

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS FICHA DE IDENTIFICAÇÃO OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CÓDIGO DA FICHA					
	SE	LAR	MUS	11	F60	62
	UF	SÍLIO-	Loc	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Laranjeiras
LOCALIDADE	Mussuca
MUNICÍPIO / UF	Laranjeiras/ SE

2. BEM CULTURAL

DENOMINAÇÃO	Produção da Farinha
OUTRAS DENOMINAÇÕES	Farinha
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA

3. EXECUTANTE

NOME	José Ireno dos Santos	☒ MASCULINO ☐ FEMININO	
OCUPAÇÃO	Aposentado	DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO	Estimada 1925
RELAÇÃO COM O BEM	☐ MESTRE ☐ PRODUTOR ☐ PÚBLICO ☐ APRENDIZ ☐ VENDEDOR ☐ EXECUTANTE ☒ OUTRO Hoje não é mais produtor por motivos de saúde.		

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

SE

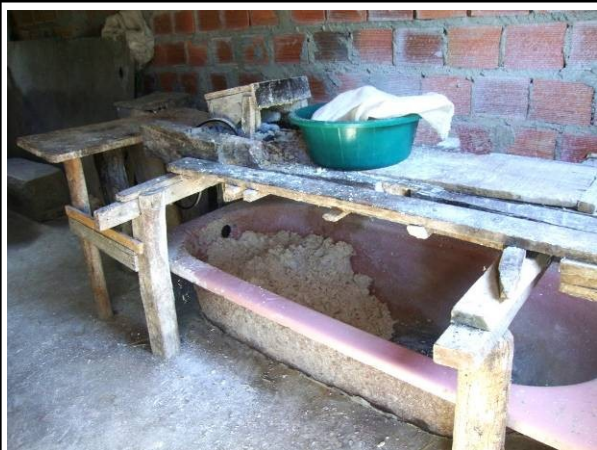
LAR

MUS

11

F60

62

4. FOTOS

Mandioca dentro do côcho, após ter sido ralada na cevadeira

Foto: Anna Paula Matos (2010)



Mulher, na prensa, enxugando a massa da mandioca

Foto: Anna Paula Matos (2010)



Mulheres peneirando a massa depois de enxuta

Foto: Anna Paula Matos (2010)



Lenha queimando dentro da "boca do forno"

Foto: Anna Paula Matos (2010)



Mulher, no forno, mexendo os grãos crus com o rodo de madeira.

Foto: Anna Paula Matos (2010)



Mulher "tirando" a tapioca.

Foto: Anna Paula Matos (2010)

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**SE LAR MUS 11 F60 62****4. DESCRIÇÃO DO BEM IDENTIFICADO**

A mandioca é a principal matéria-prima utilizada para a produção da farinha. O plantio ocorre em roças localizadas nas imediações da casa de farinha. Já a colheita é realizada após um ano, de preferência na época de São João, quando a mandioca está em ótimas condições por causa das chuvas de inverno. A colheita antecede as etapas básicas pertencentes à produção artesanal da farinha, que são: raspar, ralar ou cevar, prensar, peneirar, torrar ou secar. Para a realização de tais etapas são necessários, no mínimo, dois ou três indivíduos. O proprietário, muitas vezes entre esses, constrói a casa de farinha e compra as ferramentas de trabalho com recursos financeiros próprio. A lenha e a água são outras matérias-primas usadas para obtenção da farinha. Já as ferramentas de trabalho utilizadas são a cevadeira, a prensa, a peneira, o forno, o rodo de madeira, o rodo de ferro, o caixote e o cassuá. Na localidade pesquisada ainda há a tradição de familiares reunirem-se para produzir a farinha, tanto para consumo próprio como para a venda. Entretanto findou-se o hábito de cantar ao raspar e ralar a mandioca. Por último, após a atividade realizada, é feita a limpeza da casa de farinha a fim de deixar o espaço organizado para a vinda de posteriores “farinheiros”.

