

Herança de família: a história de Eunícia e sua tradição de fazer farinha



Na comunidade de Baixa do Juá, em Santa Maria da Vitória- BA, a história de Eunícia de Sousa Silva, agricultora de 52 anos, é uma trajetória de muita luta na convivência com o semiárido. O que antes era um cenário de escassez e dependência, hoje é um exemplo de como as políticas públicas, quando aliadas ao saber tradicional, transformam realidades e garantem dignidade no campo.

A memória de Eunícia guarda o tempo em que a água era um fardo. Sem tecnologias de captação, as famílias da comunidade dependiam de um poço de água salobra, onde filas de mulheres e crianças se formavam na madrugada em busca de alguns baldes. "Às vezes, os últimos da fila nem achavam mais água", relembra a agricultora.

A transformação veio com o acesso às políticas de democratização da água. Primeiro, com a cisterna de consumo que guarda a água para beber e cozinhar e trouxe saúde e o "prazer de beber água limpa". E recentemente, a chegada da cisterna de produção (segunda água), o que abriu portas para melhorar a produção de mandioca em seu quintal, permitindo que a família planeje o plantio, mesmo diante das incertezas climáticas.

Para Eunícia, a mandioca é muito mais que um cultivo, é a base histórica e financeira de sua família. Herdada de seus antepassados, a tradição de "fazer farinha" evoluiu de um processo comunitário e sazonal para uma produção profissional e contínua, que hoje ocorre de janeiro a janeiro.

"A mandioca é uma planta que sempre nos sustentou; qualquer tanto que você tiver, ela rende e dá com fartura",
- Eunícia.





O ciclo de produção é rigoroso e detalhado. Tudo começa com a colheita e a raspagem das raízes no dia anterior, deixando-as de molho para a lavagem. A jornada de transformação intensifica-se na madrugada seguinte, por volta das quatro horas da manhã, quando a mandioca é ralada e espremida para a extração do polvilho.



O processo exige um dia inteiro de dedicação na oficina de beneficiamento — estrutura conquistada pela família através de projetos de crédito rural como o Agroamigo, que permitiram a independência da produção. Diferente do passado, quando a produção depen-

dia exclusivamente das chuvas de inverno, a implementação de cisternas e o uso de práticas agroecológicas como o uso da adubação orgânica (esterco) permitiram que a família mantivesse o fluxo semanal de trabalho. Mesmo quando a matéria-prima falta no quintal, Eunícia adquire raízes de vizinhos para garantir a produção constante de farinha, beiju e tapioca.

Atualmente, os derivados da mandioca são a principal fonte de renda da casa. A comercialização é feita tanto de forma individual quanto coletiva, com destaque para a feira de agricultura familiar em Santa Maria da Vitória, Eunícia, seu esposo e sua filha se deslocam para cidade todas às quarta feiras e vendem seus produtos, ela destaca que o beiju é o produto mais vendido. “É um produto bem aceito na feira, vende rápido”. Além da feira, Eunícia também fornece farinha para merenda escolar por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Em sua comunidade tem participação ativa nos coletivos sendo presidente da associação e na cidade participa do Movimento de Mulheres Unidas na Caminhada (MMUC). Ela destaca como a organização social mudou sua visão de mundo e combateu preconceitos, “Mudou minha forma de pensar sobre muita coisa no mundo.”

Para Eunícia, o maior orgulho do seu quintal e da sua produção de derivados da mandioca, reside na pureza do processo: o uso de sementes crioulas e o prazer de ver a tapioca "branquinha" finalizada, fruto de um trabalho que une geração de renda, segurança alimentar e a preservação de um saber ancestral.

“Fico feliz em dá continuidade a algo que foi tão importante para nossa família”, Eunícia.

