

Comunidade: **Itatira** Estado: **Ceará**

Mobilizadora Cultural: Maria Beatriz Sales Oliveira Castro

“A farinhada de Dona Vera”^{*}

Autor: Francisca Ianca Oliveira Holanda

Idade: 11 anos

Data da Produção: 06/08/2008



O município de Itatira (CE) trabalha o setor agrícola dando incentivo ao cultivo próprio. Contamos com um grande número de famílias que participam desta atividade prazerosa. Em vista a localidade de São José dos Guerras no distrito de Lagoa do Mato deste município de Itatira podemos contempla a grandiosidade deste ofício. A senhora Vera Lúcia Nascimento Paulino, conhecida como Dona Vera é uma agricultora que vem há anos produzindo farinha naquela localidade, com seus 43 anos de idade. Para a senhora Vera esta é uma maneira gostosa de ganhar a vida produzindo nosso próprio alimento. Ela aprendeu a cultivar a mandioca como uma cultura vinda de seus pais e avós que também faziam a farinha.

A farinhada acontece na casa de farinha junto a casa de dona Vera, na localidade de São José dos Guerras. Dona Vera nos explica que há um tempo específico para fazer farinha, que do mês de agosto até dezembro, onde existe todo um processo de cultivo da mandioca, primeiro é necessário que batata esteja pronta pra ser retirada da terra. Na planta no final da ramagem ela coloca uma fruta que é preciso observar se está madura para que ela seja retirada, dado este processo é retirada da terra com enxadas,

^{*} Texto retirado do material enviado ao Selo Unicef 2008

ferramenta utilizada na agricultura para cultivo da terra, feito em seguida uma ruma para a separação do caule da planta e a batata, e seguida e colocada em jumento para a transportar até a casa de farinha, onde lá passa por vários processos, que são: raspar a batata, tritura em motor, levar a nossa tritura para lençóis de tecidos ou sacos de náilon para que a água existente seja retirada na prensa. É chamada a maquina utilizada para esse processo. Depois que a massa fica lá por alguma hora e colocada em um tanque onde é peneirada para levar ao forno para chegar a seu último processo que é a torração da massa para transformação da farinha.

Os produtos resultantes desta atividade são inúmeros. Farinha, beiju, tapioca, goma, massa puba que é utilizada na fabricação de bolos na pedra, mingau. Da farinha podemos utilizar em diferentes gostos, farofa, pirão, mingau e outros.

Para Dona Vera esta atividade acontece como complemento de renda e por que é uma cultura que vem crescendo no município. A grande importância desta atividade em relação a criança e adolescente é a cultura que passa de pais para filhos, onde a criança e adolescentes são motivados a produzir o seu próprio alimento uma tradição e costumes vindo do índio e negro que nos ensinaram a cultivar o nosso próprio alimento.