5. DESCRIÇÃO DO LUGAR DA ATIVIDADE**5.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS**

A casa de farinha é construída próxima a residência do proprietário. Este autoriza o uso do espaço às pessoas da localidade. Os farinheiros retribuem tal favor por meio de pagamentos em dinheiro, para ajudar na taxa de energia elétrica, e/ou pagamento em farinha. As três edificações visitadas possuem plantas baixas retangulares com dimensões de aprox. 4,3 x 7,3, 6,1m x 8,1m e 4,6m x 6,8m. Entre estas, uma ainda apresenta paredes de taipa. Já as outras duas, no primeiro momento, tiveram paredes de taipa, mas após reformas, os proprietários fizeram paredes de blocos cerâmicos.

5.2. MARCOS NATURAIS E/OU EDIFICADOS

A “boca” do forno caracteriza o edifício como casa de farinha. Este elemento possui abertura para o exterior da casa.

5.3. AGENCIAMENTO DO ESPAÇO PARA A ATIVIDADE

Os principais objetos da casa de farinha são: a cevadeira, a prensa, a peneira, o forno, o rodo de madeira, o rodo de ferro, o caixote e o cassuá. O cassuá, apoiado no cavalo, é o recipiente que trás a mandioca, colhida na roça, até a casa de farinha. Dentro da casa de farinha, o primeiro passo é raspar a mandioca com a faca. O segundo passo é ralar a mandioca na cevadeira. O terceiro passo é enxugar a mandioca na prensa. O quarto passo é passar a mandioca na peneira ou passar novamente na cevadeira para chegar aos grãos finos e crus. O quinto passo é colocar a lenha dentro da “boca” do forno. O sexto passo é torrar os grãos finos para obter, finalmente, a farinha. O rodo, de madeira, é utilizado para mexer a mandioca no forno. O rodo de ferro é utilizado para mexer a lenha. Os caixotes são utilizados para armazenar os grãos finos de mandioca e a farinha. Sacos de fibras de plástico são utilizados tanto para armazenar a massa da mandioca que vai para a prensa, como para armazenar a farinha. Não existem regras para a disposição destes objetos no espaço.

6. Tempo**6.1. PERIODICIDADE**

A casa de farinha funciona durante todo o ano. Pois não é só o proprietário ou a sua família que produz farinha, outras pessoas da comunidade também. Alguns “farinheiros” produzem quantidades de farinha suficientes para um mês de consumo da família. Por isso, no mês seguinte estão de volta a atividade. O ponto de partida é ter a mandioca para colher.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

SE LAR MUS 11 F60 62

6.2. OCORRÊNCIA EFETIVA DESDE 1999

1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒

7. BIOGRAFIA

O executante, quando rapaz, aprendeu o ofício com o pai nas casas de farinha dos amigos. Domina e ensinou aos filhos todas as etapas do processo de produção da farinha. Há três anos deixou de plantar mandioca e conseqüentemente de fazer farinha, por motivos de saúde. Já os filhos, que utilizavam a casa, deixaram de produzir, por não terem tempo para plantar mandioca.

8. ATIVIDADE**8.1. ORIGENS, MOTIVOS, SENTIDOS E TRANSFORMAÇÕES**

A atividade, desempenhada na localidade há muito tempo, é um ofício que passou por gerações. Os entrevistados, por exemplo, contaram que seus avôs já faziam farinha. Tanto hoje, como antes, a produção é destinada a venda e ao consumo diário da família produtora.

Transformações somente aconteceram nas ferramentas de trabalho e nas edificações. Houve trocas de forno de barro por forno de ferro, de forno redondo por forno quadrado, de tapiti por prensa de madeira, de prensa de madeira por prensa de ferro. Já na cevadeira adveio o motor em substituição ao rodete (peça manual), modificação que acarretou, nas casas, a necessidade de instalações elétricas.

