

A DIVISÃO SOCIAL DO TRABALHO NAS CASAS DE FARINHA NO MUNICÍPIO DE BREJINHO-RN

Ana Clara de Andrade Lima¹

*(Licencianda em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, (84) 99146-0498,
andrade.acl@outlook.com)*

Francisco Fransualdo de Azevedo²

*(Doutor em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, (84) 99171-7274,
ffazevedo@gmail.com)*

RESUMO

Este estudo tem como objetivo analisar a divisão social do trabalho nas casas de farinha de Brejinho-RN, região conhecida pela tradição na produção da farinha de mandioca. Esta análise busca destacar as práticas do trabalho familiar, com ênfase na divisão das tarefas por gênero. Também verifica-se a coexistência de casas de farinha tradicionais e estruturas modernas, nas quais pode-se observar mudanças nas condições de trabalho. Através dos relatos orais, reforça-se a importância econômica e social dessa atividade para a população brejinhense, em especial o trabalho feminino. Observa-se que as casas de farinha são ambientes de persistência cultural e propagação dos conhecimentos populares, o que contribui para a preservação da identidade local e o sustento de diversas famílias em Brejinho.

PALAVRAS-CHAVE: Gênero; Identidade; Mandioca.

Identificação do GT

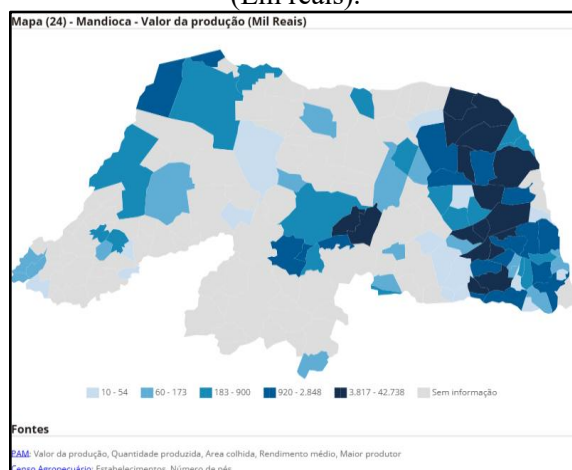
GT 02: Estudos Agrários

1 INTRODUÇÃO

A produção agrícola pode ser considerada a base de desenvolvimento para diversas regiões do Brasil. A partir disso, o Rio Grande do Norte tem seu alicerce na geração de produtos agrícolas como o feijão, batata, milho e mandioca para fins alimentícios. O circuito de produção da mandioca enquanto base para fabricação da farinha se estende por praticamente todo território potiguar, ocorrendo destaque para a região referente aos municípios de Vera Cruz e Brejinho, onde ocorre concentração das casas de farinha (ANJOS, 2017). Destaca-se que, segundo o IBGE (2023), o cultivo desse tubérculo ocorre por todo o território brasileiro, como

pode ser visto na Figura 01, especialmente na região correspondente ao Agreste no Rio Grande do Norte. Em números totais, a produção da mandioca no RN ocupa uma área de 26.815 hectares, e realiza uma produção equivalente a 297.506 toneladas por ano.

Figura 01 – Mapa de densidade da concentração da produção de mandioca nos municípios do RN (Em reais).



Fonte: IBGE (2023).

A partir disso, o objetivo central deste trabalho está respaldado na análise da divisão social do trabalho realizado nas casas de farinha, com destaque ao município de Brejinho-RN, reconhecido pela sua forte tradição na fabricação de farinha de mandioca. O estudo busca compreender como essa atividade se articula no âmbito do trabalho familiar, evidenciando o papel de homens e mulheres nas diferentes etapas do processo produtivo e as transformações ocorridas a partir da introdução de técnicas mais modernas. Além disso, pretende-se valorizar os saberes populares transmitidos entre gerações e refletir sobre a importância socioeconômica e cultural dessa prática para a população local, inserindo a discussão no campo da Geografia da população, que trata das relações entre funções, território, cultura e organização social.

