

ATIVIDADE EXTENSIONISTA NAS CASAS DE FARINHA DO POVOADO SOCORRO, DISTRITO DE TIQUARUÇU, FEIRA DE SANTANA- BAHIA: MEMÓRIAS, SABERES, CADEIA PRODUTIVA, E DESAFIOS DA ATUALIDADE.

Flávia Mendes Batista[1]
Adilson Bela Silva[2]
Luís Henrique Santos Cerqueira[3]
Márcia Cerqueira Santos[4]
Raissa Beatriz Jesus Santos[5]
Matteus Freitas de Oliveira[6]

Palavras-chave: extensão, pesquisa-ação, comunidade tradicional;

INTRODUÇÃO

[1] Discente do curso de Licenciatura em Geografia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia- IFBA, campus Salvador, 3º semestre;
[2] Discente do curso de Licenciatura em Geografia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia- IFBA, campus Salvador, 5º semestre;
[3] Discente do curso de Licenciatura em Geografia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia- IFBA, campus Salvador, 3º semestre;
[4] Discente do curso de Licenciatura em Geografia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia- IFBA, campus Salvador, 3º semestre;
[5] Discente do curso de Licenciatura em Geografia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia- IFBA, campus Salvador, 3º semestre;
[6] Orientador Docente do curso de Licenciatura em Geografia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia- IFBA, campus Salvador, da disciplina de Atividades Curriculares de Extensão I (ACEX-I);

A produção artesanal de farinha de mandioca é uma prática social ancestral derivada pela experiência indígena no Brasil, no qual tem desempenhando um papel fundamental na cultura alimentar, uso e dinâmicas espaciais, elaboração e reelaboração de saberes e fazeres e desenvolvimento de circuitos econômicos para diversas comunidades rurais (Pinto, 2005). Não diferente de outros espaços do semiárido nordestino, o Povoado de Socorro, localizado no distrito de Tiquaruçu do município de Feira de Santana - BA, estabelece dinâmicas agrárias vinculadas à produção de gêneros ligados à agricultura de subsistência, sobretudo, com ênfase à mandioca, matéria-prima processada de forma artesanal em inúmeras casas de farinha espalhadas pelos rincões do Brasil, sobretudo no sertão baiano.

As casas de farinha representam não apenas espaços de transformação da mandioca e da realização do trabalho laboral, mas também locais de transmissão de saberes e fazeres tradicionais entre gerações. O conjunto de saberes e fazeres que compõem o universo empírico do conhecimento coletivo de uma comunidade, segundo Diegues (2000), pode se diferenciar em função do sexo, da raça, da classe social, da idade, das experiências espaciais, bem como das técnicas utilizadas e nesse caso, o beneficiamento da mandioca. A relação corpo e o espaço, leva em consideração as experiências vividas em espaço-tempo, como desenvolvimento de sentimento de pertencimento, saberes, fazeres, afetos e memórias compartilhadas coletivamente. No entanto, essa atividade enfrenta desafios crescentes para sua preservação e continuidade, diante das mudanças socioeconômicas, culturais, ambientais, e em destaque a modernização do setor agroalimentar.

Segundo relatos de moradores mais antigos, entre as décadas de 1980 e 1990 do século XX, haviam seis casas de farinha em funcionamento no distrito de Tiquaruçu. Contudo, atualmente restam apenas duas casas de farinha, que operam de forma comunitária, compartilhando insumos, força de trabalho e lucros da produção. Esse espaço é povoado, em sua grande maioria, por mulheres de faixa etária acima dos 40 anos, negras, casadas e de baixa (ou quase nenhuma) escolaridade. Diante disso, apontamos uma sociabilidade em crise: o desaparecimento e desinteresse dos jovens para manutenção dessas práticas.

O objetivo central desta pesquisa é resgatar e valorizar, por meio de atividade extensionista, as memórias, os saberes/fazeres dos produtores rurais das casas de farinha no povoado do Socorro, distrito de Tiquaruçu, Feira de Santana/BA, visando contribuir para a resgate, manutenção e preservação desses conhecimentos tradicionais. Para alcançar os objetivos propostos, os seguintes objetivos específicos foram estabelecidos: Resgatar a memória e os saberes e fazeres tradicionais associados à produção artesanal de farinha de mandioca no povoado do Socorro; Analisar os desafios contemporâneos enfrentados pelas casas de farinha, incluindo questões econômicas, demográficas, regulatórias e estruturais. A partir dessa investigação, pretende-se contribuir para o fortalecimento da identidade cultural da comunidade e para a formulação de alternativas que garantam a continuidade e a sustentabilidade da produção artesanal de farinha de mandioca no povoado do Socorro.