Todas as mudanças proporcionaram redução de tempo de trabalho, menos desgaste físico dos “farinheiros” e melhoria na qualidade da farinha.

8.2. NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES

Não foi registrada nenhuma história associada ao ofício e modo de fazer, mas foi realizado registro audiovisual, contendo uma expressão musical típica da atividade realizada.

8.3. CRONOLOGIA

DATA	DESCRIÇÃO
Aprox. 1975	Troca do tapiti pela prensa na casa de farinha de José Ireno dos Santos.
1991	Mudança do rodete para o motor na casa de farinha de Antônio dos Santos.
1995	Troca do forno quadrado de ferro pelo forno redondo de ferro na casa de farinha de Antônio dos Santos.
Aprox. 2006	Mudança do rodete para o motor na casa de farinha de José Ireno dos Santos.
Aprox. 2006	Uso da eletricidade na casa de farinha de José Ireno dos Santos.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	SE	LAR	MUS	11	F60	62
---	-----------	------------	------------	-----------	------------	-----------

Aprox. 2006	Troca do forno redondo de ferro pelo forno quadrado de ferro na casa de farinha de José Ireno dos Santos.
---	Mudança da prensa de madeira para a prensa de ferro na casa de farinha de Antônio dos Santos.
---	Troca do forno redondo de barro pelo forno redondo de ferro na casa de farinha de José Ireno dos Santos.
---	Troca do forno redondo de barro pelo forno redondo de ferro na casa de farinha de José Nicolau dos Santos. Em virtude de tal mudança, a posição da "boca" do forno também foi modificada.
---	Mudança da prensa de madeira para a prensa de ferro na casa de farinha de José Nicolau dos Santos.

9. PRODUTOS PATRIMONIAIS

9.1. REPERTÓRIO OU PRINCIPAIS PRODUTOS

São produzidos cerca de 30 a 50 quilos de farinha quando é necessária uma quantidade para o consumo da família e uma quantidade variável, a depender da encomenda, para vender.

9.2. PROCESSO DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

ETAPA	ATIVIDADE
Raspar	Descascar a mandioca com a faca.
Ralar	Passar a mandioca na cevadeira para obter a massa.
Prensar	Colocar a massa na prensa para enxugá-la.
Peneirar	Peneirar a massa enxuta para obtê-la em grãos finos.
Torrar	Pôr os grãos finos e crus para mexer no forno.
Ensacar	Depois de pronta, armazenar a farinha em sacos para vender ou para consumir em casa.

9.3. PRINCIPAIS PARTICIPANTES Três pessoas, no mínimo, fazem o trabalho da casa de farinha, sempre revezando um com o outro.

STATUS	FUNÇÃO
---	---

9.4. CAPITAL E INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO	Dinheiro
QUEM PROVÊ	O proprietário da casa de farinha por meio de outros trabalhos.
FUNÇÃO	Pagar a construção e algumas ferramentas de trabalho da casa de farinha.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**SE** **LAR** **MUS** **11** **F60** **62****9.5. CAPITAL E INSTALAÇÕES**

DESCRIÇÃO	Doações
QUEM PROVÊ	Amigos do proprietário da casa de farinha.
FUNÇÃO	Auxiliar na construção e oferecer algumas ferramentas de trabalho da casa de farinha.

