

Entre raízes e saberes: a ancestralidade presente no saber-fazer da mandiocultura na comunidade Jatobá no município de Chaval-CE

Neycikele Sotero Araújo¹

Marcelo Santos da Silva²

Resumo: A casa de farinha é o que podemos chamar de “lugar de memória” no cotidiano dos farinhaeiros. Mais do que raspar mandioca e fazer farinha, nas farinhaeadas se observa momentos de encontro e interação da comunidade numa troca de saberes e práticas ancestrais. Reunidas em torno de um monte de raízes, as pessoas enquanto raspam mandiocas, contam piadas, histórias e causos da cultura local, fortalecendo as práticas coletivas e transmitindo para a nova geração a herança cultural herdada.

Palavra-Chave: Ancestralidade. Saberes. Mandiocultura. Patrimônio Cultural.

Abstract: The flour house is what we can call the “place of memory” in the daily life of the farmers. More than scraping manioc and making flour, in the flour, there are moments of encounter and interaction of the community in an exchange of ancestral knowledge and practices. Gathered around a bunch of roots, people scraping cassava, telling jokes, stories and stories about local culture, strengthening collective practices and passing on to the new generation the inherited cultural heritage.

Keywords: Ancestry. Knowledge. Mandioculture. Cultural heritage.

Introdução

Diferente da ocupação das principais vilas e povoados que movimentaram a economia da Capitania do Ceará através da criação do gado e por consequência a produção da carne de charque, o povoado de Chaval, só aparece nos documentos escritos no final da segunda metade do século XIX, estando localizado na região pertencente à vila de Granja.

O local onde floresceu o povoado de Chaval era conhecido por Salgado do Iboacú³

¹ Graduada em História pela Universidade Estadual Vale do Acaraú-UVA. Pós-graduada em Ensino de História do Ceará pela Universidade Estadual Vale do Acaraú-UVA. Gerente de Patrimônio e Museologia da Secretaria de Cultura, Juventude, Esporte e Lazer-SECJEL. E-mail: neycisotero@gmail.com.

² Graduado em Ciências Contábeis pela Universidade Federal do Piauí. Autor dos livros: O Pescador (Chiado Editora, 2015) e Homo Cactus (Editorial Hope, 2018). E-mail: marcsantosilva@gmail.com

³ Iboacú era uma freguesia da vila de Granja no século XIX, os padres que pertenciam a essa freguesia em suas andanças de catequização, chamavam a parte litorânea coberta por mangues de salgado do Iboacú, essa área compreende hoje o município de Chaval.

ou bosque velho e outrora foi habitado por índios Tremembés. Segundo Pinho Pêsoa (1980) os primeiros migrantes que chegarem ao Salgado do Iboaçú descendiam da família Carneiro da Cunha, que conduzida pelo padre Antônio Carneiro da Cunha Araújo, que possivelmente já conhecia o lugar devidos suas andanças pela freguesia de Amarração⁴, iniciaram a povoação do local.

Hoje a cidade de Chaval localizada no norte do Estado do Ceará, possui, segundo censo do IBGE do ano de 2010, uma área de 238 km² e população de 12.615 habitantes, grandes monólitos e um rico estuário formado pelos rios Ubatuba e Timonha. A cidade limita-se ao norte e ao leste com o município de Barroquinha, ao sul com o município de Granja e ao oeste com o município de Luis Correia no estado do Piauí.

A economia de Chaval, durante um bom tempo, foi movimentada através da produção de sal, pesca e agricultura de subsistência, sendo o plantio da mandioca um dos principais cultivos. Conforme Pinto (2019, p.2)

A mandioca é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Preparada de diferentes formas, a farinha, seu principal produto, é usada por todas as camadas da população. Presente tanto nos pratos cotidianos mais simples quanto em outros mais finos e elaborados, ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional e regional (...)

Na zona rural do município, as casas de farinha compõem a paisagem cultural formada também por cajueiros, carnaúbas, roças, animais e poços d'água. E quando chega o “tempo da farinhada” as noites na zona rural ganham ritmo de festividades e a herança cultural herdada das gerações passadas são compartilhadas durante o processo de produção da farinha e goma, alimentos indispensáveis na mesa dos cearenses.

Da roça para casa de farinha: saberes, fazeres e personagens da farinhada

A casa de farinha é o que podemos chamar de “lugar de memória” no cotidiano dos farinhaes. Mais do que raspar mandioca e fazer farinha, nas farinhadas se observa momentos de encontro e interação da comunidade numa troca de saberes e práticas. Reunidas em torno de um monte de raízes, as pessoas enquanto raspam mandiocas, contam piadas,

⁴ Localizada no território que hoje é conhecido como município de Luiz Correia, no estado do Piauí.

histórias e causas da cultura local, fortalecendo as práticas coletivas e transmitindo para a nova geração a herança cultural herdada.

