelos trabalhos da "farinhada". Ela mencionou, com um tom carregado de carinho, que na reforma da casa não mexeu no teto, pois ele foi obra de seu genitor. Isso revela claramente o caráter afetivo e familiar que a Casa de Farinha representa para ela: “Meu pai! Que foi ele que fez! O serviço rústico. Foi ele quem se envolveu, ele quem botou os trabalhadores, mas foi ele quem deu a ideia de colocar carnaúba e tudo. Por isso que a gente, também, quis preservar” (Dona Ana Paula Pinheiro, professora, 50 anos).

Imagem 1: Casa de Farinha Pinheiro.



Fonte: acervo pessoal (2022).

### 2.2.2 Casa Maná do Gurguéia

Administrada pela Senhora Haydeê Correia Silva e seu esposo, Senhor Domingos Carvalho Silva, essa casa se destaca de várias maneiras. Em termos de arquitetura, ela apresenta um modelo diferente das outras duas instalações mencionadas neste trabalho, como pode ser observado nas imagens 1, 3 e 4. Internamente, a casa possui uma torradeira

---

<sup>10</sup> Espécie de mesa feita de zinco, e com base de sustentação confeccionada de madeira, que são posicionadas a céu aberto para secagem da tapioca retirada dos tanques da Casa de Farinha.

desativada, já que, segundo os proprietários, não há produção de farinha no local, tornando desnecessário o uso desse equipamento para a torrefação de farelo de mandioca.

Além disso, a casa conta com um equipamento chamado de "Descascadeira", construído pelo próprio Senhor Domingos. Esse dispositivo automatiza o processo de descascamento da mandioca, substituindo o trabalho manual que tradicionalmente era realizado por mulheres. O descascamento da mandioca é realizado por mulheres, mesmo que se perceba, nas “rodas de descascamento”<sup>11</sup>, outras figuras como crianças e homens, todavia, a predominância do público feminino nessa função é evidente, como podemos analisar na imagem abaixo.

Imagem 2: Roda de descascamento em Casa de Farinha.



Fonte: Ana Paula Pinheiro<sup>12</sup> (2023).

Mencionamos ainda outro instrumento criado pelo proprietário da casa, conhecido como "Mix", que pode ser visto no anexo F. Esse dispositivo foi desenvolvido para substituir o trabalho manual de revirar a massa nos tanques durante a produção da tapioca, uma tarefa que demanda muito esforço físico. "Ele funciona como uma espécie de dissolvidor de tapioca", explica Haydeê Correia Silva, de 44 anos, professora. Além disso, o processo de trituração da mandioca também é automatizado. Após ser triturada, a mandioca passa por um

<sup>11</sup> Momento em que as mulheres se reúnem, nas Casas de Farinha, em torno da mandioca para realizar o seu descascamento.

<sup>12</sup> Ana Paula Pinheiro é uma das colaboradoras da pesquisa. Não faz parte das mulheres identificadas como farinheiras.

sistema hidráulico que umedece a massa e a transfere para os tanques por meio de uma tubulação construída pelo próprio proprietário do local.

Imagem 3: Casa de Farinha Maná do Gurguéia.



Fonte: acervo pessoal (2022).

Foi possível constatar que quase todos os processos da Casa de Farinha Maná do Gurguéia são mecanizados, necessitando apenas de supervisão humana para garantir que tudo funcione corretamente. No que diz respeito à preparação, ou seja, à transformação da mandioca em tapioca, o procedimento adotado pela Casa Maná do Gurguéia é o seguinte: após a chegada da mandioca da roça, o descascamento é realizado por uma máquina. Em seguida, a raiz é triturada e a massa resultante é lavada simultaneamente por dispositivos construídos pelo Senhor Domingos Carvalho Silva.

Após a lavagem, o resíduo que em outras Casas de Farinha seria utilizado para fazer farinha é guardado para outras finalidades, uma vez que a Casa Maná do Gurguéia se dedica exclusivamente à produção de tapioca. O líquido gerado pela máquina é transportado por tubulação até os tanques de armazenamento, onde permanece por seis horas, período necessário para a separação das substâncias por decantação. A massa que será usada para produzir a tapioca se deposita no fundo do tanque, enquanto a água misturada com a "manipueira" fica na superfície.

Após o período de descanso, a mistura de manipueira e água que se forma sobre a massa é descartada. Em seguida, é feita a raspagem manual do fundo do tanque para coletar a matéria depositada, que é então transferida para o "Mix". Este equipamento, com a ajuda de água, dissolve a matéria retirada do fundo dos tanques. Com a pasta agora dissolvida e líquida, ocorre mais uma transferência de reservatório. O líquido é enviado por canos para o último tanque de armazenamento, onde, após um novo processo de decantação e todas as etapas subsequentes, a tapioca é finalmente produzida.

Em seguida, a água que se acumulou sobre a tapioca é escoada novamente. Após a retirada da água, um pano é colocado sobre a tapioca que se concentrou no fundo do recipiente, aguardando-se mais algumas horas antes de removê-la. Depois desse tempo de espera, os blocos de tapioca são retirados e levados para secar ao sol. Os tabletes de massa de tapioca são então quebrados em pedaços menores e espalhados em jiraus a céu aberto para a secagem, finalizando o processo.

Todo esse processo de operacionalização geralmente exigiria um número considerável de pessoas, mas isso não é necessário no modelo adotado por este estabelecimento. O Senhor Domingos Carvalho Silva decidiu mecanizar a produção para evitar o uso de arrendamento, preferindo uma operação mais enxuta e com menor custo. Segundo ele e sua esposa, é "mais fácil" trabalhar com menos pessoas no local. Com a mecanização de algumas etapas da fabricação de tapioca, o estabelecimento consegue operar com uma equipe pequena, composta principalmente por mão de obra familiar.

Além disso, como não há produção de farinha nesta casa, o descascamento não é realizado por mulheres, e o uso do "Mix" facilita ainda mais o processo, permitindo que o local funcione eficientemente com poucas pessoas.

### **2.2.3 Casa de Farinha Divino Barros**

Pertencente ao senhor Cícero Edivino Gomes Barros, a Casa de Farinha em questão também possui suas particularidades. Localizada próxima à sede do município de Alvorada do Gurguéia, é a mais próxima entre todos os estabelecimentos visitados. Uma característica marcante desse local é o arrendamento. No entanto, é importante destacar que o estabelecimento não funciona apenas por meio desse aluguel temporário. O proprietário também produz sua própria farinha e tapioca para venda. O arrendamento da casa ocorre principalmente entre os meses de junho e agosto, quando os produtores da região colhem a

mandioca e a transformam em farinha. Aqueles que não possuem uma casa de farinha própria arrendam a do senhor Cícero, e assim as “farinhadas” são realizadas neste local.

Então é comum que a Casa de Farinha Divino Barros, nos períodos de arranca<sup>13</sup> da mandioca, esteja cheia de pessoas trabalhando nas suas desmanchas. Observamos que essa forma de organização do trabalho é semelhante à da Casa Pinheiro, que também utiliza o sistema de “aviamento” para a produção de farinha e tapioca.

A estrutura da Casa de Farinha Divino Barros inclui tanques de armazenamento, áreas para secagem da tapioca ao sol, prensas, torradeiras elétricas para farinha e fornos cobertos para a secagem da goma (tapioca) durante o inverno. O estabelecimento também possui plantio de mandioca irrigada, o que permite a operação contínua da casa mesmo em períodos considerados de “não desmancha”. A mandioca irrigada não depende das chuvas naturais para seu desenvolvimento, pois utiliza tecnologias de irrigação que permitem o cultivo sem a necessidade de aguardar os ciclos naturais de chuva.

Imagem 4: Casa de Farinha Divino Barros.



Fonte: acervo pessoal (2022).

Em relação ao processo de produção, a Casa de Farinha Divino Barros segue os métodos tradicionais na transformação da mandioca em farinha e tapioca, divididos nas seguintes etapas: Primeiro, a mandioca chega da roça, e então ocorre o descascamento das raízes, tarefa realizada por mulheres da sede do município ou de comunidades vizinhas. Após serem descascadas, as raízes são mergulhadas em água para remover quaisquer impurezas,

---

<sup>13</sup> Ato de retirar do solo as raízes da mandioca. Processo, geralmente, realizado por homens da comunidade organizados em mutirão.



como areia. Em seguida, as raízes são trituradas até se transformarem em uma pasta, conhecida na região como massa.

Essa massa é imediatamente misturada com água para facilitar o amolecimento e, a partir daí, as mulheres realizam a "lavagem" da massa, geralmente em redes feitas de fibra ou outros materiais. O resíduo que sobra após essa lavagem passa pela prensa, onde é espremido para remover o máximo possível de água restante. Depois, essa massa prensada é peneirada e vai para a torração. Na Casa de Farinha Divino Barros, as torradeiras são elétricas, o que reduz o esforço físico necessário para finalizar a produção da farinha.

Para a produção da tapioca, o líquido resultante da lavagem, realizado nas redes mencionadas, é direcionado para tanques de armazenamento, onde permanece por seis horas. Durante esse tempo, ocorre a separação das substâncias por decantação. A massa que se transformará em tapioca se deposita no fundo do tanque, enquanto a água misturada com a "manipueira" fica na parte superior. Após esse período de descanso, a mistura de manipueira e água que se acumulou sobre a massa é descartada.

Concluído o descarte do líquido, as mulheres raspam a matéria depositada no fundo do tanque e, manualmente, com o auxílio de baldes, transferem-na para um tanque maior. Nesse tanque, utilizam água para dissolver a pasta. Com a pasta dissolvida e líquida, ocorre uma nova transferência de reservatório. O líquido é então coletado e despejado em uma peneira já posicionada no último tanque de armazenamento. Após mais um processo de decantação e a realização de todas as etapas, a tapioca é finalmente produzida.

Em seguida, a água que se acumulou sobre a tapioca é escorrida novamente. Após a remoção da água, um pano é colocado sobre a tapioca que se acumulou no fundo do recipiente, e aguarda-se mais algumas horas antes de removê-la. Após esse tempo, as mulheres se reúnem às margens do tanque para retirar os blocos de tapioca e transferi-los para os locais onde serão secos ao sol. Os tabletes de massa de tapioca retirados dos tanques são quebrados em pedaços menores e distribuídos em "jiraus" a céu aberto para sua secagem, completando o processo. Essa prática segue o mesmo padrão observado nas casas de farinha Pinheiro e Divino Barros.

Constatamos que, nas diferentes etapas da metamorfose da mandioca para a produção de farinha e tapioca, os métodos de fabricação variam, embora os processos até a etapa de lavagem da massa sejam semelhantes. Um ponto relevante nas fases de produção da farinha e da tapioca, considerando as três Casas de Farinha analisadas neste trabalho, é que, apesar das diferenças nas ferramentas — como a descascadeira e o mix na Casa Maná do Gurguéia —, os processos utilizados são basicamente os mesmos. Em outras palavras, embora as

ferramentas possam variar, as etapas de produção permanecem consistentes nos três estabelecimentos discutidos.

Outro ponto que merece destaque é o papel da mão de obra masculina no processo de fabricação da farinha. Esse trabalho geralmente envolve homens devido à demanda de força física necessária para lidar com os equipamentos utilizados na produção, como a prensa e o triturador. A prensa, um instrumento crucial para espremer a matéria que será transformada em farinha, exige esforço físico significativo para girar o bastão de ferro. Da mesma forma, os fornos, que requerem longas horas de monitoramento, também são manuseados por homens. Eles utilizam rodos de madeira para movimentar o material extraído da mandioca, garantindo que não queime durante o processo de secagem.

Vale esclarecer que não existe produção de farinha de mandioca sem o processo de colheita. Essa etapa chamada pela população de “arranca” é realizada por homens. A arranca consiste na retirada das raízes do solo. Uma atividade que também exige a manifestação do mutirão, utilizamos das palavras de Coutinho (2015, p. 233) para um melhor entendimento:

A arranca se trata de uma atividade eminentemente masculina tem início com o raiar do sol e segue até às 8h da manhã, quando a mandioca é carregada no caminhão (a carrada) e parte para a casa de farinha. Participam da arranca os mesmos homens da família que participaram do plantio, só que nessa etapa há inclusão de convidados que podem ser parentes, aparentados ou vizinhos.

“Quase não há diferença entre as pessoas que realizam o plantio da mandioca, que efetuam a colheita, que fabricam e comercializam a farinha. São basicamente as mesmas pessoas que participaram de todas as fases do processo [...]” (Farias *et al.*, 2015, p. 189). Essa etapa da farinhada já traduz a participação familiar e vicinal. Ou seja, antes de adentrar a casa de farinha para serem transformados, os tubérculos mencionados já denotam relações de sociabilidade. “O plantio e a colheita da raiz foram historicamente envoltos em mutirões e festividades entre as famílias [...]” (Komarcheski; Denardin, 2015, p. 279).

Durante as visitas às Casas de Farinha, tivemos a oportunidade de conhecer de perto esses locais, ouvir relatos detalhados e explorar os ambientes de trabalho. Tivemos acesso aos espaços internos e pudemos ouvir os proprietários descreverem as técnicas de trabalho empregadas, a organização de seus estabelecimentos e suas práticas operacionais. Além disso, esses encontros não apenas nos proporcionaram uma visão direta do funcionamento desses locais, mas também nos ofereceram valiosos *insights* e orientações que foram fundamentais para a construção do trabalho que apresentamos agora.

Esses cenários são mais do que simples locais de produção; eles representam centros de construção de conhecimento para essas comunidades, funcionando como modelos de agricultura de subsistência. No entanto, como discutido neste trabalho, há também uma dimensão comercial significativa na produção, que vai além do consumo próprio. Estes espaços são locais de sociabilidade, organização e trabalho. Por isso, a Casa de Farinha se destaca não apenas como um símbolo de identidade, mas também como um local de práticas educativas camponesas. Ela carrega profundas marcas de resistência tanto ao longo do tempo quanto frente às pressões do grande capital. Assim,

Embora os movimentos sociais ligados à agricultura familiar e os movimentos de luta pela reforma agrária, [...] tentem contrapor as políticas governamentais com a denúncia de um modelo agrícola exportador, excludente e ambientalmente insustentável, percebe-se a consolidação da hegemonia do agronegócio (Santos; Silveira; Guedes, 2015, p. 131).

A percepção de Carvalho (2012, p. 30) é bem acurada nesse sentido:

Apesar dessa enxurrada econômica, política e ideológica a favor do modelo de produção dominante e a concepção de vida que lhe acompanha é, no entanto, a resistência social camponesa à pressão exercida pela expansão capitalista e às opressões daí derivadas que propiciam aos próprios camponeses, nessa prática social plena de contradições, não apenas o crescimento da sua consciência política como a experiência da luta social em defesa de seus interesses. Dessa maneira, mesmo vivenciando os processos de socialização tradicionais mesclados a essa tendência intrínseca ao isolamento pela afirmação da autosuficiência, os camponeses reafirmam a cada dia a sua identidade com o modo de produzir e viver camponês. Isso quer dizer que se assumem como camponeses. Portanto, reiteram a sua especificidade.

Enquanto o agronegócio começa a se infiltrar na vida das populações do sudoeste do estado do Piauí, é crucial reconhecer que a agricultura tradicional ainda desempenha um papel fundamental na sobrevivência dessas comunidades. Essa prática não apenas sustenta a vida cotidiana, mas também favorece a troca de experiências coletivas, fortalece a relação harmoniosa com a natureza e preserva a identidade cultural local. Assim, a agricultura tradicional continua sendo uma resistência valiosa e vital frente às pressões do agronegócio, sustentando práticas comunitárias e culturais essenciais para a coesão e continuidade dessas populações.



### 2.3 CASAS DE FARINHA COMO ESPAÇO DE TRABALHO E SOCIABILIDADES

As discussões que foram construídas e narradas sobre o termo trabalho se mostram bem fortes dentro da lógica do capitalismo. O trabalho é visto como algo que explora, que suga o tempo de lazer, que aliena. Na linha oposta dessa colocação, trazemos o termo trabalho, apresentando-o de outra forma: compreendido como o processo em que mulheres e homens se apropriam da natureza para transformá-la em seu favor, enfatizando a existência do trabalho muito antes das relações capitalistas. Por isso, sublinhamos o aprisionamento de uma atividade que é inerente ao ser humano (Alencar, 2022) a uma lógica de mercado destrutiva e desigual.

Mais uma vez, nos deparamos com as múltiplas interpretações e significados dados às palavras em seu percurso histórico. O trabalho, esta atividade “transformadora, tantas vezes penosa e, contudo, necessária” (Albornoz, 1985, p. 07), mas que também representa o homem em ação para sobreviver e realizar-se (*Ibid*), não escapa desse movimento etimológico e epistemológico que se propõe a conceituar esta ação, intrínseca ao ser humano e que traduz a essência da sua existência. Para ilustrar a nossa posição, demonstrando esse aspecto, apontamos para as palavras de Della Fonte (2018, p. 8), em que afirma:

As origens etimológicas de trabalho também reforçam sua aura de negatividade. Da língua latina vulgar, o trabalho relaciona-se com *tripalium*, instrumento usualmente utilizado pelos romanos para as atividades agrícolas, mas também para torturar os escravos desobedientes.

Ao caminharmos pela história, percebemos que, em certos momentos, o trabalho é visto como sinônimo de honradez. Hesíodo (2012, p. 95) exemplifica essa ideia ao afirmar: “Desonra é não trabalhar”. Por outro lado, o conceito de ócio, que aqui interpretamos como repouso ou ausência de ocupação, também assume diferentes significados. Em alguns contextos, o ócio é associado ao status de quem possui servos para realizar tarefas, caracterizando uma classe que, ao ter pessoas trabalhando por eles, não se envolve diretamente com o labor. Nos dias atuais, vemos essa ideia refletida nos donos dos meios de produção, que, ao explorar uma vasta massa de trabalhadores, não necessitam utilizar sua própria força física para sobreviver. Este é o entendimento do trabalho dentro da lógica do capital. Além disso, a Reforma Protestante condena o ócio e enxerga a busca pela riqueza como um dever moral (Max Weber, 1987 *apud* Della Fonte, 2018, p. 09). Essas variações de significado mostram como o conceito de trabalho evoluiu ao longo do tempo, ora sendo visto

como virtude, ora como fardo, punição ou fortuna (Della Fonte, 2018).

O trabalho é uma manifestação complexa das interações humanas, refletindo tanto a relação do homem com a natureza quanto as relações entre os próprios seres humanos. Essa atividade evidencia a natureza dual dessas conexões, mostrando que o ato de trabalhar não ocorre de forma isolada. De fato, para que o homem possa exercer suas funções e produzir, ele depende tanto de outros seres humanos quanto dos recursos naturais. O trabalho, então, é intrinsecamente coletivo, surgindo da necessidade de cooperação e interação. Ele representa uma ação que é ao mesmo tempo criadora e criativa, pois, ao buscar sua sobrevivência, o ser humano age sobre o mundo natural, transformando-o e moldando-o de acordo com suas necessidades e desejos. Desse modo, o trabalho não apenas modifica a natureza, mas também a torna uma extensão humanizada do próprio homem. Como mencionado, "o trabalho diz respeito a essa ação criadora e criativa na qual, para sobreviver, o ser humano age e modifica a natureza, criando uma natureza humanizada" (*Ibid*, p. 11). Essa perspectiva sublinha a capacidade do trabalho de ser um motor de transformação, tanto no sentido material quanto no simbólico, perpetuando a conexão indissolúvel entre o homem, a natureza e a sociedade.

Essas relações se materializam na Casa de Farinha, evidenciando o caráter relacional do trabalho. "A estrutura do viver humano está ligada ao que produzimos para suprir nossas necessidades e ao arranjo relacional dessa produção, seja nas relações sociais, nas relações com a natureza ou nas interações com os instrumentos de trabalho" (Della Fonte, 2018, p. 10). "[...] o trabalho é compreendido não apenas como um mero gasto de força física e mental, mas como uma atividade que envolve, além desse gasto, um conjunto de significados impregnados em representações presentes em todas as esferas da vida" (Silva, 2013, p. 165).

Enxergar o campo como um espaço onde as famílias cultivam para sua própria subsistência, através da agricultura familiar, revela uma relação de respeito e harmonia com a terra, respeitando os ciclos naturais. Esse contexto também destaca a importância dos laços familiares, que se manifestam na forma de ajuda mútua no trabalho e na solidariedade que se desenvolve entre as pessoas. Esses aspectos são algumas das manifestações observadas que moldam a identidade das mulheres e homens do campo. Para discutir o conceito de camponês sem transformá-lo em uma mera abstração, é fundamental considerar como esses indivíduos pensam, vivem e praticam seus modos de vida (Moraes, 2009).

Considerar a existência das populações rurais e compreender suas formas de convívio, a relação com a natureza e suas estratégias de sobrevivência é essencial nas discussões que visam dar visibilidade a essa sociedade. Ao observar essas formas de organização, destacamos a coletividade e a solidariedade presentes na vida do homem do campo, elementos que são

parte fundamental de sua estrutura social. “Esses grupos camponeses organizam-se no quadro e nas condições oferecidos pela natureza, no sentido de uma simbiose (ecúmeno)” (Mendras, 1978 *apud* Moraes, 2009, p. 134), resultado de suas interações com o ambiente. Essa troca, ao longo do tempo, desenvolve sua própria dinâmica e peculiaridade (Moraes, 2009).

Assim, consideramos os locais que lidam com a mandioca como espaços que surgem a partir desses modos de vida e dessa coletividade. Essas manifestações camponesas se afastam da lógica das organizações estruturadas pelo grande capital (*Ibid*), transformando-se em lugares onde ocorrem diversas formas de manifestações sociais. Entre essas manifestações estão os mutirões, que, segundo Ayrosa (1934 *apud* Candido, 2010, p. 83), “[...] não são propriamente um socorro, um ato de salvação ou um movimento piedoso; são antes um gesto de amizade, um motivo para festa, uma forma atraente de cooperação para executar rapidamente um trabalho agrícola”.

A forma de organização conhecida como mutirão representa muito mais do que uma simples ajuda laboral; ela evidencia uma profunda relação de companheirismo entre as populações. Essa prática reflete a ideia de que a ajuda mútua é fundamental, com a colaboração de um indivíduo frequentemente resultando em um retorno para aquele que coopera. O mutirão é um exemplo claro de como a assistência não é apenas uma troca imediata, mas um investimento no bem-estar coletivo. Além disso, como destaca Candido (2010), não há pagamento em dinheiro envolvido nesses arranjos; em vez disso, há um compromisso moral por parte de quem recebeu ajuda. Essa pessoa se compromete a realizar atividades para o vizinho ou familiar que prestou a mão de obra anteriormente, assegurando que a reciprocidade e a cooperação se mantenham como valores centrais na comunidade.

Ademais, ainda no que diz respeito à ideia de mutirão, podemos explorar os aspectos históricos e suas manifestações no meio rural, dialogando com o trabalho de Clovis Caldeira (1956). Inicialmente, surge a questão sobre a origem do mutirão. Segundo Caldeira, há um debate sobre esse aspecto, indicando que a origem dessa forma de ajuda pode transitar entre civilizações ameríndias e africanas (Caldeira, 1956). Entretanto, é crucial relatar as palavras de Galvão, citadas por Caldeira (1956), que discutem o surgimento do mutirão como uma manifestação cultural específica. Galvão esclarece que o mutirão pode ser visto como uma herança cultural, refletindo influências africanas ou ameríndias, dependendo da região e do contexto histórico em questão.

Precisamos desabituar-nos [...] do critério simplista de dar aos costumes uma só origem, como ao gênero humano. E a mania de monogênese, em matéria

de etnografia e de folclore, tal costume, tal hábito, tal estória, só nos pode ter vindo de um dos elementos que integram a nossa formação etnográfica. Não se admite a pluralidade ou melhor a simultaneidade de origens. E pecado contra a gênese [...] (Galvão, 1954, p. 723-731 *apud* Caldeira, 1956, p. 21).

Nesse sentido, embora a origem do termo *mutirão* não seja o foco principal da nossa discussão, é importante destacar a colocação de Clovis Caldeira (1956) sobre o assunto. Muitas vezes, podemos nos desviar do objetivo central, que é compreender as manifestações de ajuda mútua, ao nos concentrarmos excessivamente em justificar sua origem. Nesse sentido, Caldeira (1956) argumenta que o auxílio mútuo não possui uma origem local específica; ao contrário, ele é uma consequência do instinto humano de viver em grupo e deve ser visto como um fenômeno universal. A compreensão das práticas de ajuda mútua deve, portanto, focar em suas manifestações e impactos, em vez de se perder em debates sobre sua origem.

Assim como os termos "Casa de Farinha" e "Mandioca", o vocábulo "*mutirão*" também apresenta diversas formas de ser denominado. "Esse auxílio mútuo recebe numerosas denominações variáveis, geralmente de uma unidade política para outra e dentro do próprio âmbito regional de uma para outra zona" (*Ibid*, p. 25). Para ilustrar essa diversidade de nomes atribuídos a essa manifestação cooperativa, citamos Ayrosa (1937, p.175-183 *apud* Caldeira, 1956, p. 27), que organizou uma lista de termos para identificar essa ajuda coletiva: "Puxiron, puxirão, putirom, putirão, puxirão, pichurum, puxirum, putirum, potirun potiron, muxiron, muxirão, mutirom, mutirão, muchirão, michurum, mutirum, muxirum, motirun, ajuricaba, ajuri, adjutório, ajutório, adjunto, batalhão, bandeira".

Na Casa de Farinha, o aspecto do *mutirão* se torna evidente, não apenas como uma atividade camponesa marcada pela assistência familiar, mas também como uma expressão das relações de cooperação entre vizinhos. Para realizar as *farinhadas*, é frequentemente necessário contar com um número significativo de colaboradores. Embora algumas Casas de Farinha tenham adotado técnicas de produção que substituem o trabalho humano por tecnologias avançadas, reduzindo assim o número de pessoas envolvidas, muitas ainda dependem da colaboração comunitária. Um exemplo é a Casa Maná do Gurguéia, discutida neste texto. Normalmente, aqueles que utilizam essas instalações reconhecem a importância de contar com pessoas que se organizem para o trabalho coletivo na produção de farinha. Essa prática tradicional (Candido, 2010) não só é um reflexo da cooperação comunitária, mas também serve para acelerar o processo de produção. Sobre isso, Candido (2010, p. 82) destaca dois motivos principais:

[...], o que pode ser devido à urgência requerida por muitos casos; por exemplo: a malhação do arroz ou feijão colhida antes que a chuva o estrague; a colheita de um arrozal maduro em tempo de tempestade etc., mas também porque há limites de tempo à cooperação, que não pode prender os vizinhos longe dos seus interesses [...].

Nessa mesma linha, Caldeira (1956, p. 92) declara:

Todavia, muitos ainda apelam para o auxílio dos vizinhos, sobretudo para realizar serviços ligados a atividades de natureza cíclica. E isto pelo caráter de urgência que em regra reveste esses trabalhos, os quais não podem ser adiados, sob pena de perda da estação propícia ou da produção mesma, como nos casos de limpas de roçados e colheitas.

Na realização das farinhadas nas comunidades analisadas, a participação é iniciada por meio de convites feitos por aqueles que desejam processar suas mandiocas ou pelo proprietário da Casa de Farinha, que precisa de mão de obra para operar seu estabelecimento, evidenciando o caráter coletivo dessa prática laboral. Esses convites podem se espalhar rapidamente pela comunidade, tanto por quem foi convidado quanto por quem faz o convite. Por exemplo, se uma mulher é chamada para participar do trabalho na Casa de Farinha por quem está organizando a farinhada ou pelo dono do estabelecimento, ela pode, por sua vez, convidar outras pessoas, como parentes, vizinhos ou amigos, dependendo da liberdade permitida pelo organizador. Em alguns casos, as "desmanchas" são realizadas por grupos que não se configuram exclusivamente como familiares, pois, nesses casos, o trabalho pode envolver membros de diferentes famílias, enquanto em outras situações, a tarefa é desempenhada por todos os integrantes de uma mesma família.

