UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL – UFMS
FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS – FACH
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL – PPGAS

Vanessa Silva de Oliveira

A FESTA DA FARINHA: MIGRAÇÃO NORDESTINA E O PAPEL DA AGRICULTURA FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE ANASTÁCIO (MS)

Construção da memória da migração e seus significados

CAMPO GRANDE – MS
2025

VANESSA SILVA DE OLIVEIRA

A FESTA DA FARINHA: MIGRAÇÃO NORDESTINA E O PAPEL DA AGRICULTURA FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE ANASTÁCIO (MS)

Construção da memória da migração e seus significados

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – Faculdade de Ciências Humanas como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Orientador:
Prof. Dr. Álvaro Banducci Júnior. Doutor em

CAMPO GRANDE – MS
2025

Ficha Catalográfica

Vanessa Silva de Oliveira

A FESTA DA FARINHA: MIGRAÇÃO NORDESTINA E O PAPEL DA AGRICULTURA FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE ANASTÁCIO-MS

Construção da memória da migração e seus significados

Chefe do Departamento:

Coordenador do Curso de Pós-graduação:

Vanessa Silva de Oliveira

A FESTA DA FARINHA: MIGRAÇÃO NORDESTINA E O PAPEL DA AGRICULTURA FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE ANASTÁCIO (MS)

Construção da memória da migração e seus significados

Presidente da Banca:

Prof. Dr. Álvaro Banducci Junior

Banca Examinadora:

Prof. (a). Dra. Mara Aline dos Santos Ribeiro

Prof. (a). Dr. Ricardo Luiz Cruz

Data de Aprovação: -/-/-/

Dedicatória

Dedico este trabalho a todos os meus interlocutores, que com generosidade compartilharam suas memórias e experiências, tornando possível esta pesquisa, para que a Festa da Farinha siga sendo memória viva de um modo de vida que insiste em existir mesmo em tempos de mudança e disputa.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus primeiramente por estar sempre comigo, ajudando a realizar essa tarefa, através da fé na qual sempre acreditei que todas as coisas são possíveis.

Agradeço ao meu orientador, Professor Dr. Álavaro Banducci Júnior, pela orientação e contribuição com ideias e incentivo. Pela paciência de ler meus textos, corrigir os erros e indicar caminhos para a concretização desse trabalho.

Agradeço aos membros da banca examinadora, Professora Dra. Mara Aline dos Santos Ribeiro e Professor Dr. Ricardo Luiz Cruz, pelas suas contribuições e sugestões, pelos elogios e pelo despertamento de lacunas que precisavam melhorar.

Agradeço aos professores do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - PPGAS – UFMS, por todo o conhecimento que nos foi ensinado durante a trajetória do mestrado.

Agradeço a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul pela oportunidade e ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - PPGAS – UFMS pela oportunidade de desenvolver esse trabalho.

Agradeço aos colegas da turma que partilhou parte dessa jornada comigo, nos encontros das aulas, nas sugestões, discussões e revisões do trabalho.

Agradeço a minha família pelo apoio e encorajamento, e pela compreensão da minha ausência durante os momentos festivos, os finais de semana.

Agradeço as minhas sobrinhas Jenniffer e Iris Fernanda por me acompanhar algumas vezes nas viagens durante minha pesquisa de campo, por registar os momentos e por me fazer sorrir quando eu quis chorar.

Gratidão a meu pai que sempre me apoiou desde o início da seleção do processo para entrar no mestrado até a finalização. Sempre acreditou em mim até mesmo quando eu não me via capaz. Durante a jornada, nos momentos mais turbulentos esteve sempre ao meu lado, estendendo sua mão amiga me aconselhando a não desistir. Por me acompanhar nas viagens para realização da etnografia dessa pesquisa. Os lanchinhos da tarde e das madrugadas. As palavras de conforto e as orações. A paciência que sempre teve comigo.

Agradeço de todo meu coração aos meus interlocutores, Máximo de Assunção, Sebastião, Jaqueline Torres, dona Glaucia, Aristeu Santos, seu filho Aristides, Valdeci Piffer, Herculano Queiroga presidente da feira da agricultura familiar, José Edson dos Santos presidente do CTN, Milton José, Ademir, Jacqueline Oliveira, Adélia Dias, Nildo Alves ex-prefeito, Maria José, Rosangela Alvarenga, Vera Regina, José Lucio (o Zé Branco) e sua esposa Ana, Francisco (Chico), Rosangela empreendedora, José Edson Barbosa secretario do CTN e Ronaldo. Por me receberam com muito carinho e atenção, e por ter compartilhado experiências riquíssimas as quais foram fundamentais para o desenvolvimento deste trabalho e para o alcance dos meus objetivos.

“A fé é o firme fundamento das coisas que se esperam e a prova das coisas que se não veem”.

Hebreus, cap. 11, verso 1.

RESUMO

Esta dissertação analisa o significado da “Festa da Farinha”, evento anual realizado no município de Anastácio-MS, com foco em suas dinâmicas culturais, sociais e econômicas. A pesquisa fundamenta-se em uma abordagem antropológica que dialoga com os conceitos de festa, ritual e símbolo, buscando interpretar de que maneira o evento mobiliza a população, cria sentidos coletivos e articula diferentes tradições culturais. O estudo investiga como a festa reflete e reconfigura a intersecção entre a cultura nordestina — marcada pela memória migratória de muitos participantes — e as dinâmicas locais, com ênfase no papel da agricultura familiar. Procura-se compreender como o evento impacta o cotidiano dos moradores, ressignifica práticas culturais e fortalece, ou tensiona, a relação entre identidade e economia. Metodologicamente, o trabalho ancora-se na etnografia, por meio da observação, de entrevistas semiestruturadas e de registros em diário de campo. Durante essa etapa foram reunidos relatos de participantes locais — agricultores, comerciantes e frequentadores — cujas narrativas revelam perspectivas diversas sobre a importância da festa. Esses relatos oferecem insights sobre a relação entre tradição e modernidade, memória e desenvolvimento, bem como as transformações percebidas ao longo do tempo no evento. Os resultados indicam que a “Festa da Farinha” assume múltiplos significados: para alguns simboliza um resgate cultural e um espaço de preservação da memória nordestina; para outros, representa oportunidade econômica e um motor de fortalecimento da agricultura familiar. Além disso, observa-se uma tensão entre os aspectos tradicionais e as adaptações contemporâneas refletindo a complexidade das práticas culturais em contextos dinâmicos.

Palavras-chave: Festa, Farinha, Ritual, Cultura, Memória

ABSTRACT

This dissertation analyzes the meaning of the "Festa da Farinha," an annual event held in the municipality of Anastácio, Mato Grosso do Sul, focusing on its cultural, social, and economic dynamics. The research is based on an anthropological approach that engages with the concepts of festival, ritual, and symbol, seeking to interpret how the event mobilizes the population, creates collective meaning, and articulates different cultural traditions. The study investigates how the festival reflects and reconfigures the intersection between Northeastern culture—marked by the migratory memory of many participants—and local dynamics, with an emphasis on the role of family farming. The aim is to understand how the event impacts residents' daily lives, reframes cultural practices, and strengthens, or strains, the relationship between identity and economics. Methodologically, the work is anchored in ethnography, through observation, semi-structured interviews, and field diary entries. During this stage, accounts were gathered from local participants—farmers, merchants, and regulars—whose narratives reveal diverse perspectives on the festival's importance. These accounts offer insights into the relationship between tradition and modernity, memory and development, as well as the transformations observed over time in the event. The results indicate that the "Festa da Farinha" takes on multiple meanings: for some, it symbolizes cultural revival and a space for preserving Northeastern memory; for others, it represents an economic opportunity and a driver for strengthening family farming. Furthermore, there is a tension between traditional aspects and contemporary adaptations, reflecting the complexity of cultural practices in dynamic contexts.

Keywords: Festival, Flour, Ritual, Culture, Memory

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: FARINHA PRODUZIDA POR DONA CLEUZA 39
FIGURA 2: FARINHA PRODUZIDA PELA COPRAN 39
FIGURA 3: BARRACA DA DONA CLEUZA NA FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR – ANASTÁCIO-MS 49
FIGURA 4: BOXE DO ZÉ BRANCO – ANASTÁCIO – MS 49
FIGURA 5: FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR 49
FIGURA 6: CENTRAL DE COMERCIALIZAÇÃO: FEIRA DO PRODUTOR DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDARIA – ANASTÁCIO-MS 51
FIGURA 7: DANÇA DA QUADRILHA DA MELHOR IDADE NA FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR 52
FIGURA 8: PRATO TÍPICO DA BUCHADA DE BODE NA FESTA DA FARINHA EM ANASTÁCIO - MS 69
FIGURA 9: PRAÇA ARANDÚ - ANASTÁCIO-MS 71
FIGURA 10: PORTÃO DE ENTRADA DA FESTA DA FARINHA EM ANASTÁCIO-MS – 2024 72
FIGURA 11: – MAPA DA PRAÇA ARANDÚ EM ANASTÁCIO-MS 73
FIGURA 12: FORNO DE FERRO NA FESTA DA FARINHA EM ANASTÁCIO-MS 74
FIGURA 13: PRAÇA ARANDÚ EM ANASTÁCIO-MS 75
FIGURA 14: SHOW MUSICAL NA PRAÇA ARANDÚ NA FESTA DA FARINHA EM ANASTÁCIO-MS – 2025 75
FIGURA 15: SACO DE FARINHA NO FESTIVAL DE 2010 EM ANASTÁCIO-MS 84
FIGURA 16: EQUIPE DO CNT NA FESTA DA FARINHA EM ANASTÁCIO-MS 85
FIGURA 17: EQUIPE DO CNT NA FESTA DA FARINHA EM ANASTÁCIO-MS 86
FIGURA 18: LITERATURA DE CORDEL - FESTA DA FARINHA EM ANASTÁCIO-MS 86
FIGURA 19: PREPARAÇÃO DA BUCHADA DE BODE NA FESTA DA FARINHA EM ANASTÁCIO-MS 92
FIGURA 20: REPRESENTAÇÃO DA CULTURA NORDESTINA – EQUIPE DO CTN EM ANASTÁCIO-MS 95
FIGURA 21: TENDA DA CASA DE FARINHA DO ARISTEU – ANASTÁCIO-MS 97

SUMÁRIO

Sumário

INTRODUÇÃO.....14

1.Breve história de Anastácio-MS.....23

1.1. Povos Originários e Comunidades Ribeirinhas: Bases da Formação Cultural de Anastácio-MS.....27

1.2. A Formação da Colônia do Pulador, Lutas, trajetórias e a tradição da farinha em Anastácio-MS.....29

1.3. A Cooperativa e a Organização Coletiva da Agricultura Familiar em Anastácio-MS 40

1.4. A Feira que vira Festa.....45

2. Festa da Farinha.....53

2.1. Histórico e caracterização.....53

2.2. Pratos típicos da Festa da Farinha.....63

2.3. Descrição espacial da festa.....70

2.4. A organização do evento.....76

2.5. Entre Tradição Nordestina e Tradição da Farinha: A Festa para os Produtores Rurais.....82

2.6. Percepções da festa para outros participantes: comerciantes, público, poder público 99

2.7. Uma breve análise do sentido da Festa da Farinha em Anastácio-MS.....106

3. A festa como ritual e seus sentidos para os migrantes e a população do município.....111

CONSIDERAÇÕES FINAIS.....122

REFERENCIAS.....126

INTRODUÇÃO

A presente dissertação articula temas como economia, cultura e política, tendo a memória como fio condutor entrelaçado às transformações sociais. Como nos lembra Zygmunt Bauman ao conceituar a "modernidade líquida", vivemos em uma sociedade marcada pela fluidez e pela instabilidade. Nesse cenário, a dimensão econômica ganha relevo nos eventos culturais, que se tornam também espaço de trabalho e comercialização.

No entanto, para além da economia, este estudo busca evidenciar que a Festa da Farinha carrega afetos, histórias e memórias, expressas em meio a conflitos, incertezas e disputas. Reconhecer a dramaticidade dessa situação é fundamental: os mais antigos, que protagonizaram as primeiras edições da festa, estão envelhecendo, enquanto muitos de seus descendentes, sobretudo os jovens, optam pela migração para os centros urbanos em vez de dar continuidade a essa tradição.

A Festa da Farinha é um evento tradicional que valoriza o cultivo e beneficiamento da mandioca, produto de forte representatividade local. Com 17º edições já realizadas, a festa celebra o aniversário da cidade, homenageia a cultura nordestina e divulga a produção da farinha do Pulador. A festa acontece em formato de feira, organizada em torno da praça de eventos Arandú. Nela encontram-se barracas de alimentação e um palco central para apresentações culturais e musicais. O evento reúne moradores, comerciantes, artistas e visitantes de diferentes localidades. Embora seja um evento local, a festa atrai também pessoas de cidades vizinhas, da capital Campo Grande e até de outros estados, movimentando a economia e reforçando a identidade cultural da região.

O desenvolvimento desta pesquisa partiu da necessidade de compreender o motivo pelo qual a Festa da Farinha é celebrada anualmente e os sentidos que assume para seus participantes. Para tanto, adotou-se método etnográfico, com base em pesquisa de campo, observação direta e diálogo com interlocutores. De modo geral, esta dissertação é fruto de um trabalho etnográfico realizado na Festa da Farinha, no desfile de aniversário da cidade e na Feira do Produtor da agricultura familiar. Nesses contextos, buscou-se compreender a partir da análise dos depoimentos de feirantes, agricultores, trabalhadores e visitantes, como os diferentes atores percebem a festa diretos e indiretos, como feirantes, trabalhadores e visitantes, como dos diferentes atores percebem, vivenciam e se apropriam do evento.

A reflexão proposta aqui constitui-se como uma análise antropológica de um ritual cuja centralidade está na Festa da Farinha. O estudo combina referenciais teóricos da Antropologia Social com uma abordagem interpretativa construída a partir do trabalho de campo. A descrição etnográfica articula fatos observados e registro das percepções e significados atribuídos pelos interlocutores, que generosamente compartilharam suas experiências. Sem essas contribuições, a análise aqui desenvolvida não seria possível.

O processo de definição do objeto de pesquisa foi desafiador. Inicialmente, pretendia-se abordar a cultura pantaneira, considerando Anastácio como porta de entrada do Pantanal. Contudo, com a orientação acadêmica, percebi que a Festa da Farinha, embora já mencionada em outros estudos, não havia sido explorada sob a perspectiva da Antropologia Social no que diz respeito à memória e ao seu significado. Esse recorte não se justifica pela novidade absoluta, mas pela possibilidade de refletir sobre a importância da festa, seu papel simbólico e como ela é percebida pela população local. A revisão bibliográfica, evidenciou que os trabalhos existentes abordam sobretudo temas como migração, territorialidade, comércio e artesanato, o que reforça a pertinência de investigar a festa como fenômeno social e cultural.

Nesse sentido, a análise da Festa da Farinha envolve também a construção da memória da migração nordestina e a forma como se inscreve no presente. O objetivo geral dessa pesquisa é compreender os significados sociais e culturais da Festa da Farinha a partir da perspectiva dos participantes. Os objetivos específicos consistem em: analisar a etnografia da festa, seus preparativos, rituais e práticas culturais; identificar percepções e narrativas dos diferentes interlocutores; interpretar os rituais da festa à luz das contribuições de Victor Turner (1974) e Roberto DaMatta (1997); e discutir a construção da memória da migração nordestina.