2 METODOLOGIA

A metodologia do presente trabalho tem como base as seguintes vertentes: pesquisa bibliográfica, análise de relatos orais e produção cartográfica. No que diz respeito ao levantamento bibliográfico, buscou-se autores pertinentes à análise proposta, também foram incluídas obras de autores brejinhenses, possibilitando maior familiaridade com a realidade estudada. No que diz respeito à vertente empírica da pesquisa, foram utilizados relatos extraídos do documentário *A Terra da Farinha* (2021), que trata das casas de farinha do município de

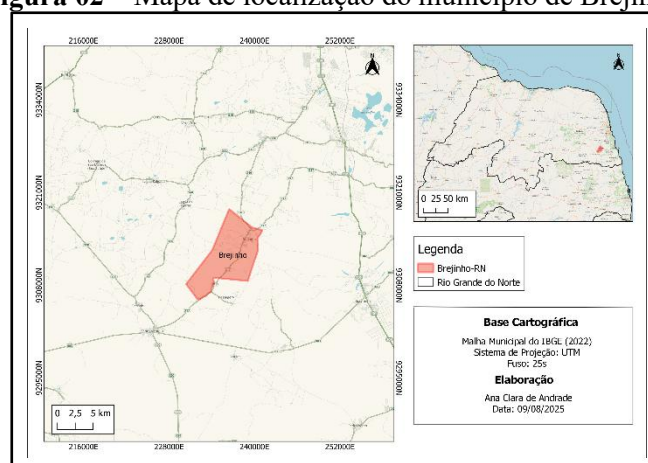
Brejinho. Esses relatos, oriundos de falas de moradores e trabalhadores locais, foram analisados como fontes orais complementares. Para preservar a identidade dos mesmos, foram atribuídos pseudônimos.

Além disso, a cartografia foi utilizada como ferramenta de representação e análise espacial, contribuindo para localizar o município de Brejinho, assim como os locais de destaque na produção da mandioca no estado do RN. A combinação dessas estratégias metodológicas permitiu não apenas o resgate de memórias e vivências relacionadas ao sistema produtivo da farinha, mas uma compreensão da divisão social do trabalho na construção da identidade social e econômica do município.

3 TRABALHO COLETIVO E GÊNERO NA PRODUÇÃO DE FARINHA

O município de Brejinho está situado na região Agreste do Rio Grande do Norte, conforme ilustrado na Figura 02. Possui 62 anos de emancipação política e destaca-se pela tradicional produção de farinha de mandioca, atividade que lhe conferiu o título de “Terra da Farinha”. Embora não seja possível precisar quando essa prática teve início na localidade, segundo Moraes (2006), é comum encontrar espaços produtivos de farinha espalhados por grande parte do território potiguar, o que reforça a longa trajetória e relevância cultural dessa atividade na região. Em Brejinho, a consolidação do município como polo produtor se deu com a implementação de estruturas voltadas à transformação da mandioca em diversos subprodutos, como goma, beiju de forno, tapioca e, principalmente, a farinha. Essas práticas se desenvolveram no contexto das casas de farinha tradicionais presentes no município (VIEGAS, 2017).

Figura 02 – Mapa de localização do município de Brejinho.



Fonte: Elaboração própria (2025).

Segundo o documentário *A Terra da Farinha* (2021), torna-se possível compreender como funcionavam as casas de farinha tradicionais do município de Brejinho. As casas de farinha no município possuem uma origem ligada ao sistema produtivo familiar, no qual a produção da mandioca e da farinha era realizada pelo próprio núcleo doméstico. Este modelo de produção familiar se destaca pela autonomia e pela transmissão de saberes tradicionais ao longo das gerações, consolidando a farinha como um produto artesanal e de qualidade, mesmo com o uso de técnicas manuais. A estrutura física dessas casas de farinha era simples, porém funcional, contando com fornos para o preparo da farinha e ambientes destinados às diferentes etapas do processo produtivo. As atividades eram organizadas por meio da cooperação doméstica e, em algumas situações, pelo apoio de trabalhadores externos, o que reforça o caráter comunitário e colaborativo do trabalho.

Originalmente, as funções eram divididas entre preneiros e forneiros, geralmente homens responsáveis pela operação do forno e pela prensagem da mandioca, tarefa que exigia habilidade para evitar o desperdício e a queima do produto. As raspadeiras eram mulheres, muitas vezes vizinhas ou membros da própria família, que realizavam a raspagem da mandioca. Outro exemplo é a Casa de Farinha do Senhor Leonel, uma casa de farinha artesanal com aproximadamente 60 anos, construída em terreno particular e que realizava produção de farinha manualmente, mantendo viva a técnica tradicional. Diferentemente do processo atual, na produção manual da farinha não havia a retirada da goma, característica que conferia um sabor mais acentuado ao produto. Dessa forma, os locais de beneficiamento da mandioca não são apenas espaços produtivos, mas também ambientes culturais, onde a transmissão de saberes populares e a cooperação social atuam como pilares fundamentais para preservar as tradições e garantir a qualidade do produto final.

