

Bahia

Mandiocultura e saberes tradicionais: A história de Jaqueline e a tapioca de Cágados



No interior do município de Pindobaçu, na comunidade Quilombola de Cágados, no norte do estado da Bahia, vive Jaqueline com sua família. Agricultora, ela obtém sua principal fonte de renda por meio da casa de farinha, onde trabalha junto com os familiares desde 2013.

A comunidade Quilombola de Cágados já foi conhecida regionalmente como uma das maiores produtoras de farinha. Desde os primeiros moradores, a mandioca e seus derivados sempre estiveram no centro da vida econômica local. A farinha produzida na comunidade era comercializada nos municípios do entorno e, até hoje, permanece no mercado pela sua qualidade. Essa atividade não apenas gera renda, mas garante a permanência das famílias no campo, fortalece os laços familiares e mantém viva a prática da mandiocultura.

Ao longo do tempo, o trabalho na casa de farinha foi marcado por uma divisão de tarefas baseada no gênero. Durante muitos anos, os homens não se envolviam no processo da tapioca, pois essa atividade era vista como exclusiva das mulheres. Já a produção da farinha sempre contou com a participação masculina, desde o plantio até a torra. Com o passar dos anos, essa visão foi sendo questionada e transformada, permitindo uma maior participação dos homens também no processo da tapioca.

Andressa, irmã de Jaqueline, relembra como essa mudança aconteceu:

"A tapioca era tirada só pelas mulheres. Os homens faziam todo o processo, plantavam, ralavam, cevavam a mandioca, mas a tapioca era somente das mulheres. Depois de um tempo, nossos maridos foram começando a nos ajudar e a inspirar outros homens a participar. Com essa ajuda, com a força braçal deles, o processo passou a ser mais rápido."

Essa reorganização do trabalho familiar acontece dentro de uma rotina longa e cuidadosa. Antes de chegar aos produtos finais, a tapioca e a farinha, o trabalho começa no roçado. Primeiro vem o preparo da terra, seguido do plantio da maniva, o controle das plantas espontâneas e a espera pela chuva. A colheita da mandioca, feita a partir da raiz, ocorre apenas após um ano e cinco meses do plantio. Para garantir produção durante todo o ano, a família alterna os plantios e também compra matéria-prima de outras propriedades.



Semanalmente, os integrantes da família — esposo, mãe, pai, filhos, irmãs e cunhados — se reúnem na casa de farinha, conquistada há muitos anos por meio da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), para realizar o beneficiamento da mandioca.



A rotina da produção começa cedo, por volta das cinco horas da manhã, com a colheita na roça. A mandioca é transportada em animal da família até o local da raspagem, onde a casca é retirada. Em seguida, a raiz é ralada, originando uma massa que é colocada em recipientes com água. Com o auxílio de coadores, essa massa é espremida: a parte grossa é separada e a parte fina permanece misturada à água.

Esse líquido é colocado em bacias e deixado em repouso entre cinco e oito horas para a decantação. Após esse período, a água é descartada e a tapioca, que se deposita no fundo da bacia, é recolhida e levada para a residência. Lá, passa por novos processos de lavagem, coagem e decantação, que se repetem até o dia seguinte. Na tarde anterior à venda, a tapioca já coada recebe um pano com cinza, que auxilia no processo de secagem. Na madrugada do dia da comercialização, a cinza é retirada, a tapioca é peneirada e parte é embalada na medida de litro. O restante fica disponível para venda conforme a quantidade desejada pelo cliente. Todo esse processo leva, no mínimo, três dias seguidos de trabalho e dedicação.



Jaqueleine, junto com a mãe e as irmãs, comercializam semanalmente cerca de 300 litros de tapioca nas feiras de Senhor do Bonfim e Antônio Gonçalves. A produção da farinha é mais rápida: a massa grossa é refinada, cevada e, depois, torrada em forno mecanizado, substituindo o uso do rodo manual durante a torra, prática comum no passado.



Desde 2020, Jaqueline comercializa seus produtos nas feiras e afirma ter entre 60 e 70 clientes fixos. Ela ressalta o forte vínculo com a casa de farinha, espaço que garantiu o sustento e a criação dos filhos.

“A gente vive disso aqui, da tapioca e da farinha. Temos muitos fregueses que são apaixonados pela nossa tapioca. E a minha vida aqui, graças a Deus, é muito boa. Eu amo o que eu faço. Vivo da roça e crio meus filhos na casa de farinha, me ajudando.” — Jaqueline



Confira mais detalhes aqui:

