

FABRICANTE DE FARINHA

CONSUMIDA sob a forma de polvilho, tapioca ou farinha, a mandioca, elemento constante na mesa do sertanejo brasileiro, é também encontrada, especialmente transformada em farinha, na do habitante comum das nossas cidades. A farinha de mandioca tem sido e continua a ser a base da alimentação de grande proporção de brasileiros, como foi outrora a companheira inseparável do gentio — a farinha de guerra — no seu peregrino nomadismo pelo interior do continente. Conservada em sacos de fôlha que a protegem da umidade ela o acompanhava por dias e dias nas incursões que faziam a seus contrários.

O processo de fabricação da farinha não evoluiu; ela é obtida hoje da mesma forma que a produzia o indígena, no início da nossa colonização. Além disso, o sistema é semelhante de norte a sul do país, diferindo, apenas, nas zonas em que a produção tem importante caráter de industrialização, quando são empregados maquinismos aperfeiçoados em lugar dos de grande simplicidade herdados dos indígenas.

Homens, mulheres e crianças trabalham na fabricação da farinha, pois que, para todos há ocupação. Em certos pontos do país, especialmente no Piauí, como me foi referido, a "farinhada" é um acontecimento; ocorrem pessoas de diferentes sítios, há matança de gado para alimentação dos que nela estão colaborando. Os lavradores vizinhos agem de modo a que não coincidam as épocas de farinhada, para poderem contar com o maior auxílio possível.

Colhida pelos homens a mandioca (que se reconhece pelo talo verde, enquanto o apim o possui roxo), é levada para o aviamento, atafona, trem de farinha e casa de farinha ou de farinhada, que são as diversas denominações dadas ao local onde se fabrica a farinha. Nos Estados do nordeste, a casa é um simples galpão de pau a pique, de chão de terra batida, coberto de fôlhas de babaçu, carnaúba ou simplesmente sapé, utilizando-se raramente a telha. As paredes, de sopapo; são na maior parte esburacadas pelos animais que procuram as aparas da mandioca ou mais comumente, existem apenas de um lado da casa resguardando os fornos do vento e da chuva.

Dentro da casa são encontrados os diversos elementos de que se vai utilizar o fabricante de farinha — urupemas (peneiras), tachos, gamelas ou cochos de madeira, a cevadeira, a prensa ou tipiti, o rôdo e o forno, de barro, possuindo algumas vezes uma chapa de metal na parte superior. Todo o processo de preparação da farinha é feito dentro dessa casa, de onde e'a sa'rá pronta para o consumo. São os seguintes os passos a dar pelo "fabricante de farinha": colhidas as raízes a mão, são, depois de lavadas, descascadas a faca, trabalho êsse feito por mulheres ou crianças. Uma vez prontas, são levadas para a "cevadeira" ou "rodete", objeto cilíndrico provido de lâminas de metal, que reduz as raízes a pedaços mais ou menos finos; essas lascas são recolhidas por uma gamela ou cocho, feito de um simples tronco de madeira cavado, colocado próximo aos pés da pessoa, geralmente mulher, que "ceva" as raízes. Uma polia liga a cevadeira a uma roda grande acionada a braço, a "caeteta", ou, movida por animal, constituindo, então, o que se chama "bolandeira".

Reduzida a mandioca a pequenos pedaços, faz-se necessário retirar o princípio venenoso de que é dotada. O indígena usava para êsse fim o tipiti, grande cesto cilíndrico de fôlhas de palmeira, onde eram colocados e espremidos os pedaços de mandioca, de modo a que com a água ela perdesse o ácido cianídrico que entra na sua composição. Hoje o tipiti cedeu lugar à prensa. Ela é constituída de uma prancha de madeira possuindo uma depressão onde são colocadas as lascas de mandioca e sôbre a qual cai um cilindro, também de madeira, que recebe o pêso de uma outra viga; o movimento é feito a mão, por meio de alavancas.

Uma vez retirada a água de mistura com o ácido cianídrico, constituindo um líquido venenoso chamado "manipueira", a pasta é passada na peneira separando-se a parte mais grossa "cruera", que serve de alimentação para o gado, enquanto a mais fina é levada ao forno. Homem ou mulher que se dedique à torrefação, deve revolver constantemente a massa com uma pá especial de madeira denominada "rôdo", até que fique totalmente sêca.

Êsse é o tipo de farinha consumido usualmente à mesa. Há, porém, maneira diferente de prepará-la, obtendo-se a manipueira, farinha d'água, de puba ou carimã. A mandioca é posta a "pubar" em uma vasilha com água durante um período que varia de cinco a oito dias. Peneira-se, depois, a massa que se deixa secar ao sol, conseguindo-se assim o produto.

Ao mesmo tempo que consegue a farinha, valendo-se de processos bem simples como os que acabamos de expor, o fabricante de farinha pode obter a tapioca e o polvilho, da simples utilização e decantação da massa que se deposita no fundo da gamela, depois de retirada a água da mandioca e de grande importância no seu sistema quotidiano de alimentação.

ELOISA DE CARVALHO