A produção de farinha em Brejinho possui grande importância econômica para a população local. Segundo o Censo Agropecuário realizado em 2017 pelo IBGE, Brejinho apresentou uma produção de mandioca igual a 1.899 toneladas, influenciando positivamente no ciclo produtivo da farinha. A partir disso, políticas públicas de fortalecimento da agricultura familiar se fazem necessárias para a manutenção da atividade, programas como o PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) surgem a partir dessa perspectiva. Atualmente, estende-se até o município de Brejinho como forma de consolidação do plantio familiar na região, assim como uma ferramenta de auxílio ao protagonismo feminino

através do PRONAF Mulher, possibilitando a aquisição de maquinário, reformas em propriedades, equipamentos e implementos.

Desde sua fundação, as casas de farinha estavam inseridas no contexto familiar, configurando-se como uma importante fonte de renda para homens e mulheres. Um exemplo representativo é a casa de farinha do Sr. Pedro, onde a matéria-prima era oriunda da agricultura familiar. Embora o serviço fosse majoritariamente realizado por membros do núcleo doméstico, havia também a contratação de trabalhadores externos, como forneiros e raspadeiras. Essas estruturas funcionavam de forma manual e não operavam em larga escala, refletindo o modelo tradicional e comunitário de produção.

Na época, havia poucas opções de serviços no município, especialmente para as mulheres. Nesse cenário, a função de raspadeira surgiu como uma das poucas alternativas de ocupação feminina. Por meio disso, é possível perceber que, nessas condições, especialmente na década passada, esse trabalho não se configurava como um mecanismo de independência da mulher, mas como uma alternativa de sobrevivência. Isto remonta à condição de trabalho marcada pela escassez de recursos e pela luta pela subsistência, como é possível identificar na metáfora apresentada por Castro (1967), que descreve a vivência miserável e recorrente dos moradores do mangue. Nesse contexto, o trabalho não é visto como uma ferramenta emancipadora, mas como um recurso mínimo de subsistência. Os moradores utilizam o caranguejo como forma de alimento, retirando do mangue o próprio sustento, pois não têm outra opção. Muitas moradoras de Brejinho trabalhavam em casas de farinha como forma de garantir o sustento de suas famílias, já que essa era a única fonte de renda acessível para grande parte delas. A ausência de alternativas de ofício em regiões interioranas, principalmente em décadas passadas, agravou ainda mais essa realidade, afetando especialmente as mulheres. Em Brejinho, a raspagem da mandioca surge como uma das poucas opções de trabalho femininas, marcada pela informalidade e por baixos salários. Esse ainda é o cenário em muitas casas de farinha no estado do Rio Grande do Norte.

Esse cenário é evidenciado no relato de Maria:

“Alcansei algumas casas de farinha em Brejinho, inclusive, cheguei a raspar mandiocas e tirar goma. Não sabia fazer o serviço direito, mas dava para ‘alinhavar’ e receber um dinheirinho no final de semana.”

Assim como Maria, diversas outras mulheres recorreram à função de raspadeira como alternativa diante da falta de oportunidades de ocupações vivenciada no município naquele período. A função de raspadeira tornou-se, portanto, a principal ocupação direcionada às mulheres, enquanto outras atividades, como forneiros e preneiros, eram predominantemente exercidas por homens, uma divisão que será apresentada no quadro de funções e produção da farinha a seguir:

Quadro 01 – Etapas da Produção da Farinha e Distribuição por Gênero.

Etapas do Processo	Gênero/Função	Descrição Detalhada
Arrancada da mandioca ("arranca")	Homens – "homens da capoeira"	Grupos puxam a planta pelo caule; uns arrancam, outros carregam em caçuás ou caminhões. O terreno vazio é chamado de "capoeira".
Transporte da mandioca	Homens	A mandioca é levada em lombos de animais ou caminhões até a casa de farinha, onde é organizada em montes.
Raspagem da mandioca (capote)	Mulheres – "Capoteiras"	Iniciam a raspagem da mandioca e param na metade. Atuam em grupo, sentadas em círculo, geralmente durante a noite até a madrugada.
Conclusão da raspagem	Mulheres – "Tiradeiras de capote"	Finalizam o trabalho iniciado pelas capoteiras. Etapa essencial para o andamento da farinhada.
Trituração (cevar)	homens ou grupo	A mandioca raspada é levada ao cevador, onde é triturada e transformada em massa.
Lavagem da massa	Mulheres – "Tiradeiras de goma"	Dupla de mulheres lava a massa com água, torcendo o pano para extrair a manipueira. A massa espremida vai para o tanque e origina a farinha.
Decantação para obtenção da goma	Mulheres	O líquido da lavagem repousa por 12h. A parte sólida (goma) é retirada e seca para consumo como goma fresca (sem torrefação).
Prensagem da massa		A massa é colocada entre tábuas com sacos de nylon e é prensada

