



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
CENTRO DE HUMANIDADES – CAMPUS III
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
CURSO DE PEDAGOGIA**

ANA MÔNICA SANTOS DE OLIVEIRA

**ENTRE FARINHADA E SABERES: VIVÊNCIA DE UMA CASA DE
FARINHA EM ITAPOROROCA – PB**

**GUARABIRA
2025**

ANA MÔNICA SANTOS DE OLIVEIRA

**ENTRE FARINHADA E SABERES: VIVÊNCIA DE UMA CASA DE
FARINHA EM ITAPOROROCA – PB**

Trabalho de Conclusão de Curso (Artigo)
apresentado a Coordenação do Curso de
Pedagogia da Universidade Estadual da
Paraíba, como requisito parcial à obtenção do
título de Licenciatura Plena em Pedagogia

Área de concentração: Educação Popular

Orientadora: Profa. Dra. Kamila Karine dos
Santos Wanderley

GUARABIRA
2025

É expressamente proibida a comercialização deste documento, tanto em versão impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que, na reprodução, figure a identificação do autor, título, instituição e ano do trabalho.

O48e Oliveira, Ana Mônica Santos de.
Entre farinha e saberes [manuscrito] : vivência de uma casa de farinha em Itapororoca – PB / Ana Mônica Santos de Oliveira. - 2025.
30 f. : il. color.

Digitado.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Pedagogia) - Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Humanidades, 2025.

"Orientação : Prof. Dra. Kamila Karine dos Santos Wanderley, Departamento de Educação - CH".

1. Casas de farinha. 2. Educação popular. 3. Observação participante. 4. Saberes populares. I. Título

21. ed. CDD 306.4

ANA MÔNICA SANTOS DE OLIVEIRA

ENTRE FARINHADA E SABERES: VIVÊNCIA DE UMA CASA DE FARINHA EM
ITAPOROROCA – PB

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Coordenação do Curso
de Pedagogia da Universidade Estadual
da Paraíba, como requisito parcial à
obtenção do título de Licenciada em
Pedagogia

Aprovada em: 28/05/2025.

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Kamila Karine dos Santos Wanderley** (***.380.574-**), em **09/06/2025 08:27:30** com chave **bae6515c452411f087102618257239a1**.
- **Thayana Priscila Domingos da Silva** (***.032.384-**), em **09/06/2025 10:17:36** com chave **1c204cde453411f09e381a1c3150b54b**.
- **Jaqueline Leandro Ferreira** (***.921.584-**), em **09/06/2025 11:56:07** com chave **dfd4c51c454111f0ae901a1c3150b54b**.

Documento emitido pelo SUAP. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QrCode ao lado ou acesse https://suap.uepb.edu.br/comum/autenticar_documento/ e informe os dados a seguir.

Tipo de Documento: Folha de Aprovação do Projeto Final

Data da Emissão: 09/06/2025

Código de Autenticação: 29e680



Dedico a Deus, guia dos meus passos. A memória das minhas saudosas avós Helena e Geraldina, aos meus pais e a minha família, raízes da minha força. E a todos que me antecederam no campo, que me incentivaram e me apoiaram neste trajeto.

“Os saberes do mundo rural são enriquecidos nesse ambiente significativo, demonstrando que não há farinha sem diálogo, troca e contato. Portanto, não há farinha sem prática educativa” (Carvalho, 2024, p. 111)

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Imagem 1 – Plantação de Mandioca no Sítio Barroca dos Santos	14
Imagem 2 – Esboço da Região	20
Imagem 3 – Casa de Farinha	21
Imagem 4 – Cacimba em Barroca dos Santos	22
Imagem 5 – Espaço de Raspagens da Mandioca.....	22
Imagem 6 – Motor a água e óleo	22
Imagem 7 – Moedor das Mandiocas	22
Imagem 8 – Prensa da Mandioca	23
Imagem 9 – Fogo a Lenha	23
Imagem 10 – Peineiração da Massa e Descarte das Cruelas no Cesto	24
Imagem 11 – Massa Peineirada no Concho e Preparação da Farinha	24
Imagem 12 – Produções de Bejus	25
Imagem 13 – Cesto Utilizado nas Atividades Agrícolas	26

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
PB	Paraíba
MST	Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
UEPB	Universidade Estadual da Paraíba

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	METODOLOGIA	12
3	REFERENCIAL TEÓRICO	13
3.1	<i>Peineirando o Passado: Casas de Farinha</i>	13
3.2	<i>Saberes Populares</i>	16
4	RESULTADOS E DISCUSSÕES	19
4	<i>Vivências da Casa de Farinha do sítio Barroca</i>	19
4.1	<i>Sítio Barroca dos Santos: Tradições e Agricultura Familiar</i>	19
4.2	<i>A Organização do Trabalho na Casa de Farinha no Sítio Barroca</i>	21
5	CONCLUSÃO	27
	REFERÊNCIAS	28

ENTRE FARINHADA E SABERES: VIVÊNCIA DE UMA CASA DE FARINHA EM ITAPOROROCA – PB

ENTRE HARINA Y SABERES: VIVENCIA DE UNA CASA DE HARINA EN ITAPOROROCA – PB

Autora: Ana Mônica Santos de Oliveira ¹

Orientadora: Dr^a Kamila Karine dos Santos Wanderley ²

RESUMO

O presente artigo tem por objetivo, analisar de que forma os saberes tradicionais mobilizados nas vivências de uma casa de farinha se constituem como práticas educativas comunitárias, articulando memória, trabalho coletivo e Educação Popular no contexto da agricultura familiar. Dessa forma buscamos também 1. Conhecer como as casas de farinha contribuem para a preservação e transmissão dos saberes populares no contexto da agricultura familiar; 2. Apresentar a organização do trabalho nas casas de farinha e sua relação com os processos educativos e formativos no meio rural; Assim como 3. Identificar a presença da Educação Popular nas práticas comunitárias e nos saberes tradicionais do Sítio Barroca dos Santos. A pesquisa foi norteadada pela pergunta: De que maneira a história e memória das casas de farinha contribuem para a valorização e transmissão dos saberes populares no contexto da Educação Popular? Baseando-se nas discussões teóricas de Cascudo (1983), Freire (2011) e Sales (2010) entre outros. A pesquisa adotou uma metodologia qualitativa baseada na observação participante, escrita autobiográfica e levantamento bibliográfico. Foram utilizadas referências como Lukatos (2003), Silva (2022), Gaspar (2002) e Brandão (2007), articulando teoria e prática. As visitas às casas de farinha permitiram vivenciar e registrar os saberes partilhados e práticas culturais. As fontes incluem dados de campo, entrevistas e obras que discutem saberes populares e educação não formal.

Palavras-Chave: Casas de Farinha; Educação Popular; Observação Participante; Saberes Populares.

RESUMEN

El presente artículo de experiencia tiene como objetivo analizar de qué forma los saberes tradicionales movilizados en las vivencias de una casa de harina se constituyen como prácticas educativas comunitarias, articulando memoria, trabajo colectivo y Educación Popular en el contexto de la agricultura familiar. De esta forma, también buscamos 1. Conocer cómo las casas de harina contribuyen a la preservación y transmisión de los saberes populares en el contexto de la agricultura familiar; 2. Presentar la organización del trabajo en las casas de harina y su relación con los procesos educativos y formativos en el medio rural; Así como 3. Identificar la presencia de la Educación Popular en las prácticas comunitarias y en los saberes tradicionales del Sitio Barroca dos Santos. La investigación fue guiada por la pregunta: De qué manera la historia y memoria de las casas de harina contribuyen a la valorización y transmisión de los saberes populares en el contexto de la Educación Popular? Basándose en las discusiones teóricas de Cascudo (1983), Freire (2011) y Sales (2010) entre otros. La investigación adoptó una metodología cualitativa basada en la observación participante, escritura autobiográfica y

¹ Graduanda no curso de Licenciatura em Pedagogia da Universidade Estadual da Paraíba - UEPB.

² Professora orientadora do curso de Licenciatura em Pedagogia da Universidade Estadual da Paraíba - UEPB.

recopilación bibliográfica. Se utilizaron referencias como Lukatos (2003), Silva (2022), Gaspar (2002) y Brandão (2007), articulando teoría y práctica. Las visitas a las casas de harina permitieron vivenciar y registrar los saberes compartidos y prácticas culturales. Las fuentes incluyen datos de campo, entrevistas y obras que discuten saberes populares y educación no formal.

Palabras–Clave: Casas de Harina; Educación Popular; Observación Participante; Saberes Populares.

