

## **FARINHA DE COPIOBA: o saber fazer, a casa de farinha e seus acessórios**

Dr. Felix Souza Santos<sup>1</sup>

### **RESUMO**

Situa-se no contexto das novas ecologias dos saberes e interconhecimentos. Centra no saber local da cultura da mandioca, no saber fazer a Farinha de Copioba. Insere-se nos estudos e discussões que fazem pesquisadores, lavradores de mandioca e produtores de farinha de mandioca, na constituição da Identificação Geográfica da Farinha de Copioba. Discute a história da farinha de mandioca e dos acessórios usados na manufatura dessa farinha no Vale do Copioba, território abrangido pelos municípios de Maragogipe, Nazaré e São Felipe, no Recôncavo Baiano, se formou no século XVII, se destacou pela lavoura da mandioca e manufatura da farinha de mandioca. Aborda desde o tipiti usado pelo indígena, o engenho de fazer farinha, como denominou o colonizador português, às casas de fazer farinha, na atualidade, chamam casa de farinha. Descreve as transformações e permanências no uso do tipiti, da prensa, tigela/alguidar de cerâmica, alguidar de ferro, alguidar de bronze e alguidar moldado em chapa de aço, componentes dos acessórios usados na manufatura da Farinha de Copioba, uma farinha de mandioca característica desse Vale do Copioba, território da sua origem. Usa como fontes bibliográficas periódicos e livros diversos, disponíveis em meios físicos e digitais. Adota como metodologia a análise e síntese das fontes coligidas. Conclui-se que o conhecimento do saber fazer, das técnicas e dos acessórios usados da manufatura da farinha de mandioca, nesse território, pode contribuir no debate sobre a constituição do conhecimento e das pessoas, seus vínculos sociais, territoriais e econômicos.

**Palavras-chave:** Vale do Copioba. Mandioca. Farinha de Copioba.

### **1. INTRODUÇÃO**

A Indicação Geográfica (IG) é um procedimento institucional que reconhece a um produto ou serviço as suas qualidades originais específicas, identifica-o como procedente de uma determinada região ou território geográfico, visa garantir sua reputação e/ou qualidades distintivas no conjunto de outros produtos similares. Essa

---

<sup>1</sup> Felix Souza Santos, Doutor e Mestre em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social (UCSAL), 2018; 2013. Professor de História vinculado à Secretaria de Estado da Educação do Governo do Estado da Bahia (SEC-BA). Mora e trabalha em São Felipe, Recôncavo Baiano. Integra o grupo de pesquisa proponente da IG para a Farinha de Copioba, coordenado pela professora Doutora Ryzia de Cassia Vieira Cardoso (UFBA); e os grupos de pesquisas: Desenvolvimento Sociedade e Natureza (DSN) coordenado pela professora Doutora Cristina Maria Macêdo de Alencar (UCSAL); e, Salvador: transformações e permanências, coordenado pelo professor Doutor Pedro de Almeida Vasconcelos. (felixsantoss@gmail.com).

distinção possibilita preservar sua procedência histórica e garantir vantagens competitivas aos seus produtores nos processos de produção, distribuição, troca e consumo. A Indicação Geográfica (IG) atribuída a um determinado produto ou serviço indica seu reconhecimento por órgãos institucionais de âmbito governamental e se estende à Organização Mundial de Propriedade Intelectual, criada em 1967 e vinculada à Organização das Nações Unidas (ONU). Esse reconhecimento quando concedido aos alimentos, comidas e bebidas, também demanda a sua delimitação geográfica e a localização histórica do produto e dos seus produtores, devidamente associados no seu território de origem, e torna a IG um conjunto de mecanismos institucionais que garantem a procedência e qualidades históricas do produto. No Brasil o Ministério da Agricultura (MAPA) é uma das instâncias de fomento das atividades e ações para IG de produtos agropecuários e especifica duas espécies ou modalidades de IG: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Na atualidade, tramitam nesse MAPA cerca de 100 solicitações de registros de IG, algumas já concedidas, outras em tramitação, outras indeferidas. No Vale do Copioba, território componente do Recôncavo Baiano, pesquisadores, lavradores de mandioca e produtores de farinha de mandioca, pleiteiam a Indicação Geográfica da Farinha de Copioba, uma variedade de farinha de mandioca que tem sua origem no Vale do Copioba. Um dos requisitos básicos para a concessão da Indicação Geográfica (IG) é o conhecimento da história das pessoas, do território e do produto proponentes dessa certificação institucional.

O conhecimento da história das pessoas, das técnicas de subsistência, do uso da natureza e do território, permite, na compreensão do passado, entender as contradições do presente. Às formas como se têm procedido na lavoura, beneficiamento e consumo dos derivados da raiz da mandioca, desde a formação social do Vale do Copioba, no Recôncavo Baiano, no século XVII, até esse começo de século XXI, torna os saberes acumulados nessa cultura da farinha de mandioca um verdadeiro patrimônio imaterial dos seus lavradores da mandioca e beneficiadores da Farinha de Copioba. Desde os índios que ocupavam esse território antes do século XVI, até o presente, a lavoura da mandioca, beneficiamento e consumo da farinha de mandioca têm se mantido principal gênero da subsistência alimentar das pessoas desse território e se constitui dos mais

destacados componentes da identidade cultural, subsistência econômica e alimentar das pessoas desse Vale do Copioba.