A METODOLOGIA

A metodologia deste trabalho foi estruturada de forma a integrar a pesquisa-ação, na perspectiva de Fals Borda (1991) e Thiollent (1996), com as ferramentas do Diagnóstico Rural Participativo (DRP) proposto por Verdejo (2006), garantindo um processo dinâmico e colaborativo a ponto de imprimir uma participação mais ativa e propositiva dos membros da comunidade do povoado do Socorro.

A pesquisa-ação, segundo Thiollent (1996), é um método que combina investigação e intervenção, permitindo que os sujeitos envolvidos participem ativamente do diagnóstico e da construção de soluções. O processo envolveu as principais técnicas utilizadas por Fals Borda (1991), tais como: o uso de dinâmicas de grupo, discussões, consenso para coletar e sistematizar as informações.

Durante o processo de inserção na comunidade houve-se um contato inicial com os moradores e lideranças comunitárias para apresentação da pesquisa-ação. A observação participante, por meio da visita de campo foi essencial para os levantamentos preliminares sobre a produção da farinha e a memória comunitária. Os moradores mostraram as casas de farinha e seus equipamentos e ensinaram como ocorre o processo da cadeia produtiva.

Conforme as orientações de Verdejo (2006) aplicou-se na comunidade o diagrama do tipo fluxograma de produção sobre as etapas da cadeia produtiva da farinha. Os produtores ao definir as etapas, explicaram cada processo, apontando suas fragilidades e potencialidades, o que promoveu maior integração na relação dialética entre comunidade e pesquisadores. A aplicação do diagrama de fluxograma de produção foi realizada no formato de oficina, que ocorreu na praça do povoado, contando com cerca de 20 pessoas. Dentre elas, estavam moradores mais antigos (idosos), os quais refletiram sobre como era o processo de produção da farinha antes e como se encontra atualmente. Também, foi registrado a participação de adultos e crianças. Para os adultos, a reflexão estava no declínio da atividade produtiva da farinha, o êxodo rural e a redução do interesse da população jovem para manter a tradição.

FUNDAMENTAÇÃO TEORICA

A busca para compreender o papel dos saberes e fazeres e sua conexão com o sentimento de pertencimento espacial dos produtores de farinha do Povoado de Socorro, foi realizado com o auxílio de atividades extensionistas. A extensão, de acordo com Rosa e Rocha (2015), promove a socialização do conhecimento gerado pela pesquisa universitária em busca de soluções para problemas sociais. Visando compreender o contexto do recorte de pesquisa, suas potencialidades e fragilidades, objetivou-se refletir sobre o papel da memória, como estimulo ao resgate saberes e fazeres, ligadas à produção artesanal da farinha, e potencializar a compreensão das vivências por meio da troca de sociabilidade.

As vivências na casa de farinha, apesar de “simularem” o ambiente industrial, com algumas etapas e agentes definidas, extrapolam a concepção produtivista por permitir o transbordar de subjetividades ancoradas em laços de afetividade robustos que compõem a memória coletiva do lugar e do grupo social. Como afirma Araújo (2015, p. 47), “a história oral se armava, assim, como instrumento de construção de identidade de grupos e de transformação social”.

No espaço da agricultura de subsistência no povoado de Socorro, as relações povo e terra, passam por laços de familiaridade. Conforme Rocha, Dionísio e Bezerra (2024, p. 5), “o pequeno produtor conta com a família e a comunidade, que trabalham no processo de transformação da mandioca *in natura* em farinha e derivados”. Sendo assim, corroborando com as observações de Santos e Oliveira (2012), as casas de farinha possuem uma peculiaridade em relação ao modelo de produção das indústrias ou fábricas. Além da grande diferença no modo de produzir, do emprego das técnicas, das densidades tecnológicas, o trabalho é desenvolvido por pessoas consanguíneas. A “farinhada” deixa de ser apenas o resultado de um sistema produtivo para agregar também os vínculos familiares na sua execução.

