



CASA DE FARINHA

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL

Projeto de Digitalização do Acervo da Divisão de Folclore desenvolvido pelo
Departamento de Apoio a Projetos de Preservação Cultural

CASA DE FARINHA

Pesquisa realizada pela Divisão de Folclore em 1986

Pesquisa, roteiro e texto

Ana Rita Paixão
Fernando Lemos

Colaboradores

Maria Gorete Carvalho Moraes
Marília Tosta Xavier
Silvana C. Pedrosa Cerqueira
Solane L. C. de Lima

Fotografias

Fernando Lemos Jr.

Capa

Gravura de Marcelo Soares

Pesquisa digitalizada em agosto de 2005

Coordenação

Augusto Vargas

Projeto Gráfico

Augusto Vargas
Felipe Brayner
Marilda Campos

Revisão do Texto

Marilda Campos

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Rosinha Garotinho

SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA

Arnaldo Niskier

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO CULTURAL - INEPAC

Marcus Monteiro

**DEPARTAMENTO DE APOIO A PROJETOS DE PRESERVAÇÃO
CULTURAL**

Augusto Vargas

DIVISÃO DE FOLCLORE

Delzimar Coutinho

2005

No Princípio são Raízes

A casa de farinha é o lugar onde se faz farinha. É o espaço onde o homem exercita sua habilidade técnica, quotidianamente desenvolvida através dos anos de convívio-aprendiz com a natureza. Das raízes brutas que faz emergir da terra, realiza o prodígio do pó, no modelo da equivalência dos grãos.

Nas casas de farinha realizam os homens um ritual de transmutação. Mudam da casa do repouso e da alimentação para a casa do trabalho. Estendem-se para as casas de farinha. Todos da mesma família, em família com outros da comunidade.

Os mais novos raspam e lavam a mandioca. Os mais velhos e mais resistentes ajudam o pai a movimentar a sevadeira, onde montada vai a mãe, ralando as raízes que começam a atomizar-se no cocho. E apertando, secando, quebrando, peneirando, pondo no forno ou no tambor (a massa que formam), vão todos participando do mesmo ritual celebrado pelo pai que mostra ao fim os grãos íntegros, reconhecidos nas pontas dos dedos ou entre dentes.

Fez-se farinha, mandioca transmutada.

A casa está aberta.

Ponto e contraponto na fala dos fazedores de farinha ou fazendo farinha ponto por ponto

Agápio José de Moura – 51 anos. Natural de Rio Bonito, mora em Sambaetiba desde os 17 anos. Trabalha com a família em sua própria casa de farinha.

Francisco José Fernandes (seu Dino) – 76 anos. Natural de Sambaetiba, onde sempre morou. Possui casa de farinha onde trabalha com a mulher, filhos e netos.

Pedrina Teixeira – 58 anos. Natural de Sambaetiba, mulher de seu Dino, trabalha com ele na produção de farinha.

Sidônia Benícia Ana Belém (Dona Miúda) – Natural de Sambaetiba, onde vive até hoje. Sempre trabalhou em farinha primeiro com os pais agora com os filhos.

A gente ia pra lá, fazia mudança pra lá, levava comida, levava coberta pra se tapar, trabalhava dois, três dia no engenho, só fazendo farinha. Então eu lembro bem quando a gente era pequeno, estava trabalhando na casa de farinha, ele tirava uma manta de carne-seca pequena assim, aí ele pegava aquela carne-seca, botava aquela vasilha de farinha assim no chão a gente sentava tudo ali em volta, cada um comendo um pedaço de carne seca com farinha.

Fui criada no engenho de farinha, fazendo farinha com meu pai, minha mãe. Aí fui acostumada mesmo a trabalhar em farinha. De farinha eu entendo de tudo. todinha de farinha. Aprendi fazer farinha no engenho de Seu Dino. Entendeu? A gente ia pra casa de farinha dele, a casa de farinha dele não era conforme está agora não. Era uma casa de farinha tudo tampadinha tudo legalizada. Tinha porta, janela, tinha tudo. A gente ia pra lá. Fazia mudança pra lá. levava comida, levava coberta pra se tapar. Trabalhava dois, três dias no engenho, só fazendo farinha, e meu pai mexia muita farinha mesmo Quando a gente saía do engenho, saía com dois, três saco de farinha mexida, já no ponto só de levar pra casa já. Sou mesmo criada no engenho mesmo.

Minha mãe tirava cinco saco e um alqueire cantando e eu nem chorando não tiro cinco saco.

