



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Farinha de Mandioca – Localidade Chapadinha

Ficha de inventário - MANIFESTAÇÃO CULTURAL

1. Município: Capelinha	2. Distrito: Sede
3. Designação: Receita e Técnica da Fabricação da Farinha de Mandioca	4. Subcategoria: Saberes
5. Caracterização: Uma das maiores heranças da civilização indígena foi o cultivo da mandioca, iniciada há 3.500 anos, possivelmente domesticada pelos tupis na bacia amazônica. Como os indígenas descobriram que a partir do tubérculo dessa planta poderiam fabricar a farinha, além de outros subprodutos, se constitui um mistério de inventos anônimos, traduzida em diversas lendas indígenas. Cultura rústica, sem muitas exigências com tratos culturais, os tubérculos podem permanecer no solo e retirados à medida de suas necessidades. A farinha de mandioca constitui um produto pronto para ser consumido, transportado e armazenado, que influenciou poderosamente os destinos da civilização. Nos primeiros tempos da colonização, os engenhos eram chamados de Chimarrita ou Pouca Pressa. Fabricando farinha de mandioca de forma totalmente artesanal, do mesmo modo indígena de confecção. Muito trabalho, imensa força e pouca produção. Em alguns locais os engenhos foram adaptados para serem movidos à força hidráulica, mas a grande maioria adaptou o engenho para ser movimentado com a força de um boi jungido a canga de uma almanjarra adaptada ao eixo do pião grande da roda bolandeira que movimenta a roda cevadeira e a hélice do forno. Estes dois aparelhos, a roda cevadeira e o forno ficam juntos da roda bolandeira no centro da casa do engenho, o boi no andaime, que é o lugar onde ele trilha no seu caminho circular e o animal passa constantemente junto do calor do forno. Desde épocas pretéritas as farinhas de milho e de mandioca vêm desempenhando importante papel na alimentação dos brasileiros, tanto das regiões tropicais como subtropicais, emprestando às dietas elementos nutricionais reconhecidamente, valorativos. Elas emprestam, ainda, aos pratos que as levam como ingredientes básicos, seu toque de cultura regional, visto que tanto uma como outra têm território bem definido, demarcado geograficamente, pelas culturas das respectivas plantas das quais são derivados. O Pará é atualmente o maior produtor nacional dessa cultura, rivalizando-se com Paraná, Bahia e Maranhão, entre os maiores produtores. Tornou-se elemento comum da paisagem local, o deslocamento de dezenas de caminhões em direção a Belém e outros centros urbanos, nas tardes de sextas-feiras, trazendo colonos do nordeste paraense para comercializarem farinha nas manhãs de sábados em diversas feiras livres da cidade e, o seu imediato retorno. A produção da farinha de mandioca em muitas localidades do município de	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Farinha de Mandioca – Localidade Chapadinha

Capelinha, assim como no Brasil em geral, tem ainda o seu modo de produção artesanal preservado e o uso da agricultura familiar. A produção e venda da farinha de mandioca ajuda na renda familiar de muitas famílias das comunidades de Capelinha.

6. Proteção Legal: inventário

7. Histórico:

O processo de produção da farinha na casa de Dona Maria ainda é o tradicional, composto por lavagem e descascamento da mandioca, moagem, prensagem e torração. No entanto, alguns processos foram aperfeiçoados para que a farinha produzida fosse mais fina e mais saborosa. Foi incorporado um pedal retirado de uma antiga bicicleta, para que a farinha ficasse mais fina e o processo de moagem da mandioca fosse mais rápido e menos trabalhoso, permitindo que se produzisse mais farinha em menos tempo.

D. Maria aprendeu esta tradição com a mãe e desde pequena ajudava-a nas tarefas. A produção da farinha é feita no terreiro da casa onde Dona Maria mora com a família, que participa também ajuda na produção. A farinha produzida é utilizada para consumo próprio e venda na comunidade. A mandioca é retirada do terreno da família, mesmo local onde ocorrem todos os processos da produção. A comercialização da farinha começou desde que chegou em Chapadinha, cerca de 15 anos. Inicialmente ralava a mandioca no ralo manual, chegando a passar o dia inteiro com as costas abaixadas. Devido a problemas de coluna, incorporou o utensílio elétrico para a moagem.

8. Informações descritivas:

A produção da farinha de mandioca na casa da D. Maria é feita em uma cozinha externa à casa. No local há um forno de tijolo de adobe com duas chapas de pedra, e um ralador a motor. Do lado de fora desta cozinha fica uma prensa manual em madeira. A mandioca usada na fabricação da farinha é cultivada nas terras da casa.

