



II SEMINÁRIO SOBRE EDUCAÇÃO DO CAMPO E AGROECOLOGIA  
01 a 03/09/2023 no Campus do Centro de Ciências de Bacabal - UFMA

**Produção de farinha na comunidade São Francisco**

*flour production in the community of são francisco*

MELO, Marcela Silva ; NETO, Luís Santos Vieira ; ARANHA, Carolina Pereira; REGO,  
Altina Abreu; MENDES, Ana Cristina Santos

<sup>1</sup>Universidade Federal do Maranhão (UFMA),

[marcela.melo@discente.ufma.br](mailto:marcela.melo@discente.ufma.br)

, [luis.svn@discente.ufma.br](mailto:luis.svn@discente.ufma.br)

, [cp.aranha@ufma.br](mailto:cp.aranha@ufma.br),

[acs.mendes@discente.ufma.br](mailto:acs.mendes@discente.ufma.br)

, [altina.abreu@discente.ufma.br](mailto:altina.abreu@discente.ufma.br)

**Eixo Temático:** Educação não-formal

**Resumo**

Este trabalho tem como objetivo apresentar relatos de experiências vivenciadas através de um trabalho de pesquisa tempo comunidade passado na disciplina eletromagnética II, na universidade federal de Maranhão Campus III Bacabal, realizada no período de Julho de 2019 à Agosto de 2019 na comunidade Assentamento São Francisco, município de Bom Jesus das Selvas - MA, ao mesmo tem como objetivo realizar uma pesquisa sobre a produção de farinha e os saberes empírico utilizado durante todo o processo desde a plantação da mandioca até a fase final onde a farinha chega a casa do agricultor e nos comércios. O texto visa relatar as experiências vivenciadas durante a produção de farinha e como as famílias repassam seu conhecimento técnico e empírico para a geração mais nova, mostrando como o trabalho em família é importante para garantir que essa forma de cultura não chegue ao fim.

**Palavras Chaves:** produção de farinha; saberes empíricos; trabalho em família.

**Abstract:**

This work aims to present reports of experiences lived through a community time research work carried out by the professor Carolina Pereira Aranha at the Federal University of Maranhão Campus III Bacabal, carried out from July 2019 to August 2019 in the settlement community São Francisco municipality of Bom Jesus das Selvas-Ma, the same aims to carry out research on the production of flour and the empirical knowledge used throughout the process from the planting of cassava to the final stage where the flour reaches the farmer's house and we trade . The text aims to report the experiences lived during the production of flour and how families pass on their technical and empirical

knowledge to the younger generation, showing how family work is important to guarantee that this form of culture does not come to an end.  
flour production; empirical knowledge; family work

**Keywords:** flour production; empirical knowledge; family work

### **Contexto**

Este é um relato sobre as experiências vivenciadas durante as visitas a uma casa de farinha (farinheira ou casa de forno) na comunidade Assentamento São Francisco, a pesquisa tem como objetivo mostrar o passo a passo da produção de farinha na comunidade e compreender a importância dos saberes populares dos moradores mais velhos e também a valorização do trabalho em família.

A Farinha é uma das principais fonte de renda das famílias da comunidade São Francisco e vem tendo um importante desempenho na dieta alimentar dos mesmo. A cultura da produção de farinha é uma atividade em que todos os membros das famílias participaram de forma gradual em que cada um possui uma atividade a realizar para que tudo saia perfeitamente bem feito. A casa de farinha (farinheira ou casa de forno) é um ambiente onde se absorve conhecimento técnico e popular desde a implantação da farinheira até a produção da farinha. Na construção da casa de farinha da comunidade São Francisco, foi utilizado a mão de obra de todos da família, como das crianças e mulheres, pois é assim que inicia a transmissão de saberes para a próxima geração. A farinheira foi construída com materiais naturais retirados da propriedade do senhor Cícero Bezerra de Melo

(proprietário da farinheira), como as palhas do coco babaçu para cobrir o teto e madeira para suporte do teto, muitas das ferramentas utilizadas na casa de forno foram feitas à mão utilizando madeira, barro e bambu, aprendizado que vem de geração a geração.