A casa de farinha só pode fazer pouca porção, não é? E o engenho não, o engenho pode durante um dia inteiro, pode fazer cinco, seis saco de farinha por dia. Conforme nós fizemos muitas vezes lá. Às vezes levava semana mais semana, mês inteiro fazendo farinha. Aquilo a gente fazia fila de saco de farinha dentro de casa, não é? Você fazia uma porção por dia. E na casa de farinha pequena assim, a gente quase não pode dar muita produção não, porque tudo é mais difícil. E lá em vez de sevar mandioca, a gente sevar, sevava era o burro não é? E pra torrar também. Torrava porque ali tirava logo meio saco de farinha por vez torrada. Enquanto que a gente na pá, no forno, só pode tirar às vezes uns dez litro, doze litro por vez. É. Então facilita muito. E ainda tem a prensa. Uma prensada de massa lá era às vezes uma fornada de farinha por vez, que botava tudo dentro do tambor. Aquele tambor grande que a gente ainda tem lá. Quer dizer que aí facilitava mais. Esse aqui não. Quantas fornada tem que fazer pra secar essa massa toda?

Mas olha, eu conheci um homem que tirava oito saco de farinha na pá. Ele tirava oito saco de farinha num dia. Na pá. Quando chamava ele pra almoçar ele tirava o fogo todo e murchava uma fornada. Com o fogo tirado. Mas pra ele tinha que estar saindo ali, pra fora. Ele jogava um tipiti de massa dentro do forno. Na prensa, não era qualquer um que dava massa pra ele não. É Manoel Batista. Era um homem pequeninim. fortezim, corpulento.

Minha mãe tirava cinco saco e um alqueire cantando. E eu nem chorando não tiro cinco saco. Só entrar pela noite também. Hoje eu não tiro mais. Eu de sol a sol eu tirei três saco, mas eu quase morri arrebetado. Trabalhava pra cinco saco, seis saco, mas trabalhava pra pegar de madrugada, acabava meia-noite.

***Olha, primeiro a gente planta, corta
aqueles pauzinho da rama, planta, não é?
E nasce, em cada cova nasce um pezinho.
Depois a gente limpa, ela vai crescendo...***

Primeiro tem que roçar capoeira. Se quiser ter pouco trabalho, tem que roçar capoeira. Depois que roçar capoeira, derrubar, queimar. Se tiver madeira, tira a madeira, se não, já é pra rama estar no lugar. Corta a rama toda, uns pedacinho mais ou menos meio palmo, pouco menos. Meio palmo já

dá. Pouco mais, pouco menos. Aí cova com a pá. Se tiver formiga, vai tratando de matar formiga. A primeira limpa, quando tiver um mês ou dois mês, quando o mato crescer, que ela está assinzinha, não é? Aí tem que dar a primeira limpa. A segunda se puder, o terreno sendo bom. A terceira se quiser. Hoje é com um ano que está arrancando aipim. Mas mandioca é no mínimo ano e meio, pode arrancar. Está boa de fazer farinha. De farinha entendo todinha.

Mas eu aliás da farinha eu gosto de fazer é tudo. Adoro tudo da farinha. Adoro fazer o biju. Adoro espremer a massa pra tirar o polvilho, adoro mexer a farinha, adoro tudo. Da farinha eu adoro tudo.

A gente arranca a mandioca, aí vai lá, pega a mandioca, põe num animal, traz pra casa de farinha. Depois todo mundo pega suas faquinhazinha e vai raspar. Depois de raspada, lava ela, tem que lavar direitinho. Se pegar muito argueiro, muita sujeira, sai na farinha. O que faz a qualidade da farinha é o capricho. É só raspar a mandioca bem raspada, lavar a mandioca, não jogar no chão. O cocho aqui ser bem lavadinho. A vez a farinha muito clara, muito limpa, mas não tem grande limpeza. Então faça pouco, mas que seja bom. Embora não seja muito fina, meia grossa, mas a farinha a senhora não vê mau gosto nenhum, não é?

Depois de lavada, aí põe na banca ali pra sevar. A gente põe a corda no rodete... Aí põe a corda ali e toca. A corda fica aqui, ó. Aí puxa um de cada lado. Puxa, e aqui a sevadeira vai sovando. A gente põe a mandioca ali, vai sevando, a massa vai caindo pra dentro do cocho. Mas não pode descuidar com o dedo. Se descuidar com o dedo, quando a senhora for sentir a dor o dedo já foi quase tudo. É muito perigoso, é, o dedo ali, porque quem sabe sevar, seva. Agora quem não sabe sevar...

