

FARINHADA: GEOPOÉTICA DE UM SABER-FAZER COMUNITÁRIO

Manioc processing: geopoetics of community know-how

Efigênia Rocha Barreto da Silva¹

Jamille da Silva Lima-Payayá²

RESUMO

Sabor, alimentação e terra expressam sentidos geográficos nos modos de vida interculturais das comunidades do interior do país, como no sertão baiano. A geograficidade está implicada desde o manejo da terra, o plantio e a lida com as plantas em geral, até sua colheita e os diferentes processos de processamento e preparação dos alimentos. A farinhada é um bom exemplo, envolvendo desde o plantio das manivas no mandiocal e a colheita, até o processo comunitário preparação dos tubérculos para a produção da farinha e seus derivados, envoltos em um conjunto de saber-fazer comunitário e ancestral, o qual revela de diversas maneiras a lida, o cuidado e a responsabilidade para com a Terra. Propomos compreender esse processo como acontecer geopoético, fundado em saberes de uma ancestralidade pulsante atravessado pelo sentido telúrico e geográfico dos sabores.

Palavras-chave: Geograficidade. Terra. Ancestralidade. Geografia dos sabores.

ABSTRACT

Flavor, food and land express geographical meanings in the intercultural ways of life of communities in the interior of the country, such as in the sertão of Bahia. Geographicity is involved in everything from land management, planting and dealing with plants in general, to harvesting and the different processes for processing and preparing food. Farinhada is a good example, involving everything from planting the manioc and harvesting them, to the community process of preparing the tubers for the production of flour and its derivatives, wrapped up in a set of ancestral community know-how, which reveals in various ways the care and responsibility towards the Earth. We propose to understand this process as a geopoetic happening, based on the knowledge of a pulsating ancestry crossed by the telluric and geographical meaning of flavors.

Keywords: Geographicity. Earth. Ancestry. Geography of flavors.

¹ Doutoranda em Geografia pela Universidade Estadual de Londrina (UEL). Bolsista CAPES. efigenia.rocha@uel.br.

✉ Rodovia Celso Garcia Cid, km 380, Campus Universitário, Londrina, PR. 86057970.

² Professora da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Professora do Programa de Pós-Graduação em Geografia (Universidade Estadual de Londrina) jpayaya@unicamp.br.

✉ Faculdade de Ciências Aplicadas, Universidade Estadual de Campinas. Rua Pedro Zaccaria, 1.300, Limeira, SP. 13484-350.

INTRODUÇÃO

Geopoética é termo que tem visitado a estante das geógrafas e dos geógrafos há algum tempo. Com sentidos diversos, ora mais próximos de concepções estéticas, ora aproximadas a perspectivas telúricas que remetem à plasticidade das formas terrestres, têm se mostrado conceito fértil para diferentes campos e temas de interesse.

Mobilizamos esse instigante e polissêmico conceito para pensar o saber-fazer comunitário presente na produção de farinha de mandioca no sertão baiano. Como prática ancestral, que está relacionada a tradições indígenas, o saber-fazer da farinha de mandioca manifesta-se em um evento específico que organiza parte do calendário de muitas comunidades: a farinhada. Esta consiste em um processo de produção de farinha de mandioca e derivados. É uma das atividades de produção de valor alimentar do Nordeste, uma das regiões em que a farinha de mandioca figura como um alimento basilar. Nessa região, há uma forte presença das farinhadas, realizadas nas casas de farinha, como são denominadas no sertão baiano. A farinhada é, sobretudo, um fenômeno cultural/geográfico.

Andrea De Paula e Adinei Crisóstomo (2022, p. 251) definem a farinhada como “[...] o processo de atividades para a produção de farinha e derivados”. A farinhada é uma denominação regional, podendo ser conhecida por outras nomenclaturas, como “engenho de farinha, retiros, farinheiras, bolandeiras, fábricas, engenho de mandioca” (Nogueira; Waldeck, 2006, p. 10-11).