Após a mandioca ser colhida, ela é descascada e deve-se retirar toda a casca, sem deixar nenhum resíduo. Lava-se a mandioca e passa no ralador, que funciona com um motor de “tanquinho” movido à energia elétrica, para realizar a moagem. Com a ajuda de um balde leva-se a massa da mandioca moída até a prensa de madeira, para retirar a água. Depois de retirada toda a água, a massa de mandioca volta ao motor de moagem e é passada no moedor mais uma vez para ficar bem fina. A água que sai da massa da mandioca é tóxica, serve para engomar ou é jogada fora. A massa, agora mais fina, é levada ao forno para ser pré-torrada. O forno é feito em tijolo de adobe, revestido com a tabatinga branca e possui duas pedras que funcionam como chapa. A lenha é acesa com fogo brando de modo que a chapa não fique muito quente e a massa de farinha possa cozinhar. Mexe-se a farinha para que não “embole”. Quando a farinha já está cozida passa a farinha para a outra chapa, bem quente, com o fogo alto para torrará-la. Deve-se mexer sempre até que fique bem torrada. Esse processo de pré-torrar e torrar a farinha dura cerca de 30 min para uma



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio
Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Farinha de Mandioca – Localidade Chapadinha

quantidade de aproximadamente 20 litros. A farinha é coada primeiro em uma peneira de metal e depois em uma de bambu, mais fina, e estocada. É posteriormente vendida em sua própria casa aos litros. Ela pode ficar estocada por cerca de seis meses sem perder suas qualidades.

9. Bens relacionados:	Forno de tijolo de adobe/Prensa manual de madeira
------------------------------	---

Intervenções:

A produção da farinha de mandioca na casa da D. Maria sofreu algumas alterações ao longo do ano. A técnica antiga, usada por seus pais e avós usava um ralador manual, feito de lata reutilizada, para ralar a mandioca. Devido à diminuição de esforço da mão-de-obra e maximização do tempo de produção, a D. Maria usa hoje um ralador movido à energia elétrica para ralar a mandioca. Há um ano um senhor da comunidade montou este ralador usando um motor de “tanquinho” de lavar roupa.

10. Referências / fontes de pesquisa:

Entrevista com o Sr. Pedro e Sr. Eustáquio, produtores de farinha.
www.wikipedia.org.br
www.cnfcp.com.br
www.artebaniwa.org.br
www.museu.ufsc.br

11. Mídia:

A mídia se encontra nas informações complementares. Consiste em fotos digitais. Fotógrafo: Valesca Coimbra. Data: 16/02/2009

**12. Informações
complementares**



Foto 1- D. Maria ralando a mandioca em um ralador manual-Acervo D. Maria



Foto 2- D. Maria torrando a mandioca em um forno de adobe-Acervo D. Maria

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio
Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Farinha de Mandioca – Localidade Chapadinha



Foto 3- Local onde a farinha é produzida



Foto 4- D. Maria descascando a mandioca



Foto 5- D. Maria Lavando a Mandioca



Foto 6- D. Maria passando a mandioca no ralador



Foto 7- D. Maria passando a mandioca no ralador



Foto 8- Prensa Manual



Foto 9- Chapa de pedra e espátula usadas na etapa de pré-torra da farinha



Foto 10- Chapa de pedra e espátula usadas na etapa de torra da farinha



Foto 11- Peneira de metal onde a farinha é coada após a torra



Foto 12- Peneira de bambu onde a farinha é coada



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio
Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Farinha de Mandioca – Localidade Chapadinha

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 como em outros mais finos e elaborados, ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional e regional, desempenhando em algumas regiões do país relevante papel na construção de identidades culturais. Planta nativa da América, a mandioca era o principal produto agrícola indígena quando aqui chegaram os primeiros colonizadores. De produção abundante e barata, constituiu a base do sustento da população colonial, uma vez que, pela facilidade de cultivo e múltiplas formas de aproveitamento, oferecia os meios necessários à manutenção dos pioneiros. Além disso, os novos grupos populacionais que aqui se fixaram adaptaram-se facilmente a essa nova alimentação.

Atualmente são produzidos diferentes tipos de farinha, sendo os principais: farinha D'agua (fermentada), Farinha Seca (ralada) e Farinha Mista. Esta última é o resultado da mistura das duas primeiras, ou seja, da massa ralada com a fermentada. Cada um desses tipos é apresentado nas formas fina e grossa e classificado pela cor branca, amarela e intermediária.