Desde a fundação da cidade do Salvador, em 1549, que se pratica a lavoura da mandioca e o aproveitamento alimentar da farinha de mandioca no Recôncavo Baiano, esse costume remonta aos índios, que passaram seus saberes desse cultivo aos portugueses colonizadores. Não se sabe precisar o momento exato no qual os índios ocuparam o Recôncavo Baiano. A presença de grupos indígenas nesse território remete às origens da sua organização social e econômica, possuíam características migratórias, praticavam o cultivo da mandioca, a pesca com redes e anzóis, caça de animais e coleta de alimentos. A similaridade linguística de muitos desses povos que ocupavam o Recôncavo os remetem, na sua origem, ao povo Tupi, que se formou no contexto dos povos amazônicos. No seu costume alimentar o povo Tupi, segundo Cunha, Guidon, Roosevelt (1992) entre 4 e 3 mil anos assimilaram o cultivo da planta da mandioca e consumo alimentar dos derivados da sua raiz tuberosa e procederam na dispersão da sua cultura no território brasileiro.

O padre Manoel da Nóbrega, jesuíta, chegou à Bahia em 1549, com Tomé de Souza, Governador Geral da Capitania do Brasil, participou do início da construção da cidade da Bahia, conviveu com índios no Recôncavo, informou que a mandioca era alimento comum de todos: índios, gentios<sup>2</sup> e moradores da povoação que se formava (NOBREGA, 1988, p. 98). Na ocupação indígena do território do Recôncavo Baiano sobressaíam os Tupinambás, descendiam do povo Tupi. Gabriel Soares de Souza que viveu e possuiu terras e lavouras em Jaguaripe no final do século XVI, registrou a presença dos Tupinambás na Ilha de Itaparica, em Jaguaripe, Tinaré e Ilhéus, organizavam-se em muitos grupos\tribos (SOUZA, 2000, p. 230).

As designações e toponímias que se davam aos índios e gentios, pelos portugueses colonizadores, nem sempre condiziam com a forma como esses índios se reconheciam ou eram reconhecidos. Como se encontra em Santos (2018) no Vale do Copioba, que abrange os territórios dos municípios de Nazaré, Maragogipe e São Felipe, se formaram no século XVII, predominaram índios chamados Maracás ou Maracans, eram linguística e culturalmente aproximados da família Tupinambá

---

<sup>2</sup> Os portugueses denominavam “índios” aos que aceitavam colaborar com o europeu. Denominavam “gentio” aos que resistiam nessa colaboração, a estes, os portugueses declaravam a “guerra justa” e escravizava os sobreviventes. Sobre a “guerra justa” ver o Regimento de Tomé de Souza, de 1548.

(IBGE, 1958, p. 321), dominavam as técnicas básicas de plantio da mandioca e faziam a farinha de mandioca para uso alimentar. Por ser o alimento regular dos índios e gentios, a planta da mandioca já estava adaptada às condições edafoclimáticas do Vale do Copioba, quando se procedeu na sua ocupação pelos portugueses, facilitou na assimilação do seu cultivo e consumo alimentar. Uma das características favoráveis ao cultivo da planta da mandioca é a capacidade de manter sua raiz no solo por até dez anos, podendo ser colhida e processada quando se necessita do seu consumo, essa característica reduz a necessidade de armazenar alimentos derivados dessa raiz. Outra característica que facilita seu consumo é exigir no processamento da raiz e beneficiamento do alimento, instrumentos artesanais de fácil fabrico e manuseio.

Os índios praticavam o cultivo da mandioca com instrumentos feitos de pedra polida, dentes e ossos de animais e peixes, que se assemelhavam a enxadas, foices, machados, dardos, facas, mós e outros assemelhados. Roosevelt (1992) salientou que também confeccionavam utensílios feitos a partir do barro cozido ou cerâmica, tinham tamanhos e formatos diversificados, a exemplo de alguidar, que tem o formato de uma bacia chata ou tigela. Outros utensílios eram esculpido em madeira a exemplo de pilões e gamelas. Faziam cestos, urupemas e outros objetos elaborados a partir de folhas e fibras vegetais, serviam ao beneficiamento da mandioca e outros alimentos. “Não fazem os Tupinambás entre si outras obras-primas que balaios de folhas de palma, e outras vasilhas da mesma folha” (SOUZA, 2000, p. 238). Desde os primeiros contatos dos europeus com índios se encontram relatos de trocas de instrumentos de trabalho (STADEN, 1999), havia interesse dos índios em adquirir instrumentos de ferro: “os gentios desejam muito o comércio dos cristãos pela mercancia que fazem entre si do ferro” (NOBREGA, 1988, p. 108).