O conjunto de atividades são constituídas por diferentes etapas, que podemos chamar de “especializações”, desde o arrancar e o raspar da mandioca, a torragem da farinha, etc. Cada uma dessas ações demanda o saber-fazer de um especialista, que corresponde à sabedoria aprendida e praticada por gerações. As especializações

podem ser denominadas de diversas formas a depender da região, assim como as atribuições e as realizações. As ponteiras e pezeiras, por exemplo, possuem uma variação a depender da região, pois podem ser denominadas como apenas raspadeiras, possuindo uma especialidade combinada, mas variante entre as atribuições. O cevador pode ser denominado como triturador, ou mesmo não existir tal especialidade.

Algumas atividades da farinhada podem ser realizadas por um outro especialista. São atividades, modos, relações e entrelaçamentos de experiências que demarcam o saber-fazer comunitário, proveniente das temporalidades geracionais que territorializam a ancestralidade. Esta é constituída por atravessamentos provenientes de elementos culturais dos povos e do território, implicados nos modos de vida comunitários pelo saber-fazer em diversos aspectos do cotidiano.

Nesse sentido, a geopoética da farinhada está no saber-fazer comunitário junto à Terra, como forma de criação. Como sinaliza Souza Jr. (2024), a geopoética seria uma interligação entre a poética das interações, criações e práticas com a geograficidade¹ (Souza Jr., 2024), como expressividade geográfica de uma poética que transcende a materialidade objetiva. Propomos, portanto, compreender a farinhada como geopoética no sentido de uma prática de criação que emerge da geograficidade comunitariamente vivida pela ancestralidade. O saber-fazer da farinhada implica, portanto, uma geograficidade comunitária.

A geopoética da farinhada, como alimento, é pensada no contexto dos estudos dos sabores, voltando-se para o lidar com a terra, não como

¹ A geograficidade é entendida por Eric Dardel (2011, p. 1-2) como “Amor ao solo natal ou busca por novos ambientes, uma relação concreta liga o homem à terra, uma geograficidade (*géographicité*) do homem como modo de sua existência e de seu destino”.

Farinhada: Geopoética de um saber-fazer comunitário
Efigênia Rocha Barreto da Silva e Jamille da Silva Lima-Payayá

na perspectiva cultura-natureza (o ser humano como modificador da natureza), mas na perspectiva da cumplicidade ser humano-Terra, tal como proposta pela geograficidade dardeliana (Dardel, 2011).

Trata-se, portanto, de uma geopoética dos sabores, envolvendo desde a criação e o cultivo dos alimentos, até seu processo comunitário e cultural de produção. Gratão (2012, p. 39) afirma que uma geografia dos sabores se relaciona com as expressões de retorno à terra, a partir da alimentação, e que “o desdobramento do sabor, certamente, passa também por recordações pessoais e imagens familiares”. No mesmo sentido, Palhares (2014, p. 26) destaca que “geografar os saberes e sabores é reforçar a relação ser-estar no mundo”, remetendo a uma dimensão intersubjetiva e cultural dos sabores fundados na geograficidade.

No caso da farinha de mandioca, essa geograficidade remete à ancestralidade, no sentido tratado por Eduardo Oliveira (2007): não como aprisionamento e solidez, pois o saber-fazer comunitário da farinhada perpassa e se interliga à Terra, mas como algo vivo que abre possibilidades, sem determinação impositiva. Pensar a farinhada como acontecimento geopoético (De Paula, 2015) implica, portanto, compreender seu potencial criador de uma relação ancestral da comunidade com a terra, atravessada pelo saber-fazer dos sabores da farinhada.

FARINHADA: CULTURA E ANCESTRALIDADE

As casas de farinha geralmente estão localizadas em propriedades da zona rural, mas algumas podem ser encontradas nas cidades, constituindo-se em fenômeno que remete às ruralidades vividas no sertão. Expressão de relações sociais e de produção que têm sido consideradas ultrapassadas pelos processos de modernização e de

urbanização, Verona e Compiani (2016) afirmam que a produção de farinha de mandioca nas casas de farinha são representações tradicionais resistentes.

