

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

Mobilizadora Cultural: Maria Beatriz Sales Oliveira Castro

“Farinhada”

História no Município de Itatira

A farinhada teve início no município de Itatira antes mesmo de sua Emancipação Política, onde os mais antigos já cultivavam o plantio da maniva, a ramagem da mandioca em grandes hectares para a produção de farinha que serviu de fonte de renda aos mais antigos em comercialização a outros municípios. A farinhada tem seu período que é o do mês de agosto a dezembro, não por questão de ser interrompidas, mas por que é necessário que a planta esteja pronta para a retirada do chão e também por que na quadra invernososa não se pode arrancar a batata, pois ela está com água.

Com o passar dos tempos e suas evoluções muitas coisas mudaram, no que se refere ao equipamento de processo para a preparação da farinhada. Hoje os motores já são mais potentes a energia em vez de óleo, antigamente o transporte utilizado para trazer a batata da mandioca do campo era somente o jumento, hoje as pessoas já utilizam o carro como uma grande ajuda devido o produto ser bastante pesado por vir em estado bruto do campo.

As pessoas mais antigas do município costumavam marcar encontro para bate-papos e grandes noitadas nas casas de farinha, onde eram convidadas almoçar e jantar nas casas de farinha por que ali costumavam fazer grandes matanças de porcos e carneiros cevados para a comida durante a farinhada. As pessoas hoje que não estão participando do processo da farinha ainda costumam freqüentar pela grande animação e história que fazem parte conde está acontecendo a farinhada.

Descrição da Farinhada em Itatira

A farinha é ofício muito utilizado no município de Itatira devido grande número de agricultores que trabalham no campo e devido a grande festividade que acontece durante os dias de realização da mesma. Durante os dias, em várias casas de farinha vêem pessoas de outros municípios para saborear a tapioca do forno e beiju sem falar das comidas e rodas de conversas que chama atenção dos visitantes. Para a realização da farinhada utilizamos antes de tudo homens e mulheres para o desenvolvimento de todo

o processo que é a retirada da batata do campo, separação da batata da rama, colocar no jumento ou carro para ser levado até a casa de farinha, a raspagem da batata como é chamado aqui em Itatira, depois é feito o processo e trituração da batata e colocada a massa em um tanque para ser passada pela peneira e colocado em um tanque e em seguida é levado até o forno para o último processo que é torrar a massa para a transformação da farinha.

A farinhada é ofício gostoso de realizar e o número de pessoas envolvidas depende de quantos hectares de terra que foi plantado e está pronto para a retirada da batata da mandioca. Costuma ter em cada farinhada, por menor que seja a retirada do campo, um número de 40 pessoas envolvidas no processo. Mulheres que cuidam da retirada da casca da batata, do processo da retirada da goma e da comida. Os homens ficam com a parte mais pesada, que é a retirada da batata da terra, separações da batata da rama, transportar até a casa de farinha, conduzir em jumentos ou carros com a água utilizada no processo de trituração da batata, peneira a massa, retirar do tanque, colocar no forno, torrar a farinha, colocar nos sacos ou tambores para armazenar e retirar os entulhos da casa de farinha após o término da farinhada.

Os instrumentos utilizados para a realização são: enxadas, faca, caçoares, canecas grandes, cangaias, jumentos, carros, panelas, pratos, colheres, cochas, fogão, tanques, forno, peneiras, lençóis, sacos, motor, máquina de empresar, paeta para mexer a massa do forno, surrão, lenha para acender o forno, água, pote de barro e etc.

As vistuaras do pessoal envolvido são sempre as mais velhas, porque o processo da farinhada costuma oferecer modas, mas há também àqueles que vão bem vestidos e pintados para ser a referência do local. No final da farinhada há sempre uma grande festa de partilha, onde é feito tapiocas e beijus e goma para os participantes visitantes e até mesmo em muitas farinhadas acontece cantorias de viola ou forró do pé de serra para festejar a produção e agradecer os participantes pela visita.

O interior cearense é sem sombra de dúvida a região do semi-árido que mais sofre com os problemas da seca, Itatira é um município que já enfrentou muitas secas e nunca sua gente desistiu de cultivar o seu próprio alimento. E a farinhada em nosso município é uma das maiores provas da resistência desta gente, onde é preciso cultivar durante um ano para a retirada da batata para a fabricação da farinha. Tem produtores que retiram até com dois anos para que a batata esteja mais robusta e assim possa

produzir mais farinha. Tendo ainda todo o seu processo de transformação da batata para a farinha.

O município de Itatira já foi um grande produtor de farinha nas épocas passadas e como a maioria de nossos agricultores planta maniva, como é chamado o caule posto na terra para cultivo da farinha. A Secretaria de Agricultura do município de Itatira vem dando grande assistência aos agricultores na parte de preparação das terras como o sistema de gradação para o plantio, ajudando assim os agricultores em maiores quantidades.

O município de Itatira, através da Secretaria de Agricultura vem trabalhando junto com o homem do campo, procurando oferecer maior incentivo para que ela possa produzir mais. É através de um cadastro feito do final para o início do ano de cada agricultor, onde é colocado o número de hectares que cada um tem direito para ser atendido com o sistema de gradação de terras para o plantio. Este projeto agrícola possibilita ao homem do campo uma safra melhor mesmo com poucas chuvas devido à água ficar armazenada do terreno preparado devido o processo de gradação.

*Texto retirado do material enviado ao Selo Unicef