No plantio da mandioca entre os índios cabia ao homem desmatar o lugar onde pretendiam fazer sua lavoura, procedendo na derrubada das árvores, faziam o aceiro para impedir a propagação do fogo, reuniam o mato cortado em montículos que chamavam coivaras, procediam na queima da vegetação do eito roçado, após limpo o terreno onde se queria plantar a mandioca e outros cultivos, cabia às mulheres proceder na abertura das covas, que são montículos de terra, plantio das manivas ou manaíbas, que se fazia nas covas, assim como, na sua colheita,

beneficiamento e preparo do alimento – o aipim se colhe a partir de 5 meses do seu plantio, à mandioca se colhe a partir de 12 meses do seu plantio, pouco mais ou menos. Depois de extraída a raiz da mandioca da sua cova, e/ou colhida a raiz na roça, se transportava em cestos até a beira de rios onde a raiz da mandioca era posta para pubar, após três a cinco dias se recolhia as raízes pubadas, procedia-se na sua limpeza, peneirava-se em urupemas para extração das fibras, espremia-se a massa em tipitis<sup>3</sup> suspenso e pendurado em uma trave de madeira ou galho de árvore, após seca a massa, se fazia novo peneiramento e levava-se à tigela/frigideira/alguidar para cozinhar e torrar essa massa e convertê-la em farinha, que se chamava farinha d'água ou farinha de carimã.

Quando se pretendia fazer outra qualidade de farinha de mandioca, que chamavam farinha de guerra, que era obtida da raiz da mandioca fresca, recém-tirada da roça e conduzida em cestos até o lugar do seu processamento, os índios lavavam a raiz da mandioca e ralavam-na sobre uma prancha de madeira, cravejada de pedrinhas pontudas, nesse procedimento reduziam a raiz a uma massa que, após recolhida em um tipiti, se extraía o excesso de líquidos contidos na massa da raiz, que se chama água da mandioca ou manipueira, após a secagem da massa, se procedia no seu peneiramento, em seguida, essa massa era posta em tigelas feitas de barro cozido, onde era cozida/torrada. A partir do século XVI cronistas europeus descreveram os costumes dos índios e colonos, o Frei André Thevet, frade franciscano francês, explorador, esteve no Brasil em 1555, no período em que se tentou estabelecer no Rio de Janeiro a França Antártica, denominou seus relatos de *Singularidades da França Antártica*, não esteve no Vale do Copioba mas relatou que, no beneficiamento da raiz da mandioca em farinha, pelos índios, resultava uma farinha alva. “É muito estranho o modo como os selvagens comem a farinha, pois jamais levam à mão a boca, e sim arremessam, com os dedos, punhados de farinha. Riem-se dos cristãos pelo fato de comerem diferentes” (THEVET, 1978, p. 192).

---

<sup>3</sup> Tipiti é um recipiente moldado com folhas de palmeira trançadas, uma espécie de saco de palhas, permite escoar a água da mandioca e reter sua massa. O tipiti ainda é utensílio contemporâneo usado no Norte do Brasil, permanece confeccionado com fibras vegetais trançadas, sob a forma de cesto cilíndrico, que se torna extensível. É provido de uma abertura mais larga, na parte superior, com duas alças para ser pendurado. Servia, entre os índios, para depositar a massa da mandioca e extrair, por pressão, a água da mandioca, que atualmente se conhece como manipueira ou ácido cianídrico, que é venenoso.

## 2. TROCAS CULTURAIS NOS ACESSÓRIOS DE FAZER A FARINHA

Nas trocas comerciais (escambos) e culturais que procederam mutuamente os índios com os europeus, se fez a adaptação dos instrumentos usados nas suas lavouras e cozinhas. Os portugueses tinham o costume de denominar “engenhos” muitos dos seus instrumentos de trabalho, o tipiti que era acessório indígena, os portugueses o chamavam de engenho (THEVET, 1978, p. 192). Também chamavam engenho à casa que abrigava os acessórios do beneficiamento da cana-de-açúcar para torná-la açúcar, rapadura, melaço; chamavam engenho a casa com seus acessórios de moer trigo, assim como, o engenho de cal de ostras, - essa cal tinha sua utilidade misturada ao barro que se usava na construção de edificações, se obtinha pela tritura da casca de ostras, existiu em muitos lugares, como na região de Periperi, em Salvador, juntamente com olarias -; do mesmo modo, chamavam engenho de farinha a casa onde se procedia no beneficiamento da raiz da mandioca e seu aproveitamento em farinha, goma/fécula, beijus, tapiocas e outros derivados.