A farinhada, como evento, circunscreve o processo de beneficiamento da mandioca em farinha, no entanto pode ser estendida em alguns casos ou localidades aos outros derivados e aos processos anteriores ao beneficiamento, como o preparo da terra, o plantio da maniva, a capinação da terra, e o arranque da mandioca.

São esses processos considerados “pesados” por serem de trabalho braçal que, em sua maioria, demandam várias pessoas a partir de um coletivo de ações sequenciadas e organizadas para a realização. Cada farinhada é organizada à sua maneira, tendo em seus estabelecimentos suas próprias lógicas que expressam o saber-fazer daquela comunidade/lugar.

Esse vínculo do saber-fazer com o lugar, expressa a geograficidade inerente ao processo. Nos estudos sobre sabores, tal vinculação é comumente denominada de “origem geográfica” ou, mais especificamente, *terroir*. Na realidade, este “gosto de terra” é expressão de um território comunitário com suas características próprias, as quais contribuem para a constituição de determinado sabor, como explicitam Oliveira, Lisboa e Silva (2023, p. 18): “delimitação territorial de um produto específico, com gosto de lugar, elaborado pelos produtores, essa porção territorial tem como defesa a manutenção da pequena e média propriedade, que produza na forma da cultura local, na modalidade do *terroir* natural”. O *terroir* expressa o sabor em um sentido amplo, associado ao saber-fazer praticado em determinado lugar. Gabardo (2021) considera o *terroir* uma expressão de modo de ser e estar no mundo poético, no qual produtores constroem um habitat próprio que constitui o lugar e eles mesmos, sem que seja possível uma exclusão ou separação.

Farinhada: Geopoética de um saber-fazer comunitário
Efigênia Rocha Barreto da Silva e Jamille da Silva Lima-Payayá

São esses gostos da terra que estão atravessados na produção das casas de farinha. A casa de farinha que pesquisamos, origem deste artigo, está situada no povoado Jurema de Pedro Leite, no município de São Gabriel, no Território de Identidade de Irecê, no estado da Bahia. Essa casa de farinha tem como fundamento a produção de farinha de mandioca como modo de vida, continuidade e reprodução social por meio de relações implicadas com/na terra nas diversas atividades cotidianas (Silva, 2024).

Bispo dos Santos (2015) destaca a relação entre força de trabalho com o seu produto como articulação comunitária característica da farinhada, ainda que não seja o único modo de organização do trabalho. As ajudas mútuas ocorrem nas casas de farinha do sertão baiano, como exemplo dessa situada em São Gabriel (BA).

É interessante notar como a descrição feita pelo autor do modo organizativo das farinhadas do quilombo se assemelha com aquelas observadas em várias partes do sertão baiano: a circularidade da disposição das mulheres em volta da mandioca para raspagem, a produção do alimento para todos os presentes, a organização no amanhecer do dia, os utensílios, as etapas, etc. Isso se deve pela mesma ancestralidade que está implicada nesse saber-fazer: uma geopoética sertaneja que advém da vivência dos povos indígenas, aqueles que ensinaram os demais povos (negros, europeus e sertanejos) o processo ancestral de lida com a mandioca.

Os saberes dos povos indígenas são provenientes de suas identidades e modos de ser comunitário, ao mesmo tempo próprios e compartilhados entre diversos povos, a partir de uma cosmovisão divergente da cultura ocidental. Essa cosmovisão se pauta em uma relação geopoética existencial implicada.

