

C A S A D E F A R I N H A

(NARRAÇÃO).

1. É nas feiras semanais das cidades nordestinas que os produtos agrícolas encontram seu mercado natural. A farinha de mandioca, alimento básico da população, o pão do sertanejo, aí é comercializada quase sempre pelo pequeno produtor. Após armazenar a quantidade necessária à subsistência de sua família, é nas feiras que ele põe o produto à venda; o preço não apenas depende da qualidade da farinha, mas sobretudo da maior ou menor procura nos períodos de safra e entressafra. Devido à falta de um sistema regulador do processo de comercialização, o pequeno produtor arca com todos os riscos na venda de seu produto.
2. Plantada a maniva logo após as primeiras chuvas, nos meses quentes que têm início em setembro, a mandioca não será colhida antes de 18 meses. Seu cultivo fácil não exige cuidados especiais e ~~sempre~~ adapta-se a qualquer tipo de terreno. Daí porque tornou-se típica agricultura de subsistência.
3. Herança dos indígenas, que dela conheciam todos os segredos do cultivo e da fabricação da farinha, a mandioca foi imprescindível à colonização do Brasil no século XVI. Bandeirantes e colonos dela se valeram num período em que ~~era~~ era de todo inviável transportar mantimentos da Europa para as novas terras da América. Permanece hoje como alimento básico da dieta do nordestino, que planta, colhe a mandioca e fabrica a farinha com métodos substancialmente idênticos aos já então empregados.
4. Raspada a mandioca, ao pôr o reio da roda, os puxadores dão início à ceva.
5. Prêsa ao banco, a bola ou caititu puxada pelo reio tritura a mandioca que cai em forma de massa no côxo de aparar. Da massa ainda no côxo

começa já a escorrer a manipueira, substância altamente tóxica. Retirar a manipueira da massa será a etapa básica no processo de fabricação da farinha e da goma; neste caso, lavando-se a massa obtém-se a goma por sua decantação no côxo que apara a lavagem.

6. Retirar a manipueira da massa para se obter a farinha exige utilização da prensa.
7. Já aceso o forno e eliminada a manipueira da massa, esta é levada ao côxo de peneirar.
8. Uma vez peneirada, separando-se a ~~xxx~~ crueira, a massa fina é lançada ao forno para torrar. Neste ponto encerra-se o processo de aproveitamento da mandioca nas Casas de Farinha do Nordeste. Dela se aproveita a casca e a crueira como ração para animais e fabrica-se a goma e farinha. A manipueira, que é ácido cianídrico, perde-se na falta de qualquer aproveitamento.
9. Processo familiar e de ajuda mútua, quando os lavradores de uma mesma fazenda ou sítio trabalham sem retribuição monetária, a Casa de Farinha embora pertença às vezes ao lavrador que planta e colhe a mandioca, raramente está em terras de sua propriedade. Neste caso o proprietário das terras participará do produto final do dia de trabalho, de conformidade com os acordos de meia, terça ou parceria, que tenha estabelecido com seu lavrador.

Fim/G. Sarno.