1 INTRODUÇÃO

O presente estudo intitulado *"Entre Farinhada e Saberes: Vivência de uma Casa de Farinha em Itapororoca – PB"* tem como objetivo analisar de que forma os saberes tradicionais mobilizados nas vivências de uma casa de farinha se constituem como práticas educativas comunitárias, articulando memória, trabalho coletivo e Educação Popular no contexto da agricultura familiar.

Meu interesse por essa temática nasceu ainda na infância, quando, após retornar com minha família ao Sítio Barroca dos Santos, na zona rural de Itapororoca (PB), comecei a conviver com minha avó, que frequentemente me contava histórias sobre sua vida no campo. Entre essas memórias, a que mais me marcou foi o relato sobre os períodos de farinhada. Ela narrava esse momento como um verdadeiro evento comunitário, que envolvia não apenas a produção da farinha, mas também a convivência, as brincadeiras, os saberes passados oralmente e a colaboração entre vizinhos. Esse processo despertou em mim uma curiosidade que se manteve ao longo dos anos: como se transforma a macaxeira em farinha? Que saberes estão por trás dessa atividade que atravessa gerações?

Cresci ouvindo e observando essas práticas, que se revelavam muito mais do que atividades produtivas — tratavam-se de espaços de trocas, aprendizagens e formação humana. Em minhas caminhadas para a escola, passava por casas de farinha, onde, ao final do dia, recebíamos bejus de presente de uma senhora da comunidade. Posteriormente, participei ativamente de uma farinhada junto à minha família e vivenciei diretamente cada etapa da produção: da raspagem da mandioca à peineiração da massa, do transporte de água à colheita das narrativas que circulavam entre risos e orientações. Lembro-me de ser corrigida ao raspar a mandioca “do lado errado” e de ouvir, entre conselhos técnicos e ditos populares, ensinamentos sobre o respeito à tradição, ao alimento e à coletividade.

Essas experiências vividas foram fundamentais para a construção da minha identidade como estudante do campo. Compreendo que esses saberes não são apenas parte da cultura local, mas constituem práticas educativas concretas, atravessadas por elementos da Educação Popular e do trabalho coletivo. Reconhecer as casas de farinha como espaços de ensino-aprendizagem é valorizar o papel da memória e da tradição na formação de sujeitos críticos e enraizados em seus territórios.

Assim, esta pesquisa propõe-se a: I – Compreender como as casas de farinha contribuem para a preservação e transmissão dos saberes populares no contexto da agricultura familiar; II – Apresentar a organização do trabalho nas casas de farinha e sua relação com os processos educativos e formativos no meio rural; III – Identificar a presença da Educação Popular nas práticas comunitárias e nos saberes tradicionais em uma casa de farinha em Itapororoca – PB.

A pergunta que orienta esta investigação é: de que maneira a história e a memória das casas de farinha contribuem para a valorização dos saberes populares no contexto da Educação Popular? Os Saberes Populares que giram em torno da história e cultura das casas de farinha se tornam notório na partilha do trabalho. Através do conhecimento dos espaços, do uso da técnica e da intergeracionalidade. O Saber se observa neste conhecimento do trabalho e

nessa relação com a natureza, compreendendo essa relação o agricultor entende o tempo da natureza. E através do tempo os saberes se transformam mutuamente, construindo conhecimentos que são passados de geração em geração.

O estudo parte das vivências da autora e das observações realizadas durante o trajeto da pesquisa. Baseando-se na escrita pessoal que tratou-se de um relato autobiográfico como (Lakatos, 2003) enfatiza, uma vez que as análises pontuam uma realidade vivenciada pela autora; Da pesquisa de campo para alcançarmos os objetivos almejados optando-se por uma metodologia de pesquisa qualitativa (Lüdke, 1986), que abarcou-se na busca de informações direta aos órgãos competentes, e nas observações participantes ao local. Como também num levantamento bibliográfico de autores, como por exemplo Brandão (2007) que ressalta essa recriação de culturas e nas análises de dados coletados. Essas observações ressaltam e contextualizam não apenas a cultura local, como também as dimensões dos saberes como aborda Sales (2010) em seus estudos.

Para melhor compreensão nosso estudo será dividido da seguinte maneira: introdução, metodologia e referencial teórico, com os seguintes tópicos 3.1 Peineirando o Passado: Casas de Farinha; 3.2 Saberes Populares; 4.1 Vivências da Casa de Farinha do sítio Barroca. Seguindo dos tópicos 4.2 Sítio Barroca do Santos: Tradições e Agricultura Familiar; 4.2.1 A Organização do Trabalho na Casa de Farinha no Sítio Barroca e por fim as Conclusões.

3

2 METODOLOGIA

A presente pesquisa se fundamenta em referenciais teóricos e na observação participante, conforme destaca Lukatos (2003), sendo realizada diretamente nas casas de farinha da região estudada, por meio da imersão no território e da convivência com os sujeitos locais. A escolha metodológica se justifica pela necessidade de desenvolver uma análise interpretativa dos aspectos socioculturais e educativos que envolvem essas práticas tradicionais, especialmente diante da escassez de informações disponíveis sobre a área em fontes digitais.

O foco territorial da investigação é o Sítio Barroca dos Santos, localizado no município de Itapororoca, Paraíba. Trata-se de um espaço carregado de histórias, memórias e costumes que compõem não apenas a cultura itapororoquense, mas também fazem parte da minha trajetória pessoal. A metodologia foi estruturada em três etapas, descritas a seguir:

Etapa 1 – Escrita Pessoal: Esta etapa consistiu na produção de um relato autobiográfico sobre minhas vivências relacionadas às casas de farinha, suas atividades e expressões culturais. Tal processo revelou-se fundamental, permitindo uma reflexão aprofundada sobre as minhas origens e sobre a importância da valorização desses espaços, que representam significativos patrimônios culturais.

Etapa 2 – Pesquisa de Campo: No dia 24 de março, dirigi-me à Prefeitura Municipal em busca de informações. Após o diálogo com representantes do órgão, a pesquisa foi encaminhada à Secretaria de Saúde para obtenção de dados populacionais atualizados. Foram realizadas duas visitas ao local da pesquisa, ambas fora do período tradicional das farinhadas. A primeira visita, realizada no mês de abril, teve caráter exploratório, com o objetivo de estabelecer contato inicial, solicitar autorização para acompanhar as atividades e realizar registros. A segunda visita ocorreu no início da primeira semana de maio e possibilitou a participação direta nos processos de produção, com observação atenta das práticas envolvidas nas farinhadas.

Ao todo, havia dez pessoas no local: três homens, cinco mulheres, um jovem e uma criança. Os nomes utilizados na pesquisa são fictícios, adotados com o intuito de preservar a identidade das

² Resumo: Minha terra natal e o Rio de Janeiro, nasci lá e morei até aos 9 anos de idade. Meus pais e toda minha família são naturais aqui da Paraíba, depois de 12 anos em meados de 2007 voltamos a residir no Sítio Barroca dos Santos zona rural da cidade de Itapororoca PB.

peessoas envolvidas. Essa escolha visa garantir maior segurança aos participantes e permitir uma abordagem mais sensível à temática discutida. Durante a farinhada adotou-se uma entrevista de forma oral, sem caracterização de roteiros formais. Qual foi feita perguntas sobre os processos desenvolvidos e os entrevistados responderam de forma descontraída como em uma conversa. O intuito era observar as percepções genuínas, sem a limitação de respostas predefinidas. A escolha desta entrevista num formato mais informal deu-se pela interação espontânea, entre pesquisador e entrevistados.

Etapa 3 – Levantamento Bibliográfico e Análise dos Dados: Realizou-se uma pesquisa bibliográfica em obras e fontes confiáveis, com o objetivo de fundamentar os tópicos “3.1. Peineirando o Passado: Casas de Farinha” e “3.2 Saberes Populares”. Nesta etapa, os dados obtidos por meio das observações, vivências e levantamento teórico serão analisados à luz das referências utilizadas, articulando teoria e prática. Busca-se apresentar um panorama das atividades agrícolas na região de Barroca dos Santos, com ênfase na organização do trabalho na casa de farinha local.

Essa articulação entre dados empíricos e teóricos visa compreender as casas de farinha como espaços que vão além da lógica produtiva e econômica, conforme discute Silva (2022). São, sobretudo, lugares onde os saberes são compartilhados em meio a interações socioculturais, como aponta Gaspar (2002). A educação popular, enquanto educação não formal, emerge da criação e recriação de modos de vida, como defende Brandão (2007), e se sustenta nas vivências e memórias que se perpetuam por meio da intergeracionalidade e de uma visão de mundo particular. Trata-se de um processo contínuo de construção de conhecimentos e de transformação, que torna a educação popular uma prática libertadora.