Aí depois da massa toda ralada, a mandioca toda ralada, a gente pega ela põe aqui na prensa, conforme a senhora já viu mesmo que a gente fez, não é? A gente põe um saco no fundo da prensa, aí põe quatro bacia de massa ali em cima do saco, espalha direitinho, vira as ponta do saco toda assim pra cima aí põe umas folhinha de coco, depois pega outro saco, põe ali em cima, bota mais outra camada de massa, torna a espalhar, torna a botar mais um pouquinho de palha de coco e espalha direitinho, põe outro saco. Às vezes até encher dá mais ou menos umas oito camada de massa. Na prensa. Na barrica leva mais massa que o tipiti e uma barrica sendo bem feita, dura dois, três,

quatro ano. E o tipiti, por muito que trabalhar assim, não dura dois meses. Trabalhar todo dia não dura um mês. Um tipiti.

Aí depois que ela estiver cheinha até em cima, a gente arruma ela direitim, aí aperta até secar a massa. Pouco a pouco, pra ela não ficar embastida. Bota a vara aqui, vai puxando ela pra lá, vai empurrando ela pra lá. Depois que ela não quer andar mais, já secou a massa.

Aí depois da massa seca, a gente desaperta outra vez e vai tirando as camada outra vez, tira aqui, põe lá no cocho, já a massa seca. Ai depois da prensa toda tirada, a gente pega a massa que está lá no cocho já quebra e a todinha. bem quebradinha, pega a peneira, põe lá do outro lado e põe e a dentro da peneira, todinha assim a massa. Passa na peneira, cõa tira aquela caruera toda. bota prum lado, fica só aquela massa fininha. E fica a massa apurada. E descuidar com a massa, ela azeda também. Que se a senhora bobear também deixar a massa muito tempo no cocho. Tempo quente, mês de outubro, novembro, dezembro, é um mês dono pra azedar a massa.

Então dali do cocho a gente vai pegando, vai pondo aqui no forno, vai murchando ela. Porque se a gente não murcha a massa toda primeiro a massa costuma às vezes azedar, não é? Ai o prejuízo da gente é grande. Pra depois torrar ela direitinho, não é? Então depois que a gente murcha a massa todinha, aí então a gente vai pegando aos poucos, vai botando no forno outra vez e vai torrando ela direitinho.

E o modo de torrar farinha é assim.

Torrar não é difícil, não. O pior da torrada da farinha, a senhora sabe que é, por exemplo, o mover. A senhora sabendo mover bem. aí a senhora mexe tanto faz com o rodo, tanto faz com a pá, a senhora move com a farinha move com ela. Agora a pessoa não tendo prática pra mexer a farinha, costuma embolar a farinha. Não tendo prática, embola a farinha, fica aqueles caroço aí tem que empeneirar. E costuma queimar também a farinha. Ficar a farinha com gosto de queimado. Não sabendo mover com ela direito.

A ciência do forno é botar a lenha de acordo com a temperatura da massa. De acordo que a massa estiver bem seca é uma temperatura, que estiver mal seca, molhada, é outra, e na hora de botar a massa, não pode ser a mesma toada. Torrar é uma graduação, murchar é outra, pôr massa é outra.

Sabe o que acontece? É que a farinha, pra sair boa, o forno tem que estar numa temperatura boa de fogo. Se tiver muito pouco calor, então quer dizer que a massa não cozinha não, ela vai secando aos pouco e no fim das conta fica, vira aquele pó, dentro do forno. Depois que virar aquele pó, então ela não torra direito. Se a senhora bobear, apertar mais um pouco o fogo, quando vê, ela está sapecando. Não é? E se às vezes pensar que está torrada, vai tirar ela, ainda está mole ainda, está crua. Não é? Agora o forno estando bem quente direitim, a gente vai arrolando, ela vai cozinhando, não é?

Aqueles carocinho, aqueles grãozinho, tudo direitinzim. Quer dizer que ela pode ficar um pouquinho de pó, mas ela não fica toda um pó só. Mas se bota pouco fogo no começo, só vai ficar aquele pó fininhozím. Aquilo a senhora pega assim, ó, enfia a mão dentro da farinha assim, tirou a mão, parece que meteu a mão numa lata de talco. Aquilo é pouco fogo, pra torrar farinha. No começo. Depois que ela ficar assim pode botar fogo que não torra direito mais. Ou sapeca, ou então fica só aquele pó mesmo. Agora, ela ficando grossinha, aí quando a senhora for torrar ela, aí vai afinando mais um pouco, mas só que tem que não fica mais aquele pó. Ela fica uma farinhazinha que a senhora pega assim e vê que ela está grossinha, ringe na mão assim. E o pó não, não é?