Embora a maior parte da produção de mandioca seja destinada à fabricação de farinha, outros produtos são igualmente importantes, como o amido, base da tapioca, e o polvilho, base do pão-de-queijo.

As técnicas de cultivo da mandioca e da fabricação da farinha permanecem ainda bastante rudimentares. No entanto, classificação e cultivo das várias espécies assim como de sua transformação em alimento, exige cuidados e saberes específicos que, transmitidos através das gerações, fazem parte do patrimônio cultural das comunidades produtoras.

O processamento da farinha apresenta formas diferentes que vão das mais simples, com tecnologia rudimentar e trabalho manual, às mais modernas, em fábricas equipadas com tecnologia avançada, como algumas localizadas na região sudeste e Paraná, cuja produção abastece o mercado nacional e internacional.

Nas casas de farinha, a produção é feita de modo artesanal, com mão de obra familiar ou com a participação de membros da comunidade. Entretanto, alguns produtores utilizam, também, mão de obra assalariada. No processo de fabricação da farinha



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio
Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Farinha de Mandioca – Localidade Chapadinha

distinguem-se as seguintes etapas: colheita da mandioca, lavagem e descascamento das raízes, moagem, prensagem, peneiramento e torração.

Colheita – para se obter uma farinha de melhor qualidade, as raízes devem ser colhidas de 16 a 20 meses depois de plantadas, nos meses entre abril e agosto. Transportadas para a casa de farinha, deve ser iniciado o processo num prazo de 36 horas, uma vez que a fermentação das raízes começa logo após a colheita.

Lavagem e descascamento – a preparação da farinha inicia-se com a limpeza das raízes, primeiro lavadas para eliminar a terra aderida à casca e depois descascadas, para eliminar as fibras e parte do ácido cianídrico. A limpeza bem feita das raízes é indispensável para a obtenção de uma farinha de melhor qualidade. Este trabalho, de modo geral, é realizado pelas mulheres com ajuda das crianças. Sentadas no chão, com a ajuda de facas afiadas ou raspadores, vão raspando as raízes até ficarem bem brancas e limpas.

Ralamento – depois de limpas e descascadas, as raízes são colocadas no ralador, atividade, de modo geral, realizada pelas mulheres, cabendo aos homens proceder ao trabalho de ralação. A massa ralada vai caindo diretamente sobre o “cocho” de madeira, colocado embaixo do ralador.

Prensagem – depois de ralada, a massa é prensada na prensa de madeira, visando reduzir a umidade da massa e a eliminar o ácido cianídrico. O líquido resultante da prensagem da massa chama-se *manipuera*. É altamente tóxico poluente, precisando de tratamento especial para evitar a contaminação. Para evitar a fermentação e o escurecimento da farinha, a prensagem deve ser operacionalizada imediatamente após o ralamento.

Peneiramento – o trabalho prossegue com o peneiramento. Quando retirada da prensa, por ter sido submetida a fortíssima compressão, a massa está muito compactada precisando ser esfarelada e, em seguida, peneirada. O peneiramento retém os fragmentos mais grosseiros da massa, chamados *crueira*, permitindo a obtenção de uma farinha mais uniforme.

Torração – é o último passo. A massa peneirada é então colocada no forno para eliminar o alto teor de umidade que ainda permanece na farinha crua. O forneiro, ou farinheiro, com o auxílio de um rodo de madeira, vai mexendo a massa até a secagem final. O processo de torração define a qualidade e o sabor da farinha que, de acordo com os hábitos de cada região, pode ser mais fina ou mais grossa, mais ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
 Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio
 Cultural
 Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
 Farinha de Mandioca – Localidade Chapadinha

	menos seca, com mais ou menos amido. A gradação desses tipos depende da habilidade do farinheiro no controle do tempo de torração e da temperatura do forno. Em resumo, a moagem transforma as raízes em massa, a prensagem elimina o suco tóxico e a torração seca a farinha, conferindo-lhe sabor e aroma característicos. Embora as mulheres tenham grande participação no trabalho de produção da farinha, as atividades mais pesadas são feitas pelos homens.
13. Ficha técnica:	Levantamento: Valesca Brandão Cerqueira Coimbra , Stefânia Perna, Karina Machado e Luiza Macedo. Data: Fevereiro/2009 Elaboração: Valesca Coimbra , Stefania Perna e Luiza Macedo Data: 10/03/2009 Revisão: Valesca Coimbra Data: 13/03/2009 Atualização: Pedro Alcântara – Data: Outubro/2012