A lida com a mandioca nos estabelecimentos que produzem farinha também reflete essas características de colaboração e adaptação. A mandioca passa por diversos estágios em seu processo de transformação em farinha: o tempo de colheita, o tempo fora da terra, e o tempo de molho (quando a mandioca fica imersa em água para amolecer). Esses períodos são cruciais para a agilidade do trabalho. Candido (2010) menciona que as peculiaridades do camponês condicionam sua capacidade de adaptar-se aos fenômenos climáticos, bem como à disponibilidade dos colaboradores, que podem ter outras atividades, como afazeres domésticos ou trabalhos fixos com horários específicos de entrada e saída. Assim, a organização do trabalho na Casa de Farinha deve levar em consideração esses tempos e a coordenação dos participantes para garantir a eficiência no processamento da mandioca.

Estamos falando de uma atividade que resistiu ao tempo e, apesar das mudanças e

permanências nos processos desenvolvidos nas Casas de Farinha, chegou até os dias atuais (Araujo, 2016). Essas práticas, em grande parte realizadas por mulheres e inspiradas em tradições dos povos originários, mantêm-se fiéis a métodos que contrastam com as abordagens do agronegócio. As Casas de Farinha, frequentemente situadas em zonas rurais, praticam métodos que evitam a degradação ambiental, rejeitam o trabalho exploratório e não se deixam contaminar pela ganância do "ter mais". Elas se distanciam das formas violentas de ocupação dos espaços rurais, promovendo uma produção moderada e sustentável, com camponeses que cultivam apenas o necessário.

Dentro desse contexto, outro aspecto que merece destaque é o caráter festivo associado aos processos de produção de farinha. As celebrações surgem como uma forma de agradecimento pelo trabalho concluído com sucesso e fomentam relações afetivas. É comum que as Casas de Farinha analisadas preparem grandes beijos de forno ao final de cada ciclo de produção. Esses momentos permitem que trabalhadores e trabalhadoras compartilhem não apenas os conhecimentos adquiridos, mas também os sabores da farinha e da tapioca. Como aponta Pinto (2005, p. 284), “[...] a comida, preparada com derivados, desempenha um papel significativo na agregação familiar, na confraternização e no fortalecimento das relações de parentesco e amizade [...]”. Essas celebrações são, portanto, fundamentais para consolidar laços comunitários e valorizar o trabalho coletivo.

As festividades associadas à produção de farinha são destacadas por Pinto (2005, p. 299-300), que nos informa:

Entre as celebrações em que as comidas preparadas com derivados da mandioca desempenham papel importante de agregação familiar e reforço de relações afetivas, destaca-se o Círio de Nazaré, em Belém, cujo almoço ritual com pato no tucupi e maniçoba representa o ponto culminante da festa. Merecem ser mencionadas também, as festa da mandioca, muito comuns na Amazônia, como a festa de São Tomé e o festival da farinha de tapioca de Americano, ambas no Pará. A festa de São Tomé, padroeiro dos agricultores, é celebrada anualmente na Vila Diamorim, no Tapajós e atualmente também em Santarém em agradecimento pela recuperação das roças de mandioca ameaçadas por uma praga de gafanhotos.

Contudo, as celebrações não são tão grandiosas quanto as descritas anteriormente no local desta pesquisa. No entanto, as farinhadas em si já têm um caráter festivo, celebrando a abundância, a colheita e as colaborações. Portanto, os espaços de derivação mencionados aqui não são apenas áreas de trabalho e trocas econômicas, mas também lugares de sociabilidade, integração social e cultural (Pinto, 2005).

Pensar o trabalho a partir de uma ótica rural revela as formas de sociabilidade

presentes na vida de mulheres e homens do campo. Essas interações ajudam a construir redes de apoio e cooperação, tecendo uma tapeçaria de amizade, solidariedade, gratidão e coletividade dentro das comunidades. Dessa maneira, o trabalho no ambiente rural não se limita a atividades produtivas, mas também fortalece os laços sociais e cria um tecido social vibrante e coeso.

### 3 MULHER FARINHEIRA

*E nós crescemos, nessa luta, nessa batalha na roça e nesse banquete.  
(Dona Jurema, Lavradora)*

Para que se tenha consciência do que precisamos perscrutar neste capítulo, destacamos as falas daquelas que são protagonistas deste trabalho: as mulheres farinheiras. Todavia, não apenas de farinheiras, falaremos de donas de casa, mães, esposas, funcionárias públicas, agricultoras, mulheres. Por entre memórias e narrativas, escutaremos as contadoras de histórias. Histórias de trabalho, de amizade, de família. Histórias estas que compõem a vida de cada uma das colaboradoras do presente estudo.

Nesse contexto, é essencial discutir a partir da perspectiva da mulher, um elemento que precisou lutar e resistir à masculinidade imposta pela sociedade, a qual restringiu seu corpo, mente e escolhas. Mulheres que superaram desafios históricos, como a conquista do sufrágio feminino, a possibilidade de trabalhar fora de casa e o direito de escolher seus parceiros de casamento, em vez de serem objetos de troca entre famílias, como ocorria anteriormente, quando até mesmo seus futuros maridos eram escolhidos pelo patriarca da família (Albuquerque Júnior, 2013). Neste capítulo, focaremos especificamente na mulher camponesa, que, assim como outras mulheres, enfrentou — e em muitos casos ainda enfrenta — esses obstáculos, mas no contexto do mundo rural. E por que tudo isso ocorre com as mulheres? Vamos explorar o que aponta Carloto (2001, p. 203):

A tentativa de construir o ser mulher enquanto subordinado, vai ter a marca da naturalização, do inquestionável, já que dado pela natureza. Todos os espaços de aprendizado, os processos de socialização vão reforçar os preconceitos e estereótipos dos gêneros como próprios de uma suposta natureza (feminina e masculina), apoiando-se sobretudo, na determinação biológica. A diferença biológica vai se transformar em desigualdade social e tomar uma aparência de naturalidade.

Portanto, de um lado, enfrentamos discursos sexistas e misóginos que tentam justificar

a submissão das mulheres com base em supostas determinações biológicas, argumentando que essa submissão é natural e restringindo sua presença em diversos espaços. Por outro lado, testemunhamos avanços que indicam o progresso de uma sociedade que, no passado, desrespeitou mulheres apenas por serem mulheres. No entanto, essas conquistas ainda são insuficientes na contemporaneidade.

No contexto da sociedade brasileira, os traços tóxicos do patriarcado ainda são evidentes. A colonização do Brasil foi marcada por núcleos familiares portugueses onde a figura central era o homem, caracterizado como viril, comandante e superior. Esses padrões patriarcais estabeleceram as bases para a desigualdade de gênero que persiste até os dias atuais. Desse modo, Barbosa *et al.* (2015, p. 111) nos falam que:

Especificamente no caso da história do Brasil, sabe-se que o processo de colonização caracterizou-se por unidades familiares orientadas pelo latifúndio, escravagismo e patriarcado. Até as primeiras décadas do século XX, as mulheres brasileiras não tinham garantido ainda os direitos civis dos quais gozam os homens. Assim a posição da mulher na família e na sociedade ainda demonstrava que a família patriarcal tinha sido um elemento determinante em nossa organização social.

Nesse conjuntura, observamos as imposições de uma colonização do poder que aprisionou os corpos femininos por meio de regras tradicionais, limitando-as ao espaço doméstico e impedindo sua presença em diversos ambientes. Essas construções sociais atravessaram épocas e espaços, permanecendo evidentes até a contemporaneidade. Como Ferreira (2017, p. 126) aponta, “vale salientar que essa dicotomia entre o mundo doméstico e público tem um caráter acentuado na zona rural, refletindo a base patriarcal na construção dos poderes no Nordeste”.

No processo de busca pelas narrativas que compõem esta pesquisa, visitamos as mulheres participantes para nos familiarizarmos com os locais analisados e para aprender sobre o trabalho com as descascadeiras de raízes de mandioca. Iniciamos uma sondagem pela região estudada, com o auxílio das comunidades locais. As indicações de possíveis colaboradoras para as entrevistas foram frequentemente baseadas no reconhecimento das experiências das mulheres entre si. Assim, encontramos muitas participantes que eram amigas de longa data e haviam compartilhado os espaços da casa de farinha inúmeras vezes. Além disso, identificamos mulheres nas comunidades conhecidas por sua força de trabalho e resiliência, muitas das quais sobreviveram sem a presença do parceiro masculino ao seu lado. O caso de Dona Magda é característico dessa situação: “Sou o homem, sou a mulher da casa,



sou responsável por tudo. Eu sou!” (Dona Magda). Com esta fala, a entrevistada reafirma sua força de trabalho e sua responsabilidade na maternagem solo.

Ademais, outro ponto importante na trajetória de identificação e participação das entrevistadas foi o tempo disponível que elas tinham para nos receber. Trabalhando com mulheres que acumulavam diversas funções, o tempo delas tornou-se um fator crucial para a realização das entrevistas.

Se por acaso hoje eu for pra roça de manhã, um exemplo né, quando eu chegar da roça, dez, onze horas do dia, se você me ligar, eu não vou poder lhe atender de tarde. Por que eu não vou poder lhe atender de tarde? Porque eu cheguei da roça, eu tenho meu afazeres. Que que acontece? Eu vou fazer almoço, eu vou cuidar de varrer uma casa, eu vou cuidar dum filho que eu deixei deitado, que tudo depende de mim, eu vou cuidar do meu quintal, de botar uma água pra uma galinha, de prestar atenção a alguma coisa, aí aquela tarde pra mim é só pra mim cuidar de minhas coisas. Eu vou cuidar de lavar uma roupa da mei dia pa tarde, depois do almoço. Ai é o motivo que eu não vou poder te atender. É desse jeito! (Dona Magda).

O que se observa na fala da entrevistada é a sua relação com o tempo, que se revela como algo precioso e integral na vida dessas trabalhadoras rurais. No entanto, é importante destacar que o uso desse tempo não se configura como uma dupla jornada de trabalho, como ocorre nas áreas urbanas. Em outras palavras, para as mulheres do campo, os trabalhos relacionados à terra e os afazeres domésticos não estão separados em categorias distintas de trabalho dentro e fora de casa. Para Silva (2013, p. 67):

[...] as mulheres, além de desempenharem todas as tarefas domésticas relativas à criação dos filhos, preparo da alimentação, limpeza, cuidam de animais e quintais, caso os possuam, e trabalham na terra. O uso do tempo não é definido a partir de uma divisão entre tempo de trabalho na casa e fora dela, como ocorre em relação ao tempo das mulheres assalariadas que acumulam a dupla jornada de trabalho.

Das 13 mulheres participantes deste estudo, 11 se descrevem, em relação ao seu trabalho, com atividades relacionadas ao campo. As outras duas se apresentam como professora e dona de casa, respectivamente. É preciso pontuar que as duas mulheres que não apresentam trabalhos com as atividades rurais de maneira direta, ainda assim possuem contato com as casas de farinha, conforme mencionado em suas colocações durante as entrevistas. Logo, 12 mulheres acumulam responsabilidades além das profissões informadas, este acúmulo de funções está ligado a tarefas domésticas. Ponderamos que tal argumento não se aplica a uma única mulher, àquela que se apresentou como dona de casa, pois o seu trabalho

fica restrito aos cuidados com o lar. Nesse sentido, temos um percentual de, aproximadamente, 85% de mulheres que trabalham com atividades agrícolas, e outros 15% com os demais ofícios anteriormente mencionados.

As conversas ocorreram em diversos espaços: salas de estar, calçadas, quintais, ambientes que refletiam a vida cotidiana de cada uma das participantes. Foi entre essas paisagens variadas, acompanhados de xícaras de café, cacarejos de galinhas e cantos de pássaros, que coletamos os relatos das interlocutoras, as "rapaderas" de mandioca, mulheres que transitam entre a casa de morada (lar) e a casa de farinha, ambas igualmente importantes em seu dia a dia. É fundamental ressaltar que nossa intenção foi sempre proporcionar um ambiente confortável para que compartilhassem suas vivências, em um processo de escuta atenta através da história oral. Como alerta Alberti (2004, p. 55), "há o risco de o entrevistado não se sentir à vontade falando de saída para pessoas desconhecidas que o observam e tomam notas".

A história oral, segundo Rovai, Valente e Vasconcelos (2022, p. 08), tem sido uma "viagem entre mundos" e, conforme as autoras, "tem possibilitado a escuta, a mediação, o registro e o ressoar de vozes plurais". Portanto, nossa intenção vai além de simplesmente "dar voz" a essas mulheres; nosso objetivo é realmente ouvi-las. Buscamos que as narrativas das interlocutoras não apenas ressoem no Vale do Gurugéia, mas que se projetem para além dele, ampliando seu alcance e visibilidade.

O perfil das entrevistadas inclui mulheres com idades variando entre 37 e 65 anos, todas com experiência em "farinhadas", definidas na região como um "agrupamento de pessoas que se organizam para arrancar a mandioca e torrar a farinha" (Dona Petronília). Elas desempenham diversas profissões, como lavradoras, professoras e donas de casa, evidenciando o caráter complementar da casa de farinha em relação às outras funções que exercem. As entrevistadas residem no município de Alvorada do Gurugéia – PI, espalhadas tanto nas áreas rurais quanto na cidade. As conversas ocorreram nas comunidades de Estrema, Projeto Piauí e Assentamento Cascavel, bem como na sede do município, entre dezembro de 2023 e janeiro de 2024.

Foi dessa forma que conseguimos captar as histórias de vida dessas mulheres. Realizamos a transcrição completa de cada entrevista, o que permitiu um processo de análise minucioso e preciso dos depoimentos. Assim, destacam-se treze mulheres, cada uma com uma trajetória única, mas todas convergindo para um espaço vital e comum: a casa de farinha. Essas narrativas revelam não apenas as individualidades e experiências de cada uma, mas também a interseção de suas vidas nesse ambiente compartilhado.

### 3.1 MEMÓRIA DA MULHER RASPADEIRA EM ALVORADA DO GURGUÉIA - PIAUÍ

Os estudos de Alberti (2004) afirmam que as entrevistas de história oral permitem percebermos o passado como um filme contínuo, afirmando o encontro de “vivacidade” da lembrança nesse fenômeno, sendo possível revivê-lo a partir das experiências dos entrevistados. No entanto, a autora nos alerta para o fato de que não existem filmes sem cortes, ajustes e mudanças, em sua palavras, “como em um filme, a entrevista nos revela pedaços do passado, encadeados em um sentido no momento em que são contados e em que perguntamos a respeito. Através desses pedaços temos a sensação de que o passado está presente” (*Ibid*, p. 15).

Por isso, destaca-se a memória como elemento imprescindível para a construção deste tópico. Aqui, mencionaremos as recordações das farinheiras, no entanto, como assinala Alberti (2004), faremos isso a partir das experiências das entrevistadas, tendo em vista também a afirmação de Le Goff (1990) a respeito da memória humana como algo adaptável e instável. Ademais, conforme (Ferreira, 2017, p. 103), acreditamos que “a discussão da memória decorre de vários campos de pesquisa e não apenas do campo da história. Cada vez mais está pautada em áreas como a literatura, a sociologia, a antropologia e tantos outros campos de conhecimento que percebem a necessidade desse tipo de registro.”

Nesse sentido, usufruiremos dos testemunhos orais destas mulheres para dar corpo a essa discussão que abordará lembranças, ou seja, rememorações de um passado que está recheado de simbolismo. São memórias do trabalho, dos lugares, das pessoas, do tempo vivido. O depoimento oral, de acordo com Tedesco (2014), é o que propicia o externar de consciência vivida.

Assim, as “lembradoras” — termo que usamos para nos referir às mulheres que compartilham suas memórias — nos revelaram histórias profundas e pessoais. Durante as conversas, esforçamo-nos para criar um ambiente acolhedor, permitindo que elas falassem não apenas sobre suas experiências com as casas de farinha, mas também sobre suas vidas de maneira mais ampla. Desse modo, ouvimos relatos que abrangem desde as práticas nas oficinas de farinha até os desafios enfrentados na criação dos filhos, incluindo períodos de fome, dificuldades e sofrimento. Também compartilhavam lembranças de familiares que já partiram, todas imersas na força do trabalho no campo e na resiliência que caracteriza suas vidas.

Através da memória, Dona Prudência relata as dificuldades dos trabalhos na casa de

farinha no passado, enquanto Dona Petronília recorda a necessidade de colher feijão nas áreas de cultivo do DNOCS para alimentar seus filhos. A senhora Magda compartilha a força que tinha para trabalhar na roça e como, atualmente, já não a possui mais, mas também menciona seu pai produzindo rapadura para sustentar a família. Essas lembranças se entrelaçam, oferecendo um vislumbre da vida de luta e determinação dessas mulheres e suas experiências ao longo do tempo.

À procura de uma definição, nos questionamos: o que é, de fato, a memória? Enfrentamos a fala de Bosi (1994, p. 47), que nos afirma: “[...] a memória é essa reserva crescente a cada instante e que dispõe da totalidade da nossa experiência adquirida”. Com base nos relatos e nas experiências das farinheiras, nos aprofundamos nas suas narrativas, compreendendo, como ressalta Bosi (1994, p. 85), que “o narrador tira o que narra da própria experiência e a transforma em experiência dos que o escutam”. Assim, ouvimos atentamente as participantes, com respeito e paciência.

Entendemos que, a partir das transcrições de suas falas, contribuimos para transformar suas oralidades em documentos que podem ser utilizados por outros pesquisadores ou membros da comunidade, como familiares, por exemplo. No entanto, concordamos com a afirmação de Bosi, ao reconhecer que o caráter épico da narração reside na oralidade, que transcende os limites dos livros (*Ibid*). Sob o mesmo ponto de vista, “Um acontecimento ou uma situação vivida pelo entrevistado não pode ser transmitido a outrem sem que seja narrado” (Alberti, 2004, p. 77), além do que, “entrevistas de história oral são fontes que documentam o passado” (*Ibid*, p. 73).

A partir disso abordamos a memória das mulheres farinheiras em Alvorada do Gurguéia, participantes deste trabalho, para compreendermos a importância dos estabelecimentos produtores de farinha nas suas vidas. Afinal, “é na memória que os instantes do tempo e as especificidades do espaço encontram-se; é ela que faz viajar pelos tempos e pelos espaços significativos” (Tedesco, 2014, p. 285). Para falar de casa de farinhada, essas mulheres rememoram épocas em que fazer farinha não tinha tanta “facilidade” como hoje. Para Brandão (1983, p. 181):

Quando o trabalhador rural fala de sua sociedade e das condições atuais de vida e trabalho, ele estabelece inevitavelmente um confronto entre os “dias de hoje” e um tempo anterior de passado, o “tempo antigo”, que caracteriza, no mesmo espaço de relações [...] uma outra sociedade de produtores rurais.

Assim, aspectos como a ausência de água encanada, a falta de transporte para

transportar as raízes até os "aviamentos", a distância desses locais e a ausência de motor elétrico foram algumas das dificuldades enfrentadas na produção de farinha em épocas anteriores na região pesquisada. Neste contexto, apresentamos os relatos e memórias dessas mulheres:

Era no tempo que carregava água na cabeça, era no tempo da roda. Meus pais mexiam na roda, na banca, e rodam, os homens rodam na mão para poder processar aquela mandioca, para poder fazer a massa, para poder levar, poder botar na prensa, prensa de madeira, como não era. Naquele tempo, não tinha prensa de parafuso. Não tinha prensa de parafuso naqueles tempos, hoje tudo é moderno. Hoje tamo no tempo moderno, mas antigamente não tinha. Aí você ia puxava água de poço quem tinha. Por exemplo, lá na Lagoa Cercada, tinha um poço de 115 palmo, você puxava água de poço na latinha, enchia as vazias, botava na cabeça para poder lavar a massa. No meu tempo, comecei a farinhada dessa época (Dona Prudência).

A narrativa de Dona Prudência assemelha-se à de Dona Berenice, ao afirmar:

Aí, assim aquele tempo foi sofrido pra gente com negócio de farinhada. Porque não tinha água disponível nos aviamentos, né! Tudo era carregado na cabeça. Pra lavar a massa, pra lavar a tapioca, era na cabeça. E aí assim, aquele tempo foi sofrido a gente sofreu demais para fazer isso. E pra carregar a mandioca era no jumentinho, os homens arrancavam e os garotinhos de 10 a 15 anos carregando para o aviamento com esse todo sofrimento (Dona Berenice).

As vozes das mulheres mencionadas compartilham muitas recordações em comum, entre elas o sofrimento relacionado ao trabalho. As farinheiras descrevem como era árduo trabalhar nas casas de farinha no passado, com procedimentos rudimentares que tornavam a tarefa difícil. No entanto, é importante destacar que esses desafios não as impediram; as mulheres mencionadas trabalham com a produção de farinha há mais de 20 anos e afirmam que o processo se tornou mais fácil com o tempo. Elas reconstroem e reinterpretam suas experiências passadas à luz das facilidades atuais (Bosi, 1994), como exemplificado por Dona Prudência, que observa: “hoje tudo é moderno”, atribuindo ao presente as facilidades que antes eram inexistentes. Contudo, Dona Prudência talvez se esqueça de que, para que o trabalho de hoje fosse facilitado, foi necessário enfrentar as dificuldades do passado.

Nesse sentido, nosso pensamento alinha-se com a reflexão de Bosi (1994) sobre o tempo, conforme abordado em sua obra *Memória e Sociedade: Lembranças de Velho*, que temos utilizado ao longo da discussão. A autora explora as lembranças de oito idosos entrevistados, observando que muitos deles frequentemente usavam a expressão “no meu

tempo”. Sobre essa peculiaridade, Bosi comenta: “Qual é o meu tempo, se ainda estou vivo e não tomei emprestada minha época a ninguém, pois ele me pertence” (*Ibid*, p. 421). Assim, ao escutarmos as raspadeiras falarem “naquele tempo”, questionamo-nos se esse tempo a que se referem marca uma distinção entre as dores do trabalho na juventude e o trabalho menos árduo que enfrentam hoje nas casas de farinha.

Por isso, acreditamos que a casa de farinhada não produz apenas farinha de mandioca, ela também é construtora de memórias e de saudades, como a falta de familiares que já partiram. Geram, também, afetividades. Afetividades estas que fazem Dona Aurora dizer que não desiste da mandioca, já para Dona Madalena aquilo representa alegria e experiências boas, além de se configurar como um meio de ter e dar trabalho para a comunidade, nas palavras de Dona Otacília – proprietária de uma das casas de farinha da região analisada neste trabalho –, perspectiva que também se mostra cristalizada em uma de suas falas “a gente se ajuda e ajuda os outros” (Dona Otacília).

Logo, esses lugares também estão impregnados de memórias afetivas do trabalho e das relações que suscitam dentro desses estabelecimentos. Quando interpelada sobre as memórias que tinha sobre a casa de farinha, Dona Berenice não se furta a nos contar de sua infância:

Eu acho que é uma lembrança que a gente não esquece. Porque coisa que vem da infância da gente, é difícil esquecer. Sempre tem momento que você parece que está vendo aquelas imagens passando, como que você está fazendo aquilo. Para mim é de grande importância porque eu, bem aqui, terá dias que eu deito, e eu vejo passar pedra por pedra, estou vendo ali o forno, aquele beiju gostoso. Meus tios brigando com a gente, panhando tapioca e jogando no mato [...] (Dona Berenice).

E que fez Dona Magda nos dizer:

Eu acho que, para mim, devido as coisas que já tinham acontecido lá, de boa, não coisas ruins. Que lá nunca teve problema, graças a Deus. Lá nunca teve problema. então eu acho que importam essas coisas aí. Pra uma lembrança, para uma relíquia, uma coisa que a pessoa... mesmo que ela fique desativada um dia não deixe de funcionar, mas fica aquela lembrança, daquela casa de farinha a gente fica com aquela relíquia na mente que nunca vai esquecer. Do que? Daquele passado, daquele movimento, daquela alegria que você teve lá, daquele dia que você passou lá com tantos amigos, tantas pessoas conversando, trabalhando, todo mundo alegre, sorrindo. Uma faz uma coisa, outro faz outra. Uns diz uma brincadeira, outro diz outra. E aquilo ali são as lembranças que fica, que aquilo ali nunca vai acabar. Só quando...a pessoa se ir embora, que acaba aquilo ali (Dona Magda).

As falas acima denotam memórias afetivas construídas nos espaços de desmancha da

mandioca, os relatos sublinham lembranças de familiares, dos bons momentos vividos, bem como dos trabalhos realizados. Para elucidar o conceito de memória afetiva, trazemos as palavras de Tedesco (2014, p. 199):

A memória afetiva é um sentimento, uma impressão e uma sensação manifesta quando se reinvoca uma recordação. Intensidade, autenticidade, circunstâncias, distinções, imaginações, sentimentos e sensações expressam as características e formas da memória afetiva se recordar.

Correlações temporais que fazem surgir emoções. Nos trechos acima, emoções boas como alegria, sorrisos. Lembranças tão fortes de outrora que fazem Dona Berenice visualizar, como se estivesse revivendo, os sabores do beiju em sua época de infância, brincando na casa de farinha, sendo repreendida pelos tios, e que provocam em Dona Magda as alegrias compartilhadas com os colegas de trabalho, ao afirmar “ali são as lembranças que fica”.

As entrevistadas nos mostram os estabelecimentos que derivam a farinha com um outro olhar, o olhar de quem lembra, como afirmou enfaticamente Dona Geisa; “Ah, tem tanta coisa que a gente lembra” (Dona Geisa). “Os lugares encarnam e expressam uma memória vivida e co-participada dos indivíduos [...]” (Tedesco, 2014, p. 286). Existe, sem dúvida, uma ligação desse lugar de memória e a vida dessas mulheres.

As lembranças permeiam a vida do ser humano, elas são a “sobrevivência do passado” (Bosi, 1994, p. 53). Rememoração esta que fez Dona Magda nos contar das reminiscências de seu pai, figura que lhe representa honra, garra, trabalho e que ela recorda com um ar de tamanha saudade. Durante a nossa conversa, ao finalizar seu discurso sobre as temáticas que se relacionavam à farinha, Dona Magda nos diz: “Você não me perguntou, mas nós já tamo aqui conversando, vou te falar bem aqui um pouquinho”. A partir dessa expressão, Dona Magda evoca a presença de seu pai:

Olhe! Quando eu morava lá dentro, lá do Deserto, meu pai era grande profissional de cozinhar garapa, fazer rapadura. O que que acontece? Eu hoje, se eu fosse mexer uma garapa, cozinhar uma garapa no pé de uma fornaia, eu poderia até dar o ponto de uma rapadura errada. Não vou dizer que eu não desse não, porque faz muitos anos que eu vi meu pai fazer essas coisas. Porque só que ele foi embora e nos deixou aqui, já faz 25 anos (entrevistada refere-se a morte do pai). Já tem um bocado de dia. Mas eu fui pro pé da oficina, fui pro pé da fornaia, cozinhar a garapa mais meu pai! Eu sei quantos baldes de garapa põe num tacho, eu sei a meta de mexer ela pra tirar a espuma. Para mudar ela do tacho grande pro tacho pequeno, para mexer até dar o ponto de fazer rapadura. Eu sei fazer o alfinim. Eu sei preparar o tijolo no mel da cana para fazer ele. Eu sei! Tudo isso eu sei! Eu aprendi com meu pai e um vizinho nosso que morava lá, o nome dele era Sabino.