As questões que orientam este trabalho incluem: O que é a Festa da Farinha? Quem são as pessoas envolvidas em sua organização e na produção da farinha? Quem participa e de que forma? Como a memória da migração nordestina está sendo construída? Essas perguntas permitem compreender que a festa não se limita a uma comemoração do aniversário da cidade, mas se configura como um ritual que mobiliza redes sociais, econômicas e culturais, além de revelar mudanças sociais em curso no meio rural, materializa na própria festa.

O tema, portanto, remete a diferentes dimensões: o processo produtivo da farinha, a divulgação do produto por meio do evento, o envolvimento das famílias no cultivo da mandioca e os impactos desse ciclo produtivo no comércio, nas feiras e na vida

comunitária. A justificativa deste estudo reside na necessidade de compreender a relação entre a festa e os significados que ela assume para seus participantes, tanto na organização quanto na fruição, assim como analisar seus impactos econômicos e culturais para Anastácio.

A Festa da Farinha está diretamente vinculada à produção da mandioca e seus derivados, atividade que reúne agricultores e comerciantes, além de ser marcada pela presença da cultura nordestina, trazidos por migrantes que se estabeleceram na região. Por essa razão, este trabalho também resgata aspectos históricos da migração nordestina para Anastácio, buscando compreender como essas tradições se incorporaram ao cotidiano e à festa.

A base teórica utilizada envolve diferentes autores da Antropologia: Stuart Hall (2006), que entende a identidade como um processo em permanente construção; Victor Turner (1974), que interpreta os rituais como expressões simbólicas de coesão social; Roberto DaMatta (1997), que analisa as festas como momentos privilegiados de inversão e reafirmação de hierarquias sociais; Émile Durkheim, (1968) para quem as celebrações renovam as energias coletivas e fortalecem os vínculos sociais (AMARAL, apud Durkheim, 1998); Pierre Bourdieu (1989), com suas reflexões sobre o campo e capital simbólico; e Fredrik Barth (2000), que problematiza os grupos étnicos e suas fronteiras. No plano metodológica, destacam-se as contribuições de Mariza Peirano (1995) sobre etnografia e de Roberto Cardoso de Oliveira (2000) acerca do tripé etnográfico: olhar, ouvir e escrever.

O método adotado combina observação em campo, entrevistas e registro etnográfico. A observação permitiu captar gestos, interações e situações que nem sempre são verbalizadas; as entrevistas possibilitaram compreender as interpretações e os sentidos atribuídos ao evento pelos próprios participantes; e a escrita etnográfica organizou esses elementos, buscando fidelidade às vozes e percepções dos interlocutores.

A dissertação está estruturada em capítulos e subcapítulos que conduzem o leitor da contextualização histórica e cultural até a análise etnográfica da Festa da Farinha.

O primeiro capítulo dedica-se à contextualização histórica e cultural de Anastácio. Apresentam-se aspectos das diversidades étnicas presentes no município, como os povos originários e as comunidades ribeirinhas. O objetivo não é descrever exaustivamente a história e as características desses grupos, mas evidenciar Anastácio como um espaço de convivência entre diferentes povos e práticas culturais, tanto na zona rural quanto na urbana. Além disso, é apresentada uma contextualização da Colônia do Pulador, com

destaque para a influência nordestina, a agricultura familiar e o papel econômico da produção de farinha. Com base em estudos bibliográficos, descreve-se o processo histórico da migração nordestina para a cidade, direcionando o foco para a tradicional Festa da Farinha. Demonstra-se que a festa tem origem nessa comunidade, cuja tradição está ligada à plantação e ao beneficiamento artesanal da mandioca. Busca-se ainda, evidenciar a articulação de elementos essenciais à criação e manutenção da festa, como a atuação da COPRAN — Cooperativa dos Produtores Rurais da Colônia do Pulador de Anastácio-MS — e da Central de Comercialização: Feira do Produtor da Agricultura Familiar e Economia Solidária. Essas instituições, estabelecidas antes da criação do evento, fortalecem sua realização ao reunir pequenos produtores que cultivam a mandioca e transformam-na em farinha e outros derivados. Sem o trabalho e a dedicação desses agricultores, não haveria o Festival da Farinha — poderia existir outro tipo de celebração, mas não essa, tão enraizada na produção local.

O capítulo dois apresenta a descrição etnográfica da Festa da Farinha, contextualizando dinâmicas, organização e participação dos interlocutores. Essa descrição detalha preparativos, atores envolvidos, práticas e performances culturais, como músicas, culinária e rituais simbólicos, explorando as narrativas e os significados atribuídos pelos participantes. São destacadas as percepções de agricultores, comerciantes, moradores e representantes do poder público.

O terceiro capítulo realiza a análise dos rituais que compõem o ciclo da festa – antes, durante e depois do evento – a partir das contribuições teórica de Victor Turner (1974) e Roberto Damatta (1997). O trabalho encerra-se com as considerações finais, nas quais se retoma o fio condutor da memória e sua relação com a Festa da Farinha.

No caso desta pesquisa, desenvolvida em Anastácio-MS, foi necessário deslocamento da cidade onde resido – Campo Grande –, situada a aproximadamente 140 quilômetros. A festa ocorre em dois dias, período em que permaneci hospedada em hotel no município, realizando observações e conversas com interlocutores. A curta permanência em campo se justifica em função das demandas do meu trabalho como professora, que impediram uma estada mais longa no local da etnografia.

Ainda assim, considerando o objeto de pesquisa – compreender o significado da Festa da Farinha –, os dois dias de celebração forneceram material fundamental para a análise inicial. Posteriormente, retornei por duas vezes ao município para complementar a investigação, observando aspectos que antecedem e sucedem o evento. No segundo retorno, permaneci por um dia; no terceiro, por dois dias.

O trabalho etnográfico buscou traduzir, do ponto de vista dos agentes, como ocorre a mobilização social em torno da festa. A análise concentrou-se nas ações das pessoas que a realizam, desde a organização até a execução. Apesar de a programação oficial ocorrer em 2 e 3 de maio, já na primeira etapa da pesquisa em campo foi possível, por meio de observações, anotações em diário, diálogos e entrevistas, construir um arcabouço teórico capaz de sustentar a descrição e a análise apresentadas nesta dissertação.

Entre os interlocutores encontram-se trabalhadores locais, empreendedores, comerciantes, integrantes da Agricultura Familiar e moradores de Assentamentos e Colônia – área rural do município. Todas as falas registradas nesta dissertação foram autorizadas mediante consentimento, e cada um dos interlocutores solicitou que, além de seus depoimentos, seus nomes também fossem preservados. Assim, ao longo do texto, o leitor encontrara relatos seguidos de seus respectivos autores, sempre denominados como interlocutores.

A pesquisa de campo teve início diante da oficina de um senhor que consertava bicicletas. Máximo de Assunção com alegria e entusiasmo, e, de forma descontraída, narrou sua chegada ao local e alguns aspectos sobre a Festa da Farinha. Em seguida, fui até a Praça Arandú, onde a festa seria montada. Ali, poucas pessoas trabalhavam na organização: instalavam barracas, conectavam fios de energia e internet e montavam o palco para as apresentações.

Enquanto observava, notei o senhor Sebastião, zelador da praça. Em determinado momento, ele se sentou em um banco, acompanhando a movimentação. Aproveitei a pausa e iniciei uma conversa. Seu relato, trouxe elementos valiosos para compreender a visão de quem vivencia a festa a partir da rotina da cidade.

Após essa conversa, caminhei pelas ruas ao redor, onde estavam sendo montadas as barracas da praça de alimentação. Logo percebi que havia uma divisão clara: de um lado, as barracas numeradas de um a quinze pertenciam aos feirantes da agricultura familiar, em sua maioria produtores rurais, como dona Adélia, Valdeci e Herculano. Do outro lado, encontravam-se barracas que vendiam outros tipos de alimentos – como cachorro-quente de dona Glaucia, espetinhos e pastéis – e também de artesanatos: panos de prato, peças de crochê e itens que remetem à cultura pantaneira, como os trabalhos em couro como a do senhor Milton, que ainda vendia doces caseiros.

Durante essa caminhada, encontrei dona Jaqueline Torres, que chegava à sua barraca trazendo seus preparativos: micro-ondas, forno e uma vitrine para expor os

salgados. Iniciei uma conversa e, com atenção e simpatia, ela explicou o funcionamento da festa – os horários, as atrações musicais e sua participação como feirante. Por já atuar na feira da agricultura familiar, ela e outros colegas também feirantes são convidados a participar da Festa da Farinha. Alguns, como dona Vera Regina e José Lucio conhecido como Zé Branco, que já trabalharam em edições anteriores, preferem atuar apenas na feira. Ainda assim, dona Vera cede suas bolachinhas para o Clube de mães vender na festa.

Naquele momento, por ser horário de almoço, o movimento era tranquilo, mas poucas pessoas estavam dispostas a conversar. À tarde, porém, o cenário transformou-se: a movimentação se intensificou, feirantes preparavam alimentos, vitrines eram organizadas, panelas de pressão chiavam e o aroma da comida se espalhava pelo ar. Enquanto uns instalavam lâmpadas, outros arrumavam mesas, compondo um ambiente festivo que anunciava a chegada da celebração.

Enquanto eu observava e anotava no meu caderno, percebi que dona Gláucia me olhava com curiosidade. Aproximou-se e perguntou o que eu fazia ali, comentando que já havia reparado em mim havia algum tempo. Expliquei que era pesquisadora e que estava investigando a Festa da Farinha e suas performances. Em poucas palavras, ela afirmou que a festa era boa, mas vinha perdendo seu caráter cultural. Segundo sua visão, o evento deveria continuar priorizando a valorização dos produtores rurais e da cultura pernambucana. Comentou ainda que, com a mudança nas atrações musicais, seria importante trazer mais cantores nordestinos, para que a festa recuperasse a caracterização cultural presente nas edições anteriores.

Ao percorrer a praça, observei o quanto a tenda da Casa de Farinha se destacava. Ornamentada com tecidos nas cores marrom e bege, estava posicionada logo na entrada, na calçada principal, próxima a uma grande placa com a imagem dos cantores e o nome do evento: Festa da Farinha. Na barraca, encontrei o senhor Aristeu e sua esposa organizando os produtos – farinhas, polvilho e outros alimentos que haviam trazido para vender. O forno, já posicionado, seria usado por ele para torrar a farinha.

Como não se monta mais a Casa de Farinha completa, com todos os utensílios e etapas do processo de fabricação, seu Aristeu trouxe os produtos já prontos: farinhas temperadas, a farinha de tapioca e polvilho. A única etapa realizada durante a festa, foi o processo de torrefação da farinha. Permaneci um tempo observando seus preparativos até que ele se aproximou para conversar. Muito entusiasmado e gentil, relatou sua experiência com a festa, a importância que ela tem para sua vida e detalhes de seu

trabalho. Contou também sobre a criação do evento e manifestou inquietação em relação à venda de bebidas, mencionando que o refrigerante e cerveja estavam sendo comercializados pelo mesmo valor.

Durante essa conversa, dona Gláucia me apresentou ao senhor Valdeci Piffer, que demonstrou grande interesse em falar sobre a Festa da Farinha. Ao longo desta dissertação, serão retomadas as falas e percepções que ele compartilhou comigo. Conversei também com o senhor Herculano, presidente da feira da agricultura familiar. Ambos vivem em assentamentos da zona rural do município – Valdeci no Assentamento São Manoel e Herculano no Assentamento Monjolinho – e defenderam a festa como um importante instrumento de valorização da agricultura familiar. Além disso, destacaram a necessidade de políticas públicas que incentivem a permanência dos jovens no campo.

À noite, quando a festa já acontecia, tornou-se mais difícil dialogar com os participantes ao barulho intenso das atrações músicas. Ainda assim, consegui conversar com o senhor Milton José, produtor rural, voltado para a pecuária. Sua esposa é professora e sua filha estudante, mas que gosta de empreender. Todos me acolheram com gentileza em sua barraca. Milton relatou que, para ele, a Festa da Farinha é, ao mesmo tempo nordestina e ligada à agricultura familiar. Para ele, participar, mesmo em meio ao trabalho, é uma forma de relembrar seus avós que vieram de Pernambuco. Ressaltou também que "o prefeito da época, Claudio Valério, fez a Festa da Farinha para homenagear nosso povo nordestino".

Na mesma direção seguiu o depoimento de José Edson, presidente do Centro de Tradição Nordestina (CTN). Ele que também é pernambucano relatou que o objetivo inicial da Festa da Farinha era representar uma parte do Nordeste. No entanto, segundo ele, ao longo dos anos muitas caracterizações nordestinas deixaram de ser encenadas.

No sábado pela manhã, encontrei dona Adélia, também moradora do Assentamento Monjolinho. Ela contou que havia dormido no carro junto com o esposo para não perder tempo com deslocamentos. Durante a festa, vende coxinhas, espetinhos e bolachinhas de polvilho. Para ela, além de ser uma oportunidade "de ganhar um dinheirinho", a festa traz um " sentimento de alegria".

Na segunda visita a Anastácio, em 8 de maio de 2024 - data do aniversário da cidade —, após assistir aos desfiles, aproximei-me da arquibancada onde estavam as autoridades e conversei com o prefeito da época, Nildo Alves de Albres. Ele destacou: "Essa é uma festa que trata da agricultura familiar no município de Anastácio, onde os homens da colônia e dos assentamentos vêm e trazem os seus produtos para

comercializar". Sua secretária, Maria José, complementou: "Essa festa foi voltada para os nordestinos, para que eles pudessem produzir a comida típica do Nordeste".

Outros interlocutores reforçaram essa relação entre a festa, a produção da farinha e a cultura nordestina, como Rosângela Alvarenga, funcionária do Museu de Artes Pantaneiras em Aquidauana, que afirmou sentir-se "bem feliz e contente" e destacou que "nessa festa o mais importante é a tradição que as pessoas ficam esperando: a comida (...), a buchada de bode, a farinha".

Na terceira visita, em 1º de agosto de 2025, estive na feira da agricultura familiar. Ali são comercializados produtos frescos vindos diretamente dos produtores - verduras, legumes, frutas —, e comidas típicas como bolo puba, tapiocas variadas, espetinhos, pastéis, bolachinhas de polvilho e biscoitos feitos a partir de frutos do cerrado. A atmosfera era festiva: famílias reunidas, pessoas dançando, degustando os pratos e participando de atividades como quadrilha caipira, sorteios e apresentações de forró.

Foi nesse ambiente que conversei com dona Vera Regina Barcelos, que ressaltou: "Existe a Festa da Farinha porque aqui era uma colônia nordestina e a farinha faz parte da cultura nordestina". Ao mesmo tempo ela enfatizou sua preocupação com as mudanças de sentido do evento: "tem que preservar a nossa cultura. Eu gosto da cultura, mas não dessa mistura, porque perde a essência".

Outro encontro importante foi com o professor José Edson Barbosa, secretário do Centro de Tradição Nordestina (CTN) e fiel defensor da cultura nordestina. Conversamos brevemente na feira, mas o som alto dificultou a comunicação. Ele propôs dar continuidade por WhatsApp, mas devida à sua agenda, não conseguimos manter o diálogo de forma aprofundada.