Assim, o estudo parte das experiências nas casas de farinha, entrelaçando memórias, costumes e aprendizagens no contexto da agricultura familiar e da educação popular. A educação em espaços não formais adota um método baseado nas vivências cotidianas, nos saberes partilhados e nas práticas culturais. É no ambiente das casas de farinha, no fazer da agricultura familiar, que se revela uma pedagogia popular, voltada para a emancipação. Educar pela vivência é, portanto, não apenas valorizar as raízes e os saberes tradicionais, mas também afirmar um ato de resistência e de pertencimento enquanto sujeitos do campo.

3. Referencial Teórico

Neste momento, apresentaremos a base teórica da pesquisa, fundamentada em livros, artigos científicos e reflexões de autores como Brandão (2007), Cascudo (1983), Carvalho (2024), Freire (2011) e Sales (2010). A discussão será estruturada em dois tópicos principais: 3.1 Peineirando o Passado: Casas de Farinha e 3.2 Saberes Populares. Esses tópicos buscam aprofundar a análise das práticas culturais e educativas no contexto rural, articulando história, memória e saberes tradicionais.

3.1 Peineirando o Passado: Casas de Farinha

A história das casas de farinha remonta ao período colonial (1500-1822), conforme apontado por Santos (2021). A modernização imposta pelo capitalismo tem resultado no enfraquecimento do trabalho rural, impactando não apenas as atividades no campo, mas também a preservação das identidades culturais. Esse processo afeta a transmissão de saberes e práticas entre gerações, uma vez que a educação se inicia no seio familiar e nas vivências cotidianas. Mas afinal, o que são as casas de farinha? Segundo Silva (2022):

As casas de farinhas são locais físicos de estruturas que por vezes se assemelham a de casas, por mais que estas sejam geralmente pequenas fábricas de saberes manuais, suas estruturas arquitetônicas simples, são de uma moradia, geralmente com pilastras

de madeira, possuem salas, quartos que guardam alguns instrumentos ou até mesmo sacos de da farinha, e uma cozinha (Silva, 2022, p. 16).

As casas de farinha possuem um *design* único, com espaços amplos e bem distribuídos que, muitas vezes, lembram a estrutura de uma casa, como aponta a autora. Esses ambientes são organizados de forma a facilitar o processo da farinhada, com estruturas simples que variam de acordo com a região. Contudo, antes de iniciar a produção da farinha, é necessário passar pela transformação da mandioca, uma planta tipicamente brasileira cuja provável origem está na região amazônica conforme aponta Cascudo (1983). Na região Nordeste do Brasil, sua popularidade é inquestionável. Trata-se de um alimento básico regional, presente no cotidiano e em festividades, especialmente no período junino, durante as celebrações de São João. Na imagem a seguir, é possível observar a plantação no Sítio Barroca dos Santos, PB.⁴

Imagem 1 – Plantação de mandioca no Sítio Barroca dos Santos, PB.



Fonte: Acervo da autora (2025)

Além de sua importância tradicional, a mandioca (*Manihot esculenta crantz*) possui um significado profundo na cultura indígena: em tupi, seu nome significa "casa de Mani" (mani, que significa branco, e oca, que significa morada), conforme explica Cascudo (1983). Essa raiz, amplamente cultivada, sempre esteve no centro das práticas agrícolas e alimentares das populações indígenas e camponesas. Nesse contexto, as casas de farinha emergem como espaços fundamentais para a transformação da mandioca, consolidando-se como parte essencial das vivências campesinas. Mais do que unidades produtivas, essas casas representam a continuidade de saberes ancestrais, fortalecendo laços culturais e promovendo a subsistência coletiva ao longo das gerações.

O cultivo da mandioca vai muito além da produção de farinha. Diversos derivados dessa planta são parte indispensável na mesa dos brasileiros. Como destaca o Movimento dos Trabalhadores Sem Terra – MST (2024) “Além da farinha, a mandioca também é utilizada para produzir outros produtos, como a tapioca (fécula de mandioca) e o polvilho (amido de mandioca), amplamente utilizados na culinária”.

Desse modo, a produção de farinha destaca-se principalmente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. Segundo Salati (2020), a produção nacional de mandioca atinge cerca de 18 milhões de toneladas por ano, sendo aproximadamente 80% desse total proveniente da agricultura familiar (G1, 2020). Esses dados evidenciam a relevância atribuída por Cascudo (1983), que se refere à farinha

² Celebrações de São João: Conhecida como festas juninas no Brasil, e o dia de homenagear o santo São João Batista personagem bíblico venerado da igreja católica.

como “a rainha do Brasil”. Esse título não apenas ressalta a centralidade da mandioca na cultura alimentar, mas também reforça sua importância econômica e simbólica para o país.

Contudo, é perceptível a relevância das casas de farinha nas comunidades rurais. Sua preservação histórica entre as gerações não apenas garante o sustento familiar, mas também conserva as memórias daquela localidade. Compreender essa importância faz com que os jovens do campo se identifiquem e valorizem sua própria história, já que a educação começa a partir dos momentos em família, dentro de casa. É nas casas de farinha, durante as atividades agrícolas, que ocorre a troca de experiências por meio da oralidade. Esses momentos de sociabilidade entre as gerações são fundamentais para a construção e perpetuação do saber popular, Bombassaro (1992) considera que

É na práxis, ou seja, é no manuseio da mandioca e dos instrumentos de trabalho em casas de farinha que se aglutinam saberes do trabalho, veiculando homens e mulheres ao mundo. Sendo assim, os saberes são frutos do concreto, advêm da racionalidade humana e da historicidade do agir humano na vida real (Bombassaro, 1992, p.20).

Dessa forma é percebido que através das vivências nas casas de farinhas além das atividades agrícolas ocorre um processo educativo através do manuseio da mandioca, como o próprio autor menciona. Os saberes se fundi tornando aos jovens do campo uma experiência concreta de aprendizagem, através das vivências compartilhadas entre as gerações no campo. Durante as farinhadas todos se empenham para desenvolver um bom trabalho, isto é, para que não haja nenhum desperdício. A história das casas de farinhas traz consigo a resiliência dos povos camponeses que está relacionada as atividades agrícolas, principalmente desses pequenos produtores rurais, como pontua Silva, Cirlene (2011) que diz

O reconhecimento e a valorização da cultura desses sujeitos perpassam pelo estudo da educação que sustenta suas ações, permitindo assim a afirmação de suas identidades enquanto agricultores familiares camponeses que desenvolvem práticas sociais —tradicionalis ou não, seja no uso da terra, seja na sua forma de produzir, seja na relação com a natureza. Nesse caso, a educação passa a ser vista tanto como uma forma de resistência, como de afirmação da identidade e dos saberes locais, inclusive de se fazer farinha. (Silva, Cirlene, 2011, p.22).

É por meio dos pequenos produtores rurais que a tradição de produzir farinha se mantém viva ao longo do tempo. Nesse contexto, a educação familiar e informal desempenha um papel essencial na transmissão do saber popular e na construção de identidades. Como afirma Brandão (2007):

A educação é, como outras, uma fração do modo de vida dos grupos sociais que a criam e recriam entre tantas outras invenções de sua cultura, em sua sociedade. Formas de educação que produzem e praticam, para que elas reproduzam, entre todos os que ensinam e aprendem (Brandão, 2007, p. 10).

Nesse sentido, percebe-se que a interação entre gerações durante as farinhadas cria e recria um processo educativo, transmitindo aprendizados e valorizando as tradições das casas de farinha. A continuidade dessa prática está profundamente enraizada nessa interação intergeracional, onde momentos de sociabilidade fortalecem ainda mais a historicidade dessas casas. Vejamos:

Nas comunidades rurais percebe-se com maior facilidade a transmissão de ensinamentos de uma geração para outra no que se refere a própria lida com a terra e tradição dos hábitos cotidianos, nesse cenário essa transmissão de saberes acaba por ser garantidora também da qualidade de vida dos indivíduos que compõem aquele grupo familiar ou comunidade (Santos e Silva, 2021, p.1009).

Percebe-se que as atividades agrícolas desenvolvidas nas casas de farinha estão alinhadas às necessidades das comunidades rurais, promovendo a produção de uma farinha mais sustentável,

voltada para o mercado popular, como as feiras locais. Essas práticas são transmitidas aos mais jovens por meio da interação intergeracional, garantindo a preservação dos hábitos e tradições que têm perdurado por décadas. Essa troca de conhecimentos não se limita ao âmbito do campo, mas reflete um processo mais amplo de educação informal no campo.