	Homens – “Preseiros” ou “Peneiradores”	até escorrer toda a manipueira restante.
Torrefação no forno	Homens – “Torradores” ou “Forneiros”	A massa peneirada é colocada no forno em porções e torrada, concluindo o processo de produção da farinha.

Fonte: Viegas (2017).

A partir do Quadro 01, é possível observar como as funções para a produção da farinha eram distribuídas, bem como o modelo de divisão do trabalho por gênero. As mulheres possuem predominância em atividades como a raspagem e a lavagem da mandioca, enquanto os homens assumem papéis centrais nos processos ligados ao manejo e transporte da matéria-prima. Tal divisão pode ser observada nas casas de farinha tradicionais, assim como nas casas de farinha mais modernas.

Com o passar do tempo, algumas casas de farinha do município incorporaram meios de produção mais modernos. A casa de farinha de Gonçalo, por exemplo, é considerada a primeira do município a investir em melhorias estruturais e em equipamentos eletrônicos (VIEGAS, 2017). A introdução desses recursos permitiu a diminuição do esforço físico dos trabalhadores e a ampliação da segurança nas atividades desenvolvidas. Por outro lado, devido à inserção dessas tecnologias, também ocorreu a substituição de trabalhadores, o que mantém a desigualdade, já que a melhoria dos meios técnicos não implicou mudanças nas relações de trabalho. Como aponta DAMIANI (2002):

O número de trabalhadores ocupados aumenta com o desenvolvimento da produção, mas em proporção decrescente com respeito à escala de produção. Para compreender tal situação, é necessário considerar que os meios de desenvolver a produção, no capitalismo, são também os meios de exploração e dominação da classe trabalhadora. (DAMIANI, 2002, p. 17)

A partir disso, é possível dizer que mesmo com mudanças técnicas e estruturais, as desigualdades no ambiente de trabalho ainda são mantidas, principalmente no que diz respeito ao gênero dos trabalhadores. Sendo assim, essa modernização provocou uma mudança significativa na cadeia produtiva da farinha em Brejinho, repercutindo diretamente nas condições de emprego, tanto para homens quanto para mulheres. Ao analisar o trabalho familiar aplicado à confecção da farinha de mandioca, torna-se evidente como uma atividade produtiva pode impactar profundamente a dinâmica de um município.

Em Brejinho, a produção de farinha de mandioca tornou-se não apenas uma importante fonte de renda, mas também um elemento constitutivo da identidade cultural local. Tal prática está historicamente associada à formação da comunidade, sendo transmitida entre gerações e consolidada como símbolo de pertencimento e resistência. A atividade influenciou tanto o desenvolvimento econômico quanto a organização social do município. As casas de farinha, muitas delas familiares, tornaram-se espaços centrais na vida da população, contribuindo para o sustento de famílias inteiras ao longo das décadas.

Mesmo as gerações mais jovens herdaram os frutos deste ofício, direta ou indiretamente, por meio dos esforços de pais e avós que atuaram nesse ofício como forma de sobrevivência. De acordo com dados informais relatados por moradores, as casas de farinha de Brejinho já geraram mais de 300 empregos (VIEGAS, 2017, p. 105). Oficialmente, o número de empregos gerados pelas indústrias da farinha localizada em Brejinho soma um total de 73 empregos segundo a FIERN (Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Norte) através de dados de 2024, levando em consideração apenas estabelecimentos registrados contendo CNPJ. São homens e mulheres que encontram na lida com a mandioca o seu principal meio de subsistência.

O relato de Joana, moradora de Brejinho/RN, ilustra bem essa realidade:

Desde que me lembro, meu pai sempre trabalhou em uma casa de farinha, não lembro quando começou, mas sei que sempre estive lá. Lembro que nunca faltou comida nem outras coisas na nossa casa, ele ganhava apenas um salário que correspondia ao salário mínimo da época, mas através desse salário, conseguimos sobreviver. Meu pai também trazia algumas farinhas e pacotes de goma, o patrão da casa de farinha deixava os trabalhadores levarem para casa. Meu pai trabalhava na casa de farinha de Gonçalo.
JOANA, moradora de Brejinho/RN. Entrevista concedida à autora, s.d.

O testemunho de Joana reforça o papel das casas de farinha como espaços de trabalho, memória e sobrevivência para diversas famílias brejinhenses. Em um contexto de baixa mobilidade e escassas oportunidades, essas estruturas representaram e ainda representam alternativas reais de inserção econômica e social. Diante disso, ressalta-se a relevância de pesquisas como esta, que buscam compreender as dinâmicas do trabalho familiar em pequenos municípios. Em Brejinho, esse modelo produtivo contribuiu de maneira decisiva para o crescimento local e para a construção de uma identidade cultural fortemente enraizada na prática tradicional da produção de farinha.

4 RESULTADOS

A análise realizada durante a pesquisa permitiu identificar que o processo de beneficiamento da mandioca para produção da farinha no município de Brejinho-RN engloba fatores tanto econômicos quanto sociais. Sendo assim, é possível entender como se deu a relação de trabalho nas casas de farinha antigas e modernas, considerando que as funções eram bem definidas entre homens e mulheres: os homens ficavam responsáveis principalmente pelo transporte da matéria-prima, pela operação do forno e pela prensagem, enquanto as mulheres eram figuras frequentes no processo de raspagem da mandioca.

Outro ponto diz respeito à informalidade trabalhista, vivenciada principalmente pelas mulheres. Esse cenário vem sendo dissipado com a modernização das casas de farinha, acarretando maiores fiscalizações trabalhistas e o aumento da formalização trabalhista em Brejinho. A partir disso, verificam-se impactos positivos nas condições de serviços para homens e mulheres. A princípio, o trabalho era pesado, mas, com a implementação de maquinários, o processo tornou-se mais rápido e menos desgastante. Nas casas de farinha de Brejinho que já foram modernizadas, o processo de raspagem tornou-se mais ergonômico, evitando doenças entre as mulheres com o passar dos anos.

Atualmente, pode-se considerar que a cidade de Brejinho possui importância econômica, social e cultural. Esse destaque é refletido na geração de empregos para os moradores locais, assim como no desenvolvimento de uma identidade cultural própria, reconhecida através do título "Terra da Farinha". Essa identidade também é vista na criação de pontos temáticos, como o Museu da Farinha, onde é contada a história da cidade. Além disso, há monumentos que fazem referência à fabricação da farinha, reforçando o vínculo entre cultura, tradição e economia local.

5 CONCLUSÕES

Este estudo teve como objetivo analisar a divisão social do trabalho nas casas de farinha da cidade de Brejinho, com especial enfoque ao ofício feminino, onde, historicamente, mulheres sempre ocuparam a função relativa à raspagem da mandioca. Também foram analisadas as transformações ocorridas durante os anos, tanto na estrutura física das casas de farinha como nas condições de emprego vivenciadas. Além dos aspectos simbólicos da identidade brejinhense.

Como contribuições, esta pesquisa buscou trazer visibilidade às tarefas realizadas nas casas de farinha de Brejinho, principalmente no que se refere ao trabalho feminino, frequentemente esquecido e menos valorizado. Futuramente, deseja-se aprofundar a análise realizada por meio da pesquisa em outros municípios também reconhecidos por sua produtividade de farinha, com o intuito de comparar dados em diferentes escalas.

6 REFERÊNCIAS

DAMIANI, Amélia. **População e geografia**. 7. ed. São Paulo: Contexto, 2002.

CASTRO, Josué. **Homens e caranguejos**. São Paulo: Brasiliense, 1967.

MORAIS, Glória Cristiana de Oliveira. **Casas de Farinha**. Galante Scriptorin Candinha Bezerra. Nº 12. Volume 03. Junho 2006.

TV BREJINHO (Prod.). **A Terra da Farinha do Rio Grande do Norte** [vídeo]. YouTube, 2 nov. 2021. Disponível em: <https://youtu.be/pTs1fB491wA>. Acesso em: 25 jun. 2025.

VIEGAS, Iranete. **História e memória da terra da farinha**. Brejinho, RN: *s.n.*, 2017.

ANJOS, Raquel Silva dos. **O circuito espacial de produção agroindustrial de mandioca no Rio Grande do Norte**. 2017. 176 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2017.