Na perspectiva da tradição do saber-fazer, as tradicionais farinhadas resistem ao tempo, de acordo com Pinto a mandioca é

Planta nativa da América, provavelmente do Brasil onde sua exploração é milenar, sendo o principal produto agrícola indígena quando aqui chegaram os primeiros colonizadores. Levada para a África pelos portugueses, devido à sua grande capacidade de adaptação expandiu-se rapidamente para outras regiões do planeta, sendo atualmente produzida em mais de oitenta países. O Brasil é o segundo maior produtor mundial, competindo no mercado internacional com a Nigéria (maior produtor), Congo, Tailândia e Indonésia. (PINTO, 2019, p.2-3)

Em Chaval o cultivo da mandioca e a produção da farinha é praticamente toda artesanal. As famílias da zona rural se reúnem entre os meses de julho a outubro, todos os anos, para realizar o tradicional rito que celebra a colheita da mandioca e realiza a produção dos alimentos que serão servidos nas mesas da comunidade e cidades vizinhas. A “época da farinhada” é um momento de identidade coletiva, pois todos os trabalhadores vivenciaram em sua infância como era trabalhar nas casas de farinha. O cultivo da mandioca representa a ancestralidade herdada dos primeiros habitantes das terras brasileiras e configura-se elemento característico do patrimônio cultural brasileiro. Conforme a Constituição Federal de 1988 em seu artigo nº 216, considera-se patrimônio cultural,

Os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artesanais e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (BRASIL, 1988)

Assim, o modo de fazer e viver o cultivo da mandioca e a farinhada no cotidiana dos chavalenses representa o patrimônio cultural da comunidade. As mandiocas, matéria-prima da farinhada, são transportadas da capoeira à casa de farinha em jumentos com cestos no lombo ou em carroças, com a modernidade esses dois transportes foram substituídos em alguns lugares pelo automóvel. Ao chegar à casa de farinha, as raízes são colocadas ao chão,

para serem descascadas, o que consiste na retirada da casca externa, o descascamento é feito de forma manual, com o auxílio de facas e, em sua maioria, realizada por mulheres, que se acomodam no chão e entre conversas e risadas iniciam o processo. Depois da raspagem, a mandioca pode ser em seguida serrada, quando desejam produzir farinha branca, ou pode ficar de molho em um tanque com água, por cerca de três dias, antes de ser serrada, quando desejam produzir farinha puba, que é o processo de fermentação que acontece nos tanques, ela possui uma maior concentração de goma e uma coloração amarelada.

Foto 1- Mandiocas descascadas e prontas para serem serradas



Foto: Neycikele Sotero (2018)

Depois de serrada, no caso da farinha branca, a massa é espremida em um pano fino e resistente para a obtenção da goma (amido) e só depois a massa é levada a prensa. Já no caso da farinha puba, a massa é levada diretamente a prensa. Posteriormente à prensagem, a massa é peneirada e levada ao forno onde se finaliza o processo de produção da farinha.

Foto 2- A massa sendo peneirada para ir ao forno



Foto: Neycikele Sotero (2018)

Além do processo de produção da farinha e goma, destaca-se também os personagens essenciais para o desenvolvimento da farinhada, são eles: o arrancador, responsável por arrancar a mandioca da roça; os comboieiros incumbidos de levar as raízes para casa de farinha; as raspadeiras, que na maioria das vezes, são quatro mulheres responsáveis por descascar a mandioca; o serrador, que rala as mandiocas; as espremedeiras ou espremedores no caso da farinha branca para a retirada da goma (amido); o prensador, responsável por retirar o suco tóxico e umidade presente na massa antes de ir ao forno, o líquido resultante da prensagem da massa chama-se manipueira; o peneirador que precisa esfarelar a massa prensada e retirar os pedaços mais grosseiros; e o forneiro (ou mexedor) responsável por mexer a farinha no forno para eliminar a umidade que ainda permanece na farinha crua, esse processo é chamado de torração e é finalizado quando a farinha fica seca.

Para sintetizar o processo da produção da farinha, o que acontece é a transformação das raízes em massa, que depois é prensada para eliminar o suco tóxico (ácido cianídrico) e levada ao forno para ser torrada até chegar ao ponto ideal, com sabor e aroma característicos.