Como acontecimento comunitário, além dos membros da comunidade, que participam diretamente, a farinhada também

envolve pessoas das localidades vizinhas, agregando visitas que não estão diretamente relacionadas à comunidade, seja por curiosidade, seja por saudade da infância. Nesses momentos, aqueles que não possuem relação direta com esse saber-fazer se aproximam, assim como aqueles que se distanciaram têm uma oportunidade de se reaproximar. Essa é uma característica de abertura e acolhimento na terra e no território da casa de farinha, que envolve uma dimensão comunitária própria de coletividade.

Na figura 1, vemos parte de um carro de visitantes, os quais estão sentados em uma “ruma de mandioca” (um círculo em que estão dispostas as mandiocas amontoadas) ajudando na raspagem, se agregando à atividade. A terra, em primeiro plano, sustenta a cena, em uma imagem de proximidade e cumplicidade durante a farinhada.

A alimentação é considerada uma das principais formas de acolhimento em comunidades. Mesmo sem aviso prévio, os visitantes são acolhidos com o tradicional aumento da “água no feijão”. Nas farinhadas regionais do sertão, o(a) dono(a) da produção de mandioca é responsável pela alimentação de todos da casa de farinha. Os visitantes agregados no momento da refeição usufruem da relação de partilha. É um momento coletivo importante: “se chegar” à roda é também se chegar à mesa, e por isso a objeção pode ser considerada como “desfeita”. Deve ser uma alimentação de sabor e sustância, uma vez que o trabalho é considerado pesado e deve ser realizado com a “barriga cheia” para se ter força e vigor para sua realização.

Bispo dos Santos (2023), na obra “A Terra dá, a terra quer”, enfatiza a confluência da prática alimentar nos espaços coletivos comunitários por meio do alimento que potencializa o fortalecimento das conexões ancestrais. É nesse momento de alimentação que o sabor da terra e dos alimentos da terra, como os oriundos da farinha-

Farinhada: Geopoética de um saber-fazer comunitário
Efigênia Rocha Barreto da Silva e Jamille da Silva Lima-Payayá



Figura 1 — Casa de farinha durante farinhada. Jurema de Pedro Leite, São Gabriel, BA
Foto: Efigênia Rocha Barreto da Silva (2021).

da, se destaca e prova sua qualidade. O cardápio inclui bolos de massa de farinha, bolos de aipim, beijus, farinha de borra, além de farinha de mandioca com diversos agregados, como o pirão, a farofa, o frito, a paçoca, a farinha com café, a farinha com rapadura, a farinha com banana, dentre outros.

A produção, o compartilhamento e o consumo desses alimentos, no entanto, vai além do período da farinhada em si, estando presentes no cotidiano da comunidade, como parte de outros momentos de receptividade e celebração. Isso tensiona o ditado “Farinha pouca, meu pirão primeiro”, uma vez que a farinha, como herança indígena, remete muito mais à partilha do que ao egoísmo que prioriza o si mesmo.

A maneira como a farinhada e todo o saber-fazer envolve a geograficidade ancestral se mostra em todas as etapas do plantio e da colheita, dos períodos de manejo e de preparação. A mandiocueira é cultivada envolvida com a terra, e pela terra ela é acolhida para que cresça e se desenvolva. Mas “quando a mandioca não gosta da terra, ela não cresce”, como diz o saber comunitário, indicando que há mais que nutrientes e perfis de solos na forma de uma comunicação e um acolhimento próprio da terra.

As cascas provenientes da retirada da mandioca são separadas em remessas: uma parte é espalhada sobre o chão da casa de farinha para formar uma camada de proteção para que a terra não seja escavada pelo manuseio dos arrastes no chão. Outra parte é espalhada na roça que foi arrancada a mandioca (o mandiococal), para que seja fonte de nutrição para a terra: um retorno quase imediato para a terra da qual saíram momentaneamente. Essas são formas de articulação entre planta, tubérculo e a comunidade.