Muitos dos instrumentos usados no engenho de açúcar foram adaptados à casa de fazer farinha de mandioca, e vice versa, desde a enxada, facão e facas, usados nas suas lavouras/plantios da cana-de-açúcar e/ou mandioca; aos cochos, gamelas, pilões, cepos, mancais/coxeias parafusos, prensas, moendas e rodas de ralar mandioca, com sua polia e seu rodete serrilhado, depois se teve a moenda e a bolandeira, eram esculpidos em madeira com uso de ferramentas como machados, serras, enxós e formões, trazidos pelos portugueses. Os cochos se assemelham às prensas, estas com seus tampos e parafusos também esculpidos em madeira. O forno à lenha da casa de farinha é assemelhado ao forno das engenhocas e engenhos, variava em tamanho. As primeiras instalações para beneficiamento do açúcar no Recôncavo eram bem rústicas, os índios faziam trepes para cozer a massa da mandioca, usavam fogo à lenha e tachos diversos, assim procedeu o colonizador no cozimento do caldo da cana, usou-se o tacho feito de ferro para o cozimento do caldo da cana-de-açúcar, adaptou-se o feitio do tacho ao alguidar de ferro ou cobre para o cozimento e torra da massa e farinha de mandioca. Alguidar de cerâmica, ferro ou cobre se tornaram instrumentos básicos das casas de farinha. Muitos desses instrumentos esculpidos em madeira ou moldados do barro/cerâmica,

em formatos diversificados, também podiam ser encontrados nas cozinhas das casas de morar. Na sua origem, cabia às mulheres o beneficiamento da raiz da mandioca em farinha. Nas casas de morar do colonizador português o dia da mulher começava junto aos fogões e fornos aquecidos à lenha, suas panelas de cerâmica cozida, e/ou ferro ou cobre, suas gamelas esculpidas em madeira, barricas, porrões, moringas, cumbucas, cabaças, peneiras - os índios chamavam urupembas -, esteiras e cestos diversos, confeccionados em palhas e fibras vegetais, etc., compunham os vasilhames de uso doméstico extensivo à casa de fazer farinha. A alimentação, quando possível, se fazia em três refeições diárias, tinha como base a farinha de mandioca consumida na forma de farofas, pirões e mingaus diversos.

Sebastião da Rocha Pita morou em Cachoeira, próximo à Maragogipe, escreveu sobre o Recôncavo Baiano no século XVII, mencionou “engenho de farinha” como o lugar que se fazia a farinha de mandioca (PITA, 1976). Luís dos Santos Vilhena escreveu sobre a cidade do Salvador no século XVIII, também usou a expressão engenho de farinha. A expressão “casa de fazer farinha” passou a ser notada no século XIX, conforme Inventários *post mortem* citados por Santos (2018), estudou a manufatura da farinha de mandioca no Vale do Copioba nos séculos XVI a XIX, mencionou casas de farinha diversas que usavam alguidar de barro cozido, de ferro ou cobre. “A casa de fazer farinha, coberta de telhas e acessórios, sendo estes constantes de alguidar de ferro, prensa, roda em bom estado avaliados por 300\$rs (SANTOS, 2018, p. 172). A roda era instrumento de manuseio com uso da força dos braços de duas pessoas, prostrados na posição em pé, posicionado cada um em um dos lados da roda, por seus instrumentos/braçadeiras faziam-na girar, a roda com sua polia levava força para movimentar/girar o rodete serrilhado onde, outra pessoa, munida das raízes da mandioca, com suas mãos pressionavam essas raízes nas serrilhas para proceder na sua tritura e obter a massa da mandioca. As casas de fazer farinha que não mencionavam a roda de ralar mandioca, mencionavam moenda movida por animais, muares ou bois; ou a bolandeira que se movia por queda d’água corrente. “A casa de fazer farinha com seus acessórios, constantes de uma bolandeira e um alguidar de ferro, tudo em bom estado 120\$rs. E uns poucos pés de cafeeiros”. (SANTOS, 2018, p. 182). Destaque-se, “Um tanque com parede de taipa, em boas condições, de pedra e cal, levada, bica de receber

água, que serve para ralar mandioca, tudo na mesma fazenda” (SANTOS, 2018, p. 167). Assim como, “alguidar de cobre já furado, rodo e alguidar de ferro, e mais acessórios do fabrico da farinha na mesma casa” (SANTOS, 2018, p. 170).

Nos seus estudos, Santos (2018) e (2013) tratou da diversidade da estrutura componente das casas de farinha com seus acessórios, porém, não mencionou o uso do tipiti no Vale do Copioba no século XIX, mencionou seu sucedâneo, a prensa com seu parafuso, ambos esculpidos em madeira, estes prevaleceram no século XX. Os alguidares de ferro caíram em desuso no começo do século XX. Prevaleceram os alguidares de barro cozido. Na atualidade, ainda se encontram casas de farinha que usam o alguidar de barro cozido e/ou cerâmica, sua manufatura provém do barro/argila e manuseio dos oleiros e suas olarias no município de Aratuípe, especialmente na sua povoação de Maragogipinho, nas margens do rio Jaguaripe.