9.6. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Mandioca, planta da qual da raiz se faz a farinha.
QUEM PROVÊ	Os “farinheiros” colhem na roça.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Fazer a farinha.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

9.7. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Lenha, caules de árvores ou “garras” de coqueiro.
QUEM PROVÊ	Os “farinheiros” apanham na mata.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Produzir o fogo para torrar a farinha no forno.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

9.8. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Água.
QUEM PROVÊ	Os “farinheiros” apanham nas proximidades da casa de farinha.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Para realizar a limpeza da casa de farinha e fazer a tapioca.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

9.9. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Faca.
QUEM PROVÊ	Os “farinheiros” trazem das suas residências.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Raspar a mandioca.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

SE LAR MUS 11 F60 62

9.10. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Cevadeira. Aparelho composto por um motor elétrico, uma bola (peça ralador), um banco de madeira e um côcho (banheira).
QUEM PROVÊ	O proprietário da casa de farinha compra ou ganha.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Ralar a mandioca para obter a massa.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

9.11. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Prensa, aparelho de ferro composto por um parafuso central que gira com o auxílio da “mão de força” (peça de encaixe) para comprimir a massa entre a masseira (peça circular móvel e de ferro) e o fundo do recipiente.
QUEM PROVÊ	O proprietário da casa de farinha compra ou ganha os materiais para sua montagem.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Enxugar a massa da mandioca.
DISPONIBILIDADE	Difícil.

9.12. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Peneira, peça retangular formada por fios entrançados.
QUEM PROVÊ	O proprietário da casa de farinha compra.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Peneirar a massa enxuta da mandioca para obtê-la em grãos finos.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

9.13. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Forno de barro ou de ferro, redondo ou quadrado. Possui superfície plana ou côncava.
QUEM PROVÊ	O proprietário da casa de farinha compra ou ganha.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Torrar os grãos finos.
DISPONIBILIDADE	Difícil.

9.14. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO

DESCRIÇÃO	Rodo de madeira.
QUEM PROVÊ	O proprietário da casa de farinha faz.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	SE	LAR	MUS	11	F60	62
---	-----------	------------	------------	-----------	------------	-----------

FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Mexer a farinha dentro do forno.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

9.15. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	Rodo de ferro.
QUEM PROVÊ	O proprietário da casa de farinha faz.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Mexer a lenha dentro da boca do forno.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

9.16. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	Caixotes, depósitos em madeira.
QUEM PROVÊ	O proprietário da casa de farinha faz.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Armazenar os grãos finos e crus que ainda irão para o forno ou a farinha pronta para o consumo.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

9.17. MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO	
DESCRIÇÃO	Cassuá, objeto apoiado no cavalo.
QUEM PROVÊ	O proprietário da casa de farinha compra.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Carregar a mandioca colhida na roça em direção a casa de farinha.
DISPONIBILIDADE	Fácil.

9.18. COMIDAS E BEBIDAS Não se aplica.	
DESCRIÇÃO	----
QUEM PROVÊ	----
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	----

9.19. OBJETOS E INSTRUMENTOS RITUAIS Não se aplica.	
DESCRIÇÃO	----
QUEM PROVÊ	----

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER				SE	LAR	MUS	11	F60	62
---	--	--	--	-----------	------------	------------	-----------	------------	-----------

FUNÇÃO / SIGNIFICADO	----
---------------------------------	------

9.20. TRAJES E ADEREÇOS Não se aplica.	
DESCRIÇÃO	----
QUEM PROVÊ	----
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	----

9.21. DANÇAS Não se aplica.	
DESCRIÇÃO	----
QUEM EXECUTA	----
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	----

9.22. MÚSICAS E ORAÇÕES	
DESCRIÇÃO	Músicas presentes na memória dos “farinheiros”. Quando cantadas, não possuem acompanhamento instrumental.
QUEM PROVÊ	Os “farinheiros”.
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	Descontrair o espaço de trabalho enquanto raspa ou rala a mandioca.

