

Saberes da Farinhada

Jussara Ribeiro Lacerda*

Dissertação de Mestrado.

Designação do Programa de Estudos: Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural.

Instituição: Universidade Federal do Vale do São Francisco – UNIVASF.

Resumo:

A presente pesquisa é um estudo sobre a cultura, identidade, saberes e fazeres no cultivo da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) nas casas de farinha. A transformação desse tubérculo em alimento tem grande importância histórica e social, que abarca desde relações sociais, representações simbólicas com significados, valores culturais e relações econômicas e o objetivo desse estudo foi desenvolver e implementar uma plataforma de registro envolvendo as pessoas das comunidades do Município de Bonfim do Piauí, de modo que esta plataforma possa ser gerida com dados seguindo as categorias de uma casa de farinha tradicional. A amostra constou de quatro comunidades rurais: Lagoa do Mocó, Vereda do Sítio, Salina e Sabiá, pertencentes ao município de Bonfim do Piauí, localizadas ao sul do Estado. A metodologia usada foi a pesquisa de campo através da técnica da história oral, com apoio da entrevista temática. Os resultados obtidos apontaram o registro de dez (10) Casas de Farinha georreferenciadas, cujos produtos foram a construção do website *Casas de Farinha* para uso livre da população interessada; um documentário *Saberes da Farinhada* e um tutorial instrutivo para uso no aplicativo GPS Essentials. O documentário *Saberes da Farinhada* é o resultado do trabalho de conclusão de curso com dissertação intitulada *Dez casas de Farinha e a construção de instrumentos metodológicos para a extensão rural*, pesquisa desenvolvida a partir do estudo das práticas culturais do cultivo da mandioca em comunidades rurais do município de Bonfim do Piauí, pertencente ao território Serra da Capivara, no Estado do Piauí.

Palavras-chave: Casas de Farinha; tradição cultural; saberes; memória.

* E-mail: jussaradelacerda@gmail.com

Saberes da Farinhada

Duração: 10: 49 minutos

País: Brasil; Estado Piauí, Cidade Bonfim do Piauí, Local Comunidade Poço de Areia. Sinopse: A farinha é elemento básico na dieta de boa parte das famílias brasileiras, em especial das que vivem nas Regiões Norte e Nordeste. É na comunidade Poço de Areia, cidade de Bonfim do Piauí, que iremos acompanhar as técnicas culturais do cultivo e o passo a passo do processamento e transformação da raiz em alimentos. Nesta cultura os “saberes fazeres” da farinha são compartilhados através da oralidade, e os modos de fazer e técnicas são preservados pelos seus detentores entre as famílias.

Filme disponível em: <https://casasdefarinhatrad.wixsite.com/casasdefarinha/memorias>

Ano: 2018.

Orientador: Lucia Marisy Souza Ribeiro de Oliveira.

Co-orientadora: Márcia Bento Moreira.