### **3. FIM DA MOENDA: mecanização na casa de farinha**

Conforme os estudos da Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, da década de 1950 (IBGE, 1958) referentes aos municípios componentes do Vale do Copioba, comparativo aos estudos de Santos (2018) e (2013) referentes aos séculos XIX e primeira década do século XX, pode-se afirmar que até a década de 1970 não houve alterações significativas na lavoura e beneficiamento dos derivados da mandioca nesse território, nas casas de fazer farinha permaneceu a estrutura artesanal na confecção dos seus acessórios e na manufatura da farinha. Tomando-se como base as informações constantes nos Estudos Básicos para o Projeto Agropecuário do Recôncavo Baiano, da Companhia de Desenvolvimento Urbano do Estado da Bahia (CONDER), da década de 1970, após essa década iniciou-se um processo de mudanças nos instrumentos usados na lavoura da mandioca e no beneficiamento da farinha nesse Vale do Copioba. A moenda, a roda e a bolandeira das casas de farinha foram gradualmente substituídas por motores à combustão.

A extinção da moenda eliminou a presença do animal do trabalho na moenda que, ao caminhar em círculo no interior da casa de farinha, e atrelado à haste da moenda a conduzia. A moenda com seus movimentos e sua polia fazia girar o

ralador – se diz cevador/caititu/rodete serrilhado de ralar mandioca. A adoção do motor também eliminou a presença da pessoa que guiava o animal da moenda, podia ser muares ou bois devidamente treinados nesse labor. A adição do motor também extinguiu a bolandeira que, por força da queda d'água conduzida por bicas, - também se diz bicamos ou levadas -, com sua polia movimentava o ralador de mandioca. A bolandeira não demandava um trabalhador específico ao seu manuseio, comparativamente com a moenda, a extinção da bolandeira causou menor impacto no uso da força de trabalho que se empregava nas casas de farinha.

O motor à combustão, com sua polia, faz girar o ralador, extinguiu a roda de ralar mandioca, a moenda e a bolandeira; acelerou uma das etapas do beneficiamento da raiz da mandioca e suprimiu os trabalhadores dessas funções. O motor se instalava em plataforma de madeira, distante cerca de um metro do ralador. Sua polia de borracha conduzia a tração proporcionada pelo motor ao ralador. Uma pessoa, homem ou mulher, pressionava a raiz da mandioca sobre a roda serrilhada, e procedia na tritura da raiz. Nessa mesma década de 1970 passou a ocorrer, nas casas de farinha, a substituição do parafuso da prensa, que era instrumento esculpido em madeira e usado para retirar-se ou pôr-se o tampo da prensa sobre a massa da mandioca, que se punha na prensa para ser prensada e assim se proceder na extração do excesso da manipueira. O parafuso de madeira cedeu lugar ao parafuso de ferro, essa adaptação reduziu o esforço braçal que se fazia para movimentar o tampo da prensa, que permaneceu esculpida em madeira, com seu tampo também esculpido em madeira, como se disse, trocou-se apenas o parafuso de madeira para o de ferro.

Após a adição do motor à combustão e do parafuso de ferro, nas casas de fazer farinha, no Vale do Copioba, seguiu-se, na década de 1980, duas medidas de grande impacto na manufatura da farinha: em muitas localidades passou-se a dispor de energia elétrica no meio rural, beneficiou as casas de fazer farinha; adicionou-se aos seus acessórios o descascador mecânico, conhecido como lavador ou descascador de tambor, movido por motor elétrico ou a combustão.

O descascador de mandioca é um cilindro\tambor vazado feito com ripas de madeira ou chapas de metal, cravejados, largura aproximada de 10-15 cm cada uma das ripas/chapas, possui espaços\fendas de 1,0 a 1,5 cm entre as respectivas

ripas/chapas, têm comprimento e diâmetro aproximados de 1 metro, possui tampas nas extremidades por onde se põe ou se retira a mandioca. Dispõe esse cilindro de um eixo central tubular e perfurado, por este passa a água usada no processo da lavagem das raízes. No atrito das raízes no interior do cilindro/descascador a casca da mandioca é despregada da raiz e expulsa pelas respectivas fendas. Depois de descascadas, retiram-se as raízes do cilindro e as encaminham a um trabalhador ou trabalhadora que, com uma faca procede na limpeza final dos restos de casca e/ou entrecasca que ainda permaneçam presos à raiz, em seguida, encaminha-se a raiz limpa ao ralador. Os descascadores mecânicos se encontram de variados tamanhos, são confeccionados em pequenas oficinas ou marcenarias urbanas no Vale do Copioba, os mais usuais descascam 40 kg de raiz em um quarto de hora. Seu uso eliminou a ocupação da pessoa conhecida, por seu labor, como raspador ou raspadeira de mandioca, etapa que demandava maior utilização de mão de obra no beneficiamento da raiz da mandioca para sua conversão em massa e desta em farinha. Esse descascador não interfere diretamente na qualidade da Farinha de Copioba exceto, quando mantém na raiz excesso de entrecasca, acredita-se que o excesso de entrecasca pode deixar a farinha com sabor mais ácido/amargo.