Ainda, nesse mesmo dia conversei com Ronaldo, sócio fundador da Cooperativa dos Produtores de Anastácio e também integrante do CTN. Ele relatou aspectos importantes sobre a festa e, em especial, sobre o prato típico que se tornou símbolo do evento: a buchada de bode. Antes de registrar essa parte, confesso que tive receio, já que o CTN é amplamente reconhecido como guardião da tradição nordestina e eu queria garantir que a descrição fosse fiel. Encaminhei ao Barbosa o trecho escrito sobre a preparação da buchada de bode, solicitando que verificasse a exatidão das informações. Ele respondeu com aprovação e entusiasmo: "Achei muito apropriada e rica em detalhes a questão da preparação da buchada de bode (...). A riqueza dos detalhes e do depoimento está muito boa. Gostei, pois a buchada, além de tradição, preserva as memórias nordestinas".

Assim, ao longo desta dissertação, tomo a memória não apenas como lembrança individual, mas como prática social que organiza sentidos, afetos e disputas em torno da Festa da Farinha. Os interlocutores, ao recordarem de seus avós, os modos de produção artesanal da farinha e as primeiras edições do evento, revelam que a festa é também um espaço de atualização e de ressignificação da experiência nordestina em Anastácio. Nesse sentido, a memória aparece como campo de tensão: ao mesmo tempo em que guarda traços de um passado agrícola e comunitário, denuncia o envelhecimento dos produtores, a falta de sucessão geracional e as mudanças que ameaçam a continuidade da tradição. Portanto, a investigação proposta não se limita a registrar narrativas, mas problematiza como a memória, atravessada por afetos e dramaticidade da vida rural, se torna um recurso político e cultural fundamental para compreender as incertezas e disputas que marcam a festa e a própria permanência da agricultura familiar no município.

***Festa da Farinha** é*
Encontros e alegrias,
O céu de mil estesias
Que pulsam com arte e fé
Na tez do que vem de avião.
É venturosa amplidão,
É luz da encantada fresta;
É paz, enfim, é a Festa
De encontros e tradição!...

Poeta Rubenio Marcelo

1.Breve história de Anastácio-MS

A cidade Anastácio está localizada na Região Centro-Oeste do Estado de Mato Grosso do Sul. Constituída por assentamentos como São Manoel e Monjolinho e, por colônias agrícolas como Caramujo e Pulador. A distância entre a área urbana de Anastácio-MS até a colônia do Pulador é de aproximadamente 12 km. A região urbana do município faz fronteira com a região urbana de Aquidauana, sendo divididas naturalmente pelo Rio Aquidauana.

De acordo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a população de Anastácio-MS foi estimada em 24.741 habitantes em 2024[1], representando um crescimento de 1,53% em relação ao Censo de 2010. A cidade possui densidade demográfica de 8,28 habitantes por km² e uma média de 2,81 moradores por residência". (G1, 2023[2])

Anastácio-MS foi emancipada em 18 de março de 1964 pela lei estadual de número 2.143[3], e oficialmente fundada como município em 8 de maio de 1965. Embora o município seja considerado uma cidade jovem, tendo completado 60 anos de fundação oficial política e administrativa em maio desse ano de 2025, sua história remonta um passado muito mais amplo, conforme aponta Lemes, (2020, p.13): "[...]. A ocupação, por não indígenas, da região que atualmente corresponde aos municípios de Anastácio e Aquidauana, deu-se por volta de 1870. Os rios da região se constituíram como principais vias de acesso, entre eles o Rio Aquidauana.

Antes de sua emancipação, Anastácio era um bairro de Aquidauana, conhecido como Margem Esquerda, devido a sua localização geográfica em relação ao rio Aquidauana. Inicialmente, essa área servia como ponto de apoio logístico para a cidade de Aquidauana, sendo usada para o transporte de mercadorias e pessoas. Isso se deu porque, as barrancas do lado esquerdo do rio proporcionavam melhor atracamento das lanchas.

[1] https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/anastacio/panorama

[2] https://g1.globo.com/ms/mato-grosso-do-sul/noticia/2023/06/28/populacao-de-anastacio-ms-e-de-24-107-pessoas-aponta-o-censo-do-ibge.ghtml

[3] Mato Grosso do Sul: estudos sobre ocupação do espaço regional / Gilberto Luiz Alves, Sandino Hoff (organizadores). – Londrina: UNOPAR Editora, 2018.

Segundo Jóia (2000), a localização estratégica, às margens do rio Aquidauana, facilitou a interação entre diferentes povos e impulsionou seu desenvolvimento. De acordo o autor:

> A cidade de Anastácio originou-se na margem do Rio Aquidauana, nas proximidades da Ponte Velha, uma das pontes que une as cidades de Aquidauana e Anastácio. A partir deste ponto, abriu-se o "leque" urbano, nos sentidos sul, sudoeste e sudeste, até atingir a BR 262, os Rios Taquaruçu e Aquidauana e as terras pertencentes a um frigorífico local. A cidade progrediu em torno de duas artérias principais, a Avenida Manoel Murtinho e a Avenida Juscelino Kubitschek, ambas servindo de acesso à BR 262[4]. [...]" (JÓIA, 2000, p. 28, 29).

O rio Aquidauana e a BR-262[5] foram eixos estruturantes para a organização urbana e a expansão econômica da cidade. A então, Margem Esquerda – atual município de Anastácio-MS – era o local que recebia as mercadorias vindas de Miranda-MS. O porto fluvial foi um dos fatores que ajudou a povoar essa região. Nessa época as mercadorias eram transportadas em barcos, lanchas ou chalanas, pois era o único meio de transporte que comportava essa demanda – navegação fluvial. Essa movimentação beneficiava a Margem Esquerda permitindo maior movimentação no fluxo de pessoas e mercadorias.

Conforme Oliveira (2020), o porto de Corumbá, nessa época, era onde ocorria o intercâmbio entre o estado e a Europa. As mercadorias que ali chegavam, eram distribuídas para outras regiões. Nesse sentido, o rio Aquidauana foi muito importante, pois era via de acesso para que chegassem as mercadorias de Corumbá e dali fossem redistribuídas abastecendo e contribuindo com o comércio localizados em outros municípios.

Como a margem direita não era propícia para atracar lanchas, - região onde está localizada Aquidauana - formou-se então, "o novo povoado na Margem Esquerda, em terras da Fazenda Santa Maria, adquiridas pelos seus fundadores da cidade de Anastácio". Foi assim que, "ao longo da rua Porto Geral, na Margem Esquerda, surgiram as primeiras casas comerciais" como as do senhor Vicente de Anastácio, em 1872, e do senhor José Cândia em 1905. Nessa mesma época foi inaugurada "a primeira escola que recebeu o nome do Coronel Theodoro Rondon" (Mato Grosso do Sul, 2018, p.18).

"As casas comerciais representavam uma grande força econômica, pois controlavam os portos e eram responsáveis pelo abastecimento da região, [...] (OLIVEIRA, 2020, p.23). O desenvolvimento da Margem Esquerda, ocorreu

[4] A BR 262 é a que dá acesso ao município de Corumbá e ao Pantanal.

[5] A BR 262 é a rodovia que dá acesso ao município de Corumbá e ao Pantanal.

gradativamente, e "tornou-se importante centro de abastecimento da região sul do Estado" (JESUS; LIMA; HOFF, 2018, p.18).

Conforme o tempo foi passando e a sociedades foram se desenvolvendo, houve mudanças em relação aos meios de transportes como por exemplo o surgimento do trem de ferro. "Foi no ano de 1804 que surgiu a primeira locomotiva movida com um motor a vapor, inovação criada pelo engenheiro britânico Richard Trevithick[6]". A história das ferrovias no Brasil inicia-se em 30 de abril de 1854, com a inauguração, por D. Pedro II, do primeiro trecho de linha, a Estrada de Ferro Petrópolis, ligando Porto Mauá à Fragoso, no Rio de Janeiro, com 14 km de extensão[7]. Assim, a Estrada de Ferro Noroeste do Brasil (NOB), configurou benefício contribuindo melhor para o deslocamento de pessoas e mercadorias.

Contudo, a movimentação que ocorria na Margem Esquerda de Aquidauana, declinou com a chegada da ferrovia. "[...], em 1911, os trilhos da Estrada de Ferro Noroeste do Brasil cortaram o município em sua margem direita e a estação ferroviária passou a concentrar às suas voltas um aglomerado urbano que cresceu e se desenvolveu rapidamente (JESUS; LIMA; HOFF, 2018, p.18)

A chegada dos trilhos de ferro, favoreceu, ainda mais, a margem direita de Aquidauana, concentrando as atividades e a circulação de pessoas próximas a estação ferroviária. Esse processo reduziu o protagonismo do transporte fluvial, que até então havia sido fundamental para o escoamento de mercadorias e o deslocamento da população. Assim, o novo meio de transporte – o trem de ferro – passou a substituir gradativamente a navegação, sem, contudo, anular o crescimento econômico da cidade como um todo.

"Em 1912 a estação foi inaugurada, [...], ligando Aquidauana a regiões mais distantes e facilitando o acesso de pessoas e mercadorias e permitindo o processo de expansão da frente pioneira na região de Mato Grosso, além de levar o gado bovino até São Paulo, [...] (OLIVEIRA, 2020, p.24). Como observado, a linha ferroviária, ao ser implantada, além de beneficiar a movimentação de pessoas e mercadorias, fortaleceu o comércio local e ampliou as possibilidades de migração para a região.

No entanto, a presença de diferentes grupos imigrantes em Aquidauana antecede a chegada dos trilhos: "A partir de 1904, ocorreu a chegada de imigrantes japoneses e

[6]https://brasilescola.uol.com.br/geografia/ferrovias.htm
[7]http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/609#:~:text=A%20hist%C3%B3ria%20das%20ferrovias%20no,com%2014%20km%20de%20extens%C3%A3o.

posteriormente, alemães, franceses, espanhóis, nórdicos, portugueses e gregos, formando a atual coletividade" (OLIVEIRA, 2020, p.24).

Dessa forma, observa-se que os primeiros fluxos migratórios chegaram por outros meios de transporte, como a navegação fluvial e as rotas terrestres, sendo que a ferrovia, a partir de 1912, intensificou e diversificou esse processo.

Outro fator importante foi o crescimento populacional a partir da década de 70. Segundo Oliveira (2020, p. 27), esse desenvolvimento "está estritamente associado à pavimentação da rodovia BR-262, que facilitou a ligação dos municípios pantaneiros, principalmente Aquidauana e Anastácio, com Campo Grande".

Por um lado, a linha ferroviária construída em Aquidauana, trouxe muitos benefícios para a cidade, diversificando o comércio, e aumentando o fluxo de pessoas em torno da estação. Por outro lado, o declínio em relação a circulação de pessoas e mercadorias prejudicou a movimentação comercial na Margem Esquerda, como também, tornou-se fator principal para surgimento de conflitos. Como a concentração de carga e descarga de mercadorias e tráfego de pessoas, passou a concentrar-se no centro de Aquidauana, a Margem Esquerda, sentiu-se esquecida.

Foi então que o povoado localizado na Margem Esquerda, se mobilizou, solicitando que as autoridades de Aquidauana atendessem as necessidades daquele bairro que estava esquecido pelo poder público. Sem sucesso, a população da margem esquerda, organizou um movimento para eleger seus representantes políticos, a fim de que, intermediassem e assim atendessem as demandas da população. "O movimento deu certo. A margem esquerda conseguiu eleger seu primeiro vereador, o Sr. Almiro Flores Nogueira (Belinho) e mais um suplente, o Sr. Abelardo Pereira Leal" (VALÈRIO, 2002, p.66).

No entanto, mesmo tendo os dois representantes – vereador e suplente -, os problemas continuavam agravando cada vez mais os conflitos políticos na região. O próprio Prefeito de Aquidauana, Dr. Fernando Luiz Alves Ribeiro, conhecido como Tico Ribeiro, trabalhou contra o desenvolvimento da margem esquerda. "Tico Ribeiro criava, por decreto municipal, o cartel da carne bovina. Por essa medida toda carne verde consumida, nas duas comunidades, tinha que ser adquirida da empresa do Sr. Esdra Pereira Alves, detentora da concessão municipal (VALÈRIO, 2002, p.66).

O decreto foi o fator principal para que a população, através de seus representantes políticos, solicitasse o desmembramento da Margem Esquerda, para então constituir o município. Como estratégia, o MIME – Movimento Interpartidário da Margem Esquerda,

organizou um abaixo-assinado, colhendo 1.200 assinaturas. O documento juntamente com as assinaturas foi entregue ao deputado Carlos de Souza Medeiros. O projeto foi transformado em emenda Constitucional. No entanto, em meados de 1963, o próprio governador da época, Dr. Fernando Correa da Costa, vetou o projeto, ou seja, não aceitou. Mesmo assim, a liderança do grupo MIME não cruzou os braços, insistindo juntamente com o deputado representante da região de Nioaque (Carlos de Souza Medeiros), para que o veto fosse derrubado. "Em 18 de março de 1964, a Assembleia Legislativa de Mato Grosso decreta, e seu Presidente, Manoel de Oliveira Lima, sanciona a Lei nº 2.143, criando o Município de Anastácio, constituído dos distritos de Anastácio e Palmeiras, desmembrados do Município de Aquidauana (VALÈRIO, 2002, p.72).

É importante destacar que, a oficialização do município de Anastácio ocorreria no ano seguinte. No entanto, a emancipação em 1964 atendeu as expectativas da população que lutou para o desmembramento das duas cidades. A luta pela emancipação do município envolveu não apenas questões de representação política na Câmera Legislativa de Mato Grosso do Sul, mas também, pelas necessidades da população que não era atendida, dificultando assim, o desenvolvimento dessa região.

Com a vitória da emancipação, a oficialização do município de Anastácio-MS ocorreu em 08 de maio de 1965. A Margem Esquerda, que até então era um bairro, tornou-se independente de Aquidauana, tendo sua própria autonomia político-administrativa.

1.1. Povos Originários e Comunidades Ribeirinhas: Bases da Formação Cultural de Anastácio-MS

A cidade de Anastácio-MS é marcada por uma grande diversidade cultural, constituída a partir da presença de povos indígenas, comunidades ribeirinhas, migrantes vindos de diferentes regiões do Brasil e também imigrantes de outros países. Entre esses grupos, os povos originários e as comunidades ribeirinhas ocupam um papel central, não apenas por sua presença histórica, mas também por seus modos de vida e saberes que deixaram marcas profundas na configuração social, econômica e cultural do município.

No que se refere aos povos originários, destaca-se a presença do povo Terena, pertencente ao tronco linguístico arawak. Em Anastácio, eles se concentram principalmente na chamada Aldeinha, localizada na área urbana, onde vivem cerca de 448 pessoas distribuídas em 124 famílias (ROHDT; VARGAS, 2023). Fundada por famílias oriundas da aldeia Buriti, a Aldeinha consolidou-se como espaço de permanência e

resistência cultural, ainda que atravessada por processos de adaptação e transformações ao longo do tempo.

Entretanto, ao longo do processo histórico, os Terena da Aldeinha enfrentaram dificuldades como a discriminação e a pobreza. Muitas crianças deixavam de frequentar a escola por falta de material ou roupas. Além disso, a convivência com populações não indígenas e a conversão ao protestantismo geraram tensões culturais, impactando práticas e costumes tradicionais. Sobre esse processo, Rohdt e Vargas (2023) ressaltam que: "Essas ações praticadas pelos Terena foram necessárias para manterem sua sobrevivência, ou seja, entenderam os códigos estabelecidos pela sociedade envolvente e se apropriaram deles" (Rohdt e Vargas, 2023, p.106).