Por outro lado, há uma supremacia da mandioca, no sentido da mandiocueira não aceitar competição por água ou nutrientes, seja ela de sequeiro ou irrigada, ela não pode ser consorciada com outra cultura. Como exemplo, enquanto as culturas como a mamona e o milho, são consorciados no mesmo plantio, a mandioca não deve ser cultivada com nenhuma outra, por mais “fraca” (plantações que demandam pouca água e nutrientes para crescimento) que seja. Ainda assim, entre os momentos de chuva e estiagem, tendo em vista que a mandioca é plantada no modo de “sequeiro” (em que a planta depende da água da

Farinhada: Geopoética de um saber-fazer comunitário
Efigênia Rocha Barreto da Silva e Jamille da Silva Lima-Payayá

chuva), alguns “matos” nascem. Nesses entremeios, surge a demanda da manutenção do mandiocal por meio da capinação em que são arrancados “os matos”, posteriormente queimados ou arrastados para outro lugar para fora da área de plantio da mandioca, são deixados ao longo da roça para serem com/na terra, como os elementos de decomposição e retorno a terra como matéria orgânica.

Esse saber-fazer envolvido na produção e cultivo da mandiocueira e da sua farinha envolve expressões culturais oriundas da ancestralidade, em uma dimensão de envolvimento, de relação, intimidade e respeito com a terra, com o território das comunidades. Oliveira (2007, p. 245) afirma que “a cultura é o movimento da ancestralidade”. A cultura não pode ser concebida como algo estático, parado, cercado, pois está sempre em movimento, assim como a ancestralidade: uma se expressa por meio da outra.

Nesse sentido, os processos de plantio, manuseio e colheita do tubérculo evidenciam uma relação intrínseca da/na terra, de abrigo, acolhida da planta, que se desenvolve e se gerencia ao longo dos processos, desde o preparo da terra, ao plantio e à maneira como é colhida e cortada.

Ao enterrar a maniva, o caule é envolvido pela terra, que a partir de então o protege e o sustenta para o crescimento. Quem faz essa tarefa tem que ter uma percepção aguçada para o entendimento do momento propício para a atividade de cortar a terra para fazer a “cova” (denominação do buraco para plantio).

Mesmo com o crescimento, a terra permanece sendo a sustentação. Seu enraizamento na terra sustenta seu crescimento forte. O caule, como observamos na figura 2, é sustentação, a ligação entre as raízes e as folhas. Do caule se constitui a maniva para uma nova plantação. Após o arranque da mandiocueira realiza-se a separação: a terra das raízes, desfazendo seu ninho. Então, os caules cortados voltam para a terra, após serem selecionados, dando início a um novo ciclo pelo replantio.

Quando se trata da questão do consumo da farinha, a relação com a terra continua presente, oriunda do envolvimento em todas as etapas da farinhada, manifesta na ligação do saber-fazer com o sabor. Por exemplo, é comum o compartilhamento de certa angústia caso haja necessidade de recorrer à compra de farinha no mercado. Para muitos, nem há sentido em tal ação, pois o envolvimento com o saber-fazer é garantia de qualidade da farinha feita pela comunidade e, conseqüentemente, de seus produtos e alimentos derivados. As farinhas comercializadas em supermercados não possuem o mesmo sabor valorizado pela comunidade, pois não é possível identificar quem as produziu (nos lacres estão informados apenas os municípios de origem do empacotamento).



Figura 2 — Caule da planta mandiocueira
Foto: Efigênia Rocha Barreto da Silva (2021).

Farinhada: Geopoética de um saber-fazer comunitário
Efigênia Rocha Barreto da Silva e Jamille da Silva Lima-Payayá

A identificação da farinha com a comunidade ou o mestre farinheiro é valorizada cultural e simbolicamente. “Me digas com quem tu andas, que te direis quem és”, expressão comum no sertão baiano que remete à responsabilidade associativa de vinculação entre sabor, saber-fazer e território.