No final da década de 1990, por intermédio do centro Nacional de Pesquisas em Mandioca e Fruticultura (CNPMPF), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), situado na cidade de Cruz das Almas, nas proximidades do Vale do Copioba, iniciou-se à substituição do alguidar de cerâmica e rodo manual, pelo alguidar de metal - moldado em chapa de aço -, e seu torrador movido a motor. Consiste no uso mecanizado de paletas que giram sobre um alguidar de metal, formato cilíndrico e plano, cerca de um a dois metros de diâmetro. Esse alguidar com seu motor e rodos adaptados também se fabrica em oficinas e serralherias das cidades componentes do Vale do Copioba. No alguidar de metal as paletas mecanizadas substituíram o rodo de madeira, que tinha formato meia-lua, do mesmo modo, substituíram as pás de madeira e o esforço braçal do torrador de farinha. No sistema mecanizado o torrador apenas observa o trabalho da máquina e define o ponto de torra, também se diz torragem ou torrefação da farinha.

À adoção da torra mecanizada seguiu-se a introdução de trituradores de cruera, que são moedores usados para triturar a cruera, que é o caroço resultante

do processo de torrefação da farinha. Adotou-se o costume de moer/triturar a cruera, peneirá-la e adicioná-la à farinha. A cruera se forma na torrefação da massa da mandioca, quando parte dessa massa não alcançada pelo rodo e/ou pás, retém líquido, gelatiniza e forma grânulos, pequenas esferas ou caroços de massa dessa massa. Esses grânulos se formam também pela elevada temperatura do alguidar ou inabilidade do torrador. O descarte da cruera se faz no ato de peneirar a farinha recém-torrada, pelo costume se usa a cruera como ração para porcos e galinhas.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Na atualidade, no Vale do Copioba, em muitos casos, o dono da casa de farinha compra dos lavradores a raiz da mandioca, pesada a quilos ou toneladas, procede na sua conversão em farinha, pode dispor de veículos automotores, tipo caminhões e, proceder na comercialização da farinha nos mercados regionais onde ofereçam maiores ganhos. Para o dono da casa de farinha, manter a entrecasca da raiz, assim como, a moagem e a adição da cruera à farinha reduzem parte da perda que ocorre no beneficiamento da raiz da mandioca e sua apuração em farinha, aumenta seus ganhos de produção convertidos em ganhos financeiros. Para o consumidor há perda na qualidade do produto/farinha, a adição de cruera altera a qualidade sensorial da farinha, esta adquire excesso de goma não devidamente torrada. Resulta em uma farinha pastosa, com maior teor de umidade, contrasta com a Farinha de Copioba, por sua característica, fina, seca, branca/levemente amarelada. Essa coloração levemente amarelada não é determinante na Farinha de Copioba, pode se relacionar ao cultivar, pela cor da sua raiz. E, pode distinguir a farinha bem torrada, essa coloração, em muitos casos, só é perceptível pelo conhecedor da Farinha de Copioba, a farinha muito branca pode se relacionar ao cultivar, estar mal torrada ou com adição de cruera.

Vendedores e consumidores de farinhas percebem a adição da cruera ao proceder no contato manual da farinha. Ao manusear essa farinha com adição de cruera, a mão fica impregnada de vestígios de goma, na ausência desse vestígio, a farinha está sem adição de cruera. O aproveitamento da cruera adicionada à farinha remete ao episódio relatado em Santos (2018) que se denominou “carne sem osso,

farinha sem caroço”, foi uma reação dos consumidores de farinha de mandioca da cidade do Salvador em 1858, ao costume que tinham alguns lavradores e comerciantes de adicionar cruera à farinha. Nos seus estudos, Santos (2018) informou que, devido a frequente escassez de farinha de mandioca que se verificava na cidade do Salvador na segunda metade do século XIX, eram constantes as queixas que os consumidores faziam ao governo sobre adulteração na qualidade da farinha proveniente de outras províncias, em muitos casos, havia interdição do estoque/lote/trapiche denunciado, confiscava-se a farinha e encaminhava-se para servir de ração a porcos ou galinhas.

A adoção de motores nas casas de farinha do Vale do Copioba demorou três décadas para se completar. Na atualidade ainda se encontram casas de farinha que incorporaram apenas o motor no beneficiamento da farinha, às demais etapas: mulheres raspadeiras, torradores manuais, dois alguidares de cerâmica -, no primeiro alguidar se faz o pré-cozimento da massa, também se diz zanzar, escaldar a massa, o segundo alguidar recebe a massa cozida/zanzada, onde se procede a torra propriamente dita. A existência de dois alguidares, aliada às habilidades do torrador, com suas paletas e rodos, resulta no apuro da qualidade da farinha com granulação e torrefação uniformes. São distintivos da farinha artesanal.