Essa capacidade de adaptação, embora tenha garantido sobrevivência, também trouxe transformações profundas em sua cultura. Nos últimos anos, contudo, parte da comunidade passou a reafirmar sua identidade indígena, retomando práticas tradicionais e buscando reconhecimento. Isso evidencia que, mesmo inseridos no espaço urbano, os Terena continuam atuando em defesa de seus modos de vida e tradições.

Paralelamente, as comunidades ribeirinhas também desempenham papel essencial na constituição cultural de Anastácio-MS. A cultura da pesca se destaca como atividade econômica e prática social que estrutura a vida de muitas famílias. Segundo Ximenes (2017), os ribeirinhos possuem um modo de vida próprio, distinto da população urbana ou rural tradicional, uma vez que o rio não é apenas paisagem ou recurso natural, mas parte constitutiva de sua existência.

Mesmo quando localizados em áreas urbanas, como ocorre em Anastácio, os ribeirinhos preservam práticas ligadas ao uso do rio, sobretudo a pesca artesanal, que combina estratégias de subsistência e geração de renda. Para muitos, a pesca é uma atividade complementar, especialmente diante das limitações impostas pela legislação ambiental, como o período da piracema. Nessas épocas, as famílias sobrevivem com o seguro-defeso, benefício equivalente a um salário mínimo.

Com o passar do tempo, o modo de vida ribeirinho também sofreu transformações. Se antes o rio era utilizado para transporte, comércio, caça e pesca, hoje, diante dos avanços sociais e econômicos, muitos ribeirinhos buscaram novas profissões e formas de sustento (XIMENES, 2017). Soma-se a isso a pressão crescente do turismo de pesca esportiva, que desde a década de 1980 reduziu o espaço da pesca artesanal, como explicam Chiaravalloti, Catella e Siqueira (2022). Apesar disso, os pescadores artesanais

ainda desenvolvem práticas sustentáveis de manejo, baseadas no uso rotativo dos territórios e em regras internas de convivência.

Assim, tanto os povos Terena quanto os ribeirinhos contribuem de maneira significativa para a identidade cultural de Anastácio-MS. Ambos enfrentam processos de invisibilização, seja pela marginalização de suas práticas e símbolos culturais em eventos locais, como a Festa da Farinha, seja pela desvalorização de suas atividades econômicas tradicionais frente a novas lógicas de mercado. Ainda assim, a presença e resistência desses grupos revelam como as bases culturais do município estão profundamente ligadas às práticas indígenas e ribeirinhas, constituindo um patrimônio social que continua a ser reelaborado no presente.

1.2. A Formação da Colônia do Pulador, Lutas, trajetórias e a tradição da farinha em Anastácio-MS

Na área rural de Anastácio-MS, diversas comunidades foram formadas ao longo do século XX, conhecidas como colônias, entre elas Caramujo, Chora-chora, Veredão e Pulador. Esta última se destacou por abrigar um contingente expressivo de migrantes nordestinos, especialmente pernambucanos, que deixaram suas terras em busca de melhores condições de vida.

O processo migratório teve início por volta da década de 1920. Até os anos 30, a viagem era feita de navio, saindo do porto de Recife até o Rio de Janeiro, de onde se seguia de trem. Posteriormente, popularizou-se o deslocamento por caminhões, conhecidos como "pau-de-arara"[8], que transportavam famílias inteiras, em sua maioria em condições precárias. Esses trajetos longos e desgastantes ficaram marcados na memória coletiva dos migrantes e de seus descendentes.

A principal motivação para migração foi a busca por uma "vida melhor". O clima árido e as constantes seca no Nordeste contrastavam a fama das terras sul-mato-grossenses, as quais eram divulgadas como férteis e abundantes por viajantes que percorriam o Nordeste vendendo lotes de fazendas. Como destaca Domingues (2013), o imaginário de fartura se sobrepunha a tristeza de deixar o território de origem, tornando-se a esperança de garantir sustento, estabilidade e futuro para as famílias.

[8] Pau-de-arara: caminhão coberto com lonas e bancos de madeira na carroceria, que carregavam as famílias para diversas regiões do país. (Andréa Silva Domingues, 2001, p.457)

Nesse contexto, as terras da antiga fazenda da família Anderson – localizada na região rural do atual município de Anastácio (MS) – foram vendidas e divididas em colônias, o que possibilitou a instalação de famílias como a de Clementino da Silva, Severino Batista da Silva e Ladislau Gomes de Brito, pioneiros que estruturaram a colônia do Pulador com a construção de casas de farinha, engenhos, capelas e escolas (VALÉRIO, 2002). A localização da colônia, as margens do rio Aquidauana, cerca de 12 km da cidade, consolidou-se como referência da migração pernambucana em Anastácio-MS. Ou seja, trata-se de um espaço que se consolidou como referência da migração pernambucana em Anastácio-MS.

Esses registros ajudam a compreender como a Colônia foi se estruturando, e como esses processos ainda permanecem vivos na memória dos moradores atuais. Foi com base nas narrativas colhidas em campo que se tornou possível perceber como os descendentes dos pioneiros continuam atribuindo sentido ao território, reforçando práticas culturais e fortalecendo o sentimento de pertencimento ao Pulador.

Durante a etnografia dessa pesquisa conversei com alguns interlocutores descendentes de nordestinos e tive o conhecimento de que, a Colônia do Pulador compõe migrantes de diversos lugares do Estado de Pernambuco assim como de outros Estados do Nordeste, por exemplo, de Sergipe. As narrativas orais dos interlocutores entrevistados revelam diferentes trajetórias.

O senhor Aristeu Santos de 76 anos, natural do Estado de Sergipe, recorda que sua família chegou na região da colônia do Pulador em 1952 por intermédio de um compadre do pai, que trabalhava numa fazenda:

> Moro na Colônia do Pulador desde 1952. Eu vim para cá, e meu pai tinha um compadre, e o compadre dele tinha um cunhado que tinha uma fazenda aqui. Daí chamou meu pai para cá. Aí nós viemos para fazenda dele, lá dos cunhados dele. Só que, ele trabalhou um ano lá, daí, depois ele foi buscar a gente lá no Nordeste. Só que lá na fazenda nós só ficamos por dois anos, porque dentro dos dois anos, nós conseguimos o dinheiro e compramos uma chácara onde eu moro. Então, primeiro veio o meu pai, e depois que ele foi buscar nós. Viemos, naquela época, de lá para cá, viemos num pau de arara. Eu era criança, tinha dois anos. (Depoimento do Sr. Aristeu Santos, agricultor rural).

O relato do senhor Aristeu permite compreender a trajetória individual de uma família, assim como também um padrão de migração bastante comum: a vinda inicial de um integrante da família, a adaptação no trabalho agrícola e, posteriormente, a fixação definitiva por meio da compra de terras. Além disso, sua memória traz à tona a

experiência da viagem em caminhão "pau de arara", lembrança que também aparece em outros depoimentos dessa pesquisa como exemplo, o de seu Milton José de Arruda:

> Minha família, eles vieram do Pernambuco, minha mãe, meu pai, e eles se conheceram aqui, quando vieram no pau de arara. Pau de arara, o pessoal vinha num caminhão, vinha todo mundo embolado, antigamente não tinha problema de andar na carroceria de um caminhão, que não tinha tanto acidente, não tinha tanto veículo. Meu vô tinha dois sítios em Riacho das Almas que é lá em Caruaru no Pernambuco. Aí ele vendeu tudo lá e veio embora para cá. Vendeu gado, vendeu tudo e veio embora para cá. Ele trouxe um monte de gente num pau de arara, num caminhão forte. (Depoimento de Milton José, pecuarista)

Assim como Aristeu, Milton reforça a forma de deslocamento coletivo, mas acrescenta ainda as motivações que levaram sua família a migrar. O clima árido e a seca do Nordeste se contrapunham à ideia de fartura associada ao "Mato Grosso", onde havia terras e pastagens para criação de gado e cultivo:

> A nossa família também é ali do Pulador, daquela colônia Pulador, Pernambucano e nordestino. Meu vô é um dos fundadores de Anastácio. Então, por causa da aridez, aquele clima deserto lá, a caatinga, por causa da seca de lá, o povo ficou sabendo que Mato Grosso, mato grosso olha só, você sai duma seca daquela, para mato grosso, aqui era mato, tem pasto para criar gado. Aí ele veio para cá, quando ficou sabendo que aqui era Mato Grosso, aí ele falou, quero ir para lá. Aqui era Mato Grosso antigamente, não era mato Grosso do Sul. Aí dividiu depois em 77 que passou a ser Mato Grosso Do Sul. E aqui foi trabalhar na roça. Criar gado e trabalhar na roça. (Depoimento de Milton José, pecuarista)

É notório que boa parte da migração de pessoas do Nordeste para outras regiões do Brasil, se deu por causa da seca que castigava a região. E a busca por uma "vida melhor" contribuiu para que inúmeras pessoas se deslocassem para outros Estados. Algumas famílias não tinham recursos, como a do senhor Aristeu, mas outras como a do senhor Milton José, venderam seus recursos e migraram para a região de Mato Grosso, se estabelecendo na Colônia do Pulador.

Por outro lado, essas histórias, tanto de Aristeu quanto de Milton, revelam como o fluxo migratório nordestino contribuiu para a ocupação e formação das colônias rurais em Anastácio, especialmente no Pulador. Porém nem todos, seguiram esse mesmo caminho de fixação na área rural. Parte dos migrantes se fixaram em espaços urbanos, como foi o caso do senhor Máximo Pedro de Assunção, um dos interlocutores que conheci logo no início da pesquisa de campo.

O senhor Máximo Pedro de Assunção, de 72 anos, natural de Frei Miguelino, Pernambuco, relembra sua chegada em 1957, quando Anastácio ainda era a "Margem Esquerda":

> Eu cheguei do Norte em 1957. Eu cassava passarinho aqui. Tudo aqui era chácara. Quando nós chegamos aqui, Anastácio não tinha água e nem luz. E o nome aqui não era Anastácio, chamava-se aqui de margem esquerda. Porque você acompanha o Rio né, então Aquidauana era margem direita e Anastácio margem esquerda. Só que, Aquidauana era margem direita, mas já tinha o nome de Aquidauana. Anastácio não tinha. Aqui foi emancipado em 65. (Depoimento do Sr. Máximo Pedro de Assunção, comerciante)

Essa memória da chegada e adaptação das famílias nordestinas se conecta à narrativa de Barbosa, filho de pernambucanos e atual secretário do Centro de Tradição Nordestina (CTN). Ele também destaca a experiência migratória de seus pais, ocorrida na mesma época, além de reforçar a importância do "pau-de-arara" como símbolo da travessia vivida pelos nordestinos rumo ao Centro-Oeste:

> Eu nasci aqui em Anastácio, minha identidade é daqui mesmo, sou filho de parteira. Não tinha hospital, e minha vó na hora do nascimento acabou acompanhando toda a questão do parto. Meus pais são do Surubim- PE. Minha mãe veio com quatro anos em 1959 e papai veio com seis anos, tudo no mesmo pau de arara. Aí ele foi servir o quartel, [...]. Pau de arara é um caminhão, onde não existia ônibus naquela época, aí ele agregava famílias, porque o Nordeste lá era muito seco, e nós já temos o centenário da migração nordestina aqui em Anastácio, temos mais de 100 anos que os primeiros nordestinos que vieram aqui, lutaram na guerra do Paraguai em mil oitocentos e pouco. (Depoimento de Barbosa, secretário do Centro de Tradição Nordestina)

Ainda sobre o caminhão "pau-de-arara", Barbosa, acrescenta:

> E porque pau de arara, era porque os bancos que eles colocavam no meio e por se tratarem deles conversarem, coisas bastante alta, parecia um monte de arara falando. E nordestino não fala baixo, nordestino fala alto demais. Se um dia você tiver oportunidade de participar de nossa casa lá, quando juntam mamãe e as comadres elas conversam como se estivessem brigando, mas é jeito. A gente trabalhava na roça, você ouvia ela gritando, fulano vem cá. Então, esse grito já é da origem. Não existia os mecanismos, nem celular, nem nada, então era a voz mesmo. (Depoimento de Barbosa, Secretario do Centro de Tradição Nordestina)

A experiência da viagem também é lembrada pelo próprio senhor Máximo de Assunção, que narra como sua família percorreu o trajeto:

> Nós viemos de jardineira e trem. Jardineira é ônibus. É que pernambucano fala jardineira. Porque antigamente era aqueles ônibus que só tinha um focinho comprido, hoje você só vê nesses filmes dos Estados Unidos. O compadre do meu pai, veio na frente, aí mandou uma carta que, aqui era bom. Aí nós viemos para cá. (Depoimento do senhor Máximo de Assunção, comerciante).

Ao falar da trajetória de migração, o senhor Máximo de Assunção também relembra as dificuldades que sua família enfrentava antes de migrar para o Sul de Mato Grosso: "Lá no norte só comia cuscuz com leite na época do milho. Tinha arroz, feijão.

Carne só quando nós mordíamos a língua" (Depoimento do senhor Máximo de Assunção).

Essa realidade se transformou após a chegada em Anastácio-MS, onde a alimentação passou a ser mais diversificada conforme o senhor Máximo relata: "A gente comia carne aqui, uma vez por semana. Depois que eu casei, meus filhos nunca souberam o que é comer sem mistura".

A memória do senhor Máximo reforça que a busca por melhores condições de vida foi um dos principais motivos que impulsionaram a migração nordestina. Cada família carregava consigo expectativas de transformação e esperança em relação ao futuro. Como destaca Domingues:

> Na Colônia do Pulador há diferentes experiências relacionadas ao deslocamento, cheias de representações, imagens, acerca da saída de Pernambuco, da chegada em Mato Grosso, carregadas de angústias, perdas, ganhos, e ressentimentos que, juntas, tornaram-se uma alternativa de busca da sobrevivência em terras distantes, na perspectiva de um futuro melhor (DOMINGUES, 2013, p.136).

Esse sentimento é igualmente relatado pelo interlocutor Barbosa, que lembra a dureza da viagem e os desafios enfrentados:

> Só trazia a roupa do corpo e o restante deixava lá. [...] meus pais levaram 25 dias para chegar aqui, então alguns, de saudade, pela luta fica um dia, fica dois, mulheres grávidas, algumas pessoas adoeciam no caminho. E o que acontecia, algumas pessoas ficavam loucas de saudade de casa, da comida, então aconteceram muitas coisas boas e ruins. (Depoimento de Barbosa, secretário do Centro de Tradição Nordestina)

As narrativas dos entrevistados também revelam como circulavam no imaginário coletivo as lembranças sobre a abundância do território sul-mato-grossense desde o período da Guerra do Paraguai. Barbosa recorda a memória transmitida pelos mais antigos:

> Nós temos aqui, o Porto Canuto, que aqui que terminou a guerra, aqui em Anastácio e tem a retirada da Laguna. A retirada da Laguna é aqui pertinho. Os soldados nordestinos, as brigadas nordestinas vieram para cá lutar na guerra, os que voltaram, voltaram para lá, falando da abundância que eram as terras mato-grossenses, que aqui tinha água, que aqui tinha muito animal, as arvores eram frondosas, a terra era boa para agricultura. Enquanto que lá no Nordeste é seca, é pedreira. (Depoimento de Barbosa, secretário do Centro de Tradição Nordestina)

Podemos observar que, a memória migratória não se restringe a um dado histórico, mas constitui também uma narrativa afetiva e identitária, transmitida entre gerações como forma de legitimar a presença e o pertencimento ao território. Barbosa, ao relacionar a chegada dos nordestinos à Guerra do Paraguai, reforça o contraste simbólico entre a

escassez nordestina e a fertilidade das terras mato-grossenses, lembrança que ainda permeia o discurso comunitário.