Sobre a plantação da mandioca, é realizado por parte. Primeiro a escolha do lugar onde vai ser plantando e após a limpa e queima do local, depois de esperar os meses em que mais chove para assim poder plantar, pois só dessa forma tem mas chance da planta, mandioca, crescer saudável e estar pronta para fazer farinha de nove (9) à doze (12) meses. Durante o processo de plantação tem a

participação de todos da família e é realizada somente nos dias de sábado e a lua tem quem está crescente ou cheia para assim ter uma raiz de boa qualidade.

Durante todo o processo da produção de farinha como; arrancar, descascamento, lavagens, fermentação na água, serragem, prensagem, esfarelamento, peneiração e forragem da farinha, é de suma importância a participação de todos para que tudo saia perfeitamente bem, tanto as pessoas de mais idade têm saberes populares

a ser passado para outras pessoas, quanto os mais jovens têm novas técnicas, que podem ajudar a melhorar a produção de farinha, tendo assim uma troca de conhecimento.

### **Descrição da Experiência**

A realização do objeto de pesquisa foi feita de forma presencial na comunidade assentamento São Francisco, com instrução da docente Carolina Pereira Aranha, para o grupo (dois docente) sobre os primeiros passos para iniciar o trabalho.

Primeiramente, foi pensado a logística de como seria feita a pesquisa, que tipo de entrevista seria feita, sobre como seria o deslocamento até o local da pesquisa para entrevista e acompanhar o passo a passo da produção da farinha.

A entrevista foi feita através de gravação de áudio, utilizando celular e assim os entrevistados se sentissem confortáveis com a nossa presença e conseguissem falar sobre o assunto com mais clareza. Também foi utilizado caderno para anotar relatos vivenciados na comunidade São Francisco, foi feito foto e vídeo da casa de farinha e de cada fase do processo de produção de farinha para compreender mais a cultura.

A visita à farinheira foi feita no dia em que a família iniciou-se a colheita das raízes da mandioca na roça para carregar até a casa de forno, geralmente a farinha é produzida durante a lua cheia, conforme os costumes da família que vem de muitos tempos, o transporte usado para carregar as raízes da mandioca é feito através de animais ou de carro.

A outra parte da entrevista foi feita na casa de farinha, onde acontece o restante das atividades, lá podemos observar a união das pessoas da comunidade, pois durante a descasca, reúne praticamente todos os moradores, para ajudar a família a realizar com mais rapidez, a descascar é feita em uma roda onde há

crianças, adultos idosos, homens e mulheres, em que entre conversa e outra, podemos perceber que há uma riqueza de troca de saberes, e isso se repete durante as outras atividades até chegar na fase final da produção de farinha.

## **Resultados**

Através dos relatos feitos por meio de entrevista a família do proprietário da casa de farinha, foi possível perceber e compreender a grande importância da atuação dos conhecimentos empíricos no dia a dia, de todos os moradores da comunidade São Francisco, e a forma em que esses saberes populares são transmitidos de forma natural para as novas gerações, bem como os mais jovens também conseguiam ensinar novas tecnologias para ajuda nas atividades da casa de forno tendo assim grandes trocas de saberes. Pôde-se perceber as mudanças que aconteceram durante anos na casa de farinha, tanto na organização das atividades como na plantação da mandioca, buscando melhores artifícios que tornam suas atividades diárias menos difíceis.

Os conhecimentos demonstrados durante o processo de produção de farinha, na comunidade São Francisco, foi adquirido e passado de pai para filho e, através da convivência cotidiana dessas atividades nas farinhas, foram transmitidas por herança cultural, e também como uma forma de fonte de renda familiar. Com estes conhecimentos veio o domínio do artesanato, vendo que os equipamentos utilizados na casa de farinha foram criados pela própria família, na comunidade.

## **Referências Bibliográficas**

Bezerra, Valéria Saldanha Farinhas de Mandioca Seca e Mista. Brasília: Embrapa, 2006.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Amapá. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Planejando uma casa de farinha de mandioca