Na tradição dos lavradores, a Farinha de Copioba, de qualidade superior, se obtém de cultivares conhecidos como: Cigana, Platina, Salangorzinha e Corrente. Diferentemente dos cultivares: Cria Menino, Cidade Rica, Casco Roxo ou aipins. Apura-se a qualidade da farinha pela temperatura branda do alguidar no momento inicial de zanzar a massa, inicia-se o procedimento adicionando-se pouca quantidade de massa posta para zanzar no alguidar, na tradição dos lavradores, deve-se por, a cada vez, 4 ou 5 litros de massa, desembola-se/espalha-se a massa no alguidar com uso alternado das paletas e do rodo com seus formatos meia-lua. No segundo alguidar apura-se o ponto da torra da farinha. Adiciona-se o saber fazer do torrador e define-se a qualidade da Farinha de Copioba.

A adoção de raladores e torradores mecanizados, nas casas de farinha, por seus custos financeiros, foram primeiramente adotados em casas de farinha cooperadas ou que dispuseram de financiamento bancário. Tornou-se acessível a particulares devido à habilidade de artesãos que passaram a confeccionar, em suas

oficinas, os alguidares de chapa de aço, adaptaram seu motor e rodo mecânicos. A mecanização reduziu mão de obra, beneficiou os donos de casas de farinha, reduziu custos da produção, imprimiu novas racionalidades no saber fazer a Farinha de Copioba; perdeu-se parte da convivência social que se tinha no ato coletivo de produzir a farinha. Na manufatura da farinha têm ocorrido, historicamente, trocas de saberes antigos por saberes novos, estes permanecem, até que os novos saberes envelheçam e sejam suplantados por outros mais novos, esses também envelhecem, e assim sucessivamente. Essas renovações dos instrumentos e da técnica ocorreram com a tábua de ralar mandioca, usada pelos índios, substituído pelo rodete serrilhado da casa de farinha; também no tipiti substituído pela prensa. Esta, atualmente, substituída por sacos de tecido de algodão ou polietileno usado para acondicionar a massa da mandioca, usa-se semelhante a tipitis. Nesse procedimento, a massa da mandioca é acondicionada em sacos postos sob uma prancha de madeira ou ferro e prensada por meio de tampão de madeira ou metal pressionado por parafuso também de metal, dispensa-se a antiga prensa/cocho de madeira com seu tampo e parafuso também esculpido em madeira. Reduziu-se espaço na casa de farinha, preservou a árvore que fornecia a prensa.

Na atualidade, discute-se que a adoção do torrador mecânico com seu alguidar em chapa de aço resultou em duas qualidades de farinhas: a farinha artesanal que possuiria qualidade elevada, pelos processos manuais de beneficiamento; a farinha obtida por torrador mecânico teria qualidade inferior à artesanal. A distinção entre as duas qualidades de farinhas pode ocorrer na manipulação dos instrumentos de torração. No processo manual o grão da farinha, no alguidar de cerâmica, é arrastado com o rodo e revirado com as paletas, o grão da massa é torrado em todas as suas superfícies, se torna mais crocante, mais granuloso, “redondo” e sabor uniforme. Na torração mecanizada o forno consome menor quantidade de lenha, o alguidar de aço aquece mais rápido, torra de cada vez, três vezes mais massa que o alguidar cerâmico, no seu processo, a massa é arrastada pelas pás mecânicas, a massa é pouco revirada, pode resultar uma torração menos eficiente, farinha menos granulada e sabor não homogêneo. Entende-se que a farinha resultante do processo mecanizado pode obter qualidade equivalente à farinha artesanal, quando o torrador manual auxiliar o rodo mecânico

no procedimento de arrastar e revirar a massa desde momento de zanzar ou escaldo até a torra. No Vale do Copioba nesse começo de século XXI amplia-se a mecanização das casas de farinha, fazer farinha deixa de ser uma atividade familiar e de subsistência, assume caráter empresarial, o lavrador, em muitos casos, se torna um fornecedor da matéria-prima, fica a mercê do preço oferecido/pago pelo dono da casa de farinha que estabelece o valor do quilo da raiz da mandioca, restringe o aproveitamento da goma e o uso do alguidar para confecção da tapioca, beijus, biscoitos e derivados, auxiliares à renda familiar extraída dessa atividade.

A mecanização extinguiu parte do trabalho colaborativo praticado entre vizinhos, formas de adjutório ou trabalho de favor, característicos da comunidade doméstica e produção artesanal da farinha. Já não é comum essa prática nas casas de fazer farinha nesse Vale do Copioba. Extingue-se o costume de raspar a raiz da mandioca coletivamente. Nesse ato, forma-se um círculo de pessoas, geralmente mulheres e crianças, sentadas em cepos ou bancos de madeira, na casa de farinha, ao redor das raízes a serem raspadas. Nesse círculo de pessoas com propósito comum de ralar a mandioca e fazer a farinha, estreitavam-se os laços de vizinhança, renovavam-se as solidariedades, facilitavam a subsistência familiar e da comunidade de vizinhos. Após fazer-se a farinha, as mulheres aproveitavam-se do forno e dos alguidares quentes para assar bolos de aipim ou carimã, assim como, fazer farinha de tapioca, broas e bolachas de goma, variados beijus e outros acepipes. Esse costume é restringido nas casas de farinha mecanizadas. Exceto nas cooperativas.