Educar pela vivência e espelhar através da praticidade uma forma de aprendizagem, qual o educando aprendi sobre o objeto base, esse objeto no que se refere a nossa pesquisa são as casas de farinha. A continuidade do "Fazer" nas Farinhadas depende desse ensino que ocorre de geração para geração. A aprendizagem se inicia da seguinte maneira, partindo da valorização da relação com a natureza, pois nada é dispersado durante os processos. Como também no saber sobre a mandioca, visto que é necessário compreender sobre o tempo de produção durante os processos para não dispersar nada deste produto. Além de reconhecer sua importância alimentar e econômica. Assim como saber utilizar esses espaços e todos os equipamentos que nele estão distribuídos tais como o motor, moedor, prensa, concho e forno, para a organização do local. Além de aprenderem a valorização desses saberes e assim aprenderem a importância da cultura local.

Desses pontos depende a continuidade da cultura das casas de farinha, do saber "fazer". No próximo tópico, será aprofundada a relação entre os saberes populares e a educação informal, destacando como esses conhecimentos fortalecem a identidade e a autonomia das comunidades rurais.

3.2 Saberes Populares

Os Saberes Populares são uma parte essencial da cultura das comunidades rurais, passadas de geração em geração. Estes conhecimentos não apenas fortalecem a identidade coletiva, mas também são fundamentais para a construção e valorização das pessoas dessas comunidades. Ao compreender a importância desses saberes, é preciso distinguir as diferentes formas de conhecimento que circulam no campo, pois essa análise permite entender os diversos campos do saber e adquirir as informações necessárias para o desenvolvimento local.

Para que a produção do saber popular ocorra, é fundamental um processo educativo familiar e informal, que se desenvolve principalmente em ambientes intergeracionais. Essa troca de experiências e saberes entre gerações acontece no seio familiar, em grupos ou em espaços comunitários, como as casas de farinha. Esse processo desempenha um papel fundamental na construção dos saberes populares, promovendo vivências que estimulam atividades concretas e autônomas, como já ressaltado anteriormente. Tais vivências formam a base de uma educação que vai além da escola formal, sendo essencial para o fortalecimento da autonomia e da identidade cultural dos indivíduos. Como Freire (2011) menciona

Ninguém é sujeito da autonomia de ninguém. Por outro lado, ninguém amadurece de repente, aos vinte e cinco anos. A gente vai amadurecendo do ser para si, é processo, é vir a ser. Não ocorre em data marcada. É neste sentido que uma pedagogia da autonomia tem de estar centrada nas experiências estimuladoras da decisão e da responsabilidade, vale dizer, em experiências respeitadas da liberdade (Freire, 2011, p.105).

A educação não formal estabelece uma conexão entre as gerações, compartilhando vivências e incentivando a liberdade dos mais jovens na busca por sua autonomia dentro do contexto em que estão inseridos, ao mesmo tempo em que valoriza suas raízes camponesas, suas origens. A Educação Popular carrega essa força dentro das perspectivas da educação informal, facilitando o processo de aprendizagem intergeracional. Ensinar, nesse contexto, significa criar possibilidades para a própria produção ou construção de conhecimento, como Freire (1996) enfatiza. Nesse processo, compreende-se a importância das casas de farinha na vida dos jovens do campo, pois os

ensinamentos que ali são transmitidos são essenciais para a preservação da cultura e das tradições dessas casas.

Compreende-se, portanto, que a educação informal tem como objetivo cultivar os aprendizados do dia a dia, que estão diretamente relacionados às nossas escolhas no meio em que estamos inseridos. Como afirma Freire (2005, p. 78–83): “Ninguém educa ninguém. Ninguém educa a si mesmo, os homens se educam entre si, mediado pelo mundo”.

Essa percepção nos leva a entender que as experiências vividas dentro da educação informal são, na verdade, uma forma de ensino e aprendizagem. Pois, no momento em que se ensina, também se aprende. A troca de saberes durante atividades, sejam elas acadêmicas ou agrícolas, evidencia que o aprendizado é contínuo e faz parte do nosso cotidiano, das relações de vida no mundo. Não se educa ninguém de forma isolada, tudo é construção

Na educação informal, não há lugar, horários ou currículos. Os conhecimentos são partilhados em meio a uma interação sociocultural que tem, como única condição necessária e suficiente, existir quem saiba e quem queira ou precise saber. Nela, ensino e aprendizagem ocorrem espontaneamente, sem que, na maioria das vezes, os próprios participantes do processo deles tenham consciência (Gaspar, 2002, p. 173).

Dessa forma, é percebido o quanto a educação informal está presente no cotidiano das(os) agricultoras(es) do campo. Durante as atividades agrícolas, esse processo acontece de maneira natural e espontânea, especialmente no contexto da cultura das casas de farinha. Desde muito cedo, os jovens são convidados a participar das tarefas do campo ao lado de seus pais. Esses momentos de convivência se transformam em oportunidades de aprendizagem e sociabilidade, sendo marcas profundas das culturas campesinas.

Assim, podemos perceber que essas experiências são essenciais para a formação do Saber Popular. Para dar o devido valor a esses conhecimentos, é importante que entendamos as sutis diferenças que existem entre eles, especialmente considerando a vasta riqueza e diversidade da cultura popular nas comunidades rurais. Como Taquary (2007) destaca:

O saber popular, ao contrário do senso comum, é específico e diverso, à medida que visa não à sociedade como um todo, mas aos diversos grupos que a compõem. Está a margem das instituições formais, não lhe emprestando o poder e a legitimidade do saber aceito (Taquary, 2007, p. 103).

O saber, portanto, está intimamente relacionado às especificidades, ou não, de um grupo ou comunidade, envolvendo conhecimentos próprios de uma tradição cultural, histórica e local. Já os saberes populares representam um conjunto de conhecimentos gerais que se destinam à realização de atividades práticas das mais diversas áreas diversificadas. Como destacam Xavier e Flô (2015):

Dessa forma, consideramos os saberes populares como um conjunto de conhecimentos elaborados por pequenos grupos (famílias, comunidades), fundamentados em experiências ou em crenças e superstições, e transmitidos de um indivíduo para outro, principalmente por meio da linguagem oral e dos gestos (Xavier e Flô, 2015, p.1).

Entre o Saber e os saberes populares, seu desenvolvimento é fundamental para a construção de identidades e para a preservação histórica regional, especialmente nos pequenos distritos rurais que vivem à margem do processo educativo formal. As comunidades campesinas mantêm costumes que fortalecem as tradições nordestinas e são essenciais para o desenvolvimento do saber popular.

Um exemplo marcante desse tipo de saber são as casas de farinha, espaços onde se desenvolvem práticas específicas que são compartilhadas de geração em geração. Essas casas não

apenas preservam técnicas e habilidades práticas, mas também desempenham um papel crucial na valorização cultural e na perpetuação do "saber fazer" característico das comunidades tradicionais.

Neste contexto, o conceito de Saber Popular se conecta diretamente com a ideia de Educação Popular, entendida como um processo dinâmico de construção coletiva do conhecimento. Freire e Nogueira (2011, p. 33) destacam que a Educação Popular envolve um esforço articulado de “mobilização, organização e capacitação; capacitação científica e técnica”, o que evidencia a interação entre os saberes tradicionais e os conhecimentos técnico-científicos, fortalecendo as comunidades e promovendo a emancipação social.

A Educação Popular, assim, pode ser vista como um elemento intrínseco ao cotidiano, permitindo a construção de uma técnica própria, desenvolvida e aprimorada ao longo das gerações. Essa técnica, profundamente enraizada nas casas de farinha, reflete não apenas a identidade cultural das comunidades locais, mas também valoriza o trabalho coletivo, o convívio social e a harmonia nos processos produtivos Brandão e Assumpção, (2009):

A educação popular é, hoje, a possibilidade da prática regida pela diferença, desde que a sua razão tenha uma mesma direção: o fortalecimento do poder popular, através da construção de um saber de classe. Portanto, mais importante do que pretender defini-la, fixar a verdade de seu ser, é descobrir onde ele se realiza e apontar as tendências por meio das quais ela transforma a educação na vivência da educação popular (Brandão e Assumpção, 2009, p. 37).

Compreendermos assim, que a Educação Popular possui esse alinhamento de vivências, de uma educação informal familiar que se perdura há décadas. É no campo através desse convívio que ocorre está troca de conhecimentos fortalecendo as culturas campesinas, através da praticidade e abraçando as diferenças. Esses costumes e esses valores são parte importante nessa relação entre gerações que ocorre durante as farinhadas, fazendo assim, que a educação e a cultura se tornem fundamentais para a produção do saber popular e do reconhecimento de classe.