9.23. INSTRUMENTOS MÚSICAIS Não se aplica.	
DESCRIÇÃO	----
QUEM PROVÊ	----
FUNÇÃO / SIGNIFICADO	----

9.24. ATIVIDADES APÓS A EXECUÇÃO	
EXECUTANTE	ATIVIDADE
“Farinheiros”	Lavar e varrer a casa de farinha
“Farinheiros”	Ensacar a farinha.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

SE LAR MUS 11 F60 62

10. DESTINAÇÃO DO PRODUTO

PARA USO PRÓPRIO ☐		VENDE ☐	TROCA ☐	OUTRO ☒	ESPECIFICAR Para uso próprio e/ou venda.
PARTICIPAÇÃO NA RENDA FAMILIAR	SIM ☐		NÃO ☐	PRINCIPAL FONTE DE RENDA ☐	COMPLEMENTO ☒
MODO DE COMERCIALIZAÇÃO	DIRETO ☒		INTERMEDIÁRIO ☐		COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO ☐

11. PARTICIPAÇÃO EM COOPERATIVAS OU ASSOCIAÇÕES

O executante participou da Associação de Moradores do Povoado Mussuca.

12. BENS ASSOCIADOS

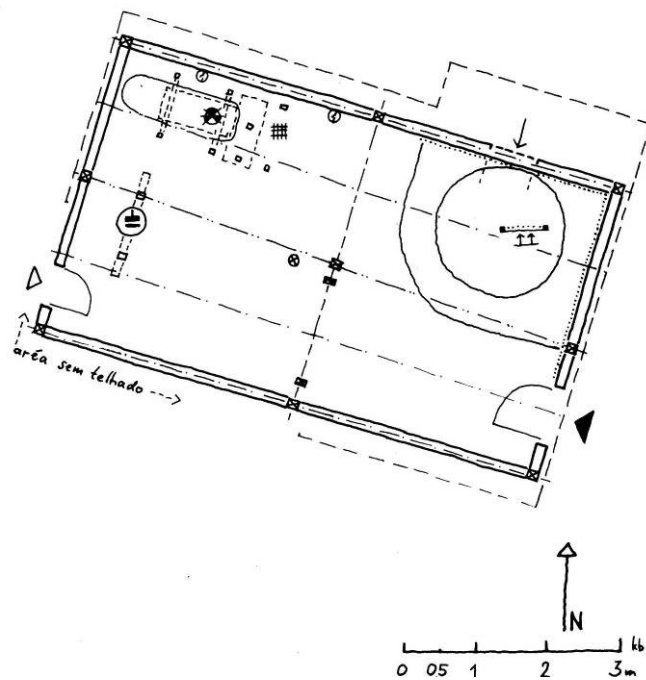
DENOMINAÇÃO	CÓDIGO
Casa de Farinha de Antônio	SE - LAR - MUS – 11 – F30 – 12
Casa de Farinha de Laurindo	SE - LAR - MUS – 11 – F30 – 13
Casa de Farinha de Seu Ireno	SE - LAR - MUS – 11 – F30 – 14

13. PLANTAS, MAPAS E CROQUIS

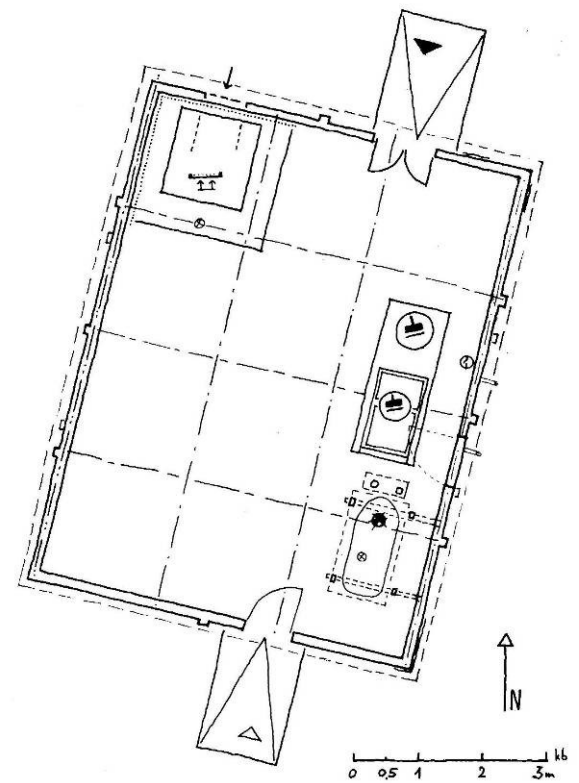
Plantas baixa - Casas de farinha com as ferramentas de trabalho utilizadas nas etapas de produção.