No Vale do Copioba, a mecanização dos instrumentos componentes da casa de farinha remete ao rompimento de modos de viver e trabalhar característicos da pequena lavoura, às rupturas presentes entre o ritmo lento do meio rural, tradicional, para o ritmo mais fugaz e técnico do meio urbano, racional (WEBER, 2004, p. 100). As casas de farinha mecanizadas adotaram o trabalho pago como forma de remuneração aos seus trabalhadores, encarece os custos na produção da farinha. Na atualidade, a remuneração pecuniária que se faz a um trabalhador ou trabalhadora para raspar a mandioca durante um dia de trabalho equivale a cerca de R\$50,00, paga-se cerca de R\$100,00 para um torrador de farinha, um metro cúbico de lenha custa cerca de R\$40,00. Há restrições legais ao corte de árvores para o seu aproveitamento como lenha. Enquanto o valor pago por uma saca de farinha

pesando 50 kg oscila em torno de R\$100,00 pouco mais ou menos. Esses são alguns dos aspectos que se discutem, atualmente, no processo de constituição da Identificação Geográfica (IG) da Farinha de Copioba.

A constituição dessa IG ou IP é de grande valia social e econômica na vida dos lavradores e beneficiadores desse gênero alimentício. Sua organização se estrutura na produção cooperativada da farinha de mandioca, contribui na preservação do saber fazer a Farinha de Copioba, preserva aspectos relevantes das solidariedades comunitárias que é característica da vida e da identidade dos lavradores homens e mulheres beneficiadores desse gênero alimentício componente da história e da identidade social desse território do Vale do Copioba.

## REFERÊNCIAS

ALENCAR, Cristina Maria Macêdo; SCHWEIZER, Peter José. (Orgs.) **Transformações territoriais: de rural a metropolitano**. Campinas, SP: Alínea, 2008.

BAHIA. CONDER – Companhia de Desenvolvimento Urbano do Estado da **Bahia Estudos básicos para o projeto agropecuário do Recôncavo**, Bahia, CONDER: 1974.

BRASIL. Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). **Guia básico de indicação geográfica**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/guia-basico-de-indicacao-geografica>. Acesso em 2 de abril de 2019.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **O que é Indicação geográfica (IG)**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>. Acesso em 2 de abr.de 2019.

GUIDON, Niéde. As ocupações pré-históricas do Brasil (excetuando a Amazônia). In CUNHA, Manuela Carneiro da. (Org.). **História dos índios no Brasil**. São Paulo: Comp. das Letras: Secretaria Municipal de Cultura: FAPESP, 1992. p. 37-52.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. Rio de Janeiro: IBGE, 1958. v<sup>os</sup>. 20 - 21.

NÓBREGA, Manoel da (Padre). **Cartas jesuíticas I: cartas do Brasil (1549-1560)**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1886.

PITA. Sebastião da Rocha. **História da América Portuguesa**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo, EDUSP, 1976.

ROOSVELT, Anna Curtenius. Arqueologia amazônica. In. CUNHA, Manuela Carneiro da. (Org.). **História dos índios no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras: Secretaria Municipal de Cultura: FAPESP, 1992. p. 53-86.

SANTOS, Felix Souza. **O pão nosso de cada dia**: a farinha de mandioca na cidade da Bahia e sua lavoura no Vale do Copioba no Recôncavo Baiano. Disponível em: **PDF universidade católica do salvador o pão nosso de cada diari.ucsal.br:8080/jspui/bitstream/prefix/499/1/TESEFELIXSANTOS.pdf**. Acesso em: 25 de abr. de 2019.

\_\_\_\_\_. **Crise agrícola no Recôncavo Baiano (1890-1910)**: Município de São Felipe/ Bahia. 2013. 154 fl. Dissertação, Mestrado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social, Universidade Católica do Salvador. Salvador, 2013. Disponível em: <<http://ri.ucsal.br:8080/jspui/bitstream/123456730/99/1/Felix-UCSAL2013.pdf>>. Acesso em: 25 de abr. de 2019.

SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo, EDUSP, 2000.

STADEN, Hans. **A verdadeira história dos selvagens, nus, ferozes e devoradores de homens**. Tradução de Pedro Sussekind. Rio de Janeiro: Dantes, 1999.

THEVET, André. Singularidades da França Antártica. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo, EDUSP, 1978. WEBER, Max. **Economia e sociedade**: fundamentos da sociologia compreensiva. 4ed. Trad. Regis Barbosa; Karen Elsabe Barbosa. Brasília/DF: UnB; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2004.