Outro ponto levantado por Barbosa é a concentração dos migrantes nordestinos na Margem Esquerda do rio Aquidauana, atual município de Anastácio. Ele explica que:

> A diferença cultural é só o rio, mas é muito forte essa diferença duma cidade para outra. Embora, aqui nós somos 60% nordestino, Aquidauana já são 22%. Mas lá, o pessoal já é mais abastado que ficaram. Então aqui era margem esquerda do município de Aquidauana, porque os coronéis não queriam os nordestinos lá, eles compraram a fazenda aqui de Estevão Alves Correa, que era um fazendeiro. A prefeitura de Aquidauana comprou a fazenda para que os nordestinos que chegavam lá no trem, eles mandavam para cá naquela época. Os coronéis, o pessoal mais abastado, eles não gostavam da pobreza perto deles[...] (Depoimento de Barbosa, secretário do Centro de Tradição Nordestina)

Essas histórias revelam como a Colônia do Pulador se tornou espaço de resistência e preservação cultural. A festa de São Sebastião, por exemplo, que era celebrada em janeiro, reunia quadrilhas, bumba-meu-boi, cantorias e fogueiras, recriando tradições nordestinas em terras distantes (VALÉRIO, 2002). A culinária também foi marcante, com pratos como tapioca, beiju, buchada de bode, mungunzá, pamonha e sarapatel, que se somaram às influências regionais e fronteiriças.

Entre essas práticas, destaca-se o cultivo da mandioca e a produção de farinha, que, embora não sejam exclusividade do Nordeste – já que os povos indígenas também cultivaram e ainda cultivam esse alimento – passaram a ser incorporadas como elemento de identidade entre os migrantes. A agricultura familiar, voltada para subsistência e comércio, estruturou a economia local. Casas de farinha surgiram como espaços coletivos de trabalho e convivência. Um exemplo é o senhor Aristeu, que, mesmo após décadas, mantém o cultivo de mandioca e a fabricação artesanal da farinha.

A tradição da farinha conecta-se ainda a outros processos de luta pela terra, principalmente a partir dos anos 1980, com a chegada de famílias ligadas ao MST – Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra. O agricultor Valdeci Piffer, de 56 anos, natural de Capanema, no Paraná compartilhou parte de sua história de migração para Anastácio-MS, onde mora há 36 anos:

> Na época meu pai fez parte da primeira ocupação de terra do Estado de Mato Grosso do Sul. Foi na terra da Sumeco, na cidade de Ivinhema aqui no Mato Grosso do Sul. Sumeco era nome da firma que era o dono dessa fazenda que estava abandonado. E a fazenda Santa Idalina que hoje é o assentamento Novo Horizonte é uma cidade, hoje, lá em Novo Horizonte do Sul. Então, meu pai participou dessa ocupação, tem uns 45 ou 46 anos. De lá, nós acampamos em Dourados. Em 29 de abril de 1984 que ocupou lá na fazenda Santa Idalina, no Município de Ivinhema. (Depoimento do senhor Valdeci, agricultor rural)

Podemos observar, que a luta pela terra foi um marco na vida de inúmeras famílias camponesas que migraram para a região. Não sendo apenas uma decisão individual, mas tratando-se de um movimento coletivo vinculado ao contexto nacional das ocupações organizadas pelo MST durante os anos 1980, quando o acesso à terra se tornou a principal bandeira de resistência frente à concentração fundiária.

A decisão de morar em Anastácio, também mostra que a trajetória para se obter a terra foi uma luta enfrentada por diversas famílias como relata o senhor Valdeci:

> Foi um movimento por questão do governo, aí fomos despejados dessa fazenda, fomos acampar em Dourados, na vila São Pedro. E da vila São Pedro, parte das famílias vieram aqui, para padroeira do Brasil, onde só tinha 4 hectares de terra para cada família. Aí, nós viemos para Padroeira do Brasil. Da padroeira do Brasil, também tem gente aí, distribuído em todos esses assentamentos. E de lá, o governo foi fazendo assentamento, e foi colocando, que era proposta do governo, uma promessa do governo, que foi de fazer isso. [...]. Eu já moro no assentamento São Manoel, nós viemos tudo para o São Manoel. Aí tem gente pra Corumbá, pra Sidrolândia, tem para tudo que é lado. (Depoimento do senhor Valdeci Piffer, agricultor rural).

A mobilidade de pessoas em busca por uma terra, não terminou com a chegada a Mato Grosso do Sul. Houve uma circulação constante entre acampamentos e assentamentos, revelando tanto a precariedade inicial quanto a persistência das famílias em permanecer no campo. O deslocamento não era apenas geográfico, mas também político: envolvia negociações com o governo, promessas de assentamento e uma espera que, em muitos casos, durava anos conforme destacado pelo interlocutor:

> Ah, já foi mais uma briga com governo, o assentamento São Manoel foi mais uma ocupação. Em 89 foi ocupado o assentamento são Manoel. A fazenda São Manoel, hoje é um assentamento. E era uma fazenda do Governo Federal, da rede ferroviária federal. A deles aqui, da Monjolinho, também era uma fazenda do Governo Federal. E essas duas fazendas foram ocupadas, e o governo cortou elas, aí só que nós fomos pegar, nós ocupamos em 89 e fomos pegar a terra em 94. Ficamos quase 6 anos acampados. (Depoimento do senhor Valdeci Piffer, agricultor rural).

Aqui, percebe-se que o acesso à terra foi resultado de um processo prolongado, marcado por ocupações, resistência e anos de espera em condições precárias. O depoimento de Valdeci reforça que a conquista da terra não foi uma dádiva do estado, mas fruto da pressão organizada de trabalhadores rurais que resistiram em acampamentos por quase seis anos até a legalização do assentamento.

Desde a chegada, Valdeci trabalha com agricultura familiar. Em seus primeiros anos no assentamento, o cultivo era feito com ferramentas manuais, como ele mesmo lembra: “E aquela época não tinha negócio de maquinário não, minha filha, era no machado e na enxada”. Ou seja, a fala destaca um aspecto central da vida no

assentamento: a dureza do trabalho manual e a ausência de políticas públicas efetivas de apoio à produção. Mesmo após a conquista da terra, a sobrevivência continuava a depender da força física da família e do trabalho coletivo, em um cenário de escassez de recursos. Atualmente, ele cultiva banana-maçã e hortaliças que são vendidas na feira local, como ele mesmo relata:

> Hoje eu mexo só com banana. Banana e horta para nós, para subsistência. Nós vendemos, minha filha e minha mulher, na feira mesmo. Ela trabalha na feira, toda sexta feira. Mas eu produzo, hoje, o meu forte é banana, a banana maçã. Eu tenho, uns 10 anos que eu já venho plantando banana. Eu só não estou tendo agora, porque eu estou plantando de novo, que o meu bananal fracassou muito com essa seca. O bananal em vez de durar 4 anos, ele extirpou para dois. Aí eu fiquei sem banana, porque eu não estava prevendo essa queda de anos que teve aí. Mas está plantando agora, mais de 1000 pés. (Depoimento do senhor Valdeci Piffer, agricultor rural).

Esse último trecho mostra a transição entre o passado de luta pela terra e o presente de produção e subsistência. Embora hoje possua autonomia relativa com a venda na feira local, Valdeci ainda enfrenta desafios como as mudanças climáticas, que impactam diretamente sua produção de banana. A trajetória dele revela, portanto, um ciclo contínuo de resistência: da ocupação das terras à manutenção da vida no campo em condições adversas.

Adélia Dias, de 62 anos também é do Paraná, onde nasceu na cidade de Boa Esperança, e migrou para o Mato Grosso do Sul há 44 anos. Ao lado do esposo, percorreu uma longa trajetória também marcada pela luta por terra, pela resistência camponesa e pela sobrevivência na roça. Antes de se estabelecer em Anastácio, passou por experiências duras: viveu em fazendas no Paraguai, onde buscava água na cabeça por até dois quilômetros de distância e cozinhava cortando lenha com o machado. Nunca morou na cidade. Quando finalmente chegou ao assentamento Monjolinho, trazia consigo não só filhos pequenos, mas também a vivência de uma mulher trabalhadora da terra que conhecia, desde a infância, todos os processos que envolvem a produção agrícola.

> Eu era do sitio, quando casei fui morar em Cascavel Paraná, aí chegou lá meu esposo falou: essa vida de trabalhar de empregado não dá. Aí no Paraguai, estava abrindo aquela fazenda, que o fazendeiro arrumou, abriu para fica 5 anos ali, e devolve a fazenda plantada capim para o fazendeiro. Aí saiu a luta dos Sem-terra, e meu esposo entrou na luta dos sem-terra. Primeira luta que teve em MS, eles invadiram a fazenda lá em Ivinhema. Aí eu fiquei no Paraguai com dois filhos, eu e Deus e minha mãe. Eu trabalhava por dia para poder comprar o leite do fio, que não tinha nenhum aninho ainda. De lá, viemos para esse sem-terra, e desse sem-terra, que nós viemos aqui para onde nós estamos morando. (Depoimento de dona Adélia, agricultora rural).

A história da chegada de dona Adélia à região está entrelaçada com a luta dos movimentos sociais por reforma agrária, como ela revela:

> O Incra cortou uma fazenda ali e assentou nós. Moro no assentamento Monjolinho. Quando eu cheguei aqui em MS, primeiro fui para Dourados, e de Dourados viemos para esse assentamento, que o Incra cortou a terra e trouxe nós para cá. Era uma fazenda Monjolinho, aí cortou e assentou todo aquele pessoal que estava debaixo da lona. Nós estamos com 35 anos que estamos morando ali. (Depoimento de dona Adélia, agricultora rural).

Após um longo percurso de luta por uma terra, Adélia e o esposo, assim como outras famílias, foram assentados através do Incra, deixando de morar debaixo de lona, ter um cantinho fixo. Ali, como a interlocutora contou, eles cultivam uma diversidade de alimentos: cana, batata, feijão miúdo, milho, banana, mandioca, maxixe, abóbora, amendoim - parte para o consumo e parte vendida na feira da agricultura familiar. Trabalham juntos, diariamente, como ela mesma destaca: "É eu e meu esposo. Os filhos casaram tudo, só tem nós dois hoje, ninguém mais quer saber da roça, foi embora para são Paulo. Nós dois pega na enxada, desde as cinco e meia da manhã, estamos indo para a roça".

Dona Adélia também produz farinha de mandioca, com técnicas aprendidas ainda criança, transmitidas pelos pais. Sua descrição detalhada do processo revela o profundo conhecimento técnico e sensível envolvido na produção:

> A farinha, você arranca a mandioca, você raspa ela, (não precisa descascar) lava, moi, rala ela. Antigamente a gente ralava no ralo, hoje a gente rala no motorzinho, se chama caititú o nome do ralinho. Aí você rala aquilo, espreme aquela massa e tira um pouco do polvilho, não pode tirar tudo. Aí você faz uma fornalha, põe o tacho em cima, aí você vai torrando a farinha. Para torra a farinha, você joga ela espremidinha dentro do tacho, aí tem tipo um rodinho, aí se vai empurrando com o rodinho, até ela secar. Então é assim, depois de ralada, espreme, tira um pouco do polvilho para não deixar muito polvilhosa, se não ela não fica prestando, se põe no prato, se põe feijão quente, ou um caldo quente, ela fica tipo fazer uma polenta, não fica prestando. Tem que tirar um pouco do polvilho, deixar bem pouco, e aí você vai jogar lá e vai torrando com rodinho, até ela ficar sequinha, que é o jeito que se come. (Depoimento de dona Adélia, agricultora rural)

Segundo dona Adélia, a mandioca dura e velha é aproveitada para fazer farinha, evitando desperdício. O saber-fazer da farinha, para além de uma prática produtiva, é também um saber ancestral feminino, transmitido entre gerações.

> Com farinha, com tudo eu trabalho desde de criança, meus pais eram da roça, e isso tudo eu aprendi com eles, porque a farinha comia lá da roça, o açúcar eu moía a cana, fazia o melado, fazia rapadura, fazia açúcar mascavo, era assim, nós não comprávamos, tudo isso era tirado da roça. Tudo que se pensa da roça, você fazia. Já fui até carvoeira para poder criar os filhos. Essas manchas que você vê no corpo, é o sol. Desde criança tomando sol quente, eu não tinha uma blusa para colocar, às vezes não tinha nem um chapéu, aí

> amarrava um pano na cabeça, e ia trabalhar. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural)

A narrativa de dona Adélia mostra como a subsistência no campo estava ligada ao esforço cotidiano, ao aproveitamento integral dos recursos e à transmissão de saberes. Ela ressalta não apenas a dureza do trabalho agrícola, mas também a autonomia produtiva de um tempo em que praticamente tudo era produzido no próprio sítio, sem depender do mercado.

> Eu comecei a trabalhar na roça desde criança e aprendi a fazer farinha, aprendi a fazer de tudo que se pensa da roça. Moer uma cana, fazer um melado. Socar um café no pilão, arroz eu comia socado no pilão, porque nós plantávamos o arroz, nós cortávamos, abanava e secava no sol e daí ponhava no pilão e socava, escolhia ele, lavava e colocava para cozinhar para nós comer. Feijão nós também plantavamos, arrancava, batia de cambão, cabão de ferro, batia, abanava ponhava no saco e guardava para comer o ano inteiro. Tudo o que nós comíamos só coisa da roça. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural).

Assim, o depoimento de Adélia revela um tempo em que a vida rural estava sustentada na diversidade produtiva e na autossuficiência, em contraste com as dificuldades atuais enfrentadas pelos agricultores familiares. É nesse ponto que a fala de Ronaldo Antônio dos Santos, agricultor e líder comunitário, permite perceber como as estratégias coletivas - como a organização em cooperativas e associações - se tornaram necessárias diante das transformações do campo.