A “fama” de comunidades do interior é constituída pelo “boca a boca”, pela circulação da farinha nos compartilhamentos e nas vendas em feiras. A responsabilidade e a manutenção daquele saber-fazer se expressam no sabor, o qual também se constitui como expressão cultural daquela comunidade, como mostram Verona e Compiani (2016, p. 72), quando afirmam que as expressões culturais se fazem presentes por meio “[...] de conhecimentos, saber-fazer transmitidos de geração em geração que, constantemente, são recriados pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua relação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de pertencimento [...]”.

São dimensões culturais da farinhada que estão presentes em diversos povos, como pescadores, marisqueiras, gerazeiros, quilombolas, fundo e fecho de pasto, camponeses, agricultores familiares e, principalmente, indígenas. Para esses grupos, a terra e os produtos de seu cultivo não se reduzem a mercadoria, mas parte dos próprios modos de vida ancestrais vivenciados cotidianamente.

GEOPOÉTICA: O SABER-FAZER COMO *POIÉSIS*

A geopoética pode ser compreendida como uma forma de criação de articulação com o saber-fazer a partir/com a terra, na qual se tensiona e se evidencia os saberes, as relações, as dinâmicas vivenciadas e experienciadas durante os processos da farinhada. Para tanto, o saber-fazer consiste na interação dos conhecimentos

e do desenvolvimento das atividades de um modo de produção, muitas vezes implicado no modo de vida de um povo em seu cotidiano prático.

O saber-fazer está em confluência com os saberes ambientais. Giraldo (2020, p. 91) explica:

Los saberes ambientales son arte: un arte que se adquiere viviendo. Despiertan en un territorio que se descubre caminándolo, sintiéndolo, tocándolo, comiéndolo, llorándolo, cantándolo, oliéndolo, escuchándolo. Son saberes situados que se construyen por el involucramiento con otros seres, humanos y no-humanos, en un espacio ecológico concreto. Los pueblos rurales alrededor del mundo saben lo que saben, conocen lo que conocen y hacen lo que hacen, gracias a la experiencia colectiva ocurrida en un contexto específico. Son saberes resultado de una forma de participación activa y afectiva con el lugar, desde el lugar, en donde las circunstancias y las condiciones bioculturales de cada territorio son fundamentales para saber aquello que se sabe.

Podemos compreender a referência do autor a saberes como arte, como *geopoésis*, que são próprios do saber-fazer em sua multiplicidade e multidimensionalidade a partir e com a terra. O saber-fazer tem potência de articular uma geograficidade comunitária que é permeada pelos modos de feitura, de organização e de vida que são, ao mesmo tempo, singulares (identitários, próprios da comunidade) e plurais (que expressam compartilhamentos e atravessamentos interculturais).

A farinhada é constituinte de sua geograficidade comunitária, como saber-fazer coletivo, componente da existência e de resistência no lugar, que ali se fazem e refazem com seus modos próprios, alimentares e culturais. A partir disso, há uma interrelação com a geopoética que se revela na potência das experiências, na poética do saber e do fazer.

Farinhada: Geopoética de um saber-fazer comunitário
Efigênia Rocha Barreto da Silva e Jamille da Silva Lima-Payayá

A geopoética desvela a potencialidade criativa do lugar, na dimensão existencial e relacional da farinhada. A geograficidade se expressa nos saberes da terra, os quais também dizem sobre o vento e o quadrante lunar, na percepção do modo como, quando e porque fazer.

A interação com a lua em cada quadrante e toda a mutação cíclica consiste em um saber-fazer necessário para lidar com os aspectos materiais e imateriais do cotidiano que envolvem a farinhada. São sentidos que demonstram uma geopoética ancestral, pois são apreendidos a partir da socialização, do conviver, do experienciar por meio da corporeidade, da oralidade mas também do silêncio, da pausa para compreender as demandas necessárias para a farinhada e seus processos.