Desse modo, a Educação Popular desempenha um papel central na continuidade de costumes históricos, destacando-se pela sua capacidade de transmitir saberes e práticas que se renovam ao longo das gerações. No caso das casas de farinha, esses espaços exemplificam a amplitude da Educação Popular como prática social, cultural e política. Como ressaltam Moreira e Silva (2016):

O contexto diverso e complexo de participação social e política na contemporaneidade tem levado a educação popular a reafirmar sua contribuição, sempre referenciada por uma prática vinculada aos movimentos sociais, dando continuidade ao seu papel político e educativo nos diferentes campos de participação política e cidadã (Moreira e Silva, 2016, p.7-8).

Nesse sentido, a Educação Popular emerge como um movimento educacional que ensina métodos práticos enquanto preserva saberes populares transmitidos intergeracionalmente. Contudo, essas práticas têm enfrentado desafios significativos em decorrência do processo de modernização e da desvalorização do trabalho rural, fatores que contribuem para o desinteresse crescente dos jovens pelas atividades agrícolas. Essa desvalorização resulta, entre outros fatores, da dureza do trabalho no campo e da baixa remuneração oferecida aos pequenos agricultores, fragilizando a transmissão desses saberes populares. Kummer (2013, p.14) observa:

A partir da vinculação destes espaços ao processo de modernização, a sucessão hereditária no trabalho rural tornou-se dificultada. Dados os problemas e os ganhos diminutos, os filhos preferem migrar e engajar-se em trabalhos urbanos ao invés de permanecer na atividade agrícola.

A falta de interesse pelo trabalho rural reflete a perda do protagonismo do "saber fazer" na prática, colocando em risco a continuidade de conhecimentos que são parte fundamental da cultura local. Esse cenário revela não apenas a desvalorização dos saberes populares, mas também uma lacuna no sistema educacional, que frequentemente deixa de lado a importância dessas tradições, especialmente em lugares como as casas de farinha, que são símbolos vivos da cultura nordestina. Os saberes populares vão além da dimensão econômica, estando profundamente ligados a um sistema educativo mais amplo, que envolve o aprendizado das práticas e saberes cotidianos. Como nos lembra Sales (2010, p. 51):

A educação tem como objeto e instrumento o saber e não só o conhecimento, que é apenas uma das dimensões do saber. [...] O saber é o sentir/pensar/querer/se expressar/agir das pessoas, grupos, categorias, classes sociais. O saber inclui, portanto, a dimensão intelectual, a dimensão afetiva e a dimensão prática. O saber é a cultura.

Dessa forma, o saber popular apresenta-se como uma síntese entre as dimensões prática, intelectual e afetiva, sendo essencial para a aprendizagem significativa. No contexto das casas de farinha, essas três dimensões se integram, possibilitando aos indivíduos não apenas adquirir conhecimentos, mas também aplicá-los na prática. Esse alinhamento entre saberes, práticas e cultura constitui um elemento essencial das vivências dos jovens do campo, reforçando a necessidade de valorização e preservação desses conhecimentos no enfrentamento das transformações contemporâneas.

4. Vivências da Casa de Farinha do sítio Barroca

Ao iniciarmos a discussão dos resultados obtidos neste estudo, nos tópicos **4.2 Sítio Barroca dos Santos: Tradições e Agricultura Familiar** e **4.2.1 A organização do trabalho na casa de farinha do Sítio Barroca**, abordaremos as tradições locais e a dinâmica da agricultura familiar, com ênfase na organização do trabalho nas casas de farinha. As análises apresentadas foram fundamentadas nas vivências campestres e nos dados coletados por meio de entrevistas orais e observações presenciais realizadas na comunidade, complementados por informações obtidas junto a órgãos municipais e outras fontes confiáveis, conforme mencionado anteriormente.

4.1 Sítio Barroca dos Santos: Tradições e Agricultura Familiar

O Sítio Barroca dos Santos é uma pequena localidade situada na zona rural de Itapororoca, no estado da Paraíba, com uma população estimada de 69 pessoas distribuídas em cerca de 20 domicílios, segundo dados do Censo Demográfico de 2010 (IBGE, 2010). No entanto, em meados de abril de 2025, informações obtidas por meio de consulta direta à Secretaria Municipal de Saúde de Itapororoca apontam para um aumento populacional significativo, com estimativa de cerca de 149 habitantes, abrangendo faixas etárias de 0 a 100 anos. A principal fonte de renda da comunidade é a agricultura familiar, prática amplamente reconhecida como essencial para a sustentabilidade das populações camponesas (IBGE, 2010).

A comunidade é predominantemente formada por membros da mesma família, e o sítio é dividido em áreas: “*Os Belos*” e “*Os Afonsos*” entre outras, ambas localizadas na região de Barroca dos Santos, como ilustrado no esboço da região.

Imagem 2. Esboço da Região. Sítio Barroca dos Santos - PB



Fonte: Agente de Saúde (2025)

O esboço da região tem como objetivo demonstrar a área pesquisada indicada pela seta vermelha, onde se localiza o objeto de estudo, ou seja, as casas de farinha. Devido à ausência de informações precisas sobre a região, conforme mencionado anteriormente, o desenho foi elaborado por um agente de saúde com base na divisão territorial utilizada para fins de controle e mapeamento populacional das áreas atendidas.

Desse modo, o Sítio faz divisa (Fronteira) com outros sítios, como por exemplo o Sítio Leite Mirim de Baixo, Sítio Junco, Sítio Ingá, Sítio Lagoa de Fora e Sítio Pirpiri. Segundo relatos de antigos moradores, a localidade era anteriormente conhecida como Itapororoca de Baixo, nomenclatura que foi gradualmente substituída pela atual denominação. Atualmente, o Sítio Barroca dos Santos é reconhecido oficialmente como uma área rural pertencente ao município de Itapororoca, na Paraíba.

A região se caracteriza por uma paisagem extensa, com presença de açudes, cachoeiras e rios, destacando-se o rio que se conecta ao Rio Mamanguape, que atravessa o estado da Paraíba. Em relação à tradição local, a comunidade preserva uma prática cultural significativa: as duas casas de farinha existentes na região, que ainda mantêm a tradição de produção de farinha destinada ao mercado popular, especialmente as feiras locais. Essa prática está inserida no contexto mais amplo da agricultura familiar e da preservação de saberes tradicionais⁵, como discutido por autores como Santos (2005), que ressaltam a importância da continuidade dessas atividades para a manutenção das identidades culturais das comunidades rurais.

Os locais da farinhada são espaços de encontros, possuem suas próprias lógicas, sociabilidades, são também territórios de história e memória; nas narrativas, canções, presentes em cada farinhada ocorre a transmissão não apenas de habilidades técnicas, mas de heranças, pertencimentos (Silva, 2022, p. 11).

A importância das casas de farinha se manifesta no cotidiano das comunidades rurais, não apenas como um espaço de trabalho e sociabilidade, mas também como um legado histórico enraizado nas vivências locais. Para muitos, essa tradição já se tornou parte natural do dia a dia, preservando saberes transmitidos entre gerações por meio da oralidade. Esse ambiente de representatividade cultural é um marco na história brasileira, especialmente na cultura nordestina

³ Além da produção de farinha, outra prática muito comum do local é a comercialização de castanhas, que assim como a farinha também é trabalhada por época na região. Os alimentos são produzidos em sua maioria de maneira sustentável, para que não se perda nada durante o processo de produção.

e na vida campesina, influenciando, de forma significativa, a juventude do campo. Na imagem a seguir, é possível observar uma casa de farinha, símbolo dessa tradição.

Imagem 3 - Casa de Farinha: Sítio Barroca dos Santos – PB.



Fonte: Acervo da autora (2025).

A imagem apresentada retrata a casa de farinha do Sítio Barroca dos Santos, localizado na Paraíba. Com mais de 70 anos de existência, essa propriedade familiar mantém sua estrutura original. O atual proprietário, Sr. Biu (Nome fictício), herdou o local de seu pai e continua com as atividades de produção até os dias de hoje.