Não pode ter caroço fora da medida, não pode ter poenta. Sabe poenta o que é? Poenta é aquela farinha fininha. É o pozinho fininho, bota a mão e fica a mão toda branquinha. Na nossa língua é poenta. Pra quem não conhece aquela é a boa, não é? Pra quem conhece não. É mais grossinha, mais cheia, não demais. No ponto. Nem demais, nem de menos.

Eu conheço a farinha quando está bem torradinha assim: eu pego um pouquinho dela. Aí faço assim, quando ela está rengendo igual a areia então está torradinha. Agora já tem outras pessoas não. Que esfria, esfria ela um pouquinho, aí bota um punhadinho na boca, vê se está trincando mesmo no dente, aí está boa também. Diversas pessoas conhecem farinha de diversos jeitos, não é?

É uma beleza mesmo . Aí a farinha dá pra isso tudo: pirão de galinha, dá pra comer o tutu de feijão. Dá pra tudo a farinha. E aí a farofa. Uma farofa da farinha é uma beleza também Por que que nós come? pra alimentação. Farinha é uma alimentação que aqui na roça não tem outra igual.

Eu faço um pirão de pedra com farinha, o senhor estando com fome, o senhor come. Que o tempero melhor que tem é a fome! Não leva a mal não. Isso é conversa de roceiro. Se por acaso botar nós numa mata ali, num lugar que nós não acha carne, levar dois dia sem ter nada que comer, a fome chega, não chega? O senhor não estava acostumado a passar dois dia, três dia. não é? Vamos que seje nós quatro aqui. Nós não leva um pedaço de carne, não leva pão pra comer, não leva nada, só encontra água no meio do mato. Perde o caminho. Quando nós chega numa casa, não tem nada, só tem tempero, tem farinha. Mas não tem feijão, não tem carne, não tem arroz. Nós vamos ficar com fome? Vou? E o senhor vai comer também. Então, tijolo não serve. Telha não serve. Mas tem umas pedra branca aí que eu apanho ela lavo ela,

limpo ela bem com uma palha dessa, raspo ela bem raspada, limpo a pedra bem limpinha, passo outra água nela. Corto mocado de cebola, corto mocado de alho. Se tiver banha ou azeite, eu boto na panela, bem limpinha, faço um refogado daquelas pedrinhazinha redonda. Quando aquele refogado estiver meio moreno bota as pedra nele com vagar pra não amassar a vasilha, não é? Aí passa aquele refogado, bem refogado ali mesmo. Quando estiver fervendo, eu ponho aquela farinha - não está azeda, está bem torradinha. Eu apanho uma colher. Aí vou botando farinha, vou mexendo ela. Vou mexendo. Quando estiver bem cozinhadinha, com alho, cebola e sal, tempero tudo certo, estiver bem cozinhadinha, aí eu tiro, dou a qualquer um dos senhores pra provar. Se os senhores deixar esfriar, eu dou a cara a tapa. Nós come de encher a barriga, ainda tirar o chapéu da cabeça e dizer: "Graças a Deus!". O pirão de pedra pra quem tem fome, meu Deus! A senhora compreendeu, não compreendeu?

A CIÊNCIA ESTÁ NO FORNO OU A INCIÊNCIA ESTÁ NO FORNO

Fazer farinha é indescritível. Pode-se dizer que fazer farinha passa pelas etapas: arrancar mandioca, raspar, lavar, sevar, prensar, quebrar, peneirar e torrar. Hoje, inclusive, as fábricas fazem isso. Há máquinas que se ocupam destas etapas e o mercado se abastece de farinha de mandioca. Mas as casas de farinha não são fábricas. A casa de farinha é uma casa. Lugar onde moram os homens. Ninho preparado para a criação. Acasala-se e procria-se. A casa é o lugar da criação. É o espaço imantado onde o homem realiza a sua condição de criador. E fazer farinha é um ato de criação. Único, não uniforme, sempre igual. O universo da fábrica é o da multiplicação do igual, na cópia servil do modelo. Quem cria não mora lá.

Portanto, fazer farinha é um ato único. Repetitivo enquanto processo, único enquanto produto. E com atos únicos não se faz ciência. A ciência não abarca o particular, só o geral. Gerais são as etapas do processo de fazer farinha. Daí as fábricas construídas. Com a ciência se fazem as fábricas.