Que hoje ele já é falecido, também. Eu aprendi isso com eles. Eu sei ir pro pé do engenho, muer a cana no engenho. Eu sei fazer isso aí. Hoje eu não faço porque eu não tenho mais força. Se eu fosse fazer, eu não tenho mais força de torcer a cana no engenho pa moer. Mas tudo isso, eu aprendi com meu pai lá no Deserto, eu aprendi com meu pai. Meu pai plantava cana, meu pai fazia rapadura, meu pai fazia essas coisas tudo. Eu aprendi com meu pai. (Dona Magda).

A fala de Dona Magda denota a importância do pai em sua vida. A figura paterna aparece fixada em suas lembranças: foi com ele que afirmou ter aprendido a trabalhar. Assim, conforme os ensinamentos do pai, ela destaca a importância do trabalho em sua vida. Quando Dona Magda pede para falar de uma atividade que não se centra no eixo temático da nossa conversa, a produção de rapadura, ela dispara, mesmo sem querer, que considera a figura do pai como um herói. A participante narra um período de sua vida recheado de nostalgia e destaca, com substancial ênfase, os ensinamentos apreendidos no momento em que repete “eu aprendi com meu pai”. Assim, percebemos que Dona Magda conseguiu aplicar os ensinamentos deixados pelo genitor, mesmo sobrevivendo sem a presença física do ente querido, por isso, ela continua a nos dizer:

[...] de luxo, de trabalhar em escritório, essas coisas assim eu não sei te contar não, porque não tive oportunidade, mas sobre essas coisas difíceis, de trabalhar em roça, essas coisas aí, negócio de colheita de feijão, ao plantio do mí, falando sobre a garapa que eu acabei já de falar nestante. Essas coisas aí tudo eu sei, porque eu nasci e me criei vendo meu pai fazer essas coisas então eu sei essas coisas aí (Dona Magda).

Saberes geracionais são aqueles que não estão cravados em manuais de instruções, mas que se aprendem pela experiência do convívio, através da observação. Foi assim que a entrevistada mostrou desenvolver habilidades com os fazeres do campo, pela convivência no trabalho de seu pai. Desse modo, destaca-se que Dona Magda narra trechos de sua vida que estão conectados com as lembranças de seu pai, concordando com a prerrogativa de que “a narração da própria vida é o testemunho mais eloquente dos modos que a pessoa tem de se lembrar. É a sua memória” (Bosi, 1994, p. 68).

Ainda refletindo sobre os relatos das mulheres que conversamos, Dona Petronília nos deu informações de um passado dentro das casas de farinha da região. A farinheira comenta que, desde a infância, frequenta esses locais, os quais a fazem recordar de momentos importantes de sua vida. A “rapadeira” lembra de uma casa de farinha que se localizava vizinha a seu domicílio, esse foi o estabelecimento que fez parte de sua primeira infância, segundo ela, com 6 anos já lavava massa em cima de um banquinho. “Aí eu ia para ali



descascar mandioca pro pessoal que ficava, lavava a massa. Se não alcançava na rede, botava um cepinho e ficava em cima do cepinho pra poder lavar a massa pequenininha. Lavava era muita tapioca” (Dona Petronília).

É importante mencionar que conversamos com Dona Petronília nas calçadas de sua casa, bem próxima às ruínas da casa de farinha que fez parte de sua infância. Por esse motivo a farinheira sempre faz alusão à antiga casa. O imóvel mencionado não existe mais, só restam os escombros, durante a entrevista, Dona Petronília sempre se referia ao local com olhos ou com a mão para dizer que era perto da sua atual residência. “Esse espaço aí, era uma casa de farinha” (Dona Petronília). A entrevistada ainda nos conta acerca dos caminhos que percorreu nas idas e vindas para trabalhar com as raízes da mandioca e rememora com alegria os grupos que formava com outras meninas para chegarem aos estabelecimentos produtores de farinha, os quais ficavam bem longe de sua morada.

Ah! Ia pro o outro lado do rio, que lá também tinha uma casa de farinha, com 12,11 anos, só que ia acompanhada das outras pessoas que iam pra lá. A gente ia a pé. Aí eu ia sempre acompanhada das outras meninas. Nós tínhamos um grupinho de três meninas que iam pra lá pra descascar a mandioca [...]. Aí, a gente atravessava o ri de canoa pra ir para essa casa de farinha (Dona Petronília).

Dona Petronília nos conta sobre seus espaços de memória: a casa de farinha, vizinha à sua casa de morada, onde começou a trabalhar aos 6 anos e era bem tratada por todos; as estradas de terra por onde trafegava com suas amigas para chegar a outra casa de farinha; e o rio que precisava atravessar. Ela nos enche de detalhes ao mencionar até mesmo os cortes nos dedinhos em sua tenra idade, quando ainda não tinha experiência em raspar a mandioca. Tedesco (2014) afirma que o motor da narração é, dentre outras coisas, produzir uma relação social por meio da própria narração, algo que se estabelece nos diálogos e que, de acordo com o autor supracitado, transforma quem escuta em participante do diálogo. Assim, escutamos Dona Petronília, bem como todos os participantes que doaram suas histórias para que construíssemos este trabalho.

Ademais, podemos perceber alguns pontos semelhantes nos discursos das mulheres farinheiras desta pesquisa. O primeiro é que elas são cirúrgicas ao afirmar que, no passado, era mais difícil fazer farinha na região, pelos motivos anteriormente elucidados no texto. O segundo diz respeito ao caráter alimentar da mandioca, à fatura — como elas colocaram —, o alimento, o pão. Por último, destaca-se o aspecto do trabalho como forma de honra e garra, adjetivos frequentemente empregados nas palavras das mulheres, ganhando um sentido

heroico quando estas se definem como guerreiras. As mulheres mantiveram uma similaridade nas respostas quando questionadas sobre determinadas perguntas; esta homogeneidade é visivelmente perceptível em suas falas. Seguindo essa linha de raciocínio, Bosi (1994, p. 66-67) afirma que “quando um grupo trabalha intensamente em conjunto, há uma tendência de criar esquemas coerentes de narração e de interpretação dos fatos [...]”

Em vista do que discutimos neste tópico, procurou-se dar ênfase às memórias das mulheres farinheiras de Alvorada do Gurguéia que contribuíram para o presente estudo. Certos de que as argumentações aqui apresentadas estão longe de representar o vasto campo em que se inserem os estudos epistemológicos da memória, nossa intenção foi trazer vida a essa conversa. Como nos disse Marilena de Souza Chaui, na apresentação intitulada '*Os trabalhos da memória*', presente no livro de Bosi (1994), mencionado anteriormente nesta pesquisa: '[...] não estamos diante de "ideias" nem de "pontos de vista", encarregados de relativizar a densidade do passado: estamos diante de indivíduos reais' (Chaui, 1994, p. 28-29). Portanto, compactuamos com a posição da autora e acrescentamos que não estamos diante apenas de indivíduos; estamos diante de mulheres trabalhadoras, carregadas de encantos e cicatrizes.

### 3.2 A CONSTRUÇÃO DO SER MULHER NO MUNDO RURAL

Quando pensamos na imagem feminina no mundo rural, construímos, quase que automaticamente, o perfil físico dessas mulheres. É muito provável que idealizemos uma figura simples, maltrapilha, rodeada de filhos, um no braço e outro pegado em sua mão, franzina, pobre. A descrição feita assemelha-se à famosa pintura *Retirantes* (1944), de Cândido Portinari. Na verdade, estas são criações que se estabeleceram a partir de um discurso construtor de um rural pobre, faminto, perpassado pelas mais horríveis carências sociais.

Embora esse estereótipo prevalente pinte a mulher rural apenas como uma figura de sofrimento e escassez, nossa abordagem busca ressignificar a imagem da mulher camponesa, destacando-a não apenas como alguém que enfrenta dor e dificuldades, mas como um elemento ativo e transformador dentro da sociedade. Essas mulheres são, de fato, protagonistas que moldam e enriquecem a comunidade com suas práticas e vivências, particularmente em suas atividades laborais.

Dona Madalena descreve-se como uma mulher corajosa e trabalhadora, que enfrenta a vida com determinação, mesmo nas condições mais adversas: “Ah! Eu me descrevo uma

mulher corajosa, uma mulher trabalhadeira, que enfrenta a vida mesmo no duro. Eu me descrevo uma mulher.” Para ela, as mulheres do campo são verdadeiras guerreiras, que enfrentam a realidade da mandioca, do feijão e da colheita com bravura: “Porque aqui, as mulheres enfrentam a realidade da mandioca, do feijão, da colheita. Enfrentam o que precisa. Eu descrevo mulheres guerreiras.”

Nesse mesmo espírito, Dona Jurema reforça essa visão, chamando as mulheres do campo de guerreiras e corajosas: “São as mulheres guerreiras, são as mulheres saudáveis, as mulheres corajosas, as mulheres que pegam a batalha e vão.” Para completar, Dona Geisa também contribui com sua perspectiva sobre o papel e a força dessas mulheres:

Ser mulher é porque a gente vive nas lutas, né? E eu acho que é muito importante. Nós somos as mulheres trabalhadoras rurais. Hoje a gente não trabalha mais aqui, porque já estamos velhas e não aguenta, mas mulher é um braço forte na zona rural. É um braço forte. A mulher é muito importante! (Dona Geisa).

A identidade da mulher camponesa está profundamente entrelaçada com o trabalho, e essas mulheres moldam suas vidas a partir de suas atividades laborais. Elas encontram na dedicação ao trabalho não apenas um meio de subsistência, mas uma expressão de honradez, força e coragem. Através de seu esforço diário, elas garantem o sustento de suas famílias, alimentam seus filhos e definem suas existências com uma dignidade ímpar. Cada tarefa, cada labuta, é uma afirmação de sua resiliência e de seu papel essencial na vida rural, revelando uma força que transcende os desafios e celebra a vitalidade do trabalho camponês

João Guimarães Rosa, em seu livro *Grande Sertão: Veredas*, afirmou que a vida quer da gente coragem. E essa coragem que a vida quer da gente foi a característica mais presente nas narrativas das mulheres participantes deste trabalho: coragem para enfrentar a vida nas condições que lhes foram dadas, pois “os camponeses são, por natureza, combativos e, por isso, são sobreviventes” (Vergés, 2021, p. 202). Nesse sentido, atestamos que essas mulheres são símbolos de resistência camponesa.

Portanto, é fundamental destacar que, nas conversas com as mulheres, os termos “forte”, “corajosa” e “guerreira” emergiram com destaque. Esses termos estão intimamente ligados à construção da identidade feminina no meio rural e as projetam além das tarefas reprodutivas, evidenciando seu papel significativo e multifacetado na vida rural. De acordo com Vergés (2021, p. 206) “[...] são trabalhadoras não pagas responsáveis pela alimentação, saúde, educação, vestimenta, limpeza e, em geral, pelas atividades chamadas ‘reprodutivas’, para diferenciá-las das “produtivas” que supostamente geram lucrativas mercadorias e não

simples cuidados”.

Em nossa compreensão, a formação dessa figura está associada também às suas formas de organização política e social. Essas organizações se apresentam como porta de entrada para evitar a invisibilidade socialmente construída desses indivíduos, além de promover sua participação social. Elizabeth Teixeira, Margarida Maria Alves e Maria da Penha são alguns dos inúmeros exemplos de mulheres que se tornaram símbolos políticos de resistência e de organização sindical de trabalhadores e trabalhadoras rurais (Esmeraldo, 2013). Sob essa ótica, as mulheres que habitam regiões rurais não se limitam ao trabalho doméstico; elas podem ser chefes de família, líderes comunitárias, representantes sindicais, presidentas de associações de moradores e/ou dirigentes de outros movimentos sociais, como já assinalado.

Ao se lançarem como força política em suas áreas de moradia, indo além do trabalho doméstico, essas mulheres demonstram ser capazes de contrariar um sistema que as relegou a um espaço limitado por muito tempo. Por isso, Esmeraldo (2013, p. 254) afirma que “trazer a existência política da mulher como força social significa desocultar lutas de mulheres para construir sua própria história e ressignificar a resistência do campesinato”. Ademais, ainda segundo a autora:

[...] quando mulheres rurais participam no município de Cascavel, Paraná, em janeiro de 1984, do 1º Encontro Nacional dos trabalhadores Sem Terra, onde se dá a fundação do MST, anunciam-se novos sinais de atuação política, organizativa e militante de mulheres rurais, forjados em outros espaços de formação e de luta política que as mobilizam a se fazerem presentes naquele encontro (Esmeraldo, 2013, p. 247).

À vista disso, as personagens adquirem formas e características que lhes são inerentes, constituindo-se como sujeitas cujos movimentos e atividades são capazes de proporcionar uma identidade própria, juntamente com suas histórias de vida “fortemente vinculadas a determinadas práticas sociais que interferem nos processos históricos por meio das suas ações individuais e coletivas” (Barbosa, 2013, p. 283). No entanto, para isso, essas mulheres, muitas vezes, enfrentam a fúria de seus maridos, que continuam a perpetuar um limite para suas esposas dizendo o que elas podem ou não podem fazer. Nas palavras de Barbosa (2013, p. 297):

As principais alegações dos maridos giravam em torno do papel atribuído ao que convencionalmente se denomina uma “mulher de bem”, a uma mulher que deveria ter como princípios básicos os cuidados com a casa, marido e filhos. Afastar-se dos afazeres domésticos para atuarem nos espaços públicos, podia indicar falta de seriedade por parte da mulher, algo que não raro,

aparecia no discurso dos homens como falta de observância às regras conjugais e aos parâmetros instituídos pela comunidade.

Assim, inferimos que o bloqueio dessa parcela social na atuação política contribui para a não construção de sua identidade como mulher camponesa. Isso ocorre porque, como já afirmamos anteriormente, a participação política dessas mulheres em suas comunidades é fundamental para a construção de sua identidade. Outrossim, salienta-se que esta individualidade que se constrói e se mostra nas formas de organização dessas mulheres para garantir direitos, bem como para terem mais força no enfrentamento às dificuldades, se conecta também ao seu trabalho.

Vamos tomar como referência, para esta discussão, a quebra do coco babaçu que se mostra bastante potente no estado do Maranhão. Os trabalhos com a quebra dessa fruta se transformaram em organização política. As mulheres que quebram o coco para retirada das amêndoas se autodenominam “quebradeiras de coco” (Barbosa, 2013). O Movimento Interestadual das Quebradeira de Coco Babaçu (MIQCB) é uma notória representação de que o trabalho coletivo destas profissionais se articula politicamente, criando identidade. Assim, “[...] mulheres camponesas assumiram uma identidade grupal tendo como referência primeira o fato de praticarem a quebra do babaçu e de ser esta prática uma prática costumeira em seu cotidiano, uma atividade a partir da qual elas se representam e são representadas” (*Ibid*, p. 293).

As “quebradeiras de coco” conseguiram, a partir do trabalho, organização, empoderamento e visibilidade. Desse modo, as mulheres “reproduzem suas formas culturais de existência” (Barbosa, 2013, p. 287). O coco se mostra, simbolicamente, como elemento capaz de criar identidade, transformar vidas e de alimentar lares.

Fundamentado nisso, movimentamos para a região estudada a ideia de identidade a partir de práticas realizadas por mulheres, na tentativa suscitar essa discussão no campo analisado neste trabalho, com base nas personagens que lidam com farinha de mandioca em Alvorada do Gurguéia - Piauí. Contudo, precisamos acentuar que a atuação política nas comunidades não foi o foco desta pesquisa, o que pontuamos é maneira como as trabalhadoras constroem suas identidades a partir de suas organizações no trabalho, logo, assim como as quebradeiras de coco, temos as “rapadeiras de mandioca”.

Similarmente às quebradeiras de coco, essas mulheres se identificam por entre suas comunidades como “rapadeiras”, bem como “descascadeiras”. Estes nomes estão associados às mulheres que, no processo de lida com a mandioca para transformação em derivados, precisam, antes de mais nada, raspar a casca da raiz para que se inicie a trituração e os demais

processos.

Nos diálogos com as entrevistadas, perguntamos como elas se identificavam ou se reconheciam na comunidade em que estão inseridas, especialmente em relação ao trabalho na casa de farinha. Obtivemos as seguintes respostas: “Vamos procurar as “rapadeira” para a mandioca” (Dona Alba), “Quando vai... quando tá desmanchando tem que procurar as raspadeiras, pra raspar a mandioca” (Dona Petronília), “É porque é o nome que o povo fala, né! É ‘rapadeira’ de mandioca. Os mais velhos falam assim” (Dona Madalena). Dona Geisa informa:

“Rapadeira”, né! São “rapadeiras” de mandioca que eles chamam. Porque muitos lugares que eles fazem só rapá mesmo a casca. Quando a mandioca é fininha, que ela tem a casca mole, aí a gente só raspa ela com a faca, né! Tipo assim, põe em cima de outra, mas o nome certo mesmo é “rapadeira” de mandioca (Dona Geisa).

As identificações são feitas tanto pelas mulheres como pela comunidade. No trecho “vamos procurar as rapadeiras”, observa-se a designação que é dada a essas trabalhadoras no âmbito de suas comunidades. Assim sendo, ainda detectamos mais um complemento nessas concepções de identificação. Não basta que essas mulheres sejam “rapadeiras”, para a comunidade, elas precisam ser “boas rapadeiras”. A definição de “boa” carrega algumas qualidades que a mulher precisa apresentar para, inclusive, ser chamada para as “desmanchas de mandioca”. É o que nos fala Dona Prudência “Eles estão do jeito, se você não for uma “rapadeira boa, não quer” (Dona Prudência). Quando Dona Prudência menciona “eles”, deixa a entender que se refere às pessoas que contratam as mulheres para trabalhar na farinhada. Interpelada sobre o que seria uma “rapadeira boa”, a farinheira responde:

É uma rapadeira que não é mole, ela é ligeira, ela é eficiente para tudo. É isso! Porque tem delas que não sabem nem trabalhar com a mandioca. Não sabe trabalhar. Então, eles só querem ser uma pessoa boa... uma rapadeira boa. Uma rapadeira que desenvolve, desempenha o trabalho (Dona Prudência).

Em conformidade com o trecho acima, as “rapadeiras” consideradas boas são aquelas mulheres que já possuem experiência nesse tipo de trabalho, não demonstram desânimo, possuem agilidade e outras qualidades que a própria comunidade e elas mesmas enxergam como essenciais para o ofício nas farinhadas. Alguns relatos coletados exemplificam bem essas afirmações:

É o seguinte, elas são mulheres escolhidas porque são as mulheres determinadas, que da conta de fazer esse encargo. Porque, mulheres fraca, mulheres sem... “sem coragem”, ela não da conta de fazer esse serviço. Então, elas são as mulheres trabalhadeiras. São mulheres determinadas que pegam o serviço e faz. Por isso que eu chamo, as mulheres guerreiras, são aquelas mulheres trabalhadeiras. Porque nem toda mulher faz esse serviço aí. Por exemplo, ela rapa uma raiz, uma hora, duas horas, mas ela não aguenta um batidão de semana, de mês, ela não aguenta não. Não é toda mulher que guenta não. Nós temos muitas mulheres aqui dentro de Cascavel que elas...Porque as mulheres novas, elas não aguentam não. Eu acho que seja as mulheres capacitadas para isso. É por isso que sai escolhendo, sai escolhendo aquelas pessoas. Não é todo mundo que chama para rapar mandioca, porque não dá conta (Dona Jurema).

Para Dona Aurora, “[...] farinhada é trabalho”, pois exige que essas mulheres se comprometam dentro das casas de farinha. A seriedade que as raspadeiras atribuem ao seu ofício nos ajuda a compreender que essas raízes possuem uma representação que vai além da questão econômica. Embora reconheçamos a importância da demanda financeira, para essas mulheres, os farelos também simbolizam algo maior do que a simples superação da miséria, da fome e da necessidade. Isso fica evidente no relato de Dona Petronília, quando ela nos conta que, apesar do sofrimento de ser uma mulher no campo, há também momentos de bondade. Ao ser questionada sobre o que seria essa bondade, ela responde: “O alimento na mesa! Não tem coisa melhor que você ter a comida que você ganhou, que foi de você, que você foi quem trabalhou pra ter aquilo ali. Nada paga” (Dona Petronília).

A fala de Dona Petronília nos remete à obra “Quarto de Despejo”, de Carolina Maria de Jesus (2014, p. 38), em que a autora sabiamente pergunta: “E haverá espetáculo mais lindo do que ter o que comer?”. Nesse sentido, Dona Prudência também afirma: “Portanto, eu acho que onde tem farinha não tem fome... tem sempre fartura, tem fartura onde tem farinha” (Dona Jurema, 65 anos, lavradora). Nesse contexto, podemos citar ainda a fala de Dona Aurora, que se refere à farinha como um símbolo de fartura:

[...] eu tenho pão na minha casa. Para mim é uma benção. Amanhecer o dia, eu não vou comprar no comércio a goma. Eu tenho na minha casa, tá lá (e tá lá dentro) do tambor. Eu vou lá e pego. Para mim é de grande importância, construir o pão. Persevar nosso pão ali, para nós ter sempre. Ter nosso pão. Que triste é você ter que comprar tudo. Quando uma pessoa tem um bom emprego, um bom salário, tudo bem E quem não tem? O que acontece com quem não tem? Passa fome! Nós sempre fomos de origem de gente pobre, que nós não tínhamos... somos ricos porque temos Deus, temos nosso criador e algo, né? Mas aí eu via meu pai, quando a gente não tinha nada, mas tinha farinha. Papai caçava, meu pai pescava, trazia pra casa, a gente tinha como comer. Quando não tinha farinha, que a farinha acabava, tinha a mandioca lá na roça. Ia lá, ele arrancava aquela mandioca, trazia pra casa, descascava, lavava. Ele mesmo tinha um ralo [...]. Com tanto que aparecia

um pirão, nós comíamos um pirão. Então a mandioca, ela como se diz, pra mim ela é uma mãe. É mandioca mesmo. Porque é o pão verdadeiro a mandioca. Tendo farinha, com ovo você faz uma farofa, com juriti você faz um pirão, se você tiver farinha. Você pode comer ela assada. Sem farinha, não! É por isso que eu não desisto da mandioca (risos) (Dona Aurora).

A mandioca é vista como elemento para fugir da fome, o termo “pão”, como bem disse Dona Aurora, já foi utilizado por Cascudo (2011) para identificar a *Manihot Esculenta*, “Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial” (Cascudo, 2011, p. 90). Destaca-se, na fala da entrevistada, a afirmação de se comer farinha com uma variedade significativa de alimentos, como podemos visualizar no excerto “Tendo farinha, com ovo você faz uma farofa, com juriti você faz um pirão, se você tiver farinha. Você pode comer ela assada. Sem farinha, não!” (Dona Aurora). O trecho destacado, assemelha-se com as palavras de Cascudo (2011, p. 91): “A mandioca vivia nos dos elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijus. O primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta”. Assim, se temos Cascudo (2011) asseverando que sem farinha não se vive, do outro lado, temos Dona Aurora afirmando: “sem farinha não!”, caracterizando o farelo como o “pão verdadeiro”, dizendo-nos ainda sobre o significado de abundância que as raízes representam: “quando a gente não tinha nada, mas tinha farinha”.

Além disso, precisamos mencionar o caráter afetivo que a raspadeira dá às raízes da mandioca, enxergando-as como mães. Mães que nutrem seus filhos, aspecto semelhante ao que podemos constatar nas quebradeiras de coco, ao tomarem as palmeiras de babaçu como figuras maternas, capazes de alimentar e sustentar seus lares (Barbosa, 2013). Sendo assim, tanto as raspadeiras de mandioca quanto as quebradeiras de coco fornecem um caráter sentimental, respectivamente, às palmeiras e às raízes de mandioca.

Da mesma forma, enfatizamos o traço espiritual que ambos os grupos societários atribuem aos produtos de sua lida, o coco babaçu e a mandioca, conferindo-lhes uma conotação sagrada. Para ilustrar essa afirmação, trazemos a Oração “Ave-Maria das Quebradeiras de Coco” e a fala de Dona Jurema.

A palmeira caindo em carreira  
A caminho da morte, mudando sua sorte  
Suspiro derradeiro, gemido profundo  
Treme a Terra e o mundo  
Sufocando o coração das quebradeiras  
Ave palmeira que sofre desgraça  
Malditos derrubam, queimam, devastam



Bendito é teu fruto que serve de alimento  
 E no leite da terra ainda dá sustento  
 Santa mãe brasileira, mãe de leite verdadeiro  
 Em sua hora derradeira, rogai por todas nós quebradeiras.  
 Amém. (Barbosa, 2013, p. 285).

A oração das quebradeiras ilustra a ideia de santidade que as palmeiras de babaçu e os seus frutos representam para as mulheres que delas tiram seu sustento. Similarmente, Dona Jurema comenta da santidade da Casa de farinha: “O lugar que tem farinha ele até cheira! Porque é santo. Parece que é abençoado, porque é farto, é fartura. Farinha é fartura grande, grande, grande” (Dona Jurema).

Os dois exemplos citados acima destacam a importância imaterial que as raízes e os cocos possuem, associando a oferta de alimento proporcionada por essas plantas à dimensão espiritual, expressa nos votos de agradecimento pelo alimento recebido. Além disso, evidenciam a relevância alimentar desses insumos, como observado nas expressões “Bendito é teu fruto que serve de alimento” e “[...] é abençoado, porque é farto, é fartura”.

Para trabalhar com essas raízes, as mulheres precisam acessar as instituições responsáveis pela transformação da farinha. É nessas instituições, em grupo, que elas dão formas diferentes aos tubérculos. Nesse processo, as trabalhadoras desempenham atividades que, segundo elas mesmas e a comunidade, são atribuídas ao feminino; no entanto, essas delimitações não são rígidas (Sartre *et al.*, 2013). É importante destacar que esses espaços são compostos por homens e mulheres, e a parceria entre eles é essencial para se obter o produto final. Dessa forma, constatamos que as atividades relacionadas à produção da farinha suscitam uma divisão sexual do trabalho. Nesse contexto, é relevante lembrar que “a divisão sexual dos papéis nada tem de natural: é uma construção social” (Sartre *et al.*, 2013, p. 108). Abordaremos essa questão no próximo tópico.

### 3.3 ENTRE A TRADIÇÃO E OS DESAFIOS FRENTE À DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO

A discussão sobre a mulher na sociedade se arrasta pela história e continua vigente. Podemos exprimir que obtivemos alguns avanços ao longo desse percurso. A própria provocação de trazer essa discussão em um trabalho científico, e colocar em pauta a figura feminina para refletir sobre os espaços a que foram submetidas, desconstruindo padrões, já representa um avanço, apesar de ainda persistir uma visão da mulher enquanto ser doméstico, submissa ao homem, objeto sexual, etc. Esses são alguns dos aspectos que colocam a figura

feminina em situação de inferioridade na sociedade. Soma-se a isso o fato de que a mulher perde espaço para os homens simplesmente pelo recorte de gênero, isso acontece em diferentes áreas, classes e grupos sociais. Aqui, trazemos o mundo rural para salientar este local como receptor das reverberações sociais da divisão sexual do trabalho, dando notoriedade a esse fenômeno dentro das Casas de Farinha.