Nesse contexto, pequenos agricultores da região costumam solicitar permissão para utilizar a casa de farinha, especialmente durante o chamado "período de boas colheitas". Essa denominação popular refere-se às safras excepcionais de mandioca, impulsionadas por um inverno favorável, resultando em colheitas superiores às expectativas. Com o aumento da produção, a utilização da casa de farinha se intensifica, promovendo acordos que favorecem a continuidade da atividade na região. Além do aspecto produtivo, esse espaço representa um importante núcleo de transmissão de saberes. O trabalho na casa de farinha se insere nas vivências dos jovens do campo, consolidando um modelo educacional intergeracional que fortalece a cultura popular e a identidade rural. No caso específico de Barroca dos Santos, observa-se que a Educação Popular é manifestada na organização comunitária e na transmissão intergeracional das habilidades necessárias às atividades das casas de farinha. Como argumenta Silva (2022, p. 11), “definir os campos das farinha apenas ao econômico é negar sua potencialidade produtiva, significativa, cultural e educacional”. Essa perspectiva ressalta que as práticas desenvolvidas nas casas de farinha transcendem o âmbito econômico, consolidando-se como um símbolo cultural e educacional que fortalece a identidade coletiva da região.

Além de sua função de produzir produtos alimentícios, as casas de farinha desempenham um papel crucial na construção de relações de gênero e na produção de educação. Elas se organizam de maneira única, promovendo atividades que fomentam solidariedade, amizades, e companheirismo, e aperfeiçoam os saberes comunitários ao longo do tempo Carvalho (2024, p.111).

A valorização dessa tradição está profundamente ligada às vivências das comunidades, pois, como ressalta o autor, uma farinha vai além da simples produção de alimentos; trata-se de um processo educativo em si. Nesse contexto, os jovens tendem a preservar esses saberes, ampliando seus conhecimentos sobre o cultivo da terra e perpetuando a agricultura familiar, uma tradição que atravessa gerações. Entre os diversos saberes transmitidos, um aspecto que se destaca é a “Manipueira”. No conhecimento popular da região, a manipueira é o líquido extraído da mandioca, que, se consumido *in natura*, pode ser altamente prejudicial à saúde, causando tonturas

e outros efeitos adversos. Esse saber, amplamente difundido entre os farinhaeiros, exemplifica a relação entre tradição e experiência prática.

Outro exemplo significativo de saber popular é o uso das "cuias" na preparação dos beijos nas casas de farinha. Mas como essas cuias são construídas? Elas são feitas a partir da planta Pé de Coité (*Crescentia cujete*), originalmente nativa da América Central. O processo envolve a extração do fruto e da polpa, seguida da secagem ao sol até que a casca endureça e se transforme em uma cabaça. Posteriormente, essa cabaça é encaixada em uma vara, tornando-se a cuia utilizada nas casas de farinha. Além desse uso, a planta também é empregada na confecção de outros utensílios domésticos, como colheres, pratos e chocalhos. Vale ressaltar que o termo "coité" tem origem no tupi e significa "vasilha" ou "panela", evidenciando a influência da cultura indígena nesse conhecimento tradicional. Assim, podemos refletir sobre como esses saberes atravessam gerações, consolidando-se como parte da ruralidade, da tradição e da historicidade do campo.

4.2 A organização do trabalho na casa de farinha do Sítio Barroca

A organização do trabalho no Sítio Barroca dos Santos segue a tradição agrícola, com uma divisão clara de tarefas. Após as negociações, a primeira etapa consiste na colheita da macaxeira, que é então transportada até a casa de farinha. Nesse ambiente, as mulheres se dedicam à raspagem da raiz, enquanto a moagem é realizada por um agricultor, utilizando um motor movido a água e óleo. A água empregada nesse processo é retirada das cacimbas locais, garantindo o funcionamento contínuo da produção. A seguir, nas imagens 4, 5, 6 e 7, é possível observar esses espaços e etapas do trabalho

Imagem 4: Cacimba em Barroca dos Santos – PB



Fonte: Acervo da Autora (2025)

Imagem 5: Espaço de Raspagens da Mandioca



Fonte: Acervo da Autora (2025)

Imagem 6: Motor a água e óleo



Fonte: Acervo da Autora (2025)

Imagem 7: Moedor das Mandiocas



Fonte: Acervo da Autora (2025)

Em seguida, a macaxeira é amassada e colocada na prensa até que toda a umidade seja extraída, essa umidade popularmente conhecida entre os farinhaeiros como “*Manipueira*” como mencionado anteriormente, após esse processo será posteriormente peneirada pelas mulheres. Os jovens desempenham um papel de apoio, transportando a massa até suas mães, que finalizam o processo. Somente após essa etapa a massa é levada ao fogo, transformando-se em farinha.

Imagem 8: Prensa da Mandioca



Fonte: Acervo da Autora (2025)

Imagem 9: Fogo a lenha



Fonte: Acervo da Autora (2025)

É importante destacar que, enquanto os homens geralmente assumem funções que envolvem maior tecnicidade, como o manuseio do motor, as mulheres realizam tarefas essenciais, muitas vezes mais sutis e invisibilizadas, como a raspagem, a peneiração e a produção dos *bejus*.

Em uma das visitas realizadas em meados de maio de 2025 à comunidade de Barroca dos Santos, participei de mais uma farinhaada realizada na região. Ao chegar à casa de farinha, os processos de raspagem e moagem já haviam sido concluídos. Aguardamos, então, a liberação da prensa, pois a massa precisava repousar por cerca de duas horas para que fossem eliminadas impurezas, como a manipueira. Só depois desse tempo as atividades foram retomadas.

Na sequência, teve início o processo de peneiração da massa, como mostrado na Imagem 10. Nesse momento, a neta da agricultora, Bia (nome fictício), insistia para ajudar a peneirar. Após algumas negativas, consegui participar ao lado da avó, Dona Sol (nome fictício). Essa cena chama atenção para a transmissão de saberes entre as gerações, que ocorre de forma natural e afetiva no cotidiano da casa de farinha.

Durante esse tempo, conversei com algumas pessoas presentes. As falas iam desde lembranças de outras farinhaadas até discussões sobre as dificuldades e transformações do trabalho. Em um desses momentos, um comentário se destacou: “Tá na hora de trocarmos esse motô, agora o povo usa um elétrico.” A fala expressa o impacto das inovações tecnológicas no campo. Mesmo com a manutenção de práticas tradicionais e da convivência entre diferentes gerações, é evidente a presença crescente de equipamentos modernos nas casas de farinha.

A seguir, apresento uma descrição das etapas observadas durante a produção: **Etapa 1 – Peneiração da Massa:** A massa é peneirada para separar as crueiras — partes mais grossas que não devem compor a farinha final. As crueiras são colocadas em cestos e reaproveitadas como alimento para os animais, como galinhas e gado, conforme ilustrado na Imagem 10.

Imagem 10: Peineiração da Massa e Descarte das Cruzeiras no cesto



Fonte: Acervo da Autora (2025)

Durante a farinhada observando os processos, questionei os farinhaeiros do porquê não misturar as cruzeiras a farinha. Os mesmos ressaltaram que se, a farinha estiver com qualquer tipo de elemento que a engrosse, isso faz com que o valor dela no mercado caia pela metade. Ocasionalmente assim um prejuízo ao agricultor, isto ocorre porque as farinhas mais finas são as mais valiosas.

Etapa 2 – Fogo: Então o fogo é aquecido para receber a massa peineirada, esta massa deve ser posta aos poucos, em movimentos incessantes o farinhaeiro manobra o rodo para espalhar bem a massa (esse movimento deve ser repetitivo para não queimar a farinha). Aos poucos a massa vai ganhando textura e uma coloração mais firme, o que significa que a massa já se tornou farinha e que chegou ao ponto final da produção.

Imagem 11: Massa Peineirada no Concho e Preparação da Farinha



Fonte: Acervo da Autora (2025)

Etapa 3 – Produções dos Bejus: Após a finalização da farinha, as mulheres iniciam o processo de produção dos bejus. Depois de retirarem goma e um pouco da massa peineirada o trabalho começa. A massa é posta na “Cuia” e levada ao fogo em formato circular como mostrasse na imagem 12, depois de ganhar forma vira-se o lado assado para assar o outro e assim sucessivamente até a finalização das produções dos bejus.

Imagem 12: Produções de Bejus



Fonte: Acervo da Autora (2025)

Vale salientar que o agricultor em questão produziu a farinha para uso próprio, pois segundo ele a farinha produzida neste período não rende o suficiente para a venda na feira. Ao final da farinhada o trabalho desenvolvido se torna um momento de interação entre vizinhança, famílias e amigos. Partilhando bejus e afetos pela vizinhança, fazendo desses pequenos momentos para os mais jovens, memórias que serão parte da sua história.