Vendo fazer farinha constata-se que das etapas progressivas a de torrar é a mais importante. É o clímax do processo. Consiste na transmudação da massa em farinha, ou em virar farinha, como dizem, e se produz no forno ou tambor. Neste momento percebe-se que alguma coisa acontece. Dizemos então que a ciência está no forno. Mas o que se está dizendo mesmo, como os do campo, é que a ciência é um saber feito de experiências, de vivências felizes, de mistérios. E o homem que está realizando aqueles movimentos

ritmados com a pá ou com o rodo, no forno, ou fazendo girar o tambor com a massa que implodirá em farinha, é um homem que sabe o que faz, um mestre no seu ofício. Possuindo esta ciência sabe buscar o ponto exato de graduação do forno, que não é tão somente atingir um certo número de graus de temperatura e manter uma certa velocidade nos movimentos, mas sim chegar ao indescritível. Mostra a competência através da farinha torrada, da farinha que fez. Permanecendo o mistério, o segredo do fogo e do ritmo na inciência do forno: como chegou ao ponto?

Deste modo também as doceiras, as cozinheiras podem dar as receitas, sem revelarem o segredo, porque é impossível revelar este conhecimento, que produz a coisa única. Sabem fazer, não sabem porque sabem fazer: inciência pura no mais profundo conhecimento. E isto tudo é irrevelável, porque são obras únicas de homens únicos.

E isto tudo é muito fácil, conforme afirmam com freqüência. Difícil é para quem não sabe. Para quem não participa desta intimidade entre o saber e o mistério. Para quem não suporta esbarrar nos limites entre a ciência e esta zona do inexplicável.

Esta convivência, que cria para eles esta facilidade, pode sugerir latência de um estado mítico. Saber e acreditar criando condições para a realização do trabalho facilmente realizável.

Assim, neste estado, nas casas de farinha, criadas pelo homem para sustento do homem, realiza-se o trabalho como expressão do homem, em si mesmo e para além dele.

Por isso também, nesta intimidade com o mistério, reservam para os bichos e lobisomens a caruera, resíduo de imperfeições no fazer farinha, que a sabedoria profunda não soube evitar.

Glossário

- **Água de mandioca** - Suco tóxico da mandioca eliminado da massa quando apertada na prensa. *(V. apertar, massa, prensa)*
- **Aguião** - Eixo da buchinha. *(V. buchinha)*
- **Apertar** - Prensar a massa para secá-la. *(V. massa, prensa, secar a massa)*
- **Apurada** - Peneirada, livre da caruera. *(V. caruera, massa)*
- **Banca** - Mesa de madeira que cobre o cocho e onde se assenta a sevadeira. *(V. cocho, sevadeira)*
- **Barrica** - Recipiente de metal de forma cilíndrica, com perfurações que permitem o escoamento da água da massa, ao ser prensada. *(V. água de mandioca, massa, prensa, tipiti)*
- **Bica** - Canaleta da prensa por onde escorre a água da mandioca. *(V. água de mandioca, prensa)*
- **Boca da fornalha** - Abertura da fornalha onde se coloca a lenha *(V. fornalha)*
- **Boneca** - Caixa de madeira que encobre a buchinha da sevadeira, para evitar que a massa se espalhe e caia fora do cocho. *(V. buchinha, cocho massa, sevadeira)*
- **Boneco** - Peça de madeira que sustenta o aguião. *(V. aguião)*
- **Buchinha** - Peça roliça de madeira revestida pela serrilha. *(V serrilha sevadeira)*
- **Caruera** - Resíduo eliminado da massa quando é passada na peneira *(V massa)*
- **Casa de farinha** - Lugar destinado ao fabrico de farinha de mandioca
- **Cepo** - o mesmo que boneco.
- **Cocho** - Recipiente onde é depositada a massa ralada ou prensada. *(V. massa, prensa, sevadeira)*
- **Cruzeta** - Roda de madeira que, impulsionada, faz girar o tambor. *(V. tambor)*
- **Engenho de farinha** - 1. Casa de farinha (v.) 2. Casa de farinha com equipamentos (animal ou motor) adaptados a maior produção.
- **Esteio** - Trave lateral da prensa. *(V. prensa)*
- **Ficar embastida** - Ficar emplastada (a massa), não permitindo o escoamento da água na prensa. *(V. água de mandioca, massa, prensa)*
- **Ficar poenta** - Ficar a farinha fina como pó, perdendo a qualidade
- **Fornada de farinha** - Porção de farinha que sai do forno ou do tambor **de cada vez**. *(V. forno, tambor)*