Pontuamos que as argumentações sobre divisão sexual do trabalho estão atravessadas por intersecções que se mostram através de classe e raça. Essa divisão não acontece igualmente sobre todas as mulheres, por isso, a produção do gênero é racializada e baseada em classes (Biroli, 2018). No grupo de mulheres, existem diferenças com relação a divisão do trabalho. Mulheres brancas se aproximam de trabalhos que são exercidos por homens brancos, mulheres negras se aproximam de trabalhos que são exercidos por homens negros. Então, devemos pensar em uma divisão do trabalho (Homem, mulher) que está permeada de subdivisões, e que não contempla as prestadoras de serviços de maneira homogênea. Para justificar essa fala, trazemos as palavras de Biroli (2018, p. 22):

Na pirâmide de renda e no acesso a postos de trabalho, à escolarização e a profissionalização, as mulheres brancas estão mais próximas dos padrões de oportunidade dos homens brancos e apresentam vantagens em relação aos homens negros. São as mulheres negras, acompanhadas de seus filhos, que integram a faixa mais pauperizada da população.

A partir disso, salientamos que a divisão sexual do trabalho mantém laços estreitos com um outro tipo de manifestação social. Apesar desse fenômeno ter se mostrado muito robusto, principalmente no século XIX, bem como no Brasil colônia, em nossa compreensão, mantém-se pujante na contemporaneidade. Estamos falando do patriarcado, que representa o poder masculino dentro da família, como este servia de modelo para as relações sociais, alegamos que os ecos deste fenômeno transpõem as estruturas domiciliares, atingindo também a sociedade.

Nos estudos de Tedesco (2014) o autor procura realizar a reconstrução de memórias de idosos do meio rural da segunda e terceira geração de imigrantes italianos na região do Alto Taquari, ele afirma perceber harmonias na maneira pela qual os entrevistados conceituam o passado e destaca que:

A família aparece sempre sob o veio da centralidade paterna, sendo comum essa dimensão expressa por ambos os sexos; há um reconhecimento da moralidade severa, da obediência e submissão feminina ao homem, do domínio físico e econômico da natureza física e produtiva (terra e matas)

pelo homem, do trabalho rude reservado ao homem, bem como sua visibilidade e importância pública, própria dos mecanismos de repressão de uma organização familiar patriarcal, patrifocal e patrilinear (Tedesco, 2014, p. 281-282).

Nesse sentido, assevera-se que o patriarcado ainda persiste nas relações sociais, como bem disse Albuquerque Júnior (2013) ao afirmar que o conceito de patriarcalismo não se refere somente ao passado. Ainda há homens que utilizam a figura da mulher para impor poder, desigualdade e submissão, todos esses aspectos são percebidos em diferentes âmbitos: em casa, na sociedade, no trabalho, na família, no campo, e até o presente momento não foram superados.

Portanto, o patriarcado se apresenta como um tipo de exploração, sumariamente definido por Biroli (2018, p. 11) como “um complexo heterogêneo, mas estruturado de padrões que implicam desvantagens para as mulheres e permitem aos homens dispor do corpo, do tempo, da energia de trabalho e da energia criativa dessas”. Ademais, essa manifestação também foi analisada por Albuquerque Júnior (2013) como uma sociedade do poder masculino, respaldada nas relações paternalistas, de filhotismo e apadrinhamento.

A sociedade tem colocado homens e mulheres em situações antagônicas no que se refere ao trabalho, além de ditar o que é considerado uma prática feminina e o que é considerado uma prática masculina. Isso também se reflete na diferença salarial, onde as mulheres muitas vezes recebem menos que os homens, mesmo desempenhando as mesmas funções. Os papéis socialmente construídos e atribuídos às mulheres estão frequentemente ligados a trabalhos que lembram o ambiente doméstico, uma construção histórica. Por outro lado, os homens são frequentemente direcionados a ofícios mais inseridos no campo capitalista. Mas afinal, o que seria trabalho doméstico? Para Wolff (1998, p. 81):

A categoria de “trabalho doméstico” tem escondido, ao longo da história, muitas formas diferentes de trabalho. Basicamente, ela designa um tipo de atividade necessária para a vida, para a reprodução humana em seu sentido amplo; atividade que não é voltada para o mercado. Trata-se dos cuidados com a casa; a produção e manutenção de roupas para o uso da família; o preparo da comida; o cuidado de crianças, idosos e doentes; [...].

O trabalho remunerado e o não remunerado da mulher traz, segundo Biroli (2018), um foco para a ideia de trabalho doméstico. As atividades exercidas em casa, com base na relação do casamento, caracterizam-se como um trabalho não remunerado e doméstico. Em alguns casos, a mesma mulher que realiza as tarefas de cuidado e manutenção do lar, pode ter uma atividade em outra conotação, a de trabalho remunerado. Mas vejamos o que Biroli (2018, p.

29) nos coloca a refletir:

[...] isso inclui a preparação de alimentos, a lavagem de roupas, mas também o cuidado das crianças e as formas de apoio moral e de trabalho sexual e reprodutivo que têm sido parte do casamento. Daí a afirmação de que, “se um homem se casa com sua empregada doméstica ou com uma prostituta, o mesmo trabalho e a mesma mulher repentinamente se tornam não remunerados e ‘improdutivos’”.

Com isso, podemos constatar que o trabalho doméstico está à mercê das categorias de trabalho remunerado e não remunerado. Inclusive, tais atividades socialmente consideradas “de mulher”, ou seja, direcionadas ao público feminino, podem se transformar em trabalho não remunerado a partir da ideia de casamento e de submissão ao homem.

Então o que seria “trabalho de mulher” e “trabalho de homem”? Quem ditou o que o homem pode fazer e o que a mulher deve fazer? A existência dessas “verdades” causa um efeito ultrajante nas ligações sociais entre os gêneros. Essa ideia de papéis atribuídos ao homem e papéis atribuídos às mulheres sempre estiveram carregados de preconceitos, estereótipos e, constantemente, colocaram a figura feminina em situação de desvantagem, reproduzindo uma estrutura social machista.

As funções na sociedade foram ditadas levando em consideração as características que os homens e as mulheres possuem - às mulheres são destinados os trabalhos que precisam de atenção, delicadeza, cuidados; aos homens, as funções de força, inteligência, etc.

Pensar na atuação feminina em espaços tidos como masculinos, coloca-nos diante de uma enorme barreira a ser ultrapassada, um obstáculo que precisa ser transposto e que necessita, ainda, de ações para ser efetivamente desconstruído. As análises aqui realizadas tornam-se indispensáveis nas reflexões a respeito de inúmeras inquietações que se arrastam pela história da divisão sexual do trabalho.

A construção social de profissões masculinas e femininas, e o desempenho de mulheres em ocupações identificadas como de atuação do homem, instalam um discurso preconceituoso contra os grupos que quebram a norma, notoriamente enxergando que, mesmo realizando as mesmas atribuições ditas “masculinas”, essas mulheres ainda são aviltadas. Para muitas pessoas, as habilidades atribuídas às mulheres não lhes permitem exercer funções consideradas “masculinas”. A existência estrutural de um discurso que define quais atributos são adequados para o exercício de determinadas profissões perpetua a ideia de que características como força física, modos de comportamento, nível cognitivo e habilidades que envolvem carinho, paciência e afeto são específicas de um gênero. Em outras palavras,

nessa perspectiva social, as mulheres não podem exercer funções "masculinas" porque essas exigem características que, supostamente, apenas os homens possuem, e vice-versa.

Até aqui, procuramos discutir, de forma sumária, os vínculos que se estabelecem socialmente entre homens e mulheres no que diz respeito à divisão sexual do trabalho, bem como os mecanismos construídos para manter as mulheres em uma posição de subserviência ao homem. Ressaltamos a necessidade de romper com discursos que colocam as mulheres em situação de risco. Com isso em mente, queremos dialogar com as proposições supramencionadas no contexto social das Casas de Farinha. Podemos afirmar que, nesses espaços, as mulheres são excluídas, tratadas como minorias, ou relegadas a funções domésticas?

No que diz respeito ao rural, as mulheres desempenham papéis domésticos com mais destaque, apoiando-se nos conceitos anteriormente aludidos acerca do pensamento patriarcal, destaca-se que, no contexto do campestre, é possível observar este fenômeno mais explicitamente. Tendo em vista esses aspectos, ocorre uma divisão de trabalho que se expressa no ato de entregar a comida na mão do marido quando o mesmo chega da roça (trabalho), por exemplo, mantendo as estruturas de exploração masculina sobre mulheres. Barbosa *et al.* (2015, p. 118) explica que “tem-se a concentração do trabalho feminino em tarefas manuais que remonta às tarefas domésticas que lhes eram atribuídas na estrutura de organização patriarcal”, na mesma lógica, Silva (2013) acrescenta que a indústria doméstica é uma atividade da mulher. Nesse sentido, reafirmamos que, no mundo rural, a mulher é involuntariamente direcionada para os afazeres da casa (domésticos), tais como: preparo do alimento, limpeza, lavagem de roupas, cuidados com os filhos pequenos, elemento que se configura como “núcleo simbólico da família” de acordo com (Woortmann; Woortmann, 1997, p. 37).

Quando investigamos a divisão sexual do trabalho em casas de farinha, é importante verificar se as atividades realizadas pelas mulheres são extensões do trabalho doméstico ou se elas exercem funções que fogem à ideia de obrigatoriedade que essas tarefas costumam ter, bem como se esse ofício lhes é imposto com a perspectiva de inferiorização. Primeiramente, é relevante refletir que, nos processos de transformação da mandioca em farinha, as mulheres têm um papel de destaque, pois a maioria dos integrantes dessas unidades produtivas são mulheres. Assim, nesses espaços, há uma divisão do trabalho. Essa prática coletiva, que denota um aspecto solidário e pode também evocar o ato de mutirão, carrega algumas configurações distintas em relação à divisão sexual do trabalho percebida no capitalismo. E, embora existam 'trabalhos de homem' e 'trabalhos de mulher', essas funções não são

hierárquicas e não evidenciam a superioridade masculina sobre as mulheres. Comumente, no capitalismo, em seu contexto citadino, algumas mulheres ocupam postos de trabalho inferiores aos dos homens.

Apresentamos a Casa de Farinha como um local onde ocorre uma divisão sexual do trabalho, mas essa divisão se manifesta a partir das relações que acontecem dentro desses estabelecimentos. Nas Casas de Farinha, especificamente nas que foram objeto deste estudo, com base nas visitas realizadas, as mulheres assumem mais papéis do que os homens. A partir dessa afirmação e no que se refere a divisão sexual do trabalho, Barbosa *et al.* (2015, p. 111-112) infere que:

O interesse por trabalhos que abordem as relações de gênero tem crescido e justifica-se na medida em se faz necessário lançar questionamentos sobre o conjunto das relações sociais e econômicas no universo do trabalho no Brasil. Nesse sentido, acredita-se que a casa de farinha pode ser tomada como *lócus* no qual a divisão sexual de trabalho pode ser observada com vistas a compreendê-la.

Nesses estabelecimentos produtores de derivados da mandioca, as mulheres se mostram protagonistas e desempenham papéis importantes da “farinhada”, Dona Berenice quando interpelada sobre a importância da mulher na transformação da mandioca nos diz: “É porque a farinha pertence muito mais a mulher do que ao homem. Que a mulher é quem faz todo o acabamento da farinha. Que é, no caso, o procedimento da tapioca, o homem não faz. Quem faz é a mulher” (Dona Berenice). No entanto, Dona Geisa afirma:

Ele também tem uma importância, porque tem um serviço que só ele que faz. Que são, para ralar a mandioca que eles chama. Aí prensar, que é para colocar na prensa, o prensador. E tem o torrador de farinha também, que é aquele que torra no forno, ele tem importância também. Começa a arrancar, né! Que eles vão arrancar a mandioca, aí depois da mandioca estar arrancada, aí tem pra ralar, prensar e torrar (Dona Geisa).

Compreende-se, nas falas, que existem atividades que são realizadas por homens nesses espaços de construção de farinha, bem como atividades que são alicerçadas na figura feminina, comprovando, então, uma divisão sexual do trabalho dentro desses lugares. As imagens abaixo utilizadas (ilustrativamente e sem análise), mostram os procedimentos da arranca da mandioca, da prensagem e da torração, respectivamente. Essas tarefas são, de acordo com as mulheres entrevistadas, funções masculinas.

Imagem 5: Arranca da mandioca.



Fonte: Acervo pessoal, 2023.

Imagem 6: Prensagem da mandioca.



Fonte: Acervo pessoal, 2023.

Imagem 7: Torragem da farinha.



Fonte: Acervo pessoal, 2023.

Aos homens cabem as atividades que demandam maior esforço físico, atividades de força. “Não tinha braço de mulher que aguentasse ficar o dia todo puxando rodo, torrando a farinha” (Dona Aurora). Mesmo verificando-se que, nos discursos das próprias mulheres e comunidades investigadas nessa pesquisa, as atividades estejam bem definidas, constata-se que, em alguns procedimentos do trabalho com o tubérculo, os homens realizam atividades atribuídas às mulheres, e vice-versa. Por exemplo, o ato de descascar as raízes é uma tarefa tipificada como feminina, todavia, apesar dessa especificação, podemos encontrar homens realizando este trabalho.

Desse modo, Dona Petronília coloca que “90% dos procedimentos efetuados dentro da casa de farinha são realizados por mulheres”, atribuindo os 10% restantes aos homens. A farinheira ainda define as incumbências dos homens, mas confirma que tem mulheres que enfrentam e realizam o mesmo trabalho “tem que ter o cevador<sup>14</sup> da mandioca, o preenseiro para imprensar que vai para a farinha, a massa que vai para a farinha; e o outro é o forneiro, né? Que isso aí é os homens. Isso aí é parte dos homens, mas tem mulher que faz”.

Com base nesses relatos, percebemos algumas incompatibilidades. No momento em

<sup>14</sup> Homem que tritura as raízes da mandioca, já descascadas, na casa de farinha.



que as mulheres afirmam a presença masculina como mão de obra, as trabalhadoras também identificam as funções masculinas e suas próprias funções, mas atribuem a si a maior importância na produção de farinha. As farinheiras não descartam a necessidade do gênero oposto, mas afirmam serem elas o esteio da produção. Algumas sublinham atividades como de realização apenas masculina; outras não estabelecem fronteiras de gênero para a realização. Desse modo, Dona Juliana afirma, quando questionada sobre a importância do homem na farinhada “Tem. Por causa que ele vai imprensar massa, vai torrar farinha. É uma coisa que a mulher não faz, aí é do homem” (Dona Juliana), enquanto o discurso de Dona Madalena pontua: “Hoje já tem homem que descasca e que lavam massa, mas antes não tinha. Essa parte aí era da mulher. O homem arrancava, colocava lá e a mulher que se virava para tratar, pra fazer” (Dona Madalena).

Por outro lado, Dona Jurema atribui às atividades desenvolvidas nas farinhadas a uma parceria que precisa existir entre os gêneros. Sendo assim, ela afirma:

[...] isso é uma parceria muito grande, o homem mais a mulher, isso é uma parceria! Porque nem o homem faz sozinho e nem a mulher faz sozinha. Porque na casa de farinha precisa muito de homem, também, muito de homem. Porque sem um homem na casa de farinha, também não vai nada pra frente, eles são muito importantes... principalmente aquele que ceva a mandioca, ele imprensa a mandioca, né? A massa, ele imprensa a massa, vai peneirar, para jogar no forno já peneiradinho, já prontinho, né? Que é para o outro, que é... O melhor de todos é o forneiro, porque sem o forneiro não tem farinha (Dona Jurema).

Assim como Dona Jurema, todas as mulheres afirmaram a importância dos homens nas atividades com a mandioca. Expressões como: “é uma peça fundamental” e “tem grande importância” foram utilizadas para representar o homem na casa de farinha. Dessa maneira, e com base nas interlocutoras abordadas, os homens realizam, comumente, as seguintes atividades nos procedimentos da farinhada: eles arrancam, processo de retirada das raízes do solo, geralmente denominada na região de estudo como “arranca da mandioca”; transportam até os locais de beneficiamento; prensam a massa e torram a farinha. Essas atividades, como mencionado anteriormente, demandam um grande esforço físico e, apesar de estarem determinadas socialmente pelas comunidades no que diz respeito aos fazeres do homem e da mulher, podemos verificar em suas realizações flexibilidades.

No que tange às atribuições femininas, notamos como atividade central aquela que, inclusive, empregna-lhe identidade. A raspagem das raízes de mandioca é realizada por um número significativo de mulheres, mas isso, como já foi assinalado, não significa dizer que

apenas essas figuras façam tal trabalho. Percebe-se a presença de crianças, bem como de homens no descascamento dos tubérculos. No entanto, observamos, nas visitas, assim como nos relatos das raspadeiras, outras responsabilidades que lhes são delegadas.

Portanto, quando interpeladas sobre a sua importância e quais as operações que desempenham nos trabalhos na Casas de produção de farinha, obtivemos as seguintes respostas: “É descascar a mandioca e lavar a tapioca e lavar a massa” (Dona Juliana), “O trabalho da mulher é rapá , rapá , lavar” (Dona Otacília,), “A mulher... lava. Lava a massa. Lava a goma. Lava hoje, amanhã se torna lavar de novo. Tem que arrancar a goma para lavar de novo, e assim por diante” (Dona Camila). Para Dona Alba:

O trabalho da mulher é rapar a mandioca, é passar a mandioca, a massa no pano é, em seguida, escorrer a água da tapioca. E depois lavar a tapioca também, no caso. depois arrancar a tapioca, que é a goma dali daqueles tanques e colocar na mesa para secar. Esse é o trabalho da mulher (Dona Alba).

Desse modo, verifica-se a importância dadas às mulheres e aos homens, pois seus trabalhos se complementam e dão forma aos laços de coletividade que se apresentam nos labores com a farinha. Por isso, a noção de inferioridade feminina perde força dentro desses locais. Aqui, estamos nos referindo à mão de obra especificamente, aos trabalhos com braços e pernas, com a força dos músculos; no que se refere aos mecanismos subjetivos de dominação, estes permanecem. Abaixo, ilustrações de atividades desenvolvidas na casa de farinha e que se destacam pela força de trabalho feminina: a lavagem da massa e o descascamento das raízes de mandioca.

Imagem 8: Lavagem da massa de mandioca.



Fonte: Acervo pessoal, 2023.

Imagem 9: Roda de descascamento da mandioca.



Fonte: Acervo pessoal, 2020.

As mulheres, participantes de quase todas as etapas dessa transformação, se destacam como as principais mantenedoras dessas instituições. É importante ressaltar que, embora essas casas estejam frequentemente localizadas em áreas rurais, isso não significa que não existam casas de farinha em zonas urbanas. Além disso, é relevante destacar que, dependendo de sua localização, essas casas refletem os modos de vida daqueles que as frequentam. Vale mencionar que nosso estudo se concentrou em estabelecimentos produtores de farinha situados em zonas rurais.

Na casa de farinha, a mulher se torna uma figura de relevância e, como mencionado anteriormente, essa figura não está inferiorizada no que diz respeito às funções na produção dos derivados da mandioca. No entanto, os elementos de dominação feminina, profundamente enraizados na estrutura social, ainda persistem. E quais são esses elementos? Um exemplo é a diferença nas formas de pagamento, que variam entre homens e mulheres.

Nas atividades da farinhada, existem diferentes formas de pagamento, que variam conforme cada casa e com as negociações prévias realizadas, e se a instalação é particular ou comunitária para uso coletivo. Para compreendermos melhor, há casas que pagam as mulheres com a própria farinha, como nos estabelecimentos mencionados neste texto. No entanto, é importante destacar que, na maioria das vezes, os homens não são pagos dessa forma; seu trabalho geralmente é remunerado em dinheiro. A fala de Dona Aurora ilustra bem essa situação: “Duas arranca e meia. Ele foi quem imprensou todinha. E não disse um “piu”!

Recebeu o dinheirinho dele e foi embora sossegado.” Aos homens, o pagamento em espécie costuma ser priorizado.

Destarte, é válido salientar que, quando esses pagamentos são realizados em dinheiro, as trabalhadoras do gênero feminino costumam receber menos que os homens, como nos conta Santos e Oliveira (2013, p. 12) “Há que se considerar uma distinção entre o valor remuneratório pago aos homens e às mulheres pelo trabalho realizado por um ou pelo outro. As mulheres, seguindo outras tendências profissionais, são remuneradas por um valor menor”, mesmo realizando, em muitos casos, a mesma atividade do homem. Por isso:

[...] ainda que exercendo o mesmo trabalho, elas não são consideradas iguais aos homens. Trabalho idêntico não significa igualdade social (no sentido das relações de gênero) entre homens e mulheres. O trabalho não é causa da diferenciação entre homens e mulheres. Ele apenas reflete esta diferenciação que lhe preexiste, diferenciação que impregna todo o tecido social e não a esfera do trabalho (Silva, 2013, p. 168).

Assim sendo, é necessário problematizar a invisibilidade da mulher agricultora no campo, que é real e a coloca na sombra da figura masculina. As mulheres que trabalham tanto em casa quanto na roça são frequentemente desconsideradas, mesmo quando realizam as mesmas tarefas que os homens no âmbito laboral. Nessa injusta realidade, pontuamos a fala de Dona Aurora, a qual nos diz:

[...] só quem é reconhecido como lavrador é o homem, mulher não. Não sei meu fi. O homem é reconhecido como lavrador. O homem trabalhador da roça é. A gente fica assim por detrás, né? Mas é botado o nome do homem. Só quando eles vão... como foi, meu Deus? Quando eu fui votar, eles perguntaram a profissão de meu marido, era lavrador. Aí fizeram o meu título. Aí foi feito o meu documento assim, através dele, né? Lavrador (Dona Aurora).

A fala acima informa, enfaticamente, as assimetrias existentes entre homens e mulheres. Na entrevista com Dona Aurora, foi possível observar sua indignação ao mencionar que “só quem é reconhecido como lavrador, é o homem”. No entanto, a entrevistada não sabe dizer o porquê de tal fenômeno acontecer, mesmo tendo consciência de trabalhar tanto quanto o homem. Dessa maneira, Wedig e Menasche (2013) definem o espaço da roça como masculino. Ademais, Esmeraldo (2013, p. 245) concorda ao afirmar que “As regras e o jogo político são determinados para manter o masculino na posição de representante legítimo da classe trabalhadora rural”.

Para Brumer (2004, p. 210):

Diversos estudos que examinaram a divisão do trabalho por sexo na agricultura permitem concluir que as mulheres [...] ocupam uma posição subordinada e seu trabalho geralmente aparece como “ajuda”, mesmo quando elas trabalham tanto quanto os homens ou executam as mesmas atividades que eles.

Diante do exposto, é fundamental mencionar que, mesmo obtendo um espaço de influência na Casa de Farinha, as mulheres continuam inseridas em uma lógica excludente na esfera social. Em outras palavras, as mulheres ainda sofrem abusos e preconceitos, e essa realidade não é diferente nos espaços de trabalho analisados. Portanto, precisamos de mecanismos que superem essa lógica social integralmente, e não apenas em alguns espaços.

Nesse contexto, a atividade na Casa de Farinha proporciona uma renda para as famílias de agricultores e contribui para dismantelar a hierarquização do homem sobre a mulher. Nosso objetivo não é colocar o feminino em uma posição superior ao masculino, mas discutir a desconstrução de ideias impregnadas no tecido social, como o sexismo e a inferiorização feminina, que infelizmente ainda são muito presentes.

#### **4 PRÁTICA EDUCATIVA NA CASA DE FARINHA: TU ME ENSINA A FARINHAR?**

*Isso já é uma tradição. Vai vendo o processo e já vai aprendendo. Não tem um professor para ensinar, não. Você vai ali acompanhando o processo e vai aprendendo, né!*  
(Dona Petronília, Lavradora)

Até o momento, nos empenhamos em discutir os locais de farinha como ambientes que não se limitam exclusivamente à produção de farinha. “Esses espaços quase sempre foram vistos apenas como locais de produção econômica, onde se beneficiam as raízes de mandioca que passaram anteriormente por um processo de plantio e colheita” (Silva; Silva, 2015, p. 60). No entanto, também são lugares subjetivos, que se revelam como áreas geradoras de trabalho, identidade, memória, gênero e saberes. “[...] O fazer farinha configura-se como um processo que vai além do resultado final de um sistema produtivo, pois envolve também relações de convivência e vínculos familiares em sua prática” (Silva; Silva, 2015, p. 62).

A partir deste ponto, buscamos analisar as práticas educativas que se desenvolvem dentro desses estabelecimentos para compreender como elas se manifestam e através de quem se expressam. Por isso, é necessário refletir sobre como a educação se revela de diferentes formas e em diversos contextos. Assim, Silva (2011, p. 88) percebe que

[...] prática de produção de farinha possui uma dimensão educativa, pois não ocorre sem planejamento, sem desenvolvimento e sem avaliação, entre outros motivos. Os sujeitos precisam conhecer o tempo adequado para o plantio, acompanhar seu desenvolvimento e avaliar o momento adequado para colher.

Nesse sentido, destaca Pimenta (1999, p. 23) “A educação [...] enquanto prática social, é realizada por todas as instituições da sociedade. Enquanto processo sistemático e intencional, ocorre em algumas, dentre as quais se destaca a escola”. Por isso, percebemos a educação, sobretudo, como uma prática social. Outra justificativa dada para a associação de que a educação pertence exclusivamente à escola foi exposta por Neves (2014, p. 126), o autor informa que a conexão entre esses dois elementos.

[...] se deve ao lugar que historicamente a escola ocupou na elaboração e circulação de saberes e ao tipo de conhecimento que historicamente foi percebido como o verdadeiro, o fidedigno saber, o conhecimento científico elaborado no âmbito de instituições clássicas como a escola e as universidades.

Nesse sentido, é importante destacar que a pesquisa não pretende discutir uma educação formalizada. No entanto, é necessário diferenciá-la da perspectiva de educação que abordaremos. A educação formal, em outras palavras, aquela que ocorre dentro de escolas públicas e privadas, em cursos de aperfeiçoamento e treinamento, e em outros espaços de formação, geralmente se dá em salas de aula com carteiras, livros didáticos, quadros, métodos pedagógicos e materiais escolares, com os alunos organizados em filas, etc. Esse tipo de ensino é entendido por Brandão como “o momento em que a educação se sujeita à pedagogia (teoria da educação), cria situações próprias para o seu exercício, produz os seus métodos, estabelece suas regras e tempos, e constitui executores especializados” (Brandão, 2007, p. 26).

A Lei 9.394/1996 (Brasil, 1996) que dispõe sobre as Diretrizes e Bases da Educação Nacional nos informa, inicialmente, que: Art. 1º § 1º “Esta lei disciplina a educação escolar, que se desenvolve, predominantemente, por meio do ensino, em instituições próprias”. No entanto, ela ainda coloca: Art. 1º “A educação abrange os processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais”. Nesse contexto, destaca Brandão (2007, p. 08)

A educação existe de forma diversa em pequenas sociedades tribais de povos

caçadores, agricultores ou pastores nômades; em sociedades camponesas, em países desenvolvidos e industrializados; em mundos sociais sem classes, de classes, com este ou aquele tipo de conflito entre as suas classes; em tipos de sociedades e culturas sem Estado, com um Estado em formação ou com ele consolidado entre e sobre as pessoas.

Isto posto, destaca-se a ampla dimensão da educação, com ênfase naquelas formas que não se limitam aos muros das instituições formais de ensino, mas também se manifestam fora delas. Desse modo, abordaremos locais que fogem à formalidade da educação, como a casa de farinha. Discutiremos a educação que precede as práticas pedagógicas das instituições escolares, as leis e a formalidade do ensino, aquela que se revela nas teias de transferência de saberes (Brandão, 2007), entrelaçada na vivência de grupos sociais.