Nessa vivência, é possível observar que a divisão do trabalho nas casas de farinha reflete uma estrutura tradicional baseada no gênero, na qual o trabalho feminino, apesar de essencial, tende a ser desvalorizado. No entanto, as identidades dessas mulheres extrapolam esses estereótipos, como pontua Carvalho (2024):

A identidade da mulher camponesa está profundamente entrelaçada com o trabalho, e essas mulheres moldam suas vidas a partir de suas atividades laborais. Elas encontram na dedicação ao trabalho não apenas um meio de subsistência, mas uma expressão de honradez, força e coragem. Através de seu esforço diário, elas garantem o sustento de suas famílias, alimentam seus filhos e definem suas existências com uma dignidade ímpar. Cada tarefa, cada labuta, é uma afirmação de sua resiliência e de seu papel essencial na vida rural (Carvalho, 2024, p. 66).

Diante desse contexto, é indiscutível que o trabalho desenvolvido pelas mulheres do campo vai muito além do papel educador. Muitas vezes, elas são as principais responsáveis pelo sustento da família e pela manutenção do roçado. Nas casas de farinha, essa dinâmica se torna ainda mais perceptível, uma vez que a divisão do trabalho reflete estereótipos de gênero historicamente construídos. Enquanto os homens assumem funções que demandam maior força física e técnica, como o manuseio do motor e a prensagem da massa, as mulheres ficam encarregadas das atividades manuais, como a raspagem e a peneiração.

No entanto, a atuação feminina não se restringe a essas tarefas. Seu trabalho começa ainda no roçado, onde, ao lado de seus companheiros, extraem a mandioca, transportam até as carroças em cestos (Imagem 13) e iniciam o processo de beneficiamento. Embora a raspagem pareça uma atividade simples, ela exige esforço contínuo e pode demandar entre três e quatro horas ininterruptas, dependendo da quantidade colhida. Durante esse período, as mulheres exercem força sobre a faca em um movimento repetitivo e exaustivo, produzindo os chamados "capotes" — mandiocas parcialmente raspadas — que serão finalizadas pelos mais jovens. Além disso, a peneiração da massa requer extrema atenção para evitar impurezas que possam comprometer a

qualidade final da farinha. Essa divisão do trabalho, apesar de invisibilizada, evidencia a centralidade das mulheres no processo produtivo e a sobrecarga que enfrentam diariamente.⁶

Imagem 13: Cesto utilizado nas atividades agrícolas



Fonte: Acervo da autora (2025)

As produções de “*bejus*” também são realizadas pelas mulheres, utilizando o restante da massa prensada. Este trabalho, tradicionalmente feminino, envolve o peneiramento do resíduo, que é levado ao fogo com a ajuda de uma concha de madeira (Cuia). A massa é colocada em formas circulares e, assim, os “*bejus*” são feitos (Também existe os *bejus* feitos embaixo da farinha e na palha da banana, de coco) essas etapas são mais descritivas nos tópicos anteriores. Essa tarefa, apesar de ser central na produção da farinha e do “*bejus*”, é realizada no contexto de um trabalho “doméstico” e “repetitivo”, geralmente atribuído às mulheres, refletindo a persistente divisão de gênero no trabalho rural.

A participação das mulheres na produção de farinha vai além da função produtiva; ela também é um elemento essencial na transmissão de saberes. As mulheres são as principais responsáveis pela preservação e valorização dessa tradição, ensinando os mais jovens, principalmente as meninas, sobre as técnicas e os cuidados necessários. Esse processo de aprendizado intergeracional é fundamental para a continuidade da cultura local e para a preservação dos saberes populares.

Portanto, enquanto o trabalho masculino nas casas de farinha está frequentemente associado ao uso de tecnologias e à realização de atividades que exigem maior força física, o trabalho feminino está diretamente ligado à transmissão e preservação dos saberes tradicionais, muitas vezes invisibilizados pela sociedade. A valorização do trabalho das mulheres no campo é essencial para reconhecer os saberes populares como parte fundamental da educação informal e da construção da identidade cultural das comunidades rurais.

Além disso, é possível perceber um cuidado na organização desses espaços, na disposição dos instrumentos e na preparação dos alimentos. Embora as casas de farinha apresentem variações regionais em sua estrutura e funcionamento, há um padrão recorrente na divisão das tarefas, que reflete uma estrutura social historicamente construída. Como ressalta Silva (2011):

Quando a massa está no ponto, é função do pai retirar – lá. Ao retirar – lá da prensa, é colocada na gamela, que tem sobre si uma grande peneira que é manuseada num vai e vem incessante, pelos irmãos mais novos, a menina e o menino se revezam na tarefa de colocar a massa na peneira (Silva, 2011, p. 60)

⁶ “*Bejus*” são um alimento produzido pela massa da mandioca, após a finalização dos processos de produção.

A partir deste trecho, é possível destacar a relevância da Educação Popular que transcende gerações, não apenas pelo trabalho em si, mas também pelos princípios éticos transmitidos, como o respeito mútuo observado pela autora. Além disso, a divisão das tarefas nas casas de farinha estimula o trabalho em grupo e ensina o verdadeiro significado da *práxis*, onde o aprendizado se dá na prática cotidiana. As casas de farinha, portanto, não são apenas locais de produção, mas também espaços de conhecimento popular, de trabalho e de geração de renda, especialmente para pequenos agricultores.

Após a finalização da farinhada, os farinheiros pesam cada saco de farinha para calcular a produção total e determinar a porcentagem destinada ao proprietário. No entanto, essa prática tem se tornado menos frequente, pois a comunidade local tem se unido cada vez mais para compartilhar o trabalho e os resultados, fortalecendo a cooperação durante o período das farinhadas. O trabalho é conjunto ao mesmo tempo educativo, unindo por meio da experiência, saberes populares, sociais e culturais. Sales (2010) diz que

O Saber (sentir/ pensar/ querer/ se expressar/ agir) ou a cultura, é a matéria prima da educação. É o saber que está sendo transformado no confronto de saberes. O saber é também o instrumento da educação, pois os modos de sentir/ pensar/ querer/ se expressar/ agir em intercâmbio se transformam mutuamente” (Sales, 2010, p. 52)

Essa transformação mútua se dá na troca de experiências por meio do trabalho, no confronto dos saberes ocorre a aprendizagem. Nas vivências unindo nesta prática educativa todas as dimensões do saber que são a base para a construção do conhecimento e dessa relação entre as gerações.

5 CONCLUSÃO

No término desta pesquisa, alcançamos a resposta ao nosso questionamento: de que maneira a história e a memória das casas de farinha contribuem para a valorização e a transmissão dos saberes populares no contexto da Educação Popular? Nesse sentido, compreende-se que a Educação Popular possui um elo intrínseco com a Educação Informal, especialmente na relação entre as gerações. Esse elo é visível, principalmente, no que se refere à agricultura familiar e às produções desenvolvidas nas casas de farinha. As observações realizadas no ambiente de pesquisa evidenciaram isso por meio da organização do trabalho, das tradições regionais e dos saberes ensinados através do afeto.

Durante minha trajetória, percebi a invisibilidade do trabalho desenvolvido no campo e a ausência de sua representatividade, fruto de preconceitos direcionados a esses trabalhadores e trabalhadoras. A desvalorização do trabalho no campo resulta dessa falta de reconhecimento, o que afeta diretamente o interesse dos jovens em manter essas tradições, principalmente no que se refere às casas de farinha. Diante disso, este relato tem como objetivo compreender os saberes populares a partir da história e da memória das casas de farinha, articulando-os à Educação Popular como fundamentos da aprendizagem no campo.

Minhas vivências refletem esses conflitos, ao mesmo tempo em que respondem ao referido questionamento. As casas de farinha, como parte do cotidiano dos jovens do campo, integram a memória, os costumes e a história dessas gerações. Como ambiente de produção e trabalho, a transmissão dos saberes populares ocorre pela troca de experiências e pelo afeto no ato de ensinar. A valorização desses saberes, que têm se perpetuado ao longo das gerações, é um elemento fundamental para a preservação e continuidade da cultura das casas de farinha. Como afirma Freire (1967), trata-se da "educação como prática da liberdade". Nas casas de farinha, essa liberdade se manifesta na prática da produção — que vai além do aspecto alimentar — e na continuidade cultural desses ambientes.