Pode-se compreender, a partir de Araújo (2015, p. 47), que “o uso da memória como documento histórico pressupõe o trabalho com uma técnica contemporânea de pesquisa, a história oral, com a qual se é capaz de ouvir o oprimido e recuperar trajetórias de inúmeros grupos”. Nesse viés, Halbwachs (1990) define a memória coletiva como o trabalho de um grupo social ao articular e localizar lembranças em quadros sociais comuns. Ao acionar a potencia dessas memórias, pode-se possibilitar o resgate valioso de quem a comunidade é, como referência a ela mesma e fortalecer vínculos de pertencimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados deste estudo demonstram que as casas de farinha enfrentam grandes desafios para sua manutenção, especialmente em relação às dificuldades econômicas, às exigências regulatórias e à sensação de perda dos saberes tradicionais. No entanto, as alternativas de representação são caminhos viáveis para a produção artesanal. A partir dessas análises, torna-se evidente a necessidade de políticas públicas que incentivem e protejam as casas de farinha, além de ações que promovam a sucessão geracional dos saberes e fazeres tradicionais.

Dessa forma, espera-se que essa prática ancestral possa ser preservada e continuar sendo um elemento central da identidade cultural e econômica não apenas do povoado Socorro, Distrito de Tiquaruçu, no município de Feira de Santana-Bahia, como tantos outros**.** As casas de farinha tradicionais desempenham um papel fundamental na economia de subsistência, na cultura e na preservação dos saberes, fazeres e memórias em diversas comunidades. O processo artesanal de produção da farinha de mandioca, transmitido por gerações, reflete a importância dessas estruturas não apenas como unidades produtivas, mas também como espaços de socialização e fortalecimento das comunidades rurais.

Diante disso, a preservação das casas de farinha não deve ser vista apenas como um resgate histórico, mas como uma estratégia para fortalecer a agricultura familiar, manter a geração de renda e dar fôlego as tradições que moldam a identidade de muitas comunidades em vários cantos do Brasil.

As duas casas de farinha ativas na comunidade funcionam por meio de um modelo cooperativo, no qual os produtores compartilham insumos e equipamentos, reduzindo os custos individuais, força de trabalho, dividindo as etapas da produção e lucros da venda da farinha, garantindo benefícios para todos os envolvidos. Esse modelo colaborativo tem permitido que a produção continue existindo, mesmo diante das dificuldades. Além disso, a comunidade busca estratégias como feiras locais e redes de comercialização alternativa para garantir a venda da farinha produzida, indicando que há potencial para a valorização da farinha artesanal, desde que sejam adotadas estratégias para fortalecer sua identidade cultural e garantir sua comercialização.

A aplicação das metodologias de pesquisa-ação e do Diagnóstico Rural Participativo (DRP) permitiu a obtenção de um panorama detalhado sobre a situação atual das casas de farinha no povoado do Socorro, situado no distrito de Tiquaruçu, município de Feira de Santana-BA. Os dados coletados por meio de relatos, observação participante e fluxograma revelaram tanto os desafios significativos enfrentados pelos produtores quanto às estratégias de resistência que garantem a continuidade dessa atividade tradicional. A casa de farinha, portanto, transcende a simples produção de alimentos, tornando-se um ponto de convergência social e econômico para as comunidades do entorno. Apesar dos desafios, como a escassez de mandioca e a dificuldade em sustentar a produção, as casas de farinha ainda são responsáveis pela geração de renda e pela preservação dos saberes tradicionais.

REFERÊNCIAS

DIEGUES, Antônio Carlos. (Org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: NUPAUB; PROBIO-MMA, 2000.

FALS BORDA, Orlando. Aspectos teóricos da pesquisa participante: considerações sobre o significado e o papel da ciência na participação popular. In: BRANDÃO, Carlos Rodrigues (Org.). **Pesquisa participante**. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1999

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

ROCHA, Ariza Maria. DIONÍSIO, Erikles Silva. BEZERRA, José Arimatea Barros. As Casas de Farinha de Mandioca Artesanais do Crato- CE: Saberes, Afetos e Memórias dos \as Mandioqueiros\as. **Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**. v.11, 2024.

ROSA, Jeniffer Rafaella Matoso Vieira da; ROCHA, Dalva Cassie. A extensão como elo do ensino e da pesquisa universitária. **Revista Conexão UEPG**, v. 11, n. 3, p. 1–13, dez. 2015.

SANTOS, Marisa Oliveira; OLIVEIRA, Maristela Miranda Vieira de. A administração como repto das dimensões sociais e ambientais: uma leitura a partir do sistema produtivo em Casas de Farinha**. Cadernos de Ciências Sociais Aplicadas**, v. 9, n. 13, jan./jun. 2012.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 7. ed. São Paulo: Cortez, 1996.

VERDEJO, Miguel Expósito. **Diagnóstico rural participativo:** guia prático DRP. Brasília: MDA / Secretaria da Agricultura Familiar, 2006.