Foto 3 - Secagem da massa no forno, última etapa da produção da farinha



Foto: Neycikele Sotero (2018)

Política de patrimônio cultural imaterial do Estado do Ceará e o reconhecimento do saber-fazer da coletividade Associação União moradores do Jatobá

A Constituição Federal promulgada em 1988 ampliou o conceito de patrimônio cultural no Brasil, reconhecendo nos artigos 215 e 216 que a formação do nosso patrimônio cultural é constituído por bens culturais de natureza material e imaterial. Para fortalecer essa nova concepção de patrimônio a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) apresentou em 1989 a Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Popular e Tradicional, e em 2003, a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. A partir desses documentos as políticas de patrimonialização foi constituindo-se no âmbito internacional e nacional. De acordo com Pieroni (2018) no Brasil a Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial criada pelo Decreto Presidencial nº 3.551 no ano de 2000

(...) tornou legal, do ponto de vista jurídico, e institucionalizou diversas discussões que reivindicavam a inclusão de práticas, saberes e expressões vivas do cotidiano – muitas vezes ligadas à chamada “cultura popular” ou “tradicional” – na pauta da preservação do patrimônio cultural no Brasil. Assim, a promoção e proteção da diversidade cultural brasileira, após diversos anos de debate, tornaram-se objeto da política federal de preservação do patrimônio cultural, o que foi considerado uma árdua

conquista de vários setores dentro e fora do IPHAN⁵. (PIERONI, 2018, p.12)

Com a implementação da Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial foi criado o registro do Patrimônio Imaterial, um instrumento legal de reconhecimento, valorização e salvaguarda de expressões culturais brasileiras. Além desse instrumento, foi desenvolvido o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC).

A partir das orientações desses documentos, o Estado do Ceará através da Secretaria da Cultura do Ceará (SECULT-CE) instituiu no ano de 2003 a Lei nº 13.351 que fomentou o registro dos Mestres da Cultura Tradicional Popular, iniciando uma política de proteção e apoio a memória cultural cearense. Contudo, no ano de 2006 a política do patrimônio cultural imaterial foi revisada e ampliada, dando lugar a Lei nº 13.842, de 27 de novembro de 2006, que recebeu o nome de Lei dos Tesouros Vivos da Cultura. Essa nova Lei contempla além dos mestres, os grupos e as coletividades. De acordo com Ferreira Neto e Bezerra (2019, p. 5)

Os candidatos são selecionados em um processo seletivo público, sendo escolhidos, recebem o diploma de Tesouro Vivo e são inscritos em livro específico, além de diploma de Notório Saber em Cultura Popular pela Universidade Estadual do Ceará (UECE). Trata-se de um reconhecimento simbólico da importância dos articuladores da cultura cearense. Adicionado aos títulos, ora conferidos, os selecionados por meio de edital público, recebem um auxílio financeiro, que pode ser temporário ou vitalício, conforme o caso.

O Edital Tesouros Vivos da Cultural do Estado do Ceará lançado no ano de 2018 selecionou na categoria de coletividade a Associação União dos Moradores do Jatobá do município de Chaval por ser detentores do saber-fazer ancestral do cultivo da mandiocultura e do processo de fabricação da farinha e goma. Pela primeira vez na história do município o saber tradicional popular local é reconhecido no âmbito estadual como patrimônio cultural imaterial, tal reconhecimento dá aos cidadãos chavalenses orgulho da prática cultural desenvolvida e poucas vezes valorizada.

A comunidade rural Jatobá tem uma forte tradição no cultivo da mandioca e na produção de farinha e goma, esse saber-fazer foi passado de pai para filho e hoje fortalece a comunidade que no ano de 2009 iniciou seu processo de organização associativista, tendo

⁵ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

sua regularização em janeiro de 2011, recebendo o nome de Associação União dos Moradores do Jatobá – AUMJ. Atualmente tem como presidente o agricultor Evando Oliveira dos Santos de 49 anos, desde os 9 anos de idade trabalha com o cultivo da mandiocultura e produção dos alimentos derivados da mandioca.

A associação foi criada com o intuito de nortear as atividades dos agricultores familiares residentes na zona rural de Chaval e tem como finalidade de promover ações que resultem na melhoria da qualidade de vida e crescimento dos moradores da comunidade de Jatobá, fortalecer o associativismo, estimular o uso de tecnologias adequadas que levem ao aumento da produtividade dos produtos e serviços trabalhados, além de desenvolver a consciência da preservação e conservação do meio ambiente fazendo o uso sustentável de modo a deixá-la sadio para as futuras gerações.

Durante esses anos de existência da associação, muitos foram os resultados alcançados, através do trabalho comunitário, dentre os quais pode ser citado a aquisição da Casa de Farinha mecanizada com equipamentos modernos, empreendimento adquirido pelo projeto de fortalecimento da mandiocultura do Estado do Ceará, que conta também com um trator e implementos para agilizar os tratos culturais do sistema produtivo.