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

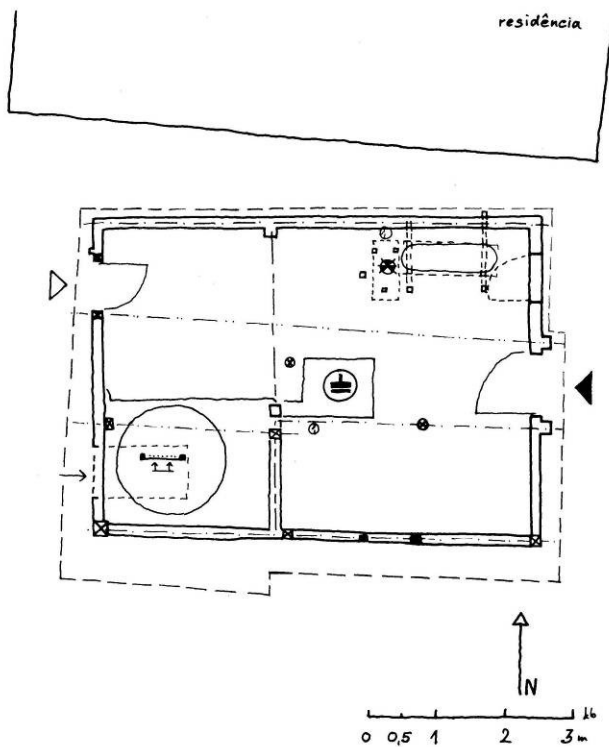
SE LAR MUS 11 F60 62



Casa de farinha de Tonho



Casa de farinha de Ireño



Casa de farinha de Laurindo

**LEGENDA PARA AS ETAPAS
DA PRODUÇÃO DA FARINHA**

- Ralar
- Prensar
- Peneirar
- Torrar

escala original 1/50 e 1/500

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER				SE	LAR	MUS	11	F60	62
---	--	--	--	----	-----	-----	----	-----	----

14. DOCUMENTOS INVENTARIADOS

14.1. DOCUMENTOS ESCRITOS, DESENHOS E IMPRESSOS EM GERAL

14.2. REGISTROS SONOROS E AUDIOVISUAIS
CD Documentos Inventariados Ofícios e Modos de Fazer – Produção da Farinha – Registros Sonoros e Audiovisuais

14.3. REGISTROS FOTOGRÁFICOS
CD Documentos Inventariados Ofícios e Modos de Fazer – Produção da Farinha – Registros Fotográficos

15. OBSERVAÇÕES

15.1. APROFUNDAMENTO DE ESTUDOS PARA COMPLEMENTAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO OU PARA FINS DE REGISTRO OU TOMBAMENTO

15.2. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS MENCIONADOS NESTA FICHA

15.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES

16. IDENTIFICAÇÃO DA FICHA

QUESTIONÁRIOS ANALISADOS	Q60 Produção da Farinha - Dona Antonieta Q60 Produção da Farinha – Ireno Q60 Produção da Farinha – Laurindo Q60 Produção da Farinha - Tonho	
PESQUISADOR(ES)	Anna Paula Matos Silva, Luana Camuso Barros e Klaus Brendle.	
SUPERVISOR	Klaus Brendle.	
REDATOR	Maria de Betânia Cavalcanti Brendle.	DATA Janeiro de 2011
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Maria de Betânia Cavalcanti Brendle.	

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	SE	LAR	MUS	11	F60	62
---	-----------	------------	------------	-----------	------------	-----------