Por vezes tais aprendizados são estigmatizados como lendas, causos ou crendices populares, denotados pejorativamente, como se fosse necessário superá-los para se modernizar e se desenvolver. No entanto, embora a modernização tenda a se opor à ancestralidade, esta não se constitui como seu oposto. Ancestralidade não é uma temporalidade, mas a expressão de uma determinada maneira de se relacionar com a terra. Assim, o saber-fazer geopoético influencia de diferentes formas o modo de vida comunitário, como nas decisões quanto ao corte de cabelo, nas decisões referentes ao plantio, no assar de um bolo, no rendimento de beneficiamento de um produto, no tempo de colheita, nas demandas da farinhada.

Gratão (2012, p. 33) se pergunta: “Uma travessia pela poética da terra ou uma viagem geográfica de volta às raízes?”. De certa forma, o saber-fazer como *poiésis* remete à poética da terra, e por esta via, expressa uma travessia geográfica coletiva que nos provoca a saborear a experiência junto à terra, como a vivência nos roçados e nas cozinhas em torno das casas de farinha nos proporcionam.

É por isso que podemos compreender a própria farinhada, em sua geograficidade e *poiésis*, como um acontecimento geopoético. Segundo De Paula (2015, p. 59), “o acontecimento geopoético movimenta em nós as sensações de: intraducibilidade, encanto, obscuridade, vertigem, felicidade, angústia”, nos deslocando e friccionando possibilidades de reverberações com a terra, tonificando suas emergências. As relações e as interações dos produtores de farinha, as conversações, as dinâmicas sociais e os signos e significados que se manifestam na corporeidade durante a farinhada são acontecimentos: uma poética criadora pelas hábeis mãos em torno do sabor da terra.

O saber-fazer como *poiésis* se trata de uma relação de ética, na busca do entendimento às temporalidades e o respeito aos processos, o que implica a própria responsabilidade para com a ancestralidade e a geograficidade.

SABORES GEOPOÉTICOS

A farinhada, enquanto acontecimento geopoético, é um fenômeno cultural, identitário e geográfico, conforme buscamos mostrar a partir da situacionalidade das casas de farinha do sertão baiano. A relação do saber-fazer geopoético ancestral permeado pelos atravessamentos interculturais nos modos de vida e de produção, revela um aterramento vivencial e relacional comunitário que reverbera e projeta sabores.

A geopética ancestral se expressa em diversos sentidos, na circularidade das especializações, dos arranjos, acordos entre os produtores da farinha que realizam e articulam as etapas das atividades. As leituras do tempo como a influência lunar, os indicativos da comunicação da terra para o plantio, o arranque, são

Farinhada: Geopoética de um saber-fazer comunitário
Efigênia Rocha Barreto da Silva e Jamille da Silva Lima-Payayá

essas dimensões ancestrais que estão presentes na cosmovisão de um saber-fazer comunitário geopoético, envolvido no cotidiano relacional da feitura da farinha e do ser farinheiro.

A geopoética abre, assim, possibilidades para os estudos dos sabores na Geografia, para além da experiência gustativa, do paladar, pensando-o com a cultura, o espaço e o tempo. É possível, assim, incorporar outros sentidos na experiência do sabor, entendida como uma dimensão cultural, que potencializa a busca por “Compreender os processos de construções identitárias regionais é um passo importante para que se enraíza no campo de resistência e de existência” (Gratão, 2014, p. 11).

A maneira como os grupos se apropriam e se expressam com seus sabores envolve uma geopoética que remete às relações entre geograficidade, alimentação e ancestralidade. A partir da geopoética, os sabores se articulam, ao mesmo tempo, à experiência e ao saber-fazer comunitário.

A geopoética dos sabores se volta para as minúcias dos fenômenos, abrindo caminhos para o desvelamento de atravessamentos temporais, experienciais e perceptivas. Essa abordagem tonifica uma Geografia que transita entre a cultura e a ancestralidade por meio dos sabores expressos pelo saber-fazer comunitário. Geograficidade e geopoética se aproximam, potencializadas por uma poética das experiências.