O trabalho nas casas de farinha excede sua função econômica. Esse ambiente representa espaços de sociabilidade, memória e interação entre as gerações. O conhecimento ali é transmitido por meio da oralidade, da prática e dos costumes, articulando, através da intergeracionalidade, os saberes do mundo rural à agricultura familiar. Esta pesquisa aborda isto, no entanto suas lacunas são evidentes visto se limitar unicamente a pequena região do Sítio Barroca dos Santos. E por causa desta limitação geográfica não ter explorado com profundidade essa perspectiva intergeracional. Estudos adicionais podem investigar como as mudanças sociais e tecnológicas podem afetar a transmissão destes saberes que perpassam as gerações, como também comparar os saberes e práticas das casas de farinha em diferentes localidades.

Entre farinhadas e saberes, as vivências em uma casa de farinha se perpetuam na intergeracionalidade, nos costumes e nas memórias de um povo que tem o trabalho como parte de si. Como afirma Carvalho (2024, p. 111), “não existe farinhada sem prática educativa”, pois a educação vai além das salas de aula — é um processo que ocorre entre família, escola e Estado. A construção do conhecimento se dá por meio do saber e dos saberes formados nas relações entre as gerações. Diante disso, percebemos o valor científico, pedagógico e social desses saberes populares, compreendendo que não há pesquisa sem a valorização do saber, da construção do conhecimento e da intergeracionalidade.

REFERÊNCIAS

BOMBASSARO, Luiz Carlos. **As fronteiras da epistemologia**: como se produz o conhecimento, 2 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1992.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. ASSUMPÇÃO, Rayane. **Cultura rebelde**: Escritos sobre a educação popular ontem e agora. Editora e Livraria Instituto Paulo Freire, 2009.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

CARVALHO, Jorge Vitório de Amorim. Para além da farinhada: práticas educativas de gênero nas casas de farinha em Alvorada do Gurguéia-Piauí (1994-2020). 2024. 132f. Dissertação (Mestrado em Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Sociedade e Cultura) - Universidade Estadual do Piauí, Teresina, 2024. Disponível em: [UESPI: Para além da farinhada: práticas educativas de gênero nas casas de farinha em Alvorada do Gurguéia-Piauí \(1994-2020\)](#) Acesso em: 18 de Fevereiro de 2025 às 1:00 hora

CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Vol. 1. 2ª ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983b.

FREIRE, P. **Educação como prática da liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1967.

FREIRE, Paulo. NOGUEIRA, Adriano. **Que Fazer: Teoria e Prática em Educação Popular**. 11 ed. Petrópolis – RJ: Vozes, 2011.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: Saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Editora Paz e Terra, 2011.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro. Editora Paz e Terra, 2005.

GASPAR, Alberto. **Museus e centros de ciências - conceituação e proposta de um referencial teórico**, Tese de Doutorado. São Paulo, 1993.

INSTITUTO INHOTIM. Coité. Brumadinho: Instituto Inhotim. 2024. Disponível em: [Coité - Inhotim](#) Acesso em: 26 de Março de 2025 às 22:00 horas

ITAPOROROCA (PB), Prefeitura Municipal. **Secretaria de Saúde**. 2025

JACOB, Michele (org). **Comer Bem, viver bem: Arte, cultura e educação**. Natal.

LabNutri – UFRN. 2019. Disponível em:

<https://nutrir.com.vc/horta/ComerBem.pdf#page=120> Acesso em: 10 de Dezembro de 2024 às 21:00 horas

KUMMER, R. **Juventude Rural, entre ficar e partir**: A dinâmica dos jovens rurais da comunidade de Cerro Azul, Palma Sola/ SC. 2013 (Dissertação – Programa de Pós-Graduação Strictu Sensu em Ciências) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Campus Toledo.

LUDKE, M. & A. **Pesquisa em Educação: abordagens Qualitativas**- São Paulo, SP: EPU, 1986.

MARCONI, M. de A; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MST. Mandioca, macaxeira, aipim: alimento ancestral que está na base do Brasil e do MST.

Site MST. 2024. Disponível em: <https://mst.org.br/2024/04/22/mandioca-macaxeira-aipim-alimento-ancestral-que-esta-na-base-do-brasil-e-do-mst/> Acesso em: 16 de Janeiro de 2025 às 19:00 horas

PORTAL INFORMAÇÕES DO BRASIL. Sítio Barroca dos Santos – PB. 2010.

Disponível em: <https://informacoedobrasil.com.br/rua/pb/itapororoca/sitio-barroca-dos-santos+5196> Acesso em: 19 de Outubro de 2023 às 19:00 horas

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIMENTA BUENO. Coité. 2019. Disponível em:

<https://pimentabueno.sedam.ro.gov.br/coite-crescentia-cujete-l/> Acesso em: 26 de Março de 2025 às 23:00 horas

SALATI, Paula. De onde vem o que eu como: além da farinha, mandioca é usada na produção de cerveja, melão e ajuda a extrair o ouro. **Site G1**. 2020. Disponível em: [De onde vem o que eu como: além da farinha, mandioca é usada na produção de cerveja, melão e ajuda a extrair o ouro | Agro a indústria-riqueza do Brasil | G1](#) Acesso em: 16 de Janeiro de 2025 às 16:00 horas

SALES, Ivandro Costa. **Saber e Poder**: Elementos de Teoria e de Metodologia. Recife: Comunigraf, 2010

SANTOS, Carlos. O que mudou na vida dos trabalhadores de casas de farinha?. Universidade Estadual do Sul da Bahia - **UESB**. 2021. Disponível em: <https://www.uesb.br/noticias/o-que-mudou-na-vida-dos-trabalhadores-de-casas-de-farinha/> Acesso em: 15 de Janeiro de 2025 às 23:00 horas

SANTOS, Ludmilla Maria Lima. SILVA, Gerlane Ferreira da. **O sabor das tradições: as farinhadas como processo cultural de preparo do alimento.** 2021 Disponível em: [\(PDF\) O sabor das tradições: as farinhadas como processo cultural de preparo do alimento](#) Acesso em: 18 de Janeiro de 2025 às 15:00 horas

SILVA, Ana Paula Rodrigues da. **Sabores e Saberes: memórias e sociabilidade das casas de farinhas (Paraíba 1960 – 1980)**, 2022. Disponível em: <https://dspace.be.uepb.edu.br> Acesso em: 8 de outubro de 2023 às 21:00 horas

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. **Casas De Farinhas: Espaço de (Con)Vivências, saberes e práticas educativas.** 2011. Disponível em: <https://ccse.uepa.br> Acesso em: 10 de outubro de 2023 às 15:00 horas.

SILVA, Severino Bezerra da. MOREIRA, Orlandil de Lima (org.). **Educação e Movimentos Sociais: Saberes e Práticas em Educação Popular.** João Pessoa: Ed. CCTA, 2016.

TAQUARY, E. O. B. (2007, janeiro-dezembro). **Diálogo entre os saberes: as relações entre senso comum, saber popular, conhecimento científico e escolar.** Universitas Relações Internacionais, v. 5, p. 97-104. Recuperado em 26 outubro 2017, de <https://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/relacoesinternacionais/article/view/329/511>

XAVIER, P. M. A., & Flôr, C. C. C. (2015, maio 16). Saberes populares e educação científica: um olhar a partir da literatura na área de ensino de ciências. **Revista Ensaio**, v. 17, p. 308-328. Recuperado em 26 outubro 2017, de <http://www.scielo.br/pdf/epec/v17n2/1983-2117-epec-17-02-00308.pdf>

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, por ter me dado a oportunidade de chegar até aqui, sem ele nada seria possível. Minha gratidão se estende a toda minha família.

Agradeço a minha mãe Maria Lúcia, meu pai Narciso e meus irmãos Josimar, Joselma, Severino e Josicleide, sem vocês eu não teria conseguido superar esses desafios, vocês me ajudaram a enfrentar todas as dificuldades, são a base mais forte da minha história.

Agradeço a minha saudosa avó Helena que me apresentou de forma oral as histórias das casas de farinha, elemento central desta pesquisa. Esse trabalho e por vocês, por minha sobrinha Alanna para que ela conheça suas origens e por todos que me antecederam no campo.

Agradeço às minhas amigas, Maria Aléxia e Marineide Félix, vocês são uma grata surpresa que a Universidade me proporcionou, dividimos o processo juntas desde 2021, minhas manhãs na universidade não seriam as mesmas sem vocês, obrigada meninas.

Agradeço à minha orientadora, professora Kamila Karine, pela paciência, pelo estímulo, por todas as dicas e orientações que abordamos nesta caminhada. E principalmente por me mostrar a amplitude da Educação no/do Campo, agradeço por todo ensinamento e orientação durante esse trajeto.

Expresso minha gratidão a todos que participaram, me apoiaram e me incentivaram durante a minha caminhada. Obrigada por tudo!