- **Fornalha** - Lugar onde a lenha é queimada para aquecer o forno. *(V. forno).*
- **Forno** - Chapa (aquecida pela fornalha), redonda e com bordas, onde se torra a farinha. *(V. fornalha)*
- **Fuso** - Peça da prensa que aperta a massa, dando sucessivas voltas. *(V. massa, prensa)*
- **Goma** - Espécie de massa muito fina, formada no fundo da vasilha que recebe a água da mandioca, eliminada pela prensa. *(V. água de mandioca, prensa)*
- **Massa** - Mandioca já sevada que, depois de prensada e peneirada, é levada ao forno, ou ao tambor, para murchar e virar farinha. *(V. forno, murchar, prensa, sevar, tambor)*
- **Mesa** - Peça da prensa onde se põe o tipiti ou a barrica para apertar a massa. *(V. barrica, massa, prensa, tipiti)*
- **Mexer farinha** - 1. Mover a farinha no forno, com a pá ou com o rodo, para torrâ-la. *(V. forno, pá, rodo)* 2. Fazer farinha.
- **Murcha** - (Massa) já no ponto de virar farinha no forno ou no tambor. *(V. forno, massa, tambor)*
- **Murchar** - Passar de massa a farinha no forno ou no tambor. *(V. forno, massa, tambor)*
- **Pá** - Instrumento de madeira usado para mexer a farinha no forno, através de movimentos variados. *(V. forno, mexer farinha)*
- **Pau da rama** - Peça da rama de mandioca para ser plantado. *(V. rama)*
- **Pele** - Casca fina e escura que recobre as raízes da mandioca
- **Plantar rama** - Plantar mandioca.
- **Polvilho** - Espécie de farinha muito fina e branca, feita com a goma. *(V. goma.)*
- **Porca** - Trave horizontal da prensa onde gira o fuso. *(V. fuso, prensa)*
- **Prensa** - Trave com fuso onde se aperta a massa para secar. *(V. apertar, fuso, massa, secar a massa)*
- **Puxar rodete** - Acionar o veio para movimentar a sevadeira. *(V. rodeie, sevadeira, veio)*
- **Quebrar a massa** - Desfazer com as mãos os blocos de massa seca. *(V. massa, secar a massa)*
- **Rama** - Caule da mandioca.
- **Rodar o tambor** - Movimentar o tambor para torrar a farinha. *(V. tambor).*
- **Rodete** - Roda que, acionada, movimenta a sevadeira. *(V. sevadeira)*

- **Rodo** - Instrumento de madeira que puxa e empurra a farinha no forno para torrar. *(V. forno, mexer farinha)*
- **Secar a massa** - Apertar a massa na prensa para tirar a água. *(V. massa, prensa, água de mandioca)*
- **Serrilha** - Chapa de metal em lâminas dentadas, que reveste a buchinha. *(V. buchinha, sevadeira)*
- **Sevadeira** - Conjunto articulado constituído pela buchinha e pela serrilha que, posto em movimento, rala a mandioca. *(V. buchinha, serrilha, rodete)*
- **Sevar** - Ralar mandioca na sevadeira. *(V. sevadeira)*
- **Tambor** - Espécie de forno giratório usado para torrar farinha.
- **Tipiti** - Espécie de cesto usado para colocar a massa na prensa. *(V. massa, prensa)*
- **Tirar a pele** - Raspar a raiz da mandioca.
- **Tirar farinha na pá** - Torrar farinha no forno. *(V. forno)*
- **Tirar uma fornada** - Concluir o processo de torrar farinha no forno ou no tambor. *(V. forno, tambor)*
- **Trincho** - Peça de madeira que, posta sobre o tipiti, permite o aperto uniforme da massa. *(V. apertar, massa, prensa)*
- **Vara** - Espécie de alavanca usada para girar o fuso. *(V. fuso)*
- **Veio** - Manivela que aciona o rodeie para movimentar a sevadeira. *(V. rodete, sevadeira)*

Farinha em Preto e Branco



Agápio José de Moura e sua mulher, Dona Carmem, sevando a mandioca.
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985



Barrica na casa de Agápio.