Hoje a associação conta com 40 associados ativos e trabalha no fortalecimento das comunidades vizinhas através do núcleo produtivo de Chaval, que nasceu de uma discussão dentro colegiado do Território Litoral extremo oeste que congrega as seguintes comunidades: Pau D'arco, Vereda, Jatobá, São Paulo, Cafundó, Carneiro e Tucuns. A partir do núcleo produtivo a associação consegue gerar renda para famílias, através do fortalecimento da cadeia produtiva da mandiocultura.

O reconhecimento como coletividade detentora do saber-fazer da mandiocultura no Estado do Ceará, fortalece a prática cultural desenvolvida na comunidade e eleva a autoestima dos agricultores mestres do cultivo da terra.

Conclusão

Concluindo, pode-se dizer que o cultivo da mandioca e a produção dos alimentos derivados dela representam elementos que constituem o patrimônio cultural brasileiro tanto de natureza material, como imaterial. A tradição oral vinculada a mandiocultura mostra as permanências ancestrais herdadas e afirmam a necessidade de políticas públicas direcionadas para preservação da imaterialidade da cultura. Hoje o Estado do Ceará, através da Lei dos

Tesouros Vivos, consegue salvaguardar alguns saberes e fazeres que constituem a cultura cearense. Pensando a longo prazo, para que essa política do patrimônio cultural imaterial seja fortalecida, acredita-se que a realização de caravanas nos municípios cearenses para realização de diálogo com os gestores e comunidade, possa gerar um dossiê riquíssimo sobre identidade cultural dos povos que formam o Ceará.

Referências

RAÚJO, Francisco Evandro de. **Casas de farinha e farinhadas**: Cultura Material, História Oral e Memória na produção de identidades. Disponível em: <http://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1363204136_ARQUIVO_CasasdeFarinhaeFarinhadas.pdf>. Acesso em: 28 out. 2019.

ARAÚJO, Neycikele Sotero. “**De passo em passo, conheça o seu espaço**”: o uso da história local como ferramenta de aprendizagem nas aulas de história. 2013. 32 f. Artigo Especialização (História), UVA, Sobral, 2013.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global. 2004.

CEARÁ. **Lei nº 13.351, de 22 de agosto de 2003**. Institui o registro dos Mestres da Cultura no Estado do Ceará. Disponível em: <<http://www.secult.ce.gov.br/>>. Acesso em: 20 out. 2019.

CEARÁ. **Lei nº 13.847, de 27 de novembro de 2006**. Institui o registro do Tesouro Vivo da Cultura no Estado do Ceará. Disponível em: <<http://www.secult.ce.gov.br/>>. Acesso em: 20 out. 2019.

BRASIL. CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL DE 1988. Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br/documents/10907/963783/Constitui%C3%A7%C3%A3o+Federal+da+Cultura.pdf/9185e6c0-1cca-4ccd-a109-89f116ae2c9d>>. Acesso em: 29 de ago. de 2010

FERREIRA NETO, José Olímpio; BEZERRA, Joel Alves. **O reconhecimento do mestre Zé Renato como um Tesouro Vivo da cultura cearense**. Disponível em: <<http://www.enecult.ufba.br/modulos/submissao/Upload-484/111321.pdf>>. Acesso em: 24 out. 2019.

PIERONI, Gabriella Cristina. **Fazedores de cultura, comedores de patrimônio**: Estado e sociedade civil no Registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação (2000/2016). 2018. 146 f. Dissertação de Mestrado (Preservação do Patrimônio Cultural), IPHAN, Rio de Janeiro, 2018.

PINTO, Maria Dina Nogueira. **Mandioca e farinha**: subsistência e tradição cultural. Disponível em: <https://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf>. Acesso em: 28 out. 2019.

SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta no estado de São Paulo. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, v. 9, n. 1, p. 37-60, jan.-abr. 2014.

SOBRINHO, Th. Pompeu. **Índios Tremembés**. Disponível em: <http://www.institutodoceara.org.br/asp/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=1414>. Acesso em: 28 out. 2019.

TOMAZ, Paulo Cesar. **A preservação do patrimônio cultural e sua trajetória no Brasil**. Disponível em: <http://www.revistafenix.pro.br/PDF23/ARTIGO_8_PAULO_CESAR_TOMAZ_FENIX_MAIO_AGOSTO_2010.pdf>. Acesso em: 28 out. 2019.

UNESCO. **Convenção para a proteção do patrimônio mundial, cultural e natural de 1972**. Disponível em: <<http://portal.unesco.org/>>. Acesso em: 20 out. 2019.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 2003**. Disponível em: <<http://portal.unesco.org/>>. Acesso em: 20 out. 2019. 5 mar. 2019.

UNESCO. **Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais de 2005**. Disponível em: <<http://portal.unesco.org/>>. Acesso em: 20 out. 2019.