A farinhada como sabor geográfico e acontecer geopoético, expressa a dimensão cultural, existencial e ancestral das ações comunitárias como respeito à terra. ☉

REFERÊNCIAS

- BISPO DOS SANTOS, Antônio. **A Terra dá, a terra quer**. São Paulo: Piseagrama/UBU. 2023.
- BISPO DOS SANTOS, Antônio. **Colonização, Quilombos**: modos e significações. Brasília: UnB, 2015.
- DARDEL, Eric. **O homem e a terra**: natureza da realidade geográfica. Trad. Werther Holzer. São Paulo: Perspectiva, 2011.
- DE PAULA, Andréa Maria Narciso Rocha; CRISÓSTOMO, Adinei Almeida. “Sertão Sentido”: o correr da vida em uma comunidade tradicional no norte de minas gerais. **Vivência**, Revista de Antropologia, n. 60, p. 250-277, 2020.
- DE PAULA, Fernanda Cristina. Sobre geopoéticas e a condição corpo-Terra. **Geograficidade**, v. 5, N. Especial, p. 50-65, Verão 2015.
- FERREIRA, Marina Rossi. **Degustando Lembranças**: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar. 250f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2020.
- GABARDO, Wagner. Habitar o terroir do vinho: o sentimento da paisagem de Mendoza, Argentina. **GeoTextos**, vol. 17, n. 1, p. 113-128. 2021.
- GIRALDO, Omar. **Afectividad ambiental**: sensibilidad, empatía, estéticas del habitar. Chetumal, Quintana Roo, Mexico: El Colegio de la Frontera Sur: Universidad Veracruzana, 2020.
- GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Sabor e Paisagem – O que Releva o Pequi Nesta Imbricação de Ser e Essência Cultural. **Geograficidade**, v.4, p. 4-15. Número Especial, Outono 2014.
- GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Sabor & Paisagem à Luz de Bachelard. **Geograficidade**, v.2, n.1, p. 30-41, Verão 2012.
- OLIVEIRA, Eduardo David. **Filosofia da Ancestralidade**: corpo e mito na filosofia da educação brasileira. Curitiba: Editora gráfica Popular, 2007.
- OLIVEIRA, Edvaldo; LISBOA, Gerson dos Santos; SILVA, Vinicius de Amorim. O *terroir* como categoria geográfica: origem e abordagens conceituais. **Geopauta**, v. 6, p. 1-22, 2023.

Farinhada: Geopoética de um saber-fazer comunitário
Efigênia Rocha Barreto da Silva e Jamille da Silva Lima-Payayá

NOGUEIRA, Maria Dina; WALDECK, Guacira. (Orgs). **Mandioca:** saberes e sabores da terra. IPHAN, Rio de Janeiro, 2006.

PALHARES, Virgínia de Lima. Uma Geografia Hedonista dos Saberes e dos Sabores. **Geograficidade**, v. 4, Número Especial, p. 25-35, Outono 2014.

SILVA, Efigênia Rocha Barreto da. **Meu Punhado de Farinha:** o sabor da ancestralidade no saber-fazer da farinha de mandioca no povoado de Jurema de Pedro Leite, São Gabriel, Bahia. 118 f. Dissertação

(Mestrado em Estudos Territoriais) – Universidade do Estado da Bahia, Salvador, 2024.

SOUZA JÚNIOR, Carlos Roberto de. **Geopoéticas da Terra nas Entrelinhas do Lugar:** travessias pela arte contemporânea. Goiânia: Editora UFG, 2024.

VERONA, Juliana Augusta; COMPIANI, Maurício. O Século XXI e a Força das Tradições na Pequena Cidade do Interior Baiano: exemplo das feiras livres e da produção artesanal de farinha de mandioca. **Geograficidade**, v. 6, n. 2, p. 71-83, Inverno 2016.

Recebido em novembro de 2023.

Aceito em dezembro de 2023.