**Casa de farinha de Sidônia Benícia (Dona Miúda).
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



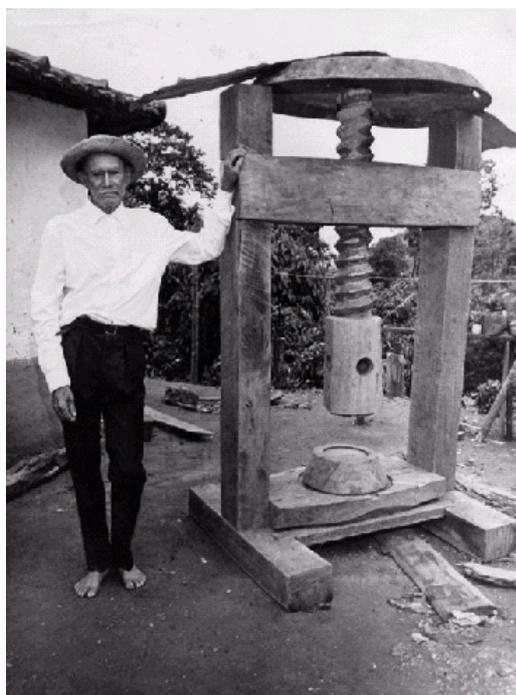
**Rodete e sevadeira - peças da casa de farinha de Dona Miúda.
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



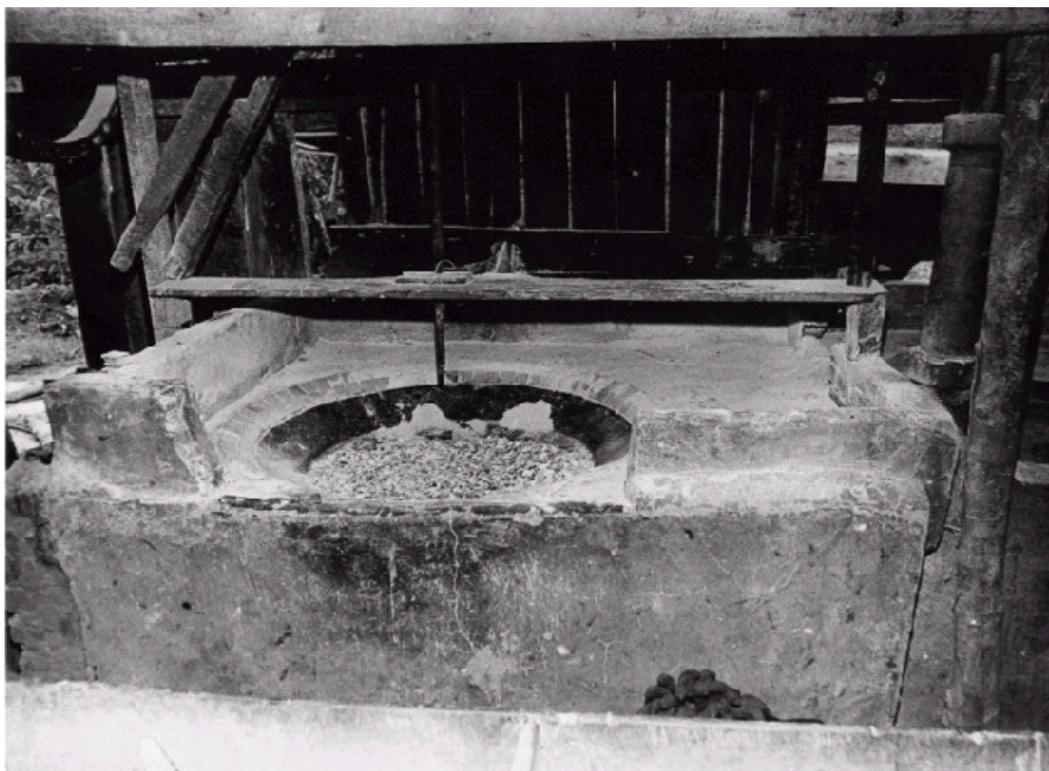
**Detalhe do fuso - Prensa da casa de farinha de Dona Miúda
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