Tratamos, no presente texto, de uma atividade desenvolvida no meio rural. Entendemos que, nesses locais, as aprendizagens ocorrem frequentemente na prática de vida e estão conectadas ao trabalho. Nesse sentido, estamos de acordo com Brandão (1983, p. 222) ao afirmar que “o aprendizado do saber existe imerso no exercício do trabalho.” No entanto, é necessário destacar que essa atividade não se limita aos espaços rurais, contudo, sua realização no campo ganha notoriedade pelos motivos já mencionados.

Nesse cenário, os saberes nas farinhadas revelam muitas das experiências construídas e observadas através das ações da parentela no trabalho. Assim, a família surge como a primeira instituição capaz de ensinar. “Essa educação familiar que os pais desenvolvem com as crianças permite a inserção delas desde cedo no fazer farinha” (Silva; Silva, 2015, p. 79). Logo, a organização camponesa se fundamenta nas relações familiares e produtivas, estabelecendo o próprio campesinato. A esse respeito Brandão (1983, p. 232) explica que:

Pais, adultos, as próprias pessoas, educam em situações cotidianas de reprodução de vida e de seus símbolos; educação para o trabalho produtivo “da regra do pobre” e para a vida comunitária tradicional. São o que faz com que as pessoas do lugar sejam “como se é por aqui” e, no fim das contas, saibam “o que todo mundo sabe por aqui”.

A expressão 'o que todo mundo sabe por aqui' denota habilidades adquiridas na coletividade, nos ambientes frequentados e nos espaços vividos. Na região estudada, é pouco provável que alguém não conheça ou nunca tenha visitado as casas de farinha, mesmo que não possamos afirmar que todos saibam transformar a mandioca em farelo da forma como é amplamente praticado na região. Todavia, o contato com esses espaços é uma prática corriqueira, e não se pode dizer que são ignorados ou desconhecidos pela população.

Dessa maneira, classificamos esses locais como espaços de aprendizagens, bem

como “lugar praticado” Certeau (2014). A ideia de espaço e lugar, discutida por Certeau, nos faz refletir e projetar essa reflexão nos espaços produtores de farinha discutidos neste texto. De acordo com o teórico mencionado, há que se pensar que lugar é algo estático, e o espaço surge a partir da ação de sujeitos nos lugares, dessa forma, o espaço é o lugar praticado. “Em suma a rua geometricamente definida por um urbanismo é transformada em espaço pelos pedestres...” (Certeau, 2014, p. 184). Do mesmo modo, “[...] o aeroporto, uma praça ou uma escola são transformadas em espaço pelas pessoas: pedestres, viajantes, alunos que nele circulam e dão vida àquele lugar” (Silva; Lyrio; Martins, 2011, p. 67).

Sendo assim, as casas de farinha representam um espaço de trabalho, vida e mobilidade desenvolvido pelas ações de homens e mulheres que trabalham com a farinha, a partir de seus hábitos cotidianos. Esses hábitos nascem das experiências do dia a dia, das observações e das “situações de aprendizagem” (Brandão, 2007, p. 18). Em outras palavras, “são as ações dos sujeitos que produzem o espaço.” Nesse caso, esses espaços são produtores de saberes por meio das práticas educativas.

Para Brandão (*ibid*, p. 09) “Não há uma forma única nem um único modelo de educação; a escola não é o único lugar onde ela acontece e talvez nem seja o melhor [...]”. Ou seja, as trocas de saberes e aprendizagens acontecem no cotidiano, nas vivências, experiências, nos simples atos de ensinamentos, na troca de “quem sabe-e-faz, para quem não-sabe-e-aprende” (*ibid*, p. 18).

Para que haja troca de saberes, são necessárias relações entre pessoas e grupos. Essas relações ocorrem difusamente ao longo da vida, nos mais variados ambientes sociais, ressaltando o caráter contínuo da educação. Como afirma Brandão (2007, p. 7): “Ninguém escapa da educação. Em casa, na rua, na igreja ou na escola, de um modo ou de muitos, todos nós envolvemos pedaços da vida com ela: para aprender, para ensinar, para aprender e ensinar. Para saber, para fazer, para ser ou para conviver.” Assim, ratificamos que as unidades produtivas de farinha estudadas neste trabalho se configuram como locais que suscitem educação e práticas educativas, pois “[...] existe prática educativa onde existem pessoas ou indivíduos em processo de aprendizagem [...]” (Crusoe; Moreira; Pina, 2014, p. 49), além do que “[...] a educação existe sob tantas formas e é praticada em situações tão diferentes, que algumas vezes parece ser invisível, a não ser nos lugares onde pendura alguma placa na porta com o seu nome” (Brandão, 2007, p. 16).



#### 4.1 SABERES E FAZERES: UMA PRÁTICA GESTADA NO FARINHAR

É fundamental destacar a práxis educativa para construir o entendimento de que a prática caracteriza o fazer e a ação, além de ser 'uma atividade humana concreta' (Crusoé; Moreira; Pina, 2014, p. 60). Nesse sentido, é importante esclarecer que estamos em um processo de reflexão sobre a prática social, que se refere às ações realizadas pelo homem em seus tempos e espaços. A esse respeito, trazemos as palavras de Silva (2011, p. 82) para quem o “saber fazer farinha, tem se configurado como uma prática social, por meio da qual se dinamiza historicamente a socialização de um conjunto de saberes entre as gerações”. Para Denardin, Sulzbach e Komarcheski (2015, p. 208-209):

[...] trocas de saberes em relação aos cuidados ao descascar a mandioca (limpeza), tempo necessário de permanência da massa na prensa, cuidados para controlar o fogo para manter uma adequada temperatura do tachó, cuidado ao mexer a farinha durante a torra e noção do tempo necessário que constitui uma verdadeira arte “arte de torrar”. Saberes que não se encontram em nenhum manual, saberes que não são repassados por técnicos, no entanto cada agricultor tem sua receita, sua lógica, sua racionalidade. Os agricultores têm a capacidade de produzir uma farinha mais fina, mais grossa, mais ou menos torrada. Esses saberes identitários são com frequência, compartilhados, seja entre familiares ou nas relações de vizinhança.

As práticas educativas surgem de diferentes formas e a partir de sujeitos distintos. Isso significa que, ao longo dos processos de resistência e produtivos, essas práticas estão profundamente ligadas ao ambiente e ao contexto social, bem como às necessidades de um povo. No entanto, essas práticas apresentam especificidades; ou seja, não podemos compreendê-las como manifestações uniformes, embora possamos reconhecer que, em alguns casos, elas compartilham semelhanças em seu modo de se manifestar. Por exemplo, os movimentos sociais de resistência produzem práticas educativas ao refletirem, construírem, desconstruírem, vivenciarem, organizarem-se e aprenderem com a experiência. A prática educativa na casa de farinha baseia-se nos mesmos elementos, mas em um contexto diferente. Enquanto a prática educativa nos movimentos de luta surge como uma estratégia para que as populações reivindiquem seus direitos, a prática educativa na casa de farinha manifesta-se como uma forma de perpetuação de saberes, de vida e de cultura.

Como abordamos a prática educativa, é oportuno relatar que esta pode ser entendida “Como atividades que apresentam interações entre pessoas, objetos, locais que refletem em diferentes momentos e espaços uma troca mútua que implica na construção do conhecimento” (Menezes; Paiva; Stamatto, 2016, p. 10). Para Streck (2006, p. 270), “a produção do conhecimento situa-se em vários lugares, cada um desses com características próprias de acordo com os papéis que cabem aos respectivos atores.” Não se trata de qualquer

conhecimento, esta pesquisa se relaciona com populações tradicionais, logo, os conhecimentos que estes povos desenvolvem carregam tradicionalismo. Para Diegues (2000, p. 30) “[...] conhecimento tradicional é definido como o conjunto de saberes e saber-fazer a respeito do mundo natural, sobrenatural, transmitido oralmente de geração em geração”. A transmissão desses saberes é realizada de forma oral, nas relações parentais, no convívio, no dia a dia, no trabalho. A partir disso, Pasa e Ávila (2010, p. 202) acrescentam que:

A principal forma de transmissão do conhecimento é o oral, que é feita de forma simples, no dia-a-dia, conforme a situação que estão vivendo, não há nada escrito ou livros. Na maioria das vezes, os pais, avós ou membros da mesma família fazem a transmissão oral, no interior do próprio grupo doméstico. Crianças e adolescentes acompanham os mais velhos nas tarefas cotidianas e, então, o saber tradicional é compartilhado dentro dessa cultura e transmitido de geração em geração, adquirindo o teórico e o prático, ao mesmo tempo, por absorção das explicações verbais e codificações (mitos e crenças).

Já para Silva e Silva (2015, p. 79)

[...] o fazer farinha requer de saberes que são transmitidos por meio da oralidade e de experiências que socializados pelos portadores desses saberes, cuja aprendizagem se dá na prática, nas vivências dos aprendizes, que buscam seguir o exemplo dos que possuem mais habilidades na execução das práticas de fazer farinha e não são construídos de forma isolada, mas, guardam relações de interdependência entre si. De maneira que o saber colher depende do saber plantar a maniva, que saber cuidar da casa e dos instrumentos influencia na qualidade do produto [...] Ou ainda que manusear os instrumentos e utensílios, guarda relação com a prevenção de acidentes dos praticantes e informa saber cuidar de si e do outro.

Os conhecimentos construídos pelo homem, historicamente, envolvem uma discussão sobre empiria e cientificidade. Instituições formais, como escolas e universidades, têm a autoridade para produzir conhecimento científico. Essa categoria é válida e de grande importância, sem dúvida. No entanto, é crucial reconhecer que existem outras formas de manifestação de saberes que também se transformam em conhecimento. Para Neves (2014), o saber científico e os saberes populares podem dialogar, afirmando a construção de um conhecimento científico que tome por base os saberes e experiências populares. Ainda de acordo com Neves (2014, p. 126)

O modelo de racionalidade científica que legou à escola e as universidades como espaço da educação, de construção do conhecimento é o mesmo que, por exemplo, influenciou uma forma de pensar e escrever a história que

negligenciava as camadas populares. que buscava a construção de uma verdade única e defendia a ciência como maneira de alcançá-la. Nessa perspectiva, observamos que o referido paradigma cristalizou um tipo de conhecimento que não contempla nem dialoga com os saberes e conhecimentos construídos pelos sujeitos em outros espaços sociais que não as instituições clássicas [...].

A partir dessa ideia, afirmamos que os ambientes da casa de farinha são produtores de conhecimentos, pois:

[...] O saber fazer farinha é perpassado por um conhecimento técnico, que nas relações cotidianas é compartilhado como se fosse um segredo de como fazer farinha de boa qualidade. Assim, ao realizarem as práticas coletivamente, os agricultores criam possibilidades para demonstrarem a experiência acumulada e promoverem a socialização desse saber como uma prática educativa (Silva; Silva, 2015, p. 72).

Alicerçados, mais uma vez, em Brandão (2007), no que se refere aos espaços educacionais não escolares, o estudioso afirma serem estes os lugares da vida e do trabalho, citando como exemplo “a casa, o templo, a oficina, o barco, o mato, o quintal” (*Ibid*, p. 32). Nesse sentido, acrescentamos a casa de farinha, pois nesses espaços “viver o saber, faz o saber” (Brandão, 2007, p. 32).

Nesse cenário, compreende-se que as práticas educativas surgem muito conectadas às experiências, notadamente, as experiências de vida da comunidade, entendida por Charlot (2014) como lugar de resistência, memória e dignidade, “muito ligadas ao mundo do trabalho” (Silva; Silva, 2015, p. 60). Para ilustrar o que acabamos de dizer, mencionamos um processo bastante importante dentro destes espaços de sociabilidade: a torração da farinha. O procedimento utiliza-se de um grande forno que precisa ser manobrado pelos chamados torradores, geralmente homens, que, em um trabalho árduo, revolvem a massa que acabou de sair da prensa por horas, a fim de produzir uma farinha de boa qualidade. No entanto, o que queremos pontuar se trata do saber que estes homens desenvolvem por meio da experiência, eles percebem que precisam trabalhar nos horários mais frios do dia, porque o calor que enfrentam é muito desgastante, por exemplo. Assim, os trabalhadores escolhem as madrugadas e os finais de tarde para torrar a farinha.

Essa percepção surge a partir da prática e da experiência, que se transformam no saber torrar. Sobre essa questão, Araújo (2016, p. 349) afirma que: “[...] é por isso que os forneiros preferem trabalhar começando de madrugada, ou seja, ‘acordando com escuro’, muito cedo na linguagem do sertanejo [...] continuando no final da tarde, quando o impacto da temperatura é amenizado por uma menor temperatura destes turnos”.

Outro ponto que merece ser demonstrado no que se refere a produção de saberes dos fazeres da farinha, diz respeito ao processo de decantação que os produtores utilizam. A decantação é utilizada na produção da tapioca, conhecida também como goma. Para que isso ocorra, são utilizados tanques de repouso que guardam o líquido extraído da mandioca. Esse processo é utilizado nas casas de farinha, embora os trabalhadores e trabalhadoras não conheçam a teoria, cientificamente falando, apesar de aplicá-la na prática. Assim, percebemos mais uma vez, o desenvolvimento de saberes que não se construíram na cientificidade. Todavia, conforme supramencionado, estes saberes podem e devem se complementar.

Portanto, são as práticas que geram saberes, e, para que esses saberes se concretizem, ocorre o processo de ensino-aprendizagem. Os processos produtivos da casa de farinha só se mantêm historicamente por meio do ensino. É necessário ensinar como fazer farinha, descascar a mandioca e lavar a massa. Pode-se pensar, de maneira precipitada, que esse procedimento só ocorre em centros formais de educação. No entanto, se os processos de ensino-aprendizagem envolvem a troca de informações com o objetivo de adquirir conhecimento, é através deles também que se aprende a “farinhar”.

Assim, “a organização das famílias rurais em torno das farinheiras<sup>15</sup> lhes permite dialogar com maior frequência e trocar informações, troca de saberes, sobre a atividade produtiva, espaço no qual o saber é repassado entre as gerações” (Denardin; Sulzbach; Komarcheski, 2015, p. 207-208). Ademais, Silva e Silva (2015, p. 72) nos diz que: “[...] é por meio de um processo de ensino aprendizagem que crianças, jovens, homens e mulheres agricultores aprendem se apropriam dos diferentes saberes que fazem parte do saber fazer farinha”.

Por isso, ensinar também é uma prática realizada na casa de farinha, que se mostra como um espaço educativo, pois:

[...] a educação é uma prática cultural gestada nos mais diversos espaços em que existe a vida, a cultura. Enquanto sujeitos inacabados em uma perspectiva freiriana, à medida que interagimos com o outro e com o mundo, nos educamos e educamos ao próximo. Assim considerando a educação enquanto um processo de troca de saberes e de experiências que resultam na construção do conhecimento[...] (Neves, 2014, p. 166).

As casas de farinha se configuram como instituições capazes de reunir pessoas de diferentes gerações para o trabalho, e é nessa interação que ocorre a troca de saberes e

---

<sup>15</sup> Os autores Denardin, Sulzbach e Komarcheski (2015) usam "farinheiras" para referirem-se à Casa de farinha.

experiências. Brandão (1999) afirma que o trabalho é o valor simbólico e afetivo da vida camponesa. Em suas análises no livro *O Trabalho de Saber (ibid)*, o autor nos convida a refletir sobre a ideia de que os camponeses aprendem e ensinam uns aos outros. Esses ensinamentos e aprendizados estão, como elos de uma corrente, conectados ao mundo do trabalho. Por isso, é possível perceber, nas colocações do autor, que as relações familiares, que também se desdobram em relações de trabalho, convocam os membros do grupo doméstico a aprenderem os ofícios do camponês. Exemplos de ambientes onde esses ofícios são aplicados incluem a lavoura, o quintal, a casa de morada (espaço doméstico) e, também, a casa de farinha. Nessa perspectiva:

No interior da família nuclear, nas redes tradicionais da parentela ou da vizinhança rural, dentro de equipes de trabalho coletivo e rotineiro, ou de trabalho popular especializado, deparei-me com diferentes situações, onde o próprio ato de ofício é carregado do exercício ativo de fazer circular o conhecimento. De educar por tanto (Brandão, 1983, p. 16).

Na visão de Brandão (1999), o trabalho e a educação no mundo camponês andam lado a lado. Assim, ele informa que “meninos e meninas são levados ao trabalho para se educarem” e ainda que “[...] o trabalho precoce e obrigatório dos filhos, sob a tutela dos pais, é definido como um ensino” (*Ibid*, p. 39). Desse modo:

[...] o principal sujeito socializador de um filho é o seu pai, assim também se reconhece que não há, em hipótese alguma, situação mais adequada para essa aprendizagem essencial realizada como um ensino, mas fora do estudo, do que a do trabalho, que ao mesmo tempo inculca saberes de ofício e os do *habitus* do *ethos* camponês: que vai desde a sagaz esperteza nos negócios da produção até uma generosa honestidade que deve reger as relações entre produtores considerados como próximos ou iguais (Brandão, 1999, p. 39).

No que se refere a casa de farinha, podemos citar que as relações de troca podem acontecer de forma mais visível nas “rodas de descascamento”, por exemplo. Nesse momento do trabalho com a raiz da terra, acontecem ensinamentos que são socializados a partir de quem sabe, já aprendeu, para quem está em processo de aprendizagem, “trata-se de saberes da experiência que foram adquiridos ou socializados nos fazeres cotidiano de homens e mulher, que por serem sujeitos da práxis, constroem seus projetos de vida [...]” (Silva; Silva, 2015, p. 67). E que ensinam esses saberes práticos para aqueles que estão iniciando os trabalhos nas farinhadas e para aqueles que se dispõem a aprender, pois para Holiday (2006, p. 240) “Devemos ter interesse em aprender da experiência”. No que se refere à experiência, Holliday

(2006, p. 231) pontua que “[...] as experiências são sempre experiências vitais” e ainda nos diz:

[...] a experiência sempre é constituída por ações, isto é, por coisas que fazemos, mas também por nossas percepções. É constituída também por sensações, emoções e interpretações das pessoas que vivem essas experiências, seus sujeitos, isto é, em uma experiência não há somente fato e coisas que passam, mas há também pessoas que sentem, vivem e que fazem coisas (*Ibid*, p. 230).

De acordo com Silva e Silva (2015), a educação nas casas de farinha se manifesta em diversas práticas, como, por exemplo, na prática de lavagem. Acrescentamos, seguindo esse raciocínio, que os saberes também se manifestam nos atos de descascar, prensar, cevar ou triturar, e peneirar a massa. São os “saberes da comunidade, aquilo que todos conhecem de algum modo; o saber próprio dos homens e das mulheres, de crianças e adolescentes, jovens, adultos, velhos [...] envolvem, portanto, situações pedagógicas interpessoais, familiares e comunitárias[...]” (Brandão, 2007, p. 20).

Quando Brandão (2007) nos informa sobre a variedade dos conceitos de educação, ele sublinha que, quando os antropólogos falam de determinadas maneiras de ensinar “eles pouco querem falar de processos formalizados de ensino” (*Ibid*, p. 17). O autor ainda nos diz, citando as lembranças de Radcliffe-Brown, que os andamaneses (um grupo tribal) nos processos de iniciação da criança em suas comunidades, dizem: “é preciso que ela seja educada”. Algumas fases desse processo consiste em ensinar as crianças a caçar. Assim, Brandão (2007, p. 18) justifica:

[...] onde [...] os antropólogos identificam processos sociais de aprendizagem, não existe ainda nenhuma situação propriamente escolar de transferência do saber tribal que vai do fabrico do arco flecha a recitação das regras sagradas aos deuses da tribo. Ali a sabedoria do grupo social não “dá aulas” e os alunos, que são todos os que aprendem, “não aprendem na escola”. Tudo que se sabe se adquire aos poucos por viver muitas e diferentes situações de trocas entre pessoas, com o corpo, com a consciência, com o corpo-e-a-consciência. As pessoas convivem umas com as outras e o saber flui, pelos atos de quem sabe-e-faz, para quem não-sabe-e-aprende.

Para Gasparetto e Menezes (2013, p. 314) “a comunidade é valorizada como lugar de sociabilidade e trocas permanentes”. Em todos esses processos existem sabedorias entranhadas, que foram adquiridas e construídas com o passar do tempo. Desse modo, precisamos evidenciar o caráter coletivo em que esses saberes surgem, “assim, ao realizarem

as práticas coletivamente, os agricultores criam possibilidades para demonstrar a experiência acumulada e promoverem a socialização desse saber como um prática educativa” (Silva; Silva, 2015, p. 72).

São muitos os saberes que se desenvolvem no ato de fazer farinha, e a organização prévia da casa é um dos exemplos. Não se pode supor que a casa de farinha esteja pronta para os processos de transformação sem antes ter a estrutura adequada. Os locais precisam estar organizados e preparados para as ações de transformação que serão realizadas. A disposição das ferramentas e elementos utilizados já reflete esse saber. Nas casas de farinha analisadas, é evidente que a prensa está posicionada próxima ao tanque onde se lava a massa, separando os elementos que serão transformados em farinha e tapioca. Essa proximidade de algumas ferramentas facilita o trabalho.

Outro exemplo é a proximidade do tanque onde as raízes descascadas ficam de molho em relação ao triturador. Essas aproximações, “[...] demonstra que a organização do espaço, informa saberes práticos, os quais os sujeitos produtores são portadores, assim como guardam relação com as práticas que são desenvolvidas no processo” (Silva; Silva, 2015, p. 78). Além disso, podemos mencionar também as raízes de mandioca, que chegam à casa de farinha por diferentes meios de transporte, como carros de boi, tratores, caminhões e carroças. O que queremos destacar é que a casa possui um espaço apropriado para o recebimento desses meios de transporte, facilitando o descarregamento dos tubérculos. Em suma, trata-se de perceber e planejar as melhores formas para tornar o trabalho menos árduo, o que já estabelece uma prática educativa.

Diante do exposto, observa-se uma conexão entre práticas educativas, saberes e experiências. Em nossa análise, esses elementos parecem estar intimamente ligados nos processos produtivos da farinha, mostrando-se bastante interconectados. Juntos, eles favorecem o aprendizado. Assim, podemos perceber que os diversos sujeitos que compõem a casa de farinha constroem conhecimento e saber.

#### 4.2 CASA DE FARINHA COMO ESPAÇO DE PRÁTICA EDUCATIVA

Para iniciarmos esta conversa, destacamos o livro de Carlos Rodrigues Brandão, *O que é Educação*, no qual ele enfatiza o termo 'educações' para refletirmos sobre as diversas formas de educação que se manifestam ao longo de nossa vida. Mesmo que nos restrinjamos ao campo da educação formal, Brandão afirma que ela sempre ocorre quando há 'relações entre pessoas e intenções de ensinar e aprender' (Brandão, 2007, p. 24). Portanto, onde há

educação, há também prática educativa e processos de ensinar e aprender. Assim, para Paulo Freire “[...] toda prática educativa demanda a existência de sujeitos, um que, ensinando aprende, outro que aprendendo ensina [...]” (Freire, 2002, p. 41). Logo, “[...] concebemos a prática educativa como uma ação dotada de sentido, portadora de valores e crenças, pautada no diálogo entre saberes que são compartilhados pelos sujeitos na e pela interação social” (Crusoé; Moreira; Pina, 2014, p. 54).

Em se tratando de espaços sociais, a casa de farinha não é exceção a essa afirmação. Carregada de manifestações próprias, códigos e regras de funcionamento, esses ambientes produzem práticas. Concordando com Crusoé, Moreira e Pina (2014, p. 61), afirmamos que as práticas são atividades humanas concretas que se constituem “como um fenômeno do cotidiano social”. As práticas educativas surgem e ocorrem no contexto das relações sociais (Zucchetti; Moura; Lacerda, 2019).

Os estabelecimentos discutidos neste texto estão repletos de práticas, que se manifestam tanto na sua própria organização quanto na forma como as técnicas de fazer farinha são compartilhadas. Dessa maneira, esses ambientes geram processos educativos entre os “estabelecidos e os neófitos” (Crusoé; Moreira; Pina, 2014, p. 56).

De acordo com Silva, (2011, p. 93)

[...] o desenvolvimento da prática do descascamento, faz parte da organização social das casas de farinha. Essa organização vai configurando um cenário que permite que práticas educativas sejam construídas por meio das relações de (con)vivências promovidas pelo encontro de gerações nos espaços [...].

O trecho acima menciona uma atividade que exige o desenvolvimento de práticas na casa de farinha, envolvendo tanto o saber fazer quanto o saber ensinar. Essas práticas emergem no momento da ação, na conversa e no compartilhar de conhecimentos. Abordaremos essa etapa do processo de fazer farinha em detalhes posteriormente.

O livro *Convite à Leitura de Paulo Freire*, de Moacir Gadotti (1991), inclui um capítulo intitulado “*À sombra das mangueiras também se aprende*”, que faz referência à obra de Paulo Freire chamada *À Sombra desta Mangueira*. Tanto o livro quanto o capítulo nos levam a refletir sobre a maneira como aprendemos e nos formamos nos lugares de nossas experiências e vivências. De acordo com Gadotti (1991), Paulo Freire teve seus primeiros contatos com a educação nas sombras das árvores dos quintais de sua infância: “Eu usava a amenidade das sombras para estudar, para brincar, para conversar com meu irmão Temístocles sobre nós mesmos, sobre nosso amanhã, sobre a saudade de nosso pai falecido;



para curtir mergulhado em mim mesmo, a falta da namorada que partira” (Freire, 2015, p. 20). Ainda segundo o autor, “Minha biblioteca tem algo disto. É, às vezes, como se fosse a sombra de uma mangueira” (*ibid*, p. 20).

Nesse aspecto, semelhante à sombra das mangueiras como locais de aprendizado, compactuamos com o autor, pois acreditamos que “à sombra das casas de farinha” não apenas se aprende, como também se ensina. Nesse sentido, Santana (2018, p. 57) critica os espaços demarcados socialmente pelos colonizadores, para aprender:

Quem ensina, quem aprende e o lugar de ensinar e aprender foi demarcado e domesticado como algo exclusivo de um espaço chamado escola. Essa demarcação é fruto da colonização, pois foi outorgado que o ensinar embaixo de árvores, dentro do barracão, dentro da canoa é apenas uma conversa. Lugar de ensinar mesmo é na escola.

De acordo com (Freire, 2002, p. 41), a prática educativa “demanda a existência de sujeitos, um que, ensinando, aprende, outro que, aprendendo, ensina, daí o seu cunho gnosiológico; a existência de objetos, conteúdos a serem ensinados e aprendidos; envolve o uso de métodos, de técnicas, de materiais [...]”. Como lugar em que também se aprende, mostramos as casas de farinha. Nesses ambientes, técnicas, métodos, habilidades são necessários na realização dos trabalhos. A afirmação de Freire “Um que ensinando, aprende, outro que aprendendo, ensina” é crucial para o que tentamos construir aqui, casa de farinha como espaço de prática educativa.

No artigo intitulado “*A casa de farinha é a nossa escola*”: *aprendizagem e cognição Galibi Marworno*, a autora aborda uma discussão sobre casas de farinha Galibi - Marworno (populações indígenas, habitantes da região de campos alagáveis da bacia do rio Uaçá, município de Oiapoque, estado do Amapá) consideradas como espaços de aprendizagens. Em sua investigação, a pesquisadora afirma que, para os Galibi - Marworno, as roças e as casas de farinha, denominadas na região pesquisada de Kahbe, “são espaços fundamentais de educação [...]” (Tassinari, 2015, p. 66).