Ronaldo Antônio dos Santos, de 51 anos, natural de Anastácio-MS, é filho de pai sergipano e mãe pernambucana. Sócio fundador da Cooperativa dos Produtores Rurais de Anastácio-MS – COPRAN e membro do Centro de Tradições Nordestinas - CTN. Mora na Colônia do Pulador sempre trabalhou como agricultor, cultivando diferentes produtos hortifrutigranjeiros. Contudo, ele ressalta as dificuldades que os produtores rurais têm enfrentando nos últimos anos:

> Estamos tendo os problemas de dois anos atrás de você planta e perde, e aí nosso produto ficou caro. Para nós está um preço bom, mas o consumidor acha caro. Mas porque, fazendo plantas, dois anos perdendo, perdemos com a seca. Aí encarece. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural e feirante da agricultura familiar)

Mais uma vez, podemos observar os desafios enfrentado na rotina de vida no campo. O problema não é somente a dificuldade de adquirir terras, mas uma série de outros fatores complementa a luta que os pequenos produtores rurais enfrentam como por exemplo o clima seco, e chuvas tardia. Além de produtor rural, Ronaldo também diversifica suas atividades prestando serviços como garçom e no preparo de carne assada, atendendo festas dentro e fora do município. Essa multiplicidade de trabalhos revela as

estratégias de sobrevivência que muitos agricultores precisam adotar para complementar a renda. Paralelamente, ele mantém viva a tradição da farinha artesanal, conforme destaca:

> Eu estou na terceira geração da farinha. Meu avô, meu pai, hoje sou eu que estou fazendo. A farinha tem nome de Farinha do Pulador. Eu não tenho nome especifico. Alguns falam Farinha do Pulador mas destaca o nome do sitio dele como referência. Eu faço a Farinha do Pulador na qual temos uma cooperativa e eu fui sócio fundador e presidente na época. Então o que eu faço, vendo para a cooperativa. Aí tem aquele que tem a farinheira dele, e vende com o nome do sitio dele. Sitio tal, sitio do João, vamos falar, sitio Laboão, aí tem o nome especifico. Como eu faço na cooperativa e entrego na cooperativa, aí sai lá COPRAN que é o nome que você vai encontrar no mercado. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural e feirante da agricultura familiar)

Além do cultivo da terra e de outras atividades secundarias, Ronaldo mantém a rotina tradicional da fabricação de farinha de modo artesanal. Aqui podemos relacionar a dois fatores: a produção da farinha ligada a cultura tradicional dos nordestinos que iniciou com os primeiros moradores da Colônia do Pulador e a produção da farinha como forma de aumentar a renda da família. O ritual da farinha praticado pelos primeiros migrantes que vieram do Nordeste, também se tornou uma atividade praticada por outros agricultores que se assentaram na região como já destacado nos depoimentos de Aristeu, Valdeci e Adélia. Como é uma produção praticada por diversas famílias, cada uma delas nomeia a farinha de mandioca de forma que especifica o próprio nome particular, ou então, a farinha empacotada pela cooperativa recebe o nome da própria instituição. As imagens a seguir, destacam a diferença entre a farinha produzida e empacotada pela casa de Farinha particular e a farinha produzida e empacotada através da COPRAN.

Figura 1: Farinha produzida Por Dona Cleuza

Fonte: Vanessa Silva/ 2025

Figura 2: Farinha produzida pela COPRAN

Fonte: Imagem retirada do Google[9]

[9] https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Anastacio-MS-Embalagens-com-farinha-de-mandioca-produzida-na-Colonia-Pulador_fig1_356545594

Assim como Ronaldo, outros moradores da Colônia do Pulador compartilham histórias de continuidade familiar no ofício da farinha. É o caso de José Lúcio Neto (Zé Branco) e sua esposa Ana Ramos Neto, ambos com 60 anos, que moram há aproximadamente 58 anos na Colônia Chora-Chora. Zé Branco também insere sua trajetória no legado da mandioca e da agricultura:

> Meu vô era farinheiro, meu pai era farinheiro. Meu pai era de Vertente e minha mãe era da região chamada Três Cassete. Eu sou nascido aqui mesmo na Bahia do Cedro, região do Pulador, hoje é fazenda Arapuca. Tenho quatro hectares e meio de terras e vivo do que planto: abóbora, mandioca, banana, limão, laranja, cará, fava. (Depoimento de Zé Branco, agricultor rural e feirante da agricultura familiar).

Os depoimentos apresentados evidenciam que a história da Colônia do Pulador e de seus assentamentos se constrói a partir de memórias individuais e coletivas. A luta por terra foi tão significativa quanto as primeiras levas migratórias do início do século XX. Ambas expressam um fio de continuidade: o desejo de permanecer no campo, de produzir alimentos e de construir vida digna no território.

Assim, a Colônia do Pulador se consolidou como espaço de memória, resistência e pertencimento. A trajetória dos migrantes pernambucanos e de outras famílias nordestinas não se restringiu ao povoamento, mas se expandiu em práticas agrícolas, culinária e tradições que permanecem vivas. Hoje, os descendentes mantêm esses laços, reafirmando a Colônia como símbolo da presença nordestina em Anastácio-MS.

Nesse cenário, a agricultura familiar assume papel central não apenas na sobrevivência econômica, mas também na manutenção de tradições que fortalecem o vínculo da comunidade com o território. Essa produção, entretanto, não se limita ao âmbito doméstico ou feirante, pois encontra na organização coletiva — especialmente na cooperativa — uma estratégia de inserção no mercado e de valorização do trabalho dos agricultores locais, tema que será abordado no próximo capítulo.

1.3. A Cooperativa e a Organização Coletiva da Agricultura Familiar em Anastácio-MS

A trajetória das famílias que migraram para Anastácio-MS está relacionada ao trabalho nas lavouras e na produção da farinha para consumo próprio. Com o tempo, esses

grupos passaram a buscar formas de fortalecer sua produção e conquistar melhores condições de comercialização. Nesse contexto, surge a ideia de organizar-se coletivamente, o que resultou na criação da COPRAN (Cooperativa dos Produtores Rurais de Anastácio-MS). A cooperativa representou um marco importante, pois além de valorizar o trabalho dos agricultores familiares, possibilitou também a criação da Festa da Farinha, evento que se consolidou como espaço de identidade e sociabilidade na região.

Em depoimento, o interlocutor José Lucio, o Zé Branco contou como surgiu a ideia de criar uma cooperativa:

> Nos fazia a farinha e vendia no comércio. Aí surgiu a cooperativa, aí a farinha começou a ser empacotada na cooperativa. A cooperativa distribuía para o comércio. Fui vice-presidente da cooperativa. Em seguida, um ano depois foi criada a Festa da Farinha. A ideia foi do prefeito Cláudio Valério, ele deu maior incentivo. Ele foi na colônia, fez uma reunião e perguntou se todos aceitava fazer uma cooperativa para valoriza a farinha. Ele falou assim: saber fazer farinha, eu sei que vocês sabem, mas só que, tem que melhorar o ambiente de trabalho. (Depoimento de Zé Branco, agricultor rural e feirante da agricultura familiar).

José Lucio, o Zé Branco ressalta que, "as casas de farinha era tudo aberta, mas meu pai sempre teve a casa de farinha fechada, seja de madeira ou de outra coisa. Aí tem que ter higiene, porque a farinha não se lava, ela vai direto para mesa, então tem que ter higiene".

Com as exigências voltadas para a higienização dos alimentos, alguns interlocutores mencionaram o apoio institucional recebido naquele período. Zé Branco, por exemplo, relata: "Surgiu a Secretaria de Desenvolvimento Sustentável. Ela dava suporte para nós, o que precisava melhorar. Fez bastante cursos: SEBRAE[10]; Secretaria de Saúde; Manipulação de Alimentos".

Observa-se que, na fala do interlocutor, a criação da Secretaria de Desenvolvimento Sustentável aparece como consequência direta das novas exigências. Mais do que uma descrição factual, trata-se de sua forma de interpretar o processo, destacando o papel da instituição na oferta de cursos e no apoio à agricultura familiar.

Antes da criação da cooperativa, os produtores de farinha enfrentavam muita dificuldade para vender seus produtos por causa da desvalorização. O interlocutor Zé Branco relembra: "Antes da Festa da Farinha eu fazia farinha na casa de um amigo meu, e trazia para cidade e colocava a 0,50 centavo o quilo a não vendia". Ou seja, até meados

[10] SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas).

de 2003, a farinha de mandioca produzida pelos pequenos produtores de forma artesanal tinha um valor muito abaixo.

Mas, houve uma mudança a partir de uma organização entre os produtores rurais e o poder público. Zé Branco relata ainda que: "O Cláudio falava: vocês vão vender a 5 reais e vai vender rápido, vocês vão ver. Hoje ela não dá para quem quer. Ficou muito valorizada". De fato, há uma valorização fundamental da farinha de mandioca produzida pelos pequenos agricultores rurais. O preço de um pacote de meio quilo de farinha, custa em média, quinze reais. E a procura pela farinha se tornou significativa.

Como produtor de farinha, Zé Branco não esconde sua satisfação e diz: "A farinha é tudo para mim. O que tem de importante para mim é a valorização do trabalho da farinha". De outro modo, o produto que não era valorizado, ganhou destaque, sendo uma das atividades que complementa a renda de muitos agricultores rurais, além da valorização da produção desses trabalhadores.

A trajetória desses agricultores evidencia a relevância histórica da agricultura familiar para o município de Anastácio. Como destacam Silva, Marques e Marini (2012, p.123), a fertilidade das terras da região Peri-Pantaneira favoreceu o cultivo da mandioca, possibilitando a permanência dessas famílias no campo:

> Por conta disso, a comunidade em estudo já perpassou décadas sem perder o estímulo para continuar cultivando a plantação da rama de mandioca e produzindo até os dias atuais toda sorte de derivados desse tubérculo, principalmente a farinha. Assim sendo, natural seria que a cultura desse povo marcasse suas raízes na região. Em vista disso, a mandioca, também elemento forte na cultura nordestina, com amplo cultivo local, destacou-se pelo valor representativo na culinária daquele povo, a ponto de dar origem, em 2006, à Festa da Farinha, hoje um marco no município, propulsor de desenvolvimento local. (Silva, Marques e Marini, 2012, p.123)

O cultivo da mandioca, portanto, além do aspecto produtivo, constitui parte da identidade da comunidade que vive em assentamentos e colônias na área rural de Anastácio. Ao mesmo tempo em que garante a subsistência das famílias, a mandioca também se reafirma como símbolo cultural herdado da tradição nordestina, reconhecida tanto pelo seu valor culinário quanto pelo seu papel social. Foi justamente essa centralidade que levou à criação da Festa da Farinha, em 2006, evento que se consolidou como marco local de valorização da produção rural e de fortalecimento da memória coletiva.

Esse processo de valorização da mandioca e da produção artesanal de farinha, que começou dentro das roças para consumo próprio, passou a ganhar novos sentidos sociais

e econômicos ao longo dos anos. Esse crescimento impulsionou iniciativas coletivas, como a criação da COPRAN (Cooperativa dos Produtores Rurais da Região do Pulador de Anastácio-MS), a realização anual da Festa da Farinha e, posteriormente, a construção da Feira do Produtor da Agricultura Familiar e Economia Solidária.

A agricultura familiar representa, ainda hoje, a base econômica de muitas famílias do município. Segundo Joia e Gregório (2016), embora a mecanização da lavoura venha se expandindo, o modelo tradicional de agricultura familiar continua predominando nas pequenas propriedades e é fundamental para o desenvolvimento socioeconômico.

Vemos então, a importância da criação de cooperativas como a COPRAN no município de Anastácio-MS, uma vez que ela representa a busca por alternativas de enfrentamento à vulnerabilidade econômica do agricultor familiar. A cooperativa torna-se, assim, um espaço tanto de produção quanto de reconstrução de vínculos comunitários e de desenvolvimento local com base em princípios solidários.

A Cooperativa Dos Produtores Rurais Da Região Do Pulador De Anastácio-MS (COPRAN) foi fundada em 22 de julho de 2005[11], como uma estratégia para organizar e fortalecer a agricultura familiar dos assentamentos da região e ampliar os canais de comercialização dos produtos locais.

De acordo com Marconi e Luzio dos Santos (2016), a cooperativa surgiu como resposta à necessidade de estruturar a produção dos assentados, especialmente diante da dificuldade de competir com o agronegócio e da escassez de recursos e mão de obra. Sua função, portanto, não se resume ao aspecto econômico. A COPRAN articula ações culturais, mobiliza feirantes e produtores, e transforma práticas produtivas em rituais comunitários, como ocorre durante a festa.

A COPRAN tornou-se fundamental no apoio técnico e logístico aos produtores locais, orientando desde a produção até o empacotamento dos alimentos. Sua função foi se ampliando e, hoje, atua também no comércio atacadista de alimentos[12], promovendo o fracionamento e o acondicionamento adequado dos produtos — especialmente a farinha de mandioca, marca cultural e econômica da região.

O trabalho coletivo organizado por meio da cooperativa permitiu a valorização e formalização de uma produção que antes era exclusivamente local. Foi nesse processo

[11] https://cnpjagora.com/cnpj/COOPERATIVA-DOS-PRODUTORES-RURAIS-DA-REGIAO-DO-PULADOR-DE-ANASTACIO-MS-COPRAN/07530947000153
[12] https://www.econodata.com.br/consulta-empresa/07530947000153-COOPERATIVA-DOS-PRODUTORES-RURAIS-DA-REGIAO-DO-PULADOR-DE-ANASTACIO-MSCOPRAN

que nasceu a Farinha do Pulador, produto que ganhou reconhecimento para além dos limites de Anastácio, impulsionado principalmente pela realização da Festa da Farinha, como relata o senhor Aristeu: “Por intermédio da cooperativa, nós fizemos a festa, que o Claudio Valério, estudou, inventou de fazer a Festa da Farinha. A festa acontece por intermédio da COPRAN, a cooperativa”. Após a criação da COPRAN, no ano seguinte surgiu a Festa da Farinha, com o objetivo de valorizar a cultura nordestina e divulgar a agricultura familiar local. Desde então, o evento se tornou tradição, como observado por dona Adélia: “virou uma tradição, igual folia de reis, festa de São João, então aqui virou uma tradição”.

Conforme se observa na fala do senhor Aristeu, tanto a cooperativa quanto a festa surgiram da mobilização dos agricultores locais. O sentimento de pertencimento ao coletivo é reforçado pela expressão “nós fizemos”, que demonstra que a organização não foi imposta, mas construída de dentro para fora, a partir das necessidades e saberes da comunidade.

A COPRAN, portanto, atua como interlocutora institucional. “[...], por meio desse órgão a comunidade nordestina obteve um crescimento econômico relativamente grande. Todos os anos, as carteiras dos trabalhadores são fiscalizadas pela Vigilância Sanitária, facilitando assim a venda dos produtos para fora do município de Anastácio”. (Silva, 2013, p. 24, 25)

A relevância desse controle de qualidade de atuação da COPRAN é enfatizada pelo senhor Valdeci Piffer, que afirma:

> Você está fazendo um produto bom que é fiscalizado. Que o nosso produtor aprende que para ponha no mercado tem que ser bem feito, e aí a partir de ser bem feito ele vende na feirinha, na merenda escolar, ele vende para o exército, que nem tão vendendo. Ele vende para Marinha em Corumbá, que nem a cooperativa nossa entrega produto para marinha, que pega dos nossos produtores. Então, através disso que surgiu tudo isso, sabe, de cursos, no SENAC que vieram dar para nossas famílias, para ensina como é que faz esses produtos da mandioca, como que faz bem feito, como que se embala. Então tudo isso alavancou a agricultura familiar do nosso município [...]. (Depoimento de Valdeci, agricultor rural)

O depoimento de Valdeci demonstra como a atuação da cooperativa vai além da simples logística de comercialização. A COPRAN tem sido o elo entre o produtor e mercados institucionais como escolas, forças armadas e prefeituras regionais. Essa estrutura garante padronização, higiene e rastreabilidade, fatores essenciais para que os alimentos provenientes da agricultura familiar tenham competitividade.

Além disso, Valdeci ressalta a parceria com instituições de capacitação profissional, como o SENAC, que viabilizou cursos voltados à produção e beneficiamento da mandioca. Essas ações não apenas aperfeiçoaram técnicas de cultivo e processamento, como também promoveram o surgimento de novos saberes locais, como receitas típicas, formas de apresentação e diversificação do uso da mandioca nos alimentos ofertados durante a Festa da Farinha.

Em paralelo, a Festa da Farinha funciona como vitrine e catalisadora desse modelo alternativo. Ao reunir produtores, consumidores e instituições públicas, o evento promove a circulação dos produtos locais, consolida a identidade camponesa, gera renda e amplia a visibilidade da agricultura familiar.

Dessa forma, a relação entre COPRAN e a Festa da Farinha transcende a lógica econômica, constituindo-se como uma expressão concreta da autonomia produtiva, da valorização dos saberes rurais e da força do cooperativismo popular. Trata-se de um exemplo bem-sucedido de como o fortalecimento da organização coletiva pode gerar impactos profundos na vida material e simbólica das comunidades camponesas.

A COPRAN não apenas fortalece a produção rural, mas também gera maior autonomia econômica para os agricultores, consolidando-se como um agente essencial no desenvolvimento da agricultura familiar na região.

1.4. A Feira que vira Festa

A etnografia de uma pesquisa antropológica nem sempre se dá em um único lugar ou espaço fixo. Muitas vezes, exige deslocamentos constantes, fazendo com que o campo de investigação se amplie para diferentes esferas e contextos sociais. Como afirma Roberto Cardoso de Oliveira (2000), “a etnografia é um fazer em movimento, e não uma simples observação estática da realidade”.

Neste caso, essa pesquisa se desenvolveu em ambientes distintos, mesmo que em poucos lugares e com poucos dias em campo, como nos encontros realizados durante a Festa da Farinha e em visitas à feira da agricultura familiar em Anastácio-MS. A própria natureza desse tipo de trabalho, como lembra Oliveira (2000, p.15), exige do pesquisador “um olhar domesticado” aos detalhes. Assim, foi nesse caminhar que realizei minha segunda visita à feira, já que na primeira ocasião não era dia de funcionamento, e só

conheci o espaço vazio, apesar da fama que encontrei em sites da prefeitura, indicando o grande público que ela atrai.

No dia 01 de agosto de 2025, retornei à cidade de Anastácio-MS, após o expediente de trabalho na escola. Por volta das 14h30, cheguei à Central de Comercialização da Agricultura Familiar e Economia Solidária. Concentrei-me em buscar interlocutores, especialmente agricultores assentados que se deslocam semanalmente à cidade para vender seus produtos.

A recepção dos feirantes foi muito calorosa. Logo ao chegar, encontrei o presidente da feira, senhor Herculano Queiroga, com quem já havia conversado durante a Festa da Farinha de 2024. Ao me identificar, ele gentilmente me acolheu, mesmo estando atarefado.

Observei o início do movimento na feira: algumas cadeiras ainda vazias, mas com fluxo constante de clientes comprando verduras, legumes e farinha. Algumas barracas ainda não estavam funcionando, como a da dona Jaqueline Torres, que vende lanches diversos.

Conheci a dona Vera, mulher determinada, que vende bolachinhas de sabores variados, incluindo produtos feitos com frutos do cerrado. Ela tem formação em gastronomia contemporânea, mas deseja se especializar no uso de matérias-primas locais. Conversei também com o senhor Zé Branco e sua esposa Ana, moradores do Sítio Primavera, localizado na colônia Chora-Chora.

À medida que a tarde avançava, o movimento de visitantes na feira aumentava. Por volta das 19h, o ambiente ficou lotado, com música ao vivo, danças, e muita gente circulando. A movimentação era tão intensa e preencheu todos as cadeiras, e assim ficou difícil se locomover.

Mesmo em pouco tempo de campo, percebi como a etnografia se fez de forma dispersa e complementar - entre a festa, a feira, o desfile da cidade, e até no ambiente virtual. Como lembra Marcel Mauss (2003), “a totalidade social se revela nas práticas mais simples”, e foi justamente ouvindo essas falas comuns, no cotidiano da feira, que encontrei pistas para compreender o universo maior da Festa da Farinha. Durante todas as conversas, mantive como foco a Festa da Farinha, mesmo reconhecendo que ela acontece apenas dois dias por ano. No entanto, a experiência de campo me mostrou que os efeitos simbólicos e práticos da festa transbordam para outros eventos da cidade, como é o caso da feira da agricultura familiar, que serve de ponte entre os agricultores, a cidade e o grande público.

A feira não é apenas um lugar de comércio: ela é um espaço de visibilidade, onde os pequenos produtores rurais ampliam suas redes de relações, comercializam seus produtos e consolidam sua presença no território urbano.

Assim, neste capítulo, propus refletir sobre a conquista do espaço urbano por esses trabalhadores e a importância simbólica e econômica da feira para quem dela participa.

A feira da agricultura familiar, que acontece toda sexta-feira na área urbana de Anastácio-MS, começou com os produtores rurais que vinham dos assentamentos e colônias, trazendo seus produtos para serem vendidos. O interlocutor Herculano Queiroga da Cruz de 67 anos, natural de Paranavaí (Paraná), reside no assentamento Monjolinho aproximadamente 33 anos comenta:

> A feira veio através da farinha do Pulador e a produção de hortifrúti, que vem da agricultura familiar e daí é onde que comercializa tudo ali. A farinha, hortifrútis, é todo pessoal da agricultura familiar produzindo, vendemos na feira e na Festa da Farinha que é uma tradição do município. É tudo que nos agricultores produzimos. (Depoimento do senhor Herculano Queiroga, agricultor rural e presidente da feira)

Observa-se que há uma ligação entre os feirantes da agricultura familiar e a Festa da Farinha. É como uma engrenagem motora que articula a produção da farinha do Pulador, a produção agrícola que somados juntos contribuíram para originar a Festa da Farinha.

José Lucio Neto (mais conhecido como Zé Branco) e sua esposa Ana Ramos Neto, residem na Colônia Chora-chora aproximadamente 58 anos. São filhos de nordestinos, e seguem os mesmos passos dos seus avós e de seus pais, fabricando farinha artesanal. Zé Branco, destacou: “Sou um dos fundadores da feira. Quando tinha um show grande na cidade, aí a Secretaria chamava os colonos para vim vender os produtos”.

No início, os feirantes que participam da feira da agricultura familiar, se deslocavam para área urbana de Anastácio, onde montavam suas barracas e, ao final do dia precisavam recolher tudo e levar de volta para casa. Era bastante trabalhoso a rotina de montar a barraca, organizar os produtos para ficarem expostos a venda e no fim do expediente, tinham que guardar os produtos e desmontar as barracas e carregar as estruturas das barracas e todos os objetos.

Além disso, as mudanças climáticas como chuvas e ventos fortes, também eram desafios enfrentados pelos feirantes que, tinham que desmontar rapidamente as barracas e procurar um abrigo. E muitas vezes esses eventos da natureza se apresentavam de surpresas e os trabalhadores não tinham nem tempo de guardar as coisas pois a força dos

ventos fortes surpreendia os feirantes que acabavam tendo suas barracas desmoronadas. Então, foi um longo período que os pequenos produtores rurais enfrentaram jornadas degradantes, feito com poucos recursos, mas com muito esforço e dedicação com seus produtos para serem vendidos na feira.

Com o tempo, os feirantes receberam com apoio da prefeitura um espaço fixo que contribuiu de forma fundamental para o trabalho dos feirantes da agricultura familiar. A construção da Central de Comercialização, que é a Feira do Produtor da Agricultura Familiar e Economia Solidária, trouxe melhorias significativas. Atualmente, os feirantes têm um lugar fixo, mais estruturado, que oferece abrigo contra sol, chuva, ventos e frio.

Segundo dados de órgãos públicos, a feira existe desde 1975 e sempre foi realizada pelas famílias da zona rural, que produzem uma diversidade de hortifrutigranjeiros. Como lembra a coordenadora da AGRAER, Jane Cléia Silveira: "Anastácio, na sua história, conta com a participação de imigrantes nordestinos, que é um povo com uma ligação muito grande com feiras. A primeira feirinha foi criada em 1975, mas ela foi interrompida e voltou anos depois quando a AGRAER e os produtores se uniram para reacender esse costume[13]".

A mudança que favoreceu os feirantes da agricultura familiar ocorreu em 3 de maio de 2019, com a inauguração oficial do novo espaço e contou com a participação do presidente da AGRAER, André Borges. A feira da agricultura familiar passou a ser administrado pela Associação de Feirantes da Agricultura Familiar e Economia Solidária do município.

A estrutura da feira, conta com 17 boxes equipados com água encanada, energia elétrica, geladeiras, micro-ondas, fogões, utensílios de cozinha e espaço de armazenamento. Isso facilita muito a vida dos feirantes, que agora não precisam mais carregar todos os equipamentos para casa após a feira. Como conta dona Cleuza, uma das feirantes mais antigas: "Quando disseram que iam construir uma estrutura e a gente ia se libertar dessa história de montar e desmontar a barraca cada vez que vem para a cidade, eu fiquei bem feliz", contou[14]".

As imagens a seguir, ilustram melhor, como era a barraca de dona Cleuza e como hoje os feirantes se acomodam.

---

[13] (https://vanderloubet.com.br/deputado/mecanizacao-da-producao-e-feira-impulsionam-agricultura-familiar-de-anastacio/).

[14] https://www.semadesc.ms.gov.br/feirantes-de-anastacio-comemoram-entrega-das-obras-do-governo-do-estado-na-praca-garibaldi-medeiros/

Figura 3: Barraca da dona Cleuza na feira da agricultura familiar – Anastácio-MS

Fonte: https://www.semadesc.ms.gov.br/wp-content/uploads/2019/05/006-2.jpg

Figura 4: Boxe do Zé Branco – Anastácio – MS

Figura 5: Feira da agricultura familiar

Fonte: Vanessa Silva/2025

A feira da agricultura familiar, acontece toda sexta-feira na Praça Garibaldi Medeiros na rua João Leite Ribeiro, área urbana de Anastácio-MS, com início às 15h e segue até por volta das 22h30. E um dos objetivos da feira também é apontado na fala do

senhor Herculano: “A feira acontece porque é a única maneira que o agricultor tem de expor seus produtos e comercializar”.

Ou seja, a feira da agricultura familiar é mais uma oportunidade, para os pequenos produtores rurais alavancarem suas vendas. Como observado por Leme (2020, p. 23): “Entre as formas de comercialização identificadas na Colônia Pulador, encontramos a comercialização direta dos produtos sem intermediários, no caso da comercialização na feira, nas residências e a comercialização realizada na unidade de produção”.

A feira se divide em duas partes: a praça de alimentação (parte baixa), onde são vendidos alimentos prontos como pastéis, coxinhas, bolos, doces, espetinhos e açaí, com música ao vivo; e a parte superior, onde são comercializados os produtos da agricultura familiar como verduras, legumes, frutas, mandioca, abóbora, batata, entre outros. Os trabalhadores são, em sua maioria, moradores dos assentamentos e colônias como Monjolinho, São Manoel, Pulador e Chora-Chora.

Alguns boxes são compartilhados por feirantes que vendem produtos diferentes, como é o caso da dona Vera, que comercializa bolachas feitas com frutos do cerrado e divide espaço do mesmo boxe com outra feirante que vende artesanatos como crochê e pano de prato.

Dona Adélia, produtora rural, mora no assentamento Monjolinho e trabalha na feira da agricultura familiar há 11 anos e relata as dificuldades enfrentadas no início:

> A gente faz reunião, entre os feirantes, porque eu estou aqui, porque eu sou feirante também, trabalho numa feira aqui em Anastácio há 11 anos. É a feira da agricultura familiar. Nós começamos vindo de caçamba de lá para cá para essa feira. Trabalhava na sexta e no sábado, e nós ia embora de noite naquele caminhão com sol com chuva, sem lona, sem nada. Chegava em casa tudo molhado. Eram 10 famílias e dessas 10 famílias hoje está na feirinha ali, [...]. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural)

Ela explica que a feira foi se transformando até se consolidar com a construção do espaço fixo e a criação dos boxes:

> Aí que foi esse presidente que saiu quem fez o projeto e deu certo. Saiu um dinheiro e fizeram, primeiro veio lá de cima. Ali nós temos os boxes, cada tem o seu boxe, só que lá é cercado, é uma casinha, é fixo, cada um tem o seu nome, tem a chave. Os produtos é tudo da roça. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural)

Ela também menciona a reação inicial da população urbana e como isso mudou:

> Quando a gente começou, o povo passava tudo olhando “o que que essas bestas estão fazendo aí, de certo, pensava né”. E hoje o povo luta para conseguir vaga para ali. O pessoal da cidade, menina pensa, fica assim ó, nos trabalha no boxe e eles trabalham assim na rua, na calçada. Fora dos boxes eles trabalham, coloca lojinha de roupas, perfumes, lugar de vende brinquedos, esses camelôs que vende assim, mas eles ficam na rua. Nos fica

> na praça, tem show, o povo dança, o povo come, é maravilhoso. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural)

Além disso, dona Adélia descreve a dinâmica da feira:

> Os que vende verdura, começa 3 horas, vendendo as verduras que também tem os boxes da verdura deles, e também tem os boxes da alimentação. Aí do boxe, lá pelas umas nove horas, já tão indo embora, e nós que trabalha com a alimentação, as vezes sai meia noite, onze horas, é conforme quando o show acaba, aí o pessoal vai embora. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural)

A imagem a seguir ajuda a entender um pouco dessa divisão que organiza a feira: parte mais elevada, espaço onde os feirantes vendem frutas, legumes e verduras; parte baixa concentra-se a praça de alimentação.

Figura 6: Central de Comercialização: Feira do Produtor da Agricultura Familiar e Economia Solidaria – Anastácio-MS

Fonte: Vanessa Silva / 2024

Da mesma forma, a realização da feira da agricultura familiar em Anastácio-MS, tem somado bons resultados não apenas no setor econômico, mas também nas relações sociais e culturais. A presença do grande público na feira é resultado de que as pessoas se sentem acolhidas naquele espaço. Esse aspecto pode ser observado na fala de Ronaldo:

> O que que acontece, nós tínhamos um clube de dança mais para frente ali, e esse grupo parou. E esses cantores que estão cantando hoje aqui na feirinha e nas outras feiras, tudo cantava lá. E era sexta feira o baile, só que lá tinha o baile e você pagava para dançar. Aqui tudo faz de graça, nós estamos pagando o show para eles. [...]. Você está vendo que está cheio, o pessoal está aí para dançar. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

Assim, a feira é um espaço que proporciona divertimento. As pessoas que estavam acostumadas a frequentar o baile, frequentam a feira da agricultura familiar porque encontram nesse lugar um momento de divertimento, de descontração da vida cotidiano.

Elas se vestem bem, algumas colocam botas e chapéus, se perfumam, e vão para a feira que vira baile. São idosos, casais de meia idade e jovens que preenchem os espaços da feira. Aglomerados na praça de alimentação que fica ao ar livre e o som das músicas de estilos forro, eles cantam, dançam, conversam entre famílias e entre amigos e se divertem, depois de um dia de trabalho.

Esses momentos divertidos que o povo de Anastácio vivencia, são frutos de um trabalho colaborativo dos próprios trabalhadores em sua maioria agricultores rurais que trabalham na feira. Os feirantes se organizam e criam atividades que torna o ambiente convidativo para a frequência do público. Ronaldo revela que são eles, os produtores rurais que patrocinam o show para o público da feira:

> Nós que paga, é cobrado uma taxa, a gente paga de 20 reais, lá em cima 10, 15, junta tudo, e não dá. Aí a prefeitura entra com uma conta a partir desse índice, porque deve estar uns 450 reais, depende do grupo que vem aí canta, mas deve ser entre 450, 500 até 600 reais, para pagar. E aí está um monte dançando aí. E aí se você vê o pessoal consome. Se você sair aqui, você vai ver o tanto que o pessoal atende. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

As atrações da feira como o show de cantores regionais é um movimento que ajuda a crescer a economia da feira. É sabido que, além das contribuições dos próprios feirantes, a prefeitura também colabora. Além das pessoas dançarem elas também consomem os alimentos vendidos na feira. E muitos das culinárias presentes na feira como a tapioca, o bolo puba, a farinha temperada, entre outros, também são vendidos no grande festival que acontece anualmente em Anastácio-MS, a tradicional Festa da Farinha.

Figura 7: Dança da quadrilha da melhor idade na feira da agricultura familiar

Fonte: Vanessa Silva/2025

2. Festa da Farinha

O estudo da Festa da Farinha possibilita compreender questões relacionadas à cultura, à memória, à política, identidade e turismo. Nesse sentido, a etnografia realizada nesta pesquisa não se limitou a descrever o evento, mas buscou, como ensina Roberto Cardoso de Oliveira (1996), interpretar os sentidos que os sujeitos atribuem à festa. O verdadeiro valor da investigação está na escuta dos relatos, nas práticas observadas, e na análise dos significados que emergem das relações sociais construídas em torno do evento.

Como destaca Clifford Geertz (2008, p.4), ao discutir o conceito de cultura: "O homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias e a sua análise; [...], não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado".

A cultura, portanto, é constituída por essas teias, e o papel da antropologia é interpretá-las. A Festa da Farinha, nesse caso, não é apenas um evento festivo, ela é uma prática cultural onde se expressam padrões de pertencimento, trocas simbólicas, estratégias de sobrevivência e afirmações de identidade. Ela conecta trabalhadores rurais, comerciantes, artistas e visitantes em um espaço-tempo que reflete tanto a tradição quanto as transformações da vida local.

A etnografia dessa pesquisa me fez perceber que o significado da Festa da Farinha não está em cartilhas institucionais ou na publicidade oficial do evento, mas nas falas dos moradores, na memória dos migrantes nordestinos, nas músicas tocadas, nos gestos repetidos e nos símbolos partilhados. Nesse sentido, como escreve Cardoso de Oliveira (1996, p. 18,19): "É nesse ímpeto de conhecer que o Ouvir, complementando o Olhar, participa das mesmas precondições deste último, na medida em que está preparado para eliminar todos os ruídos que lhe pareçam insignificantes [...]".

Assim, este capítulo dedica-se a descrever a etnografia da festa em diferentes dimensões: as caracterizações históricas que a originaram, a descrição espacial do evento, a forma de organização e divisão das barracas, os pratos típicos preparados, bem como as percepções e significados atribuídos pelos interlocutores que participaram desta pesquisa.

2.1. Histórico e caracterização

A palavra “festa” evoca, em muitas culturas, a ideia de comemoração de eventos significativos como aniversários, casamentos, promoções ou vitórias. Essas celebrações geralmente envolvem um conjunto de práticas organizadas, como a escolha de decoração música e cardápio, todas cuidadosamente pensadas conforme o objetivo e o público do evento. Por exemplo, uma festa infantil costuma ser decorada com balões, personagens de desenhos animados e doces coloridos, símbolos que remetem ao universo da infância. Assim, a festa carrega sempre um significado específico, que traduz os valores, as emoções e as referências culturais de um grupo social. Em outras palavras, as festas não são apenas formas de entretenimento, mas expressões de identidade coletiva e de memória cultural.

De acordo Maurice Halbwachs (2006, p.77):

> [...] não subsistem, em galeria subterrânea de nosso pensamento, imagens completamente prontas, mas na sociedade, onde estão todas as indicações necessárias para reconstruir tais partes de nosso passado, as quais nós representamos de modo incompleto ou indistinto, ou que, até mesmo, cremos que provêm completamente de nossa memória.

Ao refletir sobre a memória, Halbwachs (2006) nos lembra que ela não existe de forma isolada nos indivíduos, mas é constantemente reconstruída no espaço social, a partir de signos, práticas e interações coletivas. Nesse sentido, a Festa da Farinha pode ser compreendida como um cenário privilegiado para observar como lembranças individuais ganham densidade coletiva e se transformam em narrativas partilhadas. Assim, a memória, longe de ser apenas um repositório estático de imagens, se torna dinâmica e seletiva, ancorada em rituais como a festa, que materializam e dão visibilidade às trajetórias de um grupo.

Como destaca Rita de Cássia Amaral (1998), as festas ocupam um espaço privilegiado na cultura brasileira, sendo atravessadas por significados particulares, que variam conforme a localidade, os sujeitos envolvidos e os objetivos celebrados. Ao afirmar que “a festa é vista como uma prática que consolida a identidade de um povo” (AMARAL, 1998, p. 52), a autora nos convida a pensar o festejar para além de ornamentos e encontro: trata-se de um ritual social carregado de sentidos simbólicos, históricos, religiosos, econômicos e afetivos.

Esses valores particulares são fundamentais para compreender a importância da Festa da Farinha. Ao analisá-la a partir dos relatos dos participantes e dos registros históricos locais, três motivações centrais emergem: a celebração do aniversário da cidade, a valorização da cultura nordestina trazida pelos migrantes, e a divulgação da

farinha do Pulador, produto local que representa o esforço do agricultor familiar e sua conexão com o território.

Esses objetivos referentes a celebração da festa são mencionados na fala de Dona Jaqueline Torres:

> Então começou bem pequeninha e aí como veio muita gente, ela faz parte do calendário do aniversário da cidade. E, agora 8 de maio é aniversário da cidade, da emancipação de Anastácio, aí faz parte do calendário, e também é homenageando a cultura nordestina com a festa da farinha. Porque tem muito nordestino, esse pessoal que está aqui, tudo que vem aqui, que está na feira são tudo nordestino. Eles são todos do assentamento, tem a colônia Pulador, que chama, tem a colônia Monjolinho, onde eles produzem farinha. (Depoimento de Jaqueline Torres, comerciante)

Assim, conforme explica Amaral (1998), a festa se torna também um espaço de mediação simbólica, no qual se revelam os saberes, as crenças e os modos de vida de um povo. Nela, trabalho, fé, lazer, memória e tradição se articulam e encontram expressão coletiva. Nesse sentido, a Festa da Farinha é mais do que um evento anual: é um momento liminar, no qual os agricultores saem da rotina dura da lida rural para ocuparem o centro da cidade como protagonistas. É nesse espaço-tempo diferenciado que ocorre a valorização simbólica dos seus produtos, da sua história e da sua cultura.

Anastácio-MS completou 60 anos de emancipação política e econômica, e a Festa da Farinha tornou-se um dos eventos centrais dessa comemoração. O festival reúne a comercialização de produtos derivados da mandioca, como bolo de puba, cuscuz, tapioca e pudim de mandioca, além de apresentações culturais e shows musicais. O evento ocorre anualmente durante dois dias, sempre na sexta-feira e no sábado.

A festa se consolidou como um evento tradicional e passou a integrar o calendário oficial de Mato Grosso do Sul. A celebração foi legalizada pela Lei nº 3.684, sancionada pelo ex-governador André Puccinelli (PMDB) em 1º de junho de 2009[15]. Segundo registros da época, a expectativa de público naquele ano já ultrapassava 20 mil pessoas.

A primeira edição da Festa da Farinha foi organizada na gestão do ex-prefeito Cláudio Valério, e mantém um forte vínculo com os agricultores familiares da região, como explica o senhor Aristeu:

> Foi no mandato do Cláudio Valério, ele que inventou a festa, mas o apoio ele pedia só para mim, porque ele não entendia de mexer com isso aí, porque quando ele falou de fazer a Festa da Farinha, aí ele sabia que eu mexia com a farinha, [...]. Eu tinha idade de 10 anos quando meu pai montou casa de farinha, e daí para cá, eu nunca trabalhei de empregado. Toda a vida eu

[15] https://al.ms.gov.br/Noticias/73029/sancionada-lei-que-inclui-festa-da-farinha-de-anastacio-no-calendario-estadual

> trabalhei na roça, com lavoura. [...]. Quem criou foi Claudio Valério. Mas quando ele foi para fazer a festa, ele só procurava eu. Era eu que era o braço direito, o cabeça, um dos fundadores da festa é eu. Se não fosse eu, não existia a festa, porque eu que concordava com tudo (Depoimento do senhor Aristeu, agricultor rural)

Como destacado no depoimento, a Festa da Farinha foi uma ideia do prefeito da época e contou com apoio dos próprios produtores, pois conforme se observa na fala do senhor Aristeu, "quando ele falou de fazer a Festa da Farinha, aí ele sabia que eu mexia com a farinha". Ou seja, a criação da festa está relacionada com a produção de farinha, e nesse sentido envolveu tanto a figura do poder público quanto dos pequenos agricultores rurais.

A interlocutora Adélia Dias reside aproximadamente há 35 anos no assentamento Monjolinho. Sempre trabalhou na roça, e hoje com idade de 63 anos continua desempenhando seu trabalho plantando uma diversidade de produtos como batata, feijão, milho, rama de mandioca, entre outros. Ao falar sobre a criação da Festa da Farinha ela destacou: "A festa acontece porque o pessoal aqui da região sempre viveu das coisas da terra, que é mandioca, aí acho que eles sentiram vontade de trazer para fora do sitio, para que o povo reconhecesse que a mandioca é um pão, é uma comida; porque da mandioca, você faz tudo".

Para dona Adélia, a origem da festa está ligada à vivência cotidiana com a mandioca nas áreas rurais da região. Ao afirmar que "o povo viveu das coisas da terra", ela mostra que a mandioca não é apenas um produto agrícola, mas um alimento base, que precisa ser reconhecido socialmente. Ao "trazer para fora do sítio", ela sugere que a festa é uma forma de valorização pública de um saber antes restrito ao ambiente doméstico e rural.

Valdeci Piffer é produtor rural e atua na agricultura familiar, juntamente com sua família. Sua produção principal é a banana-maçã, que comercializa na feira. Reside no Assentamento São Manoel há aproximadamente 37 anos. Ao falar sobre a criação da festa, ele relembra:

> O prefeito Cláudio, era um cara apaixonado pela agricultura familiar e pela farinha. O Cláudio era um nordestino que veio do Nordeste, que se criou aqui no Pulador, onde é fabricado a farinha. Então, os, pais dele, na época, sempre fizeram farinha, os parentes dele sempre fizeram farinha, e o cara virou prefeito da cidade. Foi deputado, foi prefeito da cidade e, ele chamou um pessoal para criar essa festa (Depoimento do senhor Valdeci, agricultor rural).

O ex-prefeito juntamente com sua família, eram migrantes nordestinos e, dentre os trabalhos desempenhados por eles na Colônia do Pulador, a fabricação da farinha

artesanal era uma das principais atividades. O “pessoal” mencionada pelo senhor Valdeci eram famílias que já trabalhavam com lavouras e produção de farinha desde sua chegada ao município e viviam em Assentamentos e Colônias na região. Assim, a criação da festa contou com a junção do prefeito e dos agricultores.

É importante pensar que celebrar um evento festivo implica objetivos frequentemente relacionados a sua história. Nesse sentido, o depoimento do senhor Aristeu oferece uma importante perspectiva sobre a criação da Festa da Farinha:

> A Festa da Farinha foi criada por causa dos nordestinos. Então nós montamos uma cooperativa, tudo no mandato do Claudio Valério. Primeiro que ele fez, nós montamos a cooperativa, a COPRAN, aí que ele foi, depois de 2 anos ou três anos que estava montada a cooperativa, aí que ideou a Festa da Farinha. (Depoimento do senhor Aristeu, agricultor rural)

Desde a criação da Festa da Farinha, em 2006, havia uma exigência clara de que todos os pratos gastronômicos deveriam ser feitos a partir de derivados da mandioca. Ronaldo lembra como foi a primeira edição do evento e compara com o formato atual:

> A primeira teve só farinha, e alguns derivados da mandioca: coxinha. Era mais a farinha e coxinha. Mas na primeira festa, não teve a casa de farinha montada, aí depois foi evoluindo, foram procurando a gente para fazer mais coisa, mas todos os produtos eram derivados da mandioca. Hoje já não é mais, hoje está muito mudado. Hoje eu posso vender lá, uma porção de jacaré, mas desde que eu coloco lá, ou um pouquinho de farinha, ou um pedaço de mandioca, eles me permitem que eu vendo para atender na praça de alimentação. Porque ficou uma festa de uma grandeza, que você chega a atender uma festa aí com 40 ou 50 mil pessoas numa noite, e são dois dias, então haja variedades da mandioca para se coloca, e aí ter pessoas suficientes para fazer isso. Há uma preocupação do município de você ter, a comida suficiente para atender o turista, porque acaba virando uma festa de turista, o cara que vem de fora para voltar. [...] (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

Assim, conforme o depoimento, nas primeiras festas, havia uma presença muito forte da farinha e seus derivados. Com o passar do tempo, ocorreram mudanças, no sentido de que, os pequenos produtores da agricultura familiar pudessem vender produtos diversificados, como por exemplo “porção de jacaré”, mas sem perder o foco do evento que é a farinha de mandioca. Então, como observado na fala do interlocutor Ronaldo, mesmo vendendo itens alimentares variados, uma porção de farinha ou mesmo uma fatia de mandioca, devem acompanhar o prato.

Isso mostra que, com o passar dos anos, a festa passou a flexibilizar as regras para atender a grande demanda de público, mas mantendo a exigência de que cada prato servido tenha algum elemento derivado da mandioca, preservando assim, a identidade original da festa. Desta forma, é possível atender uma variedade de gostos das clientelas,

dos turistas, fazendo com que eles sintam vontade de retornar novamente nos próximos festivais da farinha. Como observado por Cruz, Menezes e Pinto (2008, p.23): "[...] a comida está sempre presente, particularizando, definindo e identificando pessoas pelas preferências e gostos traduzidos no modo de fazer".

O senhor Valdeci também reforça essa questão de que todos os pratos deveriam ser feitos à base de mandioca pois, era uma decisão intencional, voltada para a valorização do produto e de sua cadeia produtiva local. Assim, ele relata que:

> O motivo é para divulgar mesmo essa questão da mandioca e da farinha. De primeiro todos os produtos tinham que ter alguma coisa de mandioca, então tinha vários pratos de tudo que era tipo, que era questão de mandioca. Mas hoje, acabou, sabe, tudo que é barraca põe o produto que quer, mas de primeiro, as primeiras festas, umas 8 festas, ou 9, foi tudo direcionada na questão de produção de mandioca (Depoimento do senhor Valdeci, produtor rural).

Assim, a fala de Valdeci reafirma o caráter identitário da festa em suas edições iniciais, ao mesmo tempo em que indica transformações ocorridas ao longo do tempo. Essas alterações, como observa o interlocutor está relacionada aqueles que tem barraca na Festa da Farinha, vendem produtos diversificados, mas não colocam itens derivados da mandioca para acompanhar o perfil do evento. Se o evento tem como objetivo divulgar a produção da farinha, o critério exigido deveria ser mantido.

Valdeci também recorda a primeira festa e faz crítica em relação aqueles que não tem vínculo algum com a Agricultura Familiar:

> Foi uma festa pequena e tal, mas criou-se a Festa da Farinha. Era agricultura familiar no todo. Aqui dentro da festa, não poderia entrar outra barraca, se não fosse agricultura familiar. O que hoje