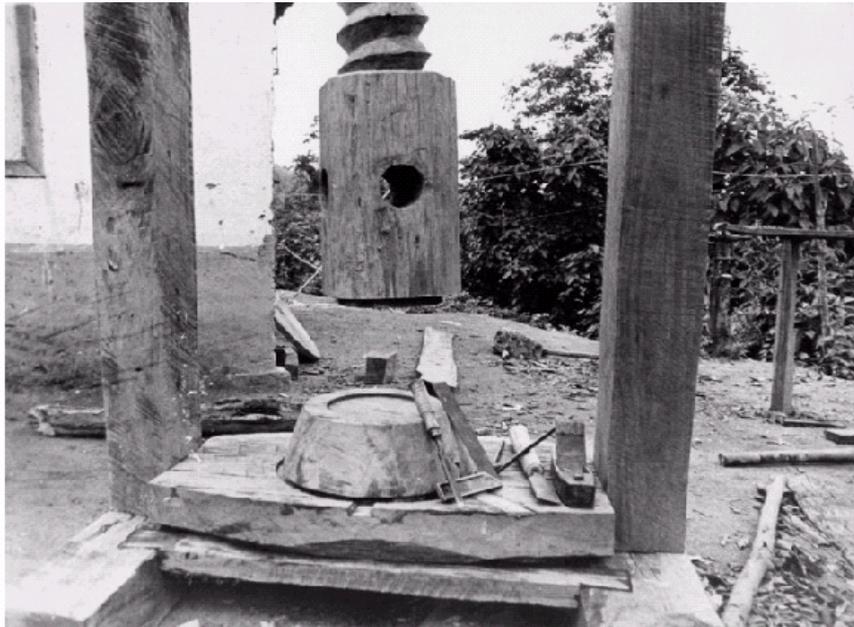
**Folhas de puidoba que servirão de cobertura para casa de farinha de Dona Miúda,
que está sendo reconstruída.**



Werneck Aquino de Barros faz à mão a prensa de mandioca – Parati.



**Fornalha de torrar farinha Engenho do Corisco Parati
Peça da casa de farinha de Werneck Aquino de Barros**



Prensa de farinha - Parati

**Prensa confeccionada por Werneck Aquino de Barros
Parati**

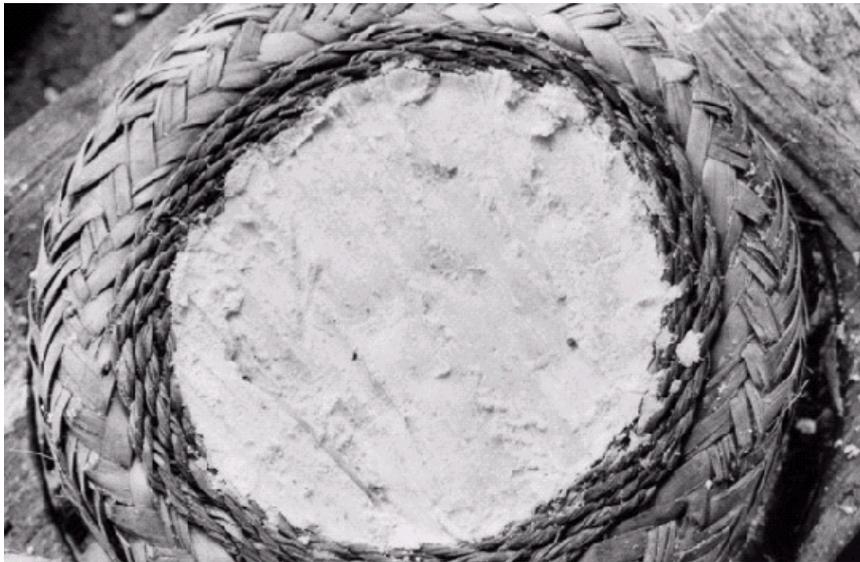




A colheita da mandioca - Itaboraí



**Pressionando a massa já seca
Casa de Farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério -
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



Massa já seca no tipiti
Casa de Farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério -
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/85



Apertando a massa de mandioca
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985



**Os tipitis na prensa para secar
Casa de Farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



**Massa no tipiti para ser prensada.
Casa de Farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



**Detalhe de Dona Pedrina sevando a mandioca
Casa de farinha de Francisco José Fernandes
Sambaetiba – 1984/1985 - Itaboraí**

Dona Pedrina sevando a mandioca, que vai caindo no cocho





**Dona Pedrina sevando a mandioca
Casa de farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



**Fazendo girar o rodete.
Casa de farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



Lavagem da mandioca
Casa de farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985



Raspagem da Mandioca
Casa de farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985



**Mandioca já na casa de farinha para ser raspada
Casa de farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



**Marcelo, neto de Seu Dério, quebrando a massa no cocho
Casa de farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**



**Forno para secagem da farinha, o farinheiro verifica o ponto da farinha -
Casa de farinha de Francisco José Fernandes - Seu Dério -
Sambaetiba - Itaboraí - 1984/1985**