A autora trata a casa de farinha como espaço de aprendizagem, pois considera “uma série de conhecimentos e habilidades produzidas transmitidas e adquiridas nesses espaços, através da interação entre várias gerações de cada grupo familiar” (Tassinari, 2015, p. 67). As interações, o manuseio, os ensinamentos, as relações de compra e venda, as negociações com os trabalhadores e trabalhadoras, as organizações de grupos, os convites para participação da farinhada, tudo isso implica aprendizagens que são desenvolvidas dentro da casa de farinha ou a partir dos primeiros planejamentos para a realização das farinhadas. Assim, “A educação

existe onde não há a escola e por toda parte pode haver redes e estruturas sociais de transferência de saber de uma geração a outra onde ainda não foi sequer criada a sombra de algum modelo de ensino formal e centralizado” (Brandão, 2007, p. 13). Ademais, “[...] a educação não pode ser apreendida apenas pelos mecanismos da lógica formal, mas a partir da história dos indivíduos e da comunidade, possibilitando, assim, a produção e apropriação do conhecimento ao conjunto dos envolvidos” (Ferreira, 2017, p. 102).

Na contemporaneidade, é fundamental reconhecer os novos cenários educacionais que emergem ou que já estão presentes no desenvolvimento social. Nesse contexto, com base em Severo (2015), abre-se espaço para compreender como as casas de farinha são classificadas dentro de uma perspectiva de espaço de aprendizagem não escolar. Nesse sentido, “importa dizer que grande parte dessas ações educativas emergentes configura uma ampla e complexa constelação de práticas inscritas fora do espaço escolar e que se estabelecem ao longo de toda a vida dos sujeitos” (*Ibid*, p. 564). De acordo com Severo (2015, p. 566), “[...] as práticas, os processos e as ações não escolares poderão ser definidas de acordo com as três categorias descritivas do fenômeno educativo “[...] Educação Formal (EF), Educação Não Formal (ENF) e Educação Informal (EI), mencionado por ele como modalidades de práticas educativas” (Severo, 2015). Ainda respaldados no autor:

[...] Essas categorias servem para setorizar os diferentes processos educativos, reconhecendo novas modalidades de intervenção formativa e ressaltando sua localização no universo da educação como prática social. Ademais, apresentam a possibilidade de operar com uma classificação pedagógica que se desliga da centralidade que fez com que a escola se tornasse, durante muito tempo, a forma mais típica e mais importante de formação humana (*Ibid*, p. 567).

Na busca pelos conceitos das modalidades de práticas educativas e para que consigamos entender melhor a discussão, utilizamos as palavras de Trilla (2008, p. 24-25):

La educación formal comprendería "el «sistema educativo» altamente institucionalizado, cronológicamente graduado y jerárquicamente estructurado que se extiende desde los primeros años de la escuela primaria hasta los últimos años de la universidad". Llamaban educación no formal a "toda actividad organizada, sistemática, educativa, realizada fuera del marco del sistema oficial, para facilitar determinadas clases de aprendizaje a subgrupos particulares de la población, tanto adultos como niños.

E no que se refere à Educação Informal:

Y la educacion informal la describian como “un process que dura toda la vida y en el que las personas adquieren y acumulan conocimientos, habilidades, actitudes y modos de discernimiento mediante las experiencias diarias y su relacion con el medio ambiente” (Coombs, 1975, p. 25 *apud* Trilla, 2008, p. 33).

Nesse sentido, descartamos a ideia da casa de farinha ser uma instituição que trabalhe com EF. Pensamos na existência da EI nesses espaços, reafirmando serem lugares de práticas educativas. Severo (2015) declara que toda prática pedagógica é prática educativa, mas não afirma a relação contrária. Desse modo,

[...] tanto a prática educativa , quer em espaços formais de educação quer em qualquer prática social, tem estrutura e regularidade própria por conta das relações que são estabelecidas em rede entre os agentes sociais, configurando-se em formas específicas de comportamento social (Crusoé, Moreira, Pina, 2014, p. 55-56).

O mesmo autor reflete sobre a prática pedagógica, entendendo-a como uma ação organizada que possui finalidades estabelecidas (Severo, 2015), o que não ocorre nas práticas educativas informais:

Elas ocorrem espontaneamente ou como efeito secundário desdobrado de processos diversos dos quais não se diferenciam e por meio deles levam as pessoas a adquirirem conhecimentos, hábitos, modos de percepção da realidade com base na experiência e nas amplas relações sociais (Severo, 2015, p. 569).

Portanto, “não existe uma receita tecnocrática para o fazer farinha para os sujeitos do campo o fazer farinha é um processo cultural e intergeracional aprendido e apreendido no experienciar, que se dá no lugar singular, a casa de farinha, de diversas formas” (Santana, 2018, p. 73).

É ponderoso ressaltar que há uma organização das atividades e etapas nesses ambientes de trabalho. Ao longo do texto, destacamos que as casas de farinha produzem conhecimentos, os quais emergem das relações sociais, da ordenação das tarefas internas a essa instituição e também a partir da prática educativa. Considerando que, nos processos de aprendizagem dentro das escolas e instituições afins, existe um cronograma estabelecido que orienta como o educando deve aprender e quais práticas pedagógicas serão empregadas para seu desenvolvimento cognitivo, essa análise revela uma série de elementos que precisam ser organizados com o objetivo de promover a aprendizagem.

Nas casas de farinha, a prática educativa se manifesta nas trocas de informações que

impulsionam as ações de homens e mulheres. Por isso, no que diz respeito à aprendizagem e ao surgimento de saberes e fazeres, não se estabelece um cronograma fixo e sequencial com etapas predeterminadas para promover essa aprendizagem. Anteriormente, afirmamos que os saberes são construídos na casa de farinha, através da vivência, da observação e do compartilhamento. Destacamos também que essas aprendizagens ocorrem tanto dentro quanto fora desses estabelecimentos. Assim, reiteramos que, embora existam técnicas, planejamento e objetivos nos procedimentos da casa de farinha, esses elementos estão relacionados à produção da farinha, e não à produção do conhecimento. Destarte, “[...] o conhecimento é produzido a partir da interação que estabelece com todos aqueles que estão ao seu lado, o que gestará as condições para que um saber outro, coletivo, possa emergir” (Zucchetti; Moura; Lacerda, 2019, p. 284).

Por conseguinte, percebe-se que os saberes relacionados à produção da farinha são adquiridos de maneira espontânea, e todo o processo exige habilidades e conhecimentos específicos. Não se aprende a fazer farinha de uma hora para outra; e, embora nos seja informado que não há um professor formal para ensinar, acreditamos que homens e mulheres atuam como mediadores desse aprendizado, transmitindo suas experiências ao longo de todo o processo até o resultado final.

Assim a aprendizagem só acontece quando há trocas de experiências constantes entre educador e educando buscando superar as barreiras difíceis, refletindo interagindo para trocar dúvidas bem como avaliar as dificuldades e assim solucionar os problemas de forma harmoniosa através do diálogo e da reflexão (Souza, 2015, p. 16).

Dessa forma, se considerarmos que a prática pedagógica do professor em sala de aula se constrói a partir de suas experiências e reflexões, podemos perceber que a prática educativa como mecanismo de aprendizagem segue esses mesmos princípios na casa de farinha. Reflexão, ação, diálogo e aperfeiçoamento de técnicas, tudo isso emerge no ato de fazer farinha. Como Souza (2015, p. 21) afirma, “[...] a prática se relaciona com o processo de aprendizagem”. Nesse contexto, a prática educativa não se resume à mera transferência de conteúdo (Freire, 2015). Assim, reafirmamos que existe um caráter instrutivo e educativo nos cenários da farinhada, onde esses elementos combinados não geram apenas farinha e tapioca, mas também saberes por meio das práticas educativas, muitas vezes associadas às mulheres, tema que abordaremos na próxima sessão.

### 4.3 MULHER E PRÁTICA EDUCATIVA NA CASA DE FARINHA

Compreender a mulher como um elemento propagador de ensinamentos nas atividades realizadas nas casas de farinha não anula a importância do homem como um agente capaz de transmitir seus conhecimentos, também participando dos espaços de sociabilidade aqui discutidos. A ênfase na figura feminina nos acompanha desde os objetivos específicos deste projeto, que culminou nesta dissertação. Com base nessa justificativa, deixamos claro, mais uma vez, que não temos a intenção de sobrepor mulheres e homens, caracterizando-os como superiores ou inferiores. Nesse sentido, refletiremos sobre as práticas educativas das mulheres, tomando por base as discussões anteriores neste trabalho, que destacam que a educação se desenvolve em diferentes lugares “em que existe a vida, a cultura” (Neves, 2014, p. 166).

Dito isso, apoiamo-nos nas colocações de Neves (2014) ao analisar as práticas educativas na luta do povo de Alagamar, onde ele afirma que os participantes do movimento são educadores e educadoras, pois “constroem um conhecimento e o ensinam e aprendem, não no ambiente de sala de aula, da escola, mas a partir de suas práticas cotidianas, do contexto da “luta”, do seu fazer-se enquanto membros de uma coletividade” (Neves, 2014, p. 125). Nesse sentido, as palavras de Neves (2014) encontram ressonância no contexto das práticas educativas nas casas de farinha. Assim como os participantes da resistência em Alagamar, as mulheres se organizam no fazer da farinha, no cotidiano da comunidade, compartilhando não apenas os espaços de trabalho, mas também as aprendizagens. Dona Juliana é contundente ao afirmar: “Eu aprendi com outras mulheres [...] tinha umas pessoas que [...] se chamava Maria Teixeira, que foi a primeira pessoa que me chamou para descascar mandioca. Aí eu aprendi, foi lá, junto com as outras mulheres”.

Assim, é necessário reforçar o ponto de partida da nossa discussão: as casas de farinha no município de Alvorada do Gurguéia, entendidas como ambientes de práticas educativas realizadas pelas mulheres raspadeiras. As práticas educativas que emergem no processo de transformação da mandioca não são conduzidas por professores, mas por mulheres da comunidade, que detêm um saber geracional herdado. Essas mulheres são consideradas elementos essenciais nas farinhadas, pois “[...] possuem, tal como as antepassadas, um enorme saber que as define no seu fazer, na sua maneira de ser enquanto mulheres dotadas de vontade, ação e criação próprias” (Silva, 2013, p. 166). Sua relevância é tão grande nessas instituições de produção que “raramente se observa a produção de farinha sem sua participação” (Denardim; Sulzbach; Komarcheski, 2015, p. 208). Para nós, essas mulheres não são apenas farinheiras, mas seres socioculturais que, nesses espaços — e que

deveriam ser em muitos outros —, potencializam sua força produtiva e sua força como mulheres, desafiando um sistema historicamente construído como masculino.

Na busca por compreender como as mulheres aprendem a fazer farinha, encontramos algumas questões relevantes. Quando questionadas sobre como adquiriram suas habilidades para trabalhar com a mandioca, as narrativas das treze colaboradoras se mostraram da seguinte forma: nove delas relataram ter aprendido com familiares, três afirmaram ter adquirido conhecimento por meio da interação, do convívio e da observação, e uma mencionou ter aprendido com outras mulheres. O fato é que todas desenvolveram essas habilidades na interação com outros indivíduos e na experiência prática, o que configura a prática educativa. Para Freire (2002, p. 41), “[...] somos os únicos seres que socialmente nos tornamos capazes de apreender. Por isso somos os únicos em que aprender é uma aventura criadora, algo, por isso mesmo, muito mais rico do que meramente repetir a lição dada. Aprender para nós é construir, reconstruir [...]”. Dessa forma, quando Freire (2002, p. 41) afirma que “aprender é construir e reconstruir”, ele se refere ao processo de reflexão-ação, essencial para o ato de aprender. Na prática da produção de farinha, observamos a manifestação desse processo, pois atitudes surgem a partir da reflexão sobre práticas e ações no processo de fazer farinha. Quando mulheres e homens percebem que não podem simplesmente colocar a massa no forno sem observar e mexer com os grandes rodos, aprendem com experiências anteriores — como uma farinha que queimou ou não alcançou o ponto desejado. Assim, o processo de refletir sobre a ação se concretiza, e eles desenvolvem um saber que evita erros futuros, garantindo que a massa não queime e que a farinha atinja o ponto correto.

Outra percepção diz respeito à figura do homem, mencionada com frequência nos ensinamentos da atividade. Das nove mulheres que definiram a família como sinônimo de aprendizagem da produção de farinha, cinco destacaram os homens como elementos essenciais na iniciação ao farinhar. Para exemplificar a nossa fala, mencionamos a seguinte declaração obtida, “Aprendi com meus pais. primeiro meu avô, que já era um chefe mesmo. Segundo meus pais, que sempre incentivaram a gente. E meus tios irmãos de meus pais” (Dona Berenice). Aqui, a família mostra-se como primeiro local de aprendizagem, porém é perceptível que o homem (avô) assume a centralidade desse ensinamento. Ainda nesse raciocínio, observemos as palavras de Dona Magda:

Pois é! Lá no Deserto, nós mudamos para São Lourenço Só que fica perto do Deserto. Lá tinha casa de oficina lá. Ai lá eu via meu pai, naquela época,

arrancar a mandioca, e trazia da roça para casa. Lá para a casa da oficina, trazia na carga nas costa do jumento não era carregado em carro igual nois faz agora. Ai dali eu via. E eu aprendi essa trajetória por ver eles beneficiar ela lá. Dali eu aprendi. E é por ensinamento que eu sei hoje, já foi ensinamento que veio do meu pai. Que veio das antigas. Eu nasci me criei vendo aquilo ali. Meu pai trabalhava de roça, plantava aquelas culturas, fazia aquelas coisas, dali eu aprendi (Dona Magda, Lavradora).

Dona Magda, assim como Dona Berenice, também destaca a figura do homem como o iniciador da aprendizagem que as levou a se tornarem “rapadeiras de mandioca”. Para nós, ficou evidente que essas mulheres foram apresentadas à casa de farinha através de figuras masculinas de sua família, porém algo nos chamou a atenção. Quando questionadas sobre quem ensinava a lidar com a mandioca, as participantes destacaram, em sua maioria, o homem. No entanto, quando interpeladas sobre quem ensina os fazeres da farinhada dentro da casa de farinha, as respostas mudaram consideravelmente. Percebemos que existia uma presença masculina na iniciação, principalmente na infância, o pai, o avô, além do dono da farinhada, o qual aparece nas colocações de algumas mulheres.

Em nossa interpretação, os donos da farinha — homens que frequentemente atuam como gerentes ou são os proprietários reais — não ensinam diretamente os procedimentos de produção, mas apresentam o funcionamento da casa de farinha: como está organizada, como devem ser manuseadas as ferramentas e o que se espera do serviço prestado. Em nossa análise, esses homens representam o papel de líderes na farinhada. No entanto, para aprender efetivamente as etapas da produção da farinha e da tapioca — como raspar, lavar, entre outras —, os protagonistas são outros. Vejamos:

Porque, tipo assim nem todas as mulheres sabem. E, às vezes, ali dentro tem uma profissional que tem outra que já está com pouco tempo, que começou, ainda não sabe. Aí, às vezes, tem uma profissional de mais anos que ensina “Ó, suas meninas, é assim, ó”. “Tem que fazer assim”, explica direitinho pra elas. Aí é isso, tem as vezes uma profissional mais velha que ajuda, ensina (Dona Alba).

[...] aí quem ensina é as mulheres mesmo que ensinam umas as outras. Aquela que já é mais velha, que já costuma mexer com a mandioca, para descascar e lavar a tapioca, aí as outras que não sabem, “ não eu não sei”, não pois umbora, aprende é assim, aprende é fazendo. Se não fizer, não aprende. É assim (Dona Juliana).

Quem ensina essas pessoas que nunca mexeram nesse trabalho, que nunca fizeram esse trabalho, essa atividade aí... quem ensina são os... quer dizer assim...é os lá de dentro. São aquelas enfrentante, aquelas trabalhadoras, que se prontifica a falar [...] E se for mulher que chegue, que pergunte ou que

queira botar a mão na massa. As que estão lá dentro que são as profissionais...Ah, aqui é assim: “a gente começa assim, a gente começa rapando, aí depois joga pra ali [...]” e daí vai falando para essa pessoa que não entende, que nunca viu, como é o procedimento da mandioca (Dona Jurema).

Os depoimentos acima evidenciam a mulher como a principal condutora da aprendizagem dentro da casa de farinha. Das treze mulheres com quem conversamos, seis afirmaram ter aprendido com outras mulheres dentro desses ambientes, geralmente mulheres mais velhas e com mais experiência, conforme informado. Quatro mulheres relataram ter adquirido conhecimento através de vivências, experiências e observações; duas mencionaram o homem como figura que ensina; e uma não respondeu a essa pergunta, pois não foi questionada sobre isso.

Entre as nove mulheres que mencionaram membros da família como responsáveis pelo ensino, cinco citaram o homem como um elemento de transmissão de informações. No entanto, ao serem questionadas sobre quem ensina dentro da farinhada, não houve unanimidade nas respostas. Observou-se que não houve predominância masculina, pois seis mulheres afirmaram que são outras mulheres que ensinam; quatro não mencionaram o homem como ensinante; uma não respondeu; e duas destacaram a figura masculina.

É importante mencionar que os ensinamentos nessas unidades produtivas refletem as marcas da divisão sexual do trabalho. As mulheres ensinam atividades consideradas femininas, como descascar e lavar, enquanto os homens ensinam atividades atribuídas ao masculino, como triturar, prensar e torrar. Essa colocação se aproxima das palavras de Brandão (2007, p. 19), ao expor os processos de aprendizagem que acontecem na comunidade, nas aldeias:

As meninas aprendem com as companheiras de idade, com as mães, as avós, as irmãs mais velhas, as velhas sábias das tribos, com esta ou com aquela especialista em algum tipo de magia ou artesanato. Os meninos aprendem entre os jogos e brincadeiras de seus grupos de idade, aprendem com os pais, os irmãos da mãe, os avós, os guerreiros [...] com os velhos em volta da fogueira.

Outrossim, acreditamos que o fato de as mulheres mencionarem que seus primeiros encontros com os estabelecimentos de farinha foram proporcionados por figuras masculinas está relacionado ao papel de liderança que os homens ocupam nos grupos familiares rurais. Eles são os principais responsáveis por determinar como, onde e quando realizar as atividades. Nesse sentido:



A labuta do homem é central para produzir a autoridade masculina. Essa se ancora no domínio e controle do processo de produção de conhecimentos que envolvem a gestão do fazer-aprender e do saber-fazer camponês e no planejamento para a realização de todo o ciclo produtivo (escolhas das áreas de plantio, definição do que plantar e das variedades de sementes, apropriação das técnicas e dos instrumentos de trabalho etc) até as regras de relacionamento com o mercado. Há uma ordem simbólica (moral) que se instala para reger o trabalho camponês e qualificá-lo de forma diferenciada e hierarquizada como trabalho de homem e trabalho de mulheres. O trabalho produtivo é constituidor da identidade e da autoridade masculina e requer a invisibilização e omissão do trabalho feminino que se anuncia nos roçados como ajuda (Esmeraldo, 2013, p. 240).

A partir dessas observações, é interessante abrir um diálogo sobre as aprendizagens que ocorrem na experiência e na observação. Com base nisso, podemos perceber que, mesmo quando algumas mulheres na nossa pesquisa não mencionam outras mulheres como ensinantes na prática de fazer farinha, elas acabam mencionando a família, incluindo figuras como o pai. Como destaca Brandão (1983, p. 66), “A regra do saber é a de que o primeiro aprendizado se dê no interior da família nuclear, do grupo doméstico ou, por extensão, da parentela, entre gerações contínuas ou alternadas” (Brandão, 1983, p. 66).

Ademais, observamos que algumas das “rapadeiras” participantes desta pesquisa demonstraram ter aprendido os processos de produção de farinha de uma forma diferente. Vamos a alguns depoimentos:

Já vai pra lá quem, quem sabe trabalhar. Vai o torrador que já sabe torrar, que nem todo mundo torra, também. É uma coisa séria. As mulheres que gostam, que sabem descascar a mandioca, lavar a massa, lavar a goma, só vai quem sabe. Aprenderam [...] com o tempo. Quem sabe descascar é quem vai, quem sabe lavar, quem sabe torrar, imprimir, tudo precisa saber. Se não souber nem vai lá não (Dona Aurora).

O relato acima nos faz pensar acerca da aprendizagem que acontece nos espaços de deriva da mandioca. Primeiro por entendermos que possibilidades de desenvolver um aprendizado tão complexo como o de produzir farinha não possa acontecer sem prática, sem o observar, sem o manusear, sem trocas de informações. Por isso, nos perguntamos como Dona Aurora aprendeu a farinhar, mesmo que ela nos informe que “só vai quem sabe”. Aqui a entrevistada se refere a ida até as casas de farinha para o trabalho. Para além disso ela ainda coloca que “Aprenderam com o tempo”, enxergando o aprendizado como algo natural. Entre as duas afirmações existe uma lacuna. De alguma forma, Dona Aurora aprendeu os processos da farinha e acreditamos que não foi sozinha. Assim, quando Brandão (2007, p. 31-32) nos diz das formas livre e comunitárias de educação, ele afirma que:

Em todos os cantos do mundo, primeiro a educação existe como um inventário amplo de relações interpessoais diretas no âmbito familiar: mãe-filha, pai-filho, sobrinho-irmão-da-mãe, irmão-mais-velho-irmão-caçula e assim por diante. Essa é a rede de troca de saberes mais universal e mais persistente na sociedade humana.

Nesse sentido, ao revisitar algumas falas da entrevistada mencionada, constatamos que ela atribui seus aprendizados à figura de seu pai. É importante ressaltar que, quando questionadas sobre quem ensina as atividades dentro da casa de farinha, a maioria das mulheres não menciona a figura masculina. No caso de Dona Aurora, esta revela que aprendeu fora da casa de farinha com seu pai, afirmando: 'Eu aprendi tudo com meu pai', e que dentro da casa de farinha, “só vai pra lá quem já sabe”. A partir disso, percebemos que Dona Aurora considera que apenas quem já tem conhecimento prévio sobre as atividades da produção de farinha pode frequentar essas casas, com base em sua própria experiência. Ela aprendeu com o pai, e por isso afirma que só vai quem sabe, indicando que seu conhecimento foi construído antes de chegar ao estabelecimento de produção de farinha. Como afirmam Woortmann e Woortmann (1997, p. 38), 'É a casa, portanto, o ponto de partida do trabalho, realizado sob o governo do homem.

Para Dona Magda:

[...] dentro da casa de farinha, cada uma pessoa que chega, pra fazer aquilo ali, ele já vem com aquele aprendizado. Cada um teve aquela forma de aprender. Cada um teve aquela pessoa para ter aquele ensinamento. Então todos que chegam lá dentro da casa de farinha, eles já vem preparado com aquele ensinamento. Quando eles chegam lá dentro, eles já sabem daquela obrigação de que eles vão fazer o que deixam de fazer, [...] porque nos que vamo pra lá, cada um já vai com aquele ensinamento. Nós não temos aquele aprendizado, não temos esse aprendizado, cada um de nós. Que nós aprendemos lá dentro, não! Nós constrói as coisas lá dentro, nós chega lá, faz nossa farinhada, nós faz nossas coisas lá. Mas cada um de nós, quando chega lá, nós encontramos a casa feita, aquele ponto de referência. Mas nós já vamos com nosso aprendizado, cada um tendo uma pessoa para ter aquele ensinamento (Dona Magda).

Conforme Dona Magda, existem especificidades no modo de aprender, e assim como Dona Aurora, ela afirma que, ao adentrar a casa de farinha, deve existir um saber que se construiu anteriormente. Nos perguntamos onde, quando e com quem Dona Magda aprendeu, e chegamos à gênese de sua aprendizagem: o pai. Quando Dona Magda afirma “cada um teve aquela pessoa para ter aquele ensinamento”, ela nos diz que aprendeu com alguém, bem como nos coloca que:

O ensinamento eu já aprendi com ele. Que ele plantava... a mandioca. Eu aprendi o tempo de como se plantava, o tempo da colheita, eu aprendi a plantar o milho, eu aprendi a plantar o feijão. dai então eu nasci vendo meu pai com aquilo ali. Ali eu cresci e aprendi (Dona Magda).

Dessa forma, percebemos que as duas colaboradoras apontadas acima carregam ensinamentos deixados pela figura do pai, principalmente em tempos de infância. Assim, juntos com Sartre *et al.* (2013, p. 118), “Pode-se considerar que o ensino-aprendizagem de técnicas agrícolas do pai para as filhas constitui uma fonte de transmitir, se não um patrimônio material, pelo menos um patrimônio de conhecimentos que pode servir para a vida!”.

No que diz respeito à infância, essa etapa da vida foi amplamente destacada nos depoimentos que recebemos. As mulheres mostraram que, durante a infância, o trabalho com a farinha já fazia parte de suas vidas. Nove mulheres se reconheceram como crianças durante seus primeiros contatos com as farinhadas; duas relataram ter começado entre 12 e 14 anos, o que já configura adolescência de acordo com o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) (Brasil, 1990). Uma não mencionou uma fase específica da vida, mas, devido à constante referência ao pai como tutor, entendemos que, mesmo sem se definir explicitamente como criança, ela estava nessa fase. Por fim, uma mulher confirmou ter iniciado o trabalho na casa de farinha somente após se tornar adulta.

Destacamos a infância como uma fase crucial na vida das mulheres provenientes da zona rural, pois visa compreender suas práticas educativas e, especificamente, as aprendizagens relacionadas ao trabalho na casa de farinha. Brandão (1983, p. 62) observa que “a aquisição do saber é um trabalho. Ela demanda esforços que começam na infância”. Tassinari (2015, p. 70) complementa, afirmando que “não é raro ver crianças muito compenetradas tentando raspar uma mandioca com uma faquinha na mão, cuja lâmina os pais providenciaram para que não houvesse cortes. Essa é a primeira atividade que aprendem e podem começar a ajudar efetivamente[...]”. Santana (2018) também aponta que os indivíduos que desenvolvem modos próprios e singulares de saber transmitem esses conhecimentos para seus filhos. Assim, as práticas educativas e o aprendizado nas casas de farinha estão profundamente enraizados na experiência e na transmissão de saberes desde a infância.

Dessa forma, destacamos abaixo algumas declarações dessas mulheres que evidenciam a infância como um período crucial para a aprendizagem camponesa. Observamos que as crianças são levadas para a casa de farinha por suas mães, e, através da convivência e

do compartilhamento de atividades, elas aprendem os labores envolvidos no ato de farinhar. É o que nos conta Dona Magda:

Aquelas crianças vão! [...] Vão com o pai vão com a mãe [...] Se aquelas crianças chegam lá e fica com eles, vendo o que eles vão fazer. Aquilo ali já é um aprendizado que eles vão aprendendo. Quando chegar a uma certa altura numa certa idade, [...] não precisa ensinar mais nada, porque devido a trajetória de vida dele, já aprendeu. Que foi o que aconteceu comigo (Dona Magda).

A memória de Dona Geisa, assemelha-se a fala acima

[...] quando tem assim farinhada as crianças mesmo, toda criança quer ir. As minha mesmo, quando nós estávamos de mandiocada, me deixava para acompanhar aquelas mulheres. E elas aprenderam assim também. Fazendo. Ai elas todas sabem. As minhas sabem. Tudo de mandioca elas sabem. Tudo que elas forem fazer assim de mandioca, elas sabem. Porque elas já se criaram ali dentro daquele trabalho, né? E vendo fazer e elas também já fazendo também (Dona Geisa).

O que se mostra nas colocações acima é a aprendizagem em comunhão, pois, nas palavras de Brandão (1983, p. 62) “[...] em uma mesma região, é dentro de comunidades de parentes e vizinhos que as pessoas aprendem”. “Nesse sentido, nas casa de farinha, os sujeitos aprendem na prática, ‘vão crescendo’ e ao mesmo tempo vão construindo e ampliando o saber, até mais tarde terem autonomia na realização da prática de fazer farinha, a partir dos seus próprios saberes” (Silva; Silva, 2015, p. 72-73). A partir disso, Tassinari (2015, p. 84) afirma que “há, portanto, um reconhecimento da capacidade que as crianças têm de observar as coisas e aprender através da observação e experimentação”, passando, com o tempo, de inexperientes a experientes, capazes, agora, de ensinar aos outros.

Contudo, a partir de agora, focaremos nas práticas educativas atribuídas às mulheres dentro da casa de farinha. Estamos certos de que a ação educativa dessas mulheres está vinculada às suas experiências, tanto dentro quanto fora dos espaços de produção da *Manihot esculenta*. Para organizar essa discussão, destacamos duas funções que envolvem um número considerável de mulheres na casa de farinha: o descascamento da mandioca, anteriormente referido como raspagem e que confere identidade a essas mulheres, e o processo de lavagem da massa. Vale ressaltar que, das três casas pesquisadas, duas produzem tanto farinha quanto tapioca (também conhecida na região como goma), enquanto uma não fabrica farinha, conforme explicado em outras partes do texto.

Inicialmente, percebemos essas funções conduzidas por mulheres, conforme evidenciado na fala de Dona Aurora, bem como a partir de nossas visitas a farinhadas

realizadas na região, a entrevistada é segura ao dizer: “[...] a mulher vai descascar lavar e... e o homem vai imprensar, enxugar, e o outro vai torrar. A mulher descasca e lava, o homem imprensa e torra” (Dona Aurora). Sim, é importante ser redundante ao enfatizar que as atividades dentro da casa de farinha não são estritamente divididas por gênero, de forma que tanto homens quanto mulheres podem exercer funções tradicionalmente atribuídas ao outro gênero. Essa ênfase ajuda a reforçar a ideia de que, apesar de haver uma tendência histórica e social para a divisão de tarefas, a realidade das práticas educativas e produtivas nesses espaços é mais fluida e dinâmica. Essa abordagem é essencial para evitar estereótipos e reconhecer a versatilidade dos papéis desempenhados por ambos os gêneros nas casas de farinha. Nesse sentido, até as próprias colaboradoras afirmam isso: “Tem que ter o serrador da mandioca, o preenseiro e o forneiro. O serrador é aquele que coloca a raiz para transformar em massa. O preenseiro para imprensar que vai para a farinha. Isso aí é a parte dos homens. Mas tem mulher que também faz” (Dona Petronília).

No processo de descascamento da mandioca, o conhecimento e a prática são transmitidos principalmente através do diálogo, onde o ensino desempenha um papel crucial. As mulheres, ao realizarem essa tarefa, ensinam que é importante não retirar a "carne" da mandioca durante o descascamento. Essa prática é fundamentada na ideia de que, ao preservar a parte interna da raiz, a qualidade da farinha é mantida, evitando prejuízos no resultado final.

A citação de Velthem (2015, p. 94), que afirma que "o elemento fundamental da produção de farinha é o conhecimento humano", reforça a importância desse saber transmitido nas interações diárias e práticas na casa de farinha. A ênfase no diálogo como meio de ensino sublinha como as práticas são aprendidas, ajustadas e perpetuadas, assegurando que a qualidade do produto final seja alcançada e mantida:

E a mandioca, se ela for mal descascada, se você não souber o que está fazendo, você tira a carne da mandioca. Você não pode, você tem que tirar só a casca. Para você tirar a carne é prejuízo, para você deixar a casca é prejuízo porque a casca vira leite, na goma. Aí é obrigado lavar [...] pra poder tirar uma goma sadia [...] descascar direitinho (Dona Aurora).

A experiência na casa de farinha revela que o aprendizado se dá através da prática educativa fundamentada na comunicação e no diálogo. O exemplo citado, onde uma entrevistada afirmou "pois umbora, aprende é assim", ilustra como o ensino ocorre através da ação e da interação direta. Esse método de aprendizagem enfatiza que, embora algumas tarefas, como descascar a mandioca, possam parecer simples, elas exigem uma habilidade específica. Desse modo, “Se para alguns agricultores o saber descascar é fácil, para outros não,

trata-se de uma prática que exige, além do manuseio de uma ferramenta, que é uma faca amolada, um conhecimento [...] (Silva; Silva, 2015, p. 69). Em outros termos, descascar a mandioca requer não apenas o manuseio de uma ferramenta específica, mas também um conhecimento preciso, que inclui evitar retirar mais do que a casca, por exemplo. Esse processo de ensino e aprendizagem, portanto, é crucial para garantir a qualidade da produção e demonstra a importância do diálogo e da prática conjunta nas casas de farinha.

Por meio da socialização nas rodas de descascamento, as mulheres participam de um diálogo que é fundamental para todo processo educacional, conforme destaca Souza (2015, p. 21). Esse diálogo permite que elas reflitam sobre os procedimentos cruciais na produção de farinha, troquem informações, e aprendam e ensinem mutuamente. Esse processo de ensino-aprendizagem não apenas transmite conhecimentos, mas também gera e perpetua saberes próprios, fortalecendo a prática e a tradição dentro das casas de farinha. Nessa perspectiva:

Esse processo educativo denominado de socialização é o momento em que os sujeitos adquirem repertório comunicacional e simbólico da comunidade que está inserido. Os indivíduos se instrumentalizam e reconhecem o terreno comum onde a realidade ganha sentido e eficácia para e na sua vida cotidiana (Crusoé; Moreira; Pina, 2014, p. 57).

No processo de lavagem da massa que dará origem à tapioca, observamos, assim como na raspagem, a presença significativa de mulheres envolvidas nessa etapa da produção. Com panos na cabeça e mãos imersas no trabalho, essas mulheres lavam e esfregam a massa por horas. Esse procedimento é realizado, em sua maioria, por trabalhadoras que possuem maior habilidade e experiência, já que a precisão é essencial para evitar desperdícios durante a lavagem, garantindo a eficiência e a qualidade do produto final.

Em todas as fases do processo de produção da farinha, as mulheres trabalham juntas, esfregando a massa em redes de pano e transportando o líquido para tanques, permitindo a continuação do processo. Elas enfatizam a importância dessa atividade e sublinham a necessidade da colaboração dentro das casas de farinha, evidenciando como o trabalho coletivo é essencial para o sucesso da produção e para a manutenção das tradições locais:

Tem que ter bastante gente, porque se não tiver aquela quantidade de pessoas, não vai para frente. Sempre fica devagar. E com muita gente, a gente faz cada um pouco, a gente faz de cada objetivo, daquele objetivo de mandioca, por exemplo. Arrancar. Tem que ter gente. Para lavar, principalmente. E para lavar, principalmente, tem que ter gente. Senão não vai para frente (Dona Camila).

A colaboradora supracitada destaca a lavagem da tapioca como um passo essencial no trabalho de processamento do tubérculo, enfatizando que somente através desse processo é possível obter a tapioca. Ela menciona: "E para lavar principalmente", ressaltando a necessidade não apenas da colaboração entre as mulheres, mas também a importância crítica desse estágio para o resultado final. Dona Juliana reforça essa ideia ao afirmar que sem as mulheres, essa atividade não poderia ser realizada: "Porque se não for ela, como é que vai lavar a tapioca? A massa para fazer a tapioca? Só lava se a mulher tiver por o mei". Isso sublinha a vital importância do papel feminino na produção da tapioca, especialmente na etapa de lavagem da massa.

Assim, acreditamos que os ensinamentos envolvidos no processo de "lavar a massa" ocorrem de maneira similar ao ato de "raspar a mandioca": através da ação, da comunhão, da observação, e, fundamentalmente, do diálogo. O diálogo, presente em todas as ações humanas, manifesta-se na interação entre as pessoas. Uma farinhada não pode ocorrer sem acordos, trocas, contatos e discussões. Portanto, não existe farinhada sem prática educativa.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Tateando diversos campos do conhecimento, o presente trabalho teve como objetivo investigar como a casa de farinha funciona como um lugar de prática educativa através das mulheres do campo, especificamente as farinheiras e raspadeiras de mandioca. O estudo busca caracterizar as farinhadas como espaços de produção de saberes de gênero, identificar os saberes de gênero produzidos pelas mulheres nas relações dentro da casa de farinha, e discutir as estratégias que essas descascadeiras utilizam para construir e transmitir esses saberes de gênero nesses espaços.

Os resultados mostram que os homens também estão envolvidos nos processos de ensino-aprendizagem nas casas de farinha. Embora o gênero influencie a definição das funções, essas definições não são rígidas; homens podem realizar atividades vistas como femininas e vice-versa, ainda que esse fenômeno seja menos frequente. Ademais, observou-se que a parceria entre homens e mulheres é fundamental para o sucesso da farinhada, mesmo que sejam as mulheres o elemento central nesse evento. No entanto, a pesquisa também revela que, apesar da importância das mulheres na casa de farinha, ainda persistem elementos de opressão, como a disparidade nos pagamentos. Os homens costumam receber em dinheiro, enquanto as mulheres, quando recebem, geralmente ganham menos ou são pagas em produtos como farinha e goma.

A pesquisa revelou que a aprendizagem da feitura da farinha está fortemente ligada ao contexto familiar e geracional, com a presença significativa de figuras masculinas, como pais e avôs, nos relatos das mulheres entrevistadas. Isso demonstra que os ensinamentos sobre a produção de farinha também são transmitidos por homens. Contudo, nas casas de farinha, as mulheres desempenham um papel crucial no processo de ensino, que frequentemente ocorre de forma natural, através do diálogo e da observação, facilitando a aprendizagem do ofício.

Além de sua função de produzir produtos alimentícios, as casas de farinha desempenham um papel crucial na construção de relações de gênero e na produção de educação. Elas se organizam de maneira única, promovendo atividades que fomentam solidariedade, amizades, e companheirismo, e aperfeiçoam os saberes comunitários ao longo do tempo. Os saberes do mundo rural são enriquecidos nesse ambiente significativo, demonstrando que não há farinhada sem diálogo, troca e contato. Portanto, não há farinhada sem prática educativa.

Além de seu papel na produção de farinha e na educação, as casas de farinha também funcionam como símbolos de resistência ao modelo agrícola promovido pelo agronegócio, que enfatiza a monocultura, modelo encontrado na região sul do estado do Piauí. Em contrapartida, essas casas se aliam à agricultura familiar, com práticas menos prejudiciais ao meio ambiente e contribuindo para a preservação do campesinato.

Portanto, acredita-se que os objetivos propostos foram alcançados, proporcionando novas perspectivas sobre a temática e contribuindo para os estudos do mundo rural. O processo de análise e investigação trouxe ricos aprendizados, e a expectativa é que essa análise inspire futuros estudos em diversos contextos no campo científico brasileiro.

## REFERÊNCIAS

- ALBERTI, Verena. **Ouvir contar**: textos em história oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.
- ALBORNOZ, Suzana. **O que é trabalho**. [S.l.]: Brasiliense, 1985. (Coleção Primeiros Passos, 171).
- ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **Nordestino**: invenção do “falo” - uma história do gênero masculino (1920-1940). 2. ed. São Paulo: Intermeios, 2013. (Coleção Entregêneros).
- ALENCAR, Cristina Maria Macêdo de. Trabalho, educação e cultura camponesa em elementos de modos de vida contra-hegemônicos. In: ALVES, Ana Elizabeth Santos; TIRIBA, Lia (org.). **Cios da terra**: sobre trabalho, produção e saberes da educação do campo. Uberlândia: Navegando Publicações, 2022. p. 47-60. Disponível em:



[https://issuu.com/navegandopublicacoes/docs/ebook\\_cios](https://issuu.com/navegandopublicacoes/docs/ebook_cios). Acesso em: 01 ago. 2023.

ANDRADE, Patrícia Soares de. **A (in)sustentável questão fundiária e ambiental do cerrado piauiense**: estado e o agronegócio na confluência de interesses na expansão da monocultura. 2015. Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2015.

ARAÚJO, Francisco Evandro de. As coisas e os homens: casas de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas. **Temporalidades**, v. 8, n. 3, p. 337-360, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/temporalidades/article/view/5792/pdf>. Acesso em: 18 maio 2024.

ASSUNÇÃO, Matthias Röhrig. Exportação, mercado interno e crises de subsistência numa província brasileira: o caso do Maranhão, 1800-1860. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 8, n. 1, p. 32-71, 2000. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/168>. Acesso em: 07 ago. 2023.

BARBOSA, Milka Alves Correia *et al.* Mulheres e patriarcado: relações de dependência e submissão nas casas de farinha do agreste alagoano. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (org.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 109-127.

BARBOSA, Viviane de Oliveira. Participação feminina e resistência camponesa no Maranhão do século XX. In: NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo de (org.). **Mulheres camponesas**: trabalho produtivo e engajamentos políticos. Niterói: Alternativa, 2013. p. 283-301.

BEZERRA, Valéria Saldanha. **Farinha de mandioca seca e mista**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

BIROLI, Flávia. **Gênero e desigualdades**: os limites da democracia no Brasil. São Paulo: Boitempo, 2018.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **“Casa de escola”**: cultura camponesa e educação rural. Campinas, Papirus, 1983.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. São Paulo: Brasiliense, 2007. (Coleção primeiros passos).

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O trabalho de saber**. Porto Alegre: Sulina, 1999.

BRASIL. Lei nº 4.229, de 01 de junho de 1963. Transforma o Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS) em autarquia e dá outras providências. **Câmara dos Deputados**: Brasília, DF, 01 jun. 1963. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1960-1969/lei-4229-1-junho-1963-353222-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em: 18 maio 2024.

BRASIL. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do

Adolescente e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 16 jul. 1990. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8069.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm). Acesso em: 18 maio 2024.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 1996. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm). Acesso em: 18 maio 2024.

BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. **Revista Estudos Feministas**, v. 12, p. 205-227, 2004. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ref/article/view/S0104-026X2004000100011/8695>. Acesso em: 17 mar. 2024.

CALDEIRA, Clovis. Mutirão: formas de ajuda mútua no meio rural. **Brasiliana**, v. 289, série 5, 1956. Disponível em: <http://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/61/1/289%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>. Acesso em: 18 maio 2024.

CANDIDO, Antonio. **Parceiros do Rio Bonito**: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro Sobre Azul, 2010.

CARLOTO, Cassia Maria. O conceito de gênero e sua importância para a análise das relações sociais. **Serviço social em revista**, Londrina, v. 3, n. 2, p. 201-213, 2001. Disponível em: <https://www.uel.br/revistas/ssrevista/c-v3n2.htm>. Acesso em: 17 mar. 2024.

CARVALHO, Horacio Martins de. **O campesinato contemporâneo como modo de produção e como classe social**. Curitiba: 2012.

CARVALHO JUNIOR, Dagoberto Ferreira de. **Passeio a Oeiras**: roteiro histórico e sentimental da cidade. Ilustração Zuleica Tapety Pontes. Teresina: Editora do Piauí, 1982.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: artes de fazer. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. 22. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber às práticas educativas**. São Paulo: Cortez, 2014. (Coleção docência em formação: saberes pedagógicos).

CHAUÍ, Marilena de Souza. Os trabalhos da memória. In: BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. p. 17-33.

COSTA, Franklin Roberto da; ALBUQUERQUE, Bruno César Dias de. Perímetros irrigados, comunidade e sustentabilidade: uma revisão de literatura. **Cadernos Cajuína**, v. 5, n. 3, p. 498-513, 2020. Disponível em: <https://cadernoscajuina.pro.br/revistas/index.php/cadcajuina/article/view/350>. Acesso em: 26 jun. 2023.

COUTINHO, Andrea Lima Duarte. A “feitura da farinha”: notas etnográficas de uma farinhada no Alto Sertão da Bahia. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI,

Rosilene (org.). **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca**. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 219-242.

CRUSOÉ, Nilma Margarida de Castro; MOREIRA, Núbia Regina; PINA, Maria Cristina Dantas. Definições de prática educativa em diferentes perspectivas sócio-educacionais. **Linguagens, educação e sociedade**, n. 31, jul./dez, p. 46-63, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufpi.br/index.php/lingedusoc/article/view/1301>. Acesso em: 18 maio 2024.

DELGADO, Lucilia de Almeida Neves. **História Oral: memória, tempo, identidade**. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2010.

DELLA FONTE, Sandra Soares. Formação no e para o trabalho. **Educação profissional e tecnológica em revista**, v. 2, n. 2, p. 6-19, 2018. Disponível em: <https://ojs.ifes.edu.br/index.php/ept/article/view/383>. Acesso em: 01 ago. 2023.

DENARDIN, Valdir Frigo; SULZBACH, Mayra Taiza; KOMARCHESKI, Rosilene. Farinheiras no litoral do Paraná: uma análise a partir da noção de sistema agroalimentar localizado - SIAL Farinheiras. *In*: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (org.). **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca**. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 197-217.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE OBRAS CONTRA AS SECAS - DNOCS. **Fins e atividades (período 1969-1973)**. Fortaleza: Divisão de Documentação, 1974. 84 p. Disponível em: <https://www.nehstuespi.com.br/p/acervos.html>. Acesso em: 31 jul. 2023.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE OBRAS CONTRA AS SECAS - DNOCS. **Irrigação, novos tempos, novos rumos**. Fortaleza: DNOCS, 1984a. 58 p.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE OBRAS CONTRA AS SECAS - DNOCS. **O departamento nacional de obras contra as secas e a problemática nordestina**. Fortaleza - CE: DNOCS, 1970. Disponível em: <https://www.nehstuespi.com.br/p/acervos.html>. Acesso em: 31 jul. 2023.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE OBRAS CONTRA AS SECAS - DNOCS. **Relatório de 1976**. Fortaleza, Divisão de Documentação, 1977.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE OBRAS CONTRA AS SECAS - DNOCS. **Um órgão federal de engenharia de recursos hídricos a serviço do semiárido nordestino**. Fortaleza: DNOCS, 1984b. Disponível em: <https://www.nehstuespi.com.br/p/acervos.html>. Acesso em: 31 jul. 2023.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE OBRAS CONTRA AS SECAS - DNOCS. **Vale do Guruguia plano diretor**. Parte I - Relatório geral, v. A - textos. [S.l.]: DNOCS, 1976.

DIEGUES, Antonio Carlos (Org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: MMA/COBIO/NUPAUB/USP, 2000. 211 p. Disponível em: <https://livroaberto.ibict.br/handle/1/750>. Acesso em: 18 maio 2024.

ESMERALDO, Gema Galgani Silveira Leite. O protagonismo político de mulheres rurais por seu reconhecimento econômico e social. *In*: NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde

Servolo de (org.). **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niteroi: Alternativa, 2013. p. 237-256.

FARIAS, Cleilton Sampaio de *et al.* A multitransterritorialidade dos territórios camponeses da farinha no Vale do Juruá - Acre. *In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (org.). Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 175-195.

FERREIRA, Ana Paula Romão de Souza. **Margarida, Margaridas: memória de Margarida Maria Alves (1933-1983) através das práticas educativas das Margaridas**. João Pessoa: Editora da UFPB, 2017. (Coleção Nordestina, 97).

FIALHO, Lia Machado Fiuza; BRAGA JUNIOR, Victor Ricardo de Sousa; MONTE, Rayane Sales; BRANDENBURG, Cristine. O uso da história oral na narrativa da história da educação no Ceará. **Práticas Educativas, Memórias e Oralidades - Rev. Pemo**, v. 2, n. 1, p. 1-13, 2020. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/revpemo/article/view/3505>. Acesso em: 06 jun. 2024.

FREIRE, Paulo. **À sombra desta mangueira** [recurso eletrônico]. 11. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015. (Organização e notas de Ana Maria Araújo Freire).

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. [S. l.]: EGA, 2002.

GADOTTI, Moacir. **Convite à leitura de Paulo Freire**. São Paulo/SP: Editora Scipione, 1991. (Série Pensamento e ação no magistério).

GASPARETO, Sirlei Antoninha Kroth; MENEZES, Marilda Aparecida de. As jovens do Movimento de Mulheres Camponesas (MMC) em Santa Catarina. *In: NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo de (org.). Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamento políticos*. Niterói: Alternativa, 2013. p. 303-328.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GOOGLE EARTH. **Alvorada do Gurguéia**. 2023.

HESÍODO. **Os trabalhos e os dias**. Curitiba-PR: Segesta, 2012. Disponível em: <http://www.segestaeditora.com.br/download/ostrabalhoseosdias.pdf>. Acesso em: 05 jul. 2023.

HOLLIDAY, Oscar Jara. Sistematização das experiências: algumas apreciações. *In: BRANDÃO, Carlos Rodrigues; STRECK, Danilo Romeu. Pesquisa participante: a partilha do saber*. Aparecida-SP: Ideias e Letras, 2006. p. 229-246.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Alvorada do Gurguéia: meio ambiente**. Piauí: IBGE, 2019. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/alvorada-do-Gurgueia/panorama>. Acesso em: 27 jun. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Alvorada do Gurguéia: mapa estatístico**. Piauí: IBGE, 2021b. Disponível em:

[https://geoftp.ibge.gov.br/cartas\\_e\\_mapas/mapas\\_municipais/colecao\\_de\\_mapas\\_municipais/2020/PI/alvorada\\_do\\_gurgueia/2200459\\_MM.pdf](https://geoftp.ibge.gov.br/cartas_e_mapas/mapas_municipais/colecao_de_mapas_municipais/2020/PI/alvorada_do_gurgueia/2200459_MM.pdf). Acesso em: 10 jul. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Alvorada do Gurguéia**: território. Piauí: IBGE, 2021a. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/alvorada-do-gurgueia/panorama>. Acesso em: 27 jun. 2023.

JESUS, Carolina Maria de. **Quarto de despejo**: diário de uma favelada. 10. ed. São Paulo: Ática, 2014.

KOMARCHESKI, Rosilene; DENARDIN, Valdir Frigo. A produção de farinha de mandioca em Guaraqueçaba - PR: entre sustentabilidade, interações e conflitos socioambientais. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (org.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 273-297.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Tradução: Bernardo Leitão *et al.* Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1990. (Coleção Repertórios). Título original: Storia e memoria.

LEME, Nathália. **A história das casas de farinha**. [S. l.], nov./dez. 2015. Disponível em: <https://www.vivepipa.com.br/publicacoes/blog/45-a-historia-das-casas-de-farinha>. Acesso em: 03 jul. 2023.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico**. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010.

MARTINS, José de Souza. **Fronteira**: a degradação do outro nos confins do humano. São Paulo: Contexto, 2009.

MATOPIBA. **Embrapa**, Brasília-DF, [2018?]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/tema-matopiba/sobre-o-tema>. Acesso em: 04 jul. 2023.

MENEZES, Antônio Basílio Novaes Thomaz de; PAIVA, Marlúcia Menezes de; STAMATTO, Maria Inês Sucupira (org.). **Práticas educativas**: educação escolar e não escolar. Campinas, SP: Mercado de Letras, 2016. (Série Educação Geral, Educação Superior e Formação Continuada do Educador).

MODESTO JÚNIOR, Moisés de Souza; ALVES, Raimundo Nonato Brabo. Produção de farinha de mandioca e de farinha de tapioca no estado do Pará como oportunidades de negócios para empreendedores e agricultores na Amazônia. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (org.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 147-173

MORAES, Maria Dione Carvalho de. Um povo do cerrado entre baixões e chapadas: modo de vida e crise ecológica de camponeses(as) nos cerrados do sudoeste piauiense. In: GODOI, Emilia Pietrafesa de; MENEZES, Marilda Aparecida de; MARIN, Rosa Acevedo (org.). **Diversidade do campesinato**: expressões e categorias. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009. p. 131-161.

NEVES, Delma Pessanha. Agricultura familiar. In: CALDART, Roseli Salete *et al.* (org.).

**Dicionário da educação do campo.** 3. ed. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012. p. 32-40.

NEVES, Gildivan Francisco das. **História e memória da “luta do povo de Alagamar”:** experiências de vida e construção de práticas educativas em diálogo com a Educação Popular. 2014. Dissertação (Mestrado em Educação) - Centro de Educação, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/tede/4855>. Acesso em: 18 maio 2024.

OLIVEIRA, Elias Rodrigues de; RIBEIRO, Eduardo Magalhães. Indústria rural, agricultura familiar e desenvolvimento local: o caso da produção de cachaça artesanal em Salinas – Minas Gerais. **Centro**, v. 551, n. 54, p. 1-14, 2002.

PASA, Maria Corette; ÁVILA, Gabriela de. Ribeirinhos e recursos vegetais: a etnobotânica em Rondonópolis, Mato Grosso, Brasil. **Interações (Campo Grande)**, v. 11, n. 2, p. 195-204, jul./dez., 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/inter/a/3TmgJgxLdG3kM6GytRgzwHp/>. Acesso em: 18 maio 2024.

PERÍMETROS irrigados: emancipação e/ou PPP. **Blog Piauí Presente - Portal o Dia**, Teresina, 06 ago. 2019. Disponível em: <https://portalodia.com/blogs/piaui-presente/perimetros-irrigados-emancipacao-eou-ppp-367967.html>. Acesso em: 27 jun. 2023.

PIAUI (Estado). **Lei N° 4.680, de 26 de janeiro de 1994.** Cria Municípios, dispõe sobre os Municípios criados na Constituição Estadual, estabelece topônimos, limites e circunscrição das novas unidades político-administrativas e dá outras providências. Piauí: Diário Oficial, 1994.

PIAUI. Governo do Estado. **Secretaria de Planejamento e Assuntos Econômicos - SEPLAN.**

PIAUI. Secretaria do Planejamento do Estado do Piauí. **Mapas de potencialidades 2022:** territórios de desenvolvimento - Piauí. Teresina: SEPLAN, 2022. Disponível em: [http://www.seplan.pi.gov.br/download/202203/SEP25\\_8df72c3edc.pdf](http://www.seplan.pi.gov.br/download/202203/SEP25_8df72c3edc.pdf). Acesso em: 02 ago. 2023.

PIMENTA, Selma Garrido. Formação de professores: identidade e saberes da docência. In: PIMENTA, Selma Garrido (org.). **Saberes pedagógicos e atividade docente** (Textos de Edson Nascimento Campos [*et al.*]). São Paulo: Cortez, 1999 - (Saberes da docência). p. 15-34.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e saberes da casa de Mani: a mandioca nos sistemas culinários. In: CUNHA, Manuela Carneiro da (org.). Patrimônio imaterial e biodiversidade. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 32, 2005. p. 280-301.

PORTELLI, Alessandro. **História oral como arte da escuta.** São Paulo: Letra e Voz, 2016.

PRESTES, Maria Luci de Mesquita. **A pesquisa e a construção do conhecimento científico:** do planejamento aos textos, da escola à academia. 4. ed. São Paulo, SP: Rêspel, 2011.

ROVAI, Marta Gouveia de Oliveira; VALENTE, Polyana Aparecida; VASCONCELOS,

Vânia Nara Pereira. Apresentação ao dossiê "História oral, gênero e interseccionalidades". **História Oral**, v. 25, n. 1, p. 7-12, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.51880/ho.v25i1.1290>. Acesso em: 17 mar. 2024.

SANTANA, Elina Daiane Zavasque Ferreira. **A casa de farinha como território de aprendizagem e a farinhada como processo educativo**: estudo de caso no Distrito Janarí, Goianésia do Pará/PA. 2018. Dissertação (Mestrado Profissional em Sustentabilidade Junto a Povos e Terras Tradicionais) – Programa de Pós-Graduação em Processos de Desenvolvimento Humano e Saúde, Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2018.

SANTOS, Armínio. Usos e impactos ambientais causados pela manipueira na microregião sudoeste da Bahia-Brasil. **Problemas sociales y regionales em América Latina: estudio de casos**, Barcelona: Universitat de Barcelona, p. 11-25, 2010. Disponível em: <http://www.ub.edu/medame/PSSantos.pdf>. Acesso em: 07 ago. 2023.

SANTOS, Marisa Oliveira; OLIVEIRA, Verônica Ferraz. **Casas de farinha**: enlace entre o trabalho feminino, a tradição e a História de uma comunidade. *Egal (Reencontro de Saberes Territoriales Latinoamericanos)*, 2013. Disponível em: <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal14/Geografiasocioeconomica/Geografiacultural/19.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2024.

SANTOS, Vilson Flores dos; SILVEIRA, Paulo Roberto Cardoso da; GUEDES, Ana Cecília. A organização dos assentados da reforma agrária para o processamento da mandioca: o caso de Capão do Cipó - RS. *In*: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (org.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 129-145.

SARTRE, Xavier Arnould de; FLORENTINO, Laurence Granchamp; GUERRA, Gutemberg Armando Diniz; MASTOP-LIMA, Luiza; ALVES, Alice Margarida Negreiros; GUÉTAT-BERNARD, Hélène. O “bom” casamento em áreas de fronteira ou a difícil automatização das “tarefas” femininas em área de fronteira. *In*: NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo de (org.). **Mulheres camponesas**: trabalho produtivo e engajamentos políticos. Niterói: Alternativa, 2013. p. 107-128.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE. **Estudo de mercado sobre a mandioca (farinha e fécula)**. Estudos de mercado - ESPM/SEBRAE. Relatório completo, jan. 2008. p. 81.

SEVERO, José Leonardo Rolim de Lima. Educação não escolar como campo de práticas pedagógicas. **Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos**, v. 96, n. 244, p. 561-576, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbeped/a/SgHzCz9mYprkCV6RtTR368v/>. Acesso em: 26 maio 2024.

SHANIN, Teodor. A definição de camponês: conceituações e desconceituações – o velho e o novo em uma discussão marxista. **Revista Nera**, n. 7, p. 1-21, 2005. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/1456>. Acesso em: 07 jun. 2024.

SILVA, Cirlene do Socorro da. **Casa de farinha**: espaço de (con)vivências, saberes e práticas educativas. Dissertação (Mestrado em Educação) - Centro de Ciências Sociais e Educação, Universidade do Estado do Pará. Belém, 2011. Disponível em:

[https://www.oasisbr.ibict.br/vufind/Record/BRCRIS\\_780b6ee8d2fc655e9936911397870f01](https://www.oasisbr.ibict.br/vufind/Record/BRCRIS_780b6ee8d2fc655e9936911397870f01). Acesso em: 18 maio 2024.

SILVA, Cirlene do Socorro da; SILVA, Maria das Graças da. Casas de farinha: cenários de (con)vivências, saberes e práticas educativas. *In*: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (org.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 59-81.

SILVA, Kátia Feijó da; LYRIO, Kelen Antunes; MARTINS, Nicéa de Souza. Michel de Certeau e a educação. **Pró-Discente**, v. 17, n. 2, jul./dez, p. 63-74, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/prodiscente/article/view/5807>. Acesso em: 18 maio 2024.

SILVA, Maria Aparecida de Moraes. Camponesas, fiandeiras, tecelãs, oleiras. *In*: NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo de (org.). **Mulheres camponesas**: trabalho produtivo e engajamentos políticos. Niteroi: Alternativa, 2013. p. 163-183.

SOARES, Edvaldo. **Metodologia científica**: lógica, epistemologia e normas. São Paulo, SP: Atlas, 2003.

SOUZA, Luzia de Fátima. **Práticas pedagógicas e metodologia de Paulo Freire**. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Licenciatura em Pedagogia) - Faculdade Cala Fiori, São Sebastião do Paraíso - MG, 2015.

STRECK, Danilo Romeu. Pesquisar é pronunciar o mundo: notas sobre método e metodologia. *In*: BRANDÃO, Carlos Rodrigues; STRECK, Danilo Romeu. **Pesquisa participante**: a partilha do saber. Aparecida-SP: Ideias e Letras, 2006. p. 263-281.

TASSINARI, Antonella Maria Imperatriz. “A casa de farinha é a nossa escola”: aprendizagem e cognição galibi-marworno. **Política & Trabalho**, n. 43, jul./dez., p. 65-96, 2015. Disponível em: <https://www.proquest.com/openview/323be5d8d5a9abb9bdbfad887d79ac2f/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2040281>. Acesso em: 22 maio 2024.

TEDESCO, João Carlos. **Nas cercanias da memória**: temporalidade, experiência e narração. 2. ed. Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo, 2014.

TRILLA, Jaume. A educação não formal. *In*: ARANTES, Valéria Amorim (org.). **Educação formal e não formal**: pontos e contrapontos. São Paulo: Summus Editorial, 2008. p. 10-44.

VASCONCELOS, Tereza Sandra Loiola. **Reestruturação socioespacial do Ceará**: os desdobramentos da modernização da agricultura no território do perímetro irrigado Baixo Acaraú. 2010. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Geografia) - Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual do Ceará, Ceará, 2010. Disponível em: [http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/PesquisaObraForm.do?select\\_action=&co\\_autor=116472](http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/PesquisaObraForm.do?select_action=&co_autor=116472). Acesso em: 18 maio 2024.

VELTHEM, Lucia Hussak van. Homens, mulheres e artefatos na produção da farinha de mandioca no Alto Rio Juruá - Acre. *In*: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (org.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 83-107.



VERGÉS, Armando Bartra. Campesinato. *In*: DIAS, Alexandre Pessoa *et al.* **Dicionário de agroecologia e educação**. São Paulo: Expressão Popular; Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2021. p. 201-207.

WEDIG, Josiane Carine; MENASCHE, Renata. Práticas alimentares entre camponeses: expressão de relações familiares e de gênero. *In*: NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo de (org.). **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niteroi: Alternativa, 2013. p. 147-162.

WOLFF, Cristina Scheibe. **Marias, Franciscas e Raimundas: uma história das mulheres da floresta Alto Juruá, Acre 1870 - 1945**. 1998. Tese (Doutorado em História Social) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/30433326.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2024.

WOORTMANN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

ZUCCHETTI, Dinora Tereza; MOURA, Eliana Perez Gonçalves de; LACERDA, Miriam Pires de. Educação não escolar. Estratégias pedagógicas alternativas. **Revista Práxis**, v. 1, p. 272-288, 2019. Disponível em: <https://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistapraxis/article/view/1716>. Acesso em: 26 maio 2024.

### FONTES ORAIS

ANDRADE, Elisangela [48 anos]. [Janeiro de 2024]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Assentamento Cascavel, 02 de Janeiro de 2024

ARAÚJO, Maria [61 anos]. [Dezembro de 2023]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Assentamento Cascavel, 26 de Dezembro de 2023

BATISTA, Roseni [50 anos]. [Janeiro de 2024]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Assentamento Cascavel, 04 de Janeiro de 2024

CARVALHO, Ana [58 anos]. [Dezembro de 2023]. Entrevistador: Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Projeto Piauí, PI, 19 de Dezembro de 2023.

CARVALHO, Samara [37 anos]. [Janeiro de 2024]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Projeto Piauí, 05 de Janeiro de 2024

MARTINS, Ivanete [47 anos]. [Janeiro de 2024]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Alvorada do Gurgueia, 03 de Janeiro de 2024

REIS, Deusa [47 anos]. [Dezembro de 2023]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Projeto Piauí, 20 de Dezembro de 2023

SANTOS, Teresa [62 anos]. [Dezembro de 2023]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Assentamento Cascavel, 27 de Dezembro de 2023

SILVA, Catarina [65 anos]. [Janeiro de 2024]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Assentamento Cascavel, 06 de Janeiro de 2024

SILVA, Maria [42 anos]. [Janeiro de 2024]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Projeto Piauí, 02 de Janeiro de 2024

SOUSA, Ana [63 anos]. [Janeiro de 2024]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Estrema, PI, 04 de Janeiro de 2024.

SOUSA, Maria [56 anos]. [Dezembro de 2023]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Assentamento Cascavel, 29 de Dezembro de 2024.

SOUSA, Terezinha [ 65 anos] . [Dezembro de 2023]. Entrevistador. Jorge Vitório de Amorim Carvalho. Projeto Piauí, 21 de Dezembro de 2023



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ – UESPI**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PROP**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR EM**  
**SOCIEDADE E CULTURA – PPGSC**



**APÊNDICE A**

**PROPOSTA DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA, PARA APLICAÇÃO COM MULHERES QUE PRATICAM FARINHADA NA REGIÃO DE ALVORADA DO GURGUÉIA-PIAUÍ**

- 1- Como você se reconhece enquanto mulher que trabalha com produção de farinha de mandioca? (Qual nome profissional se daria a estas mulheres que trabalham produzindo farinha de mandioca?)
- 2- Como a comunidade que você está inserida nomeia a mulher que produz farinha de mandioca?
- 3- Baseado em suas vivências e experiências com a produção de farinha de mandioca, para você, o que é uma Casa de Farinha?
- 4- Baseado em suas vivências e experiências com produção de farinha de mandioca, para você, o que é uma farinhada?
- 5- Como você aprendeu a trabalhar com a produção de farinha de mandioca?
- 6- Para você, qual a importância da mulher em uma casa de farinha?
- 7- Para você, qual a importância dos homens na Casa de Farinha?
- 8- Para você, como a Casa de farinha tem contribuído para a memória da Casa de Farinha?
- 9- Para você, o que é ser mulher no mundo rural? (No interior)
- 10- Para você, qual a importância da farinhada em sua vida e na vida da comunidade?
- 11- Para você, qual a importância da Coletividade na hora da produção de farinha de mandioca nas Casas de Farinha?
- 12- Para você, existe trabalho de mulher e trabalho de homem dentro das Casas de Farinha? (Se sim, qual o trabalho da mulher e qual o trabalho do homem?)
- 13- Para você, quem ensina a lidar com a produção de farinha, ou seja, a produzir farinha de mandioca nas Casas de Farinha?



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ – UESPI**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PROP**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR EM**  
**SOCIEDADE E CULTURA – PPGSC**



## APÊNDICE B

### **Para além da farinhada: práticas educativas de gênero nas Casas de Farinha em Alvorada do Gurguéia-Piauí (1994-2020)**

UESPI - PPGSC - Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Sociedade e Cultura -  
 Teresina - PI - CEP - 64002-450 - Contato: [ppgsc@prop.uespi.br](mailto:ppgsc@prop.uespi.br)

Pesquisador: Jorge Vitório de Amorim Carvalho ([jorge\\_oeiras@hotmail.com](mailto:jorge_oeiras@hotmail.com))

### **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**

- Este termo que você está lendo é chamado de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Ele contém explicações sobre o estudo que você está sendo convidado a participar. Este documento foi criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos
- Antes de decidir se deseja participar (de livre e espontânea vontade) você deverá ler e compreender todo o conteúdo
- Este documento foi elaborado em duas vias rubricadas e assinadas. Ao final, caso decida participar, você será solicitado a assiná-lo e receberá uma cópia
- Antes de assinar faça perguntas sobre tudo o que não tiver entendido bem. O pesquisador deste estudo estará disponível para responder às suas perguntas. Assegurando ao Sr.(a) conforme item II. 3 da res. 466/12 o direito como participante da pesquisa de obter acompanhamento e assistência antes, durante e depois do estudo.

#### **Natureza e objetivos da pesquisa**

- Um dos Objetivos específicos deste estudo é compreender como as Casas de Farinha operam como lugar de práticas educativas através da mulher.
- Você está sendo convidada(o) a colaborar nesta pesquisa, exatamente por participar (ou ter participado) de farinhadas na região pesquisada (Sudoeste do Estado do Piauí) ou por ter sido

indicado(a) por um(a) participante.

### **Procedimentos do estudo**

- O procedimento é realizado por meio de gravações e filmagens. Em alguns momentos também fotografias.
- Não haverá nenhuma outra forma de envolvimento ou comprometimento neste estudo.
- As entrevistas serão gravadas, filmadas e fotografadas na casa dos (as) participantes conforme a sua disponibilidade de tempo e horário.

### **Riscos e benefícios**

- Este estudo possui “baixo risco”, estes são inerentes ao procedimento metodológico da História Oral.
- Algumas perguntas realizadas podem vir a gerar eventuais desconfortos e constrangimentos.
- No decorrer da entrevista, a evocação de memórias pode mobilizar sentimentos, nem sempre agradáveis ao participante.
- Em caso de constrangimento e desconforto por evocar memórias desagradáveis ou que despertem fortes emoções no participante, o pesquisador perguntará ao participante se este quer continuar ou remarcar. Em caso de suspensão da entrevista o pesquisador se compromete a não mencionar mais o assunto que desencadeou tais constrangimentos.
- Há a possibilidade, ainda que remota, de quebra de sigilo, mesmo que involuntária e não intencional. Caso isso ocorra, os dados dos(as) participantes podem ser expostos ou usados de forma inadequada.
- Medidas preventivas durante a realização das entrevistas e o cuidado com uso e armazenamento destes arquivos serão tomadas para minimizar qualquer risco ou incômodo.
- Caso esse procedimento possa gerar algum tipo de constrangimento você não precisa realizá-lo.
- Garantimos de acordo com o item II. 3 da resolução nº 466, assistência integral aos colaboradores da pesquisa, para atender complicações e danos decorrentes, direta ou indiretamente, da pesquisa.

### **Participação, recusa e direito de se retirar do estudo**

- Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo se não quiser participar.
- Você terá acesso ao registro de consentimento sempre que solicitado. Você poderá se retirar desta pesquisa a qualquer momento, bastando para isso entrar em contato com o pesquisador responsável.

### **Confidencialidade**

- Seus dados serão manuseados somente pelos pesquisadores e não será permitido o acesso a

outras pessoas.

- O material com as suas informações (fitas, entrevistas e etc) ficará guardado sob a responsabilidade do pesquisador com a garantia de manutenção do sigilo e confidencialidade conforme item IV. 3 da res. 466/12 e art. 17º, inc. IV da res. 510/16.
- Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas, entretanto, ele mostrará apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome, instituição a qual pertence ou qualquer informação que esteja relacionada com sua privacidade.
- Garantimos a manutenção do sigilo e da privacidade dos participantes da pesquisa, seja pessoa ou grupo de pessoas, durante todas as fases da pesquisa, exceto quando houver sua manifestação explícita em sentido contrário, mesmo após o término da pesquisa.
- Declaro que os pesquisadores envolvidos neste estudo cumprirão os termos da resolução 466/12 e/ou 510.
- Declaro que em situações não contempladas pela resolução 510/16, prevalecerão os princípios éticos contidos na resolução CNS no 466 de 2012.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ - UESPI**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO - PROP**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIEDADE E CULTURA - PPGSC**

Forma de Registro do Consentimento Livre e Esclarecido

( ) Escrito ( ) Sonoro ( ) Imagético ( ) Outro. Especifique:

---



---



---

**CONSENTIMENTO ESCRITO DA PARTICIPAÇÃO DA PESSOA COMO SUJEITO  
DA PESQUISA**

Eu, \_\_\_\_\_, abaixo assinado, concordo em participar do estudo “PARA ALÉM DA FARINHADA: PRÁTICAS EDUCATIVAS DE GÊNERO NAS CASA DE FARINHA EM ALVORADA DO GURGUÉIA - PIAUÍ (1994-2020)”, como sujeito, autorizando coleta de entrevista pessoal. Fui devidamente informada(o) e esclarecida(o), pelo pesquisador Jorge Vitório de Amorim Carvalho sobre a pesquisa e os procedimentos nela envolvidos. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isso leve a qualquer penalidade.

Alvorada do Gurguéia, Piauí, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_

---

Assinatura do participante da pesquisa

---

Assinatura do pesquisador

## ANEXOS

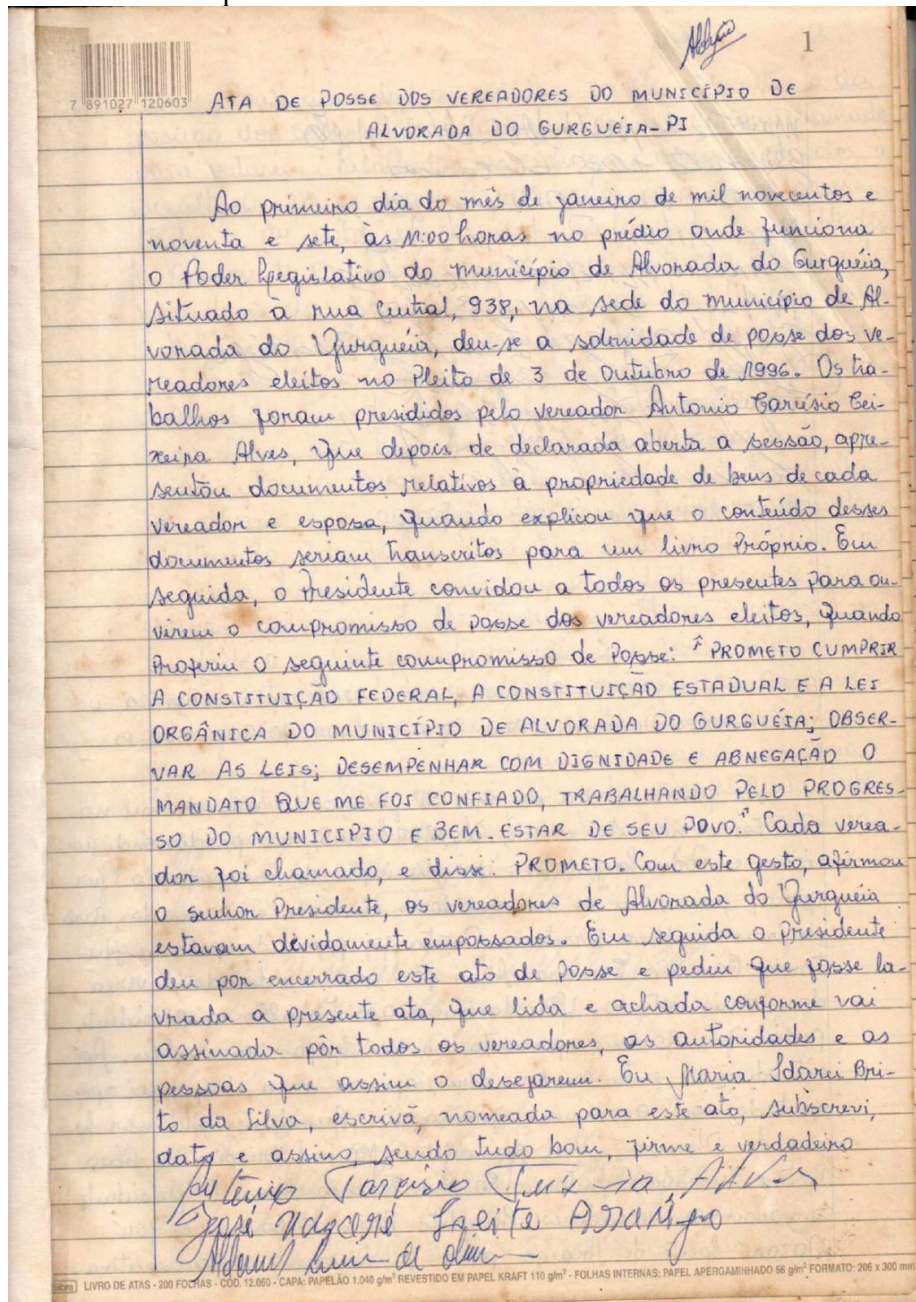
### Anexo A - Alvorada do Gurgueia-PI.



Fonte: Google Earth (2023).



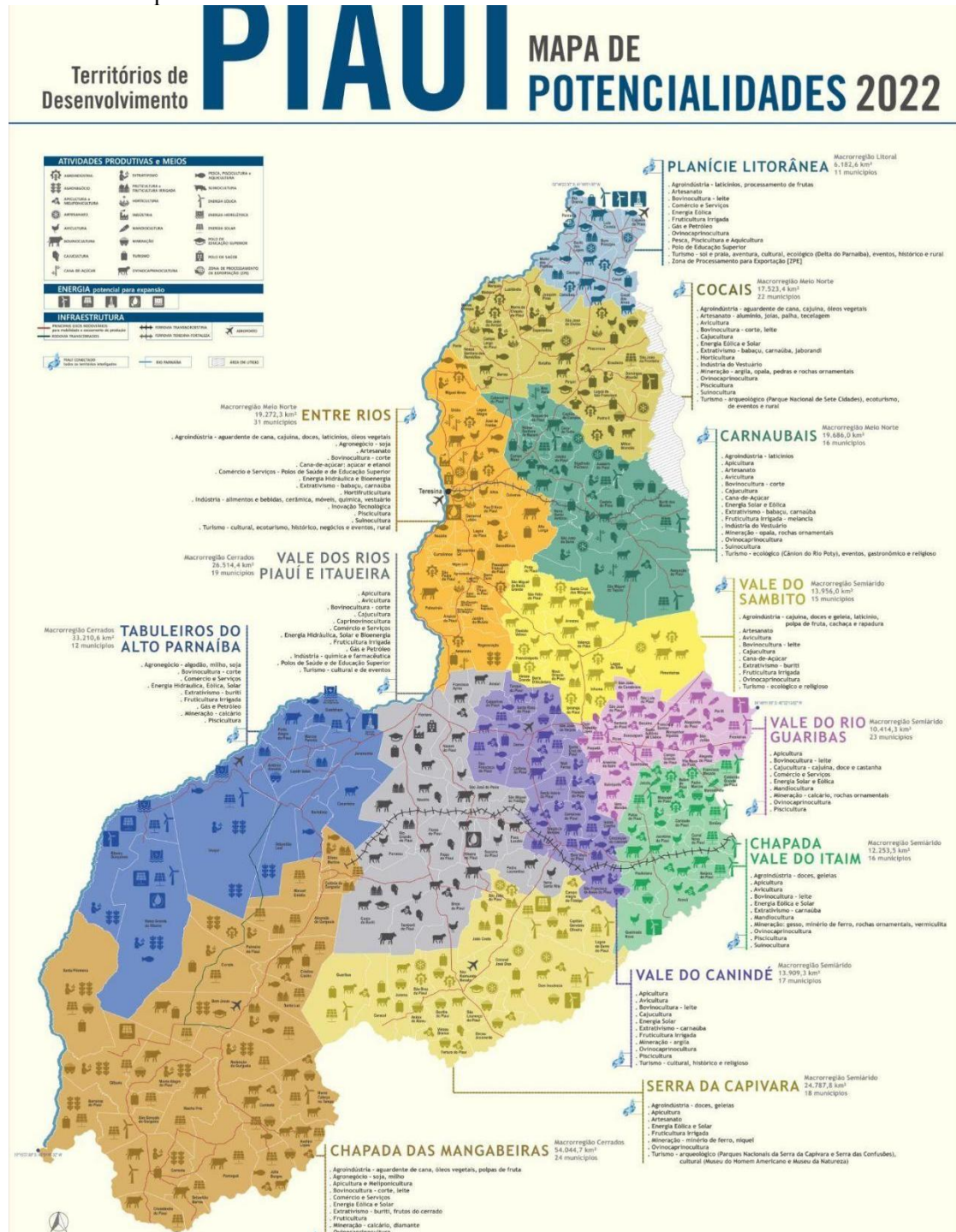
## Anexo B - Ata de posse de vereadores.



Fonte: Câmara Municipal de Alvorada do Gurguéia (1997, p. 01).<sup>16</sup>

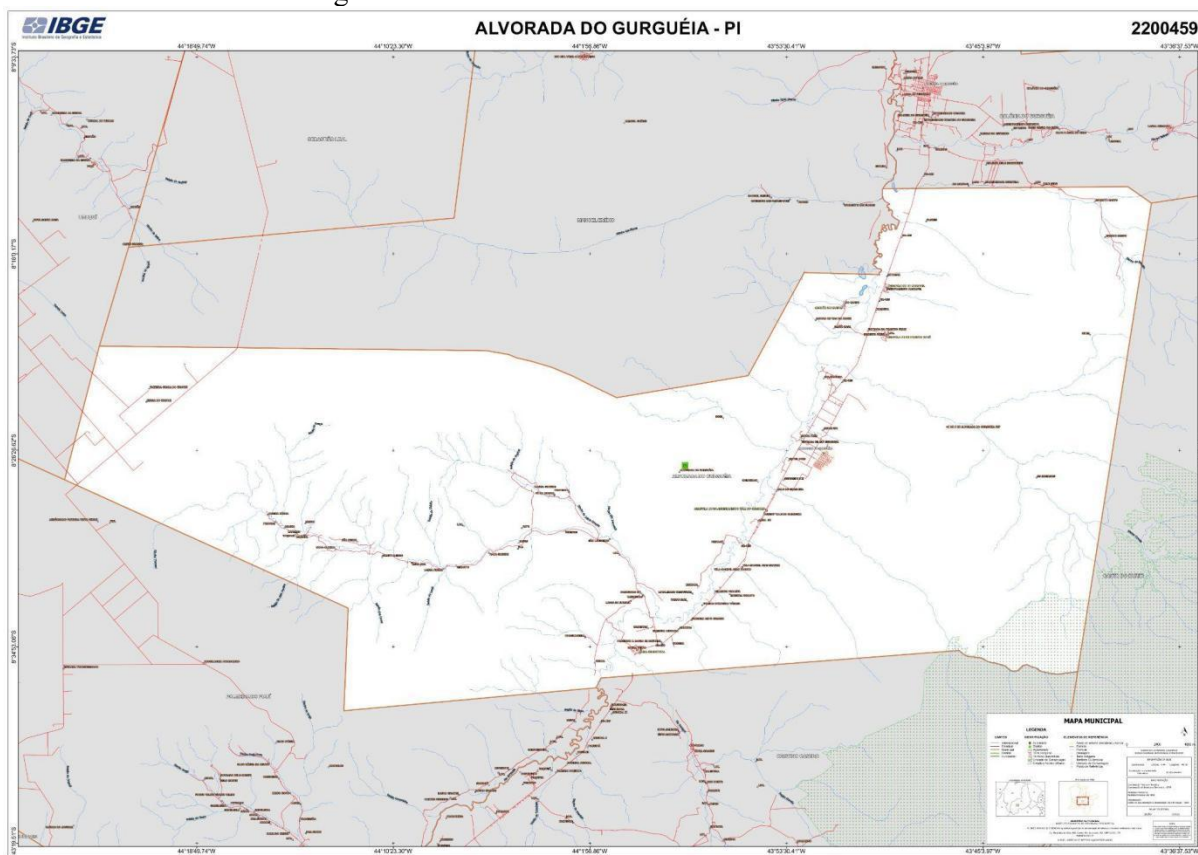
<sup>16</sup> Foto da ata disponibilizada pelo presidente da câmara municipal de vereadores de Alvorada do Gurguéia - PI (2023).

## Anexo C - As potencialidades do Estado do Piauí.





#### Anexo D - Alvorada do Gurguéia - PI.



Fonte: IBGE (2021b).

#### Anexo E - Descascadeira de mandioca da Casa Maná do Gurguéia.



Fonte: Acervo pessoal.

Anexo F - Mix da Casa de Farinha Maná do Gurguéia.



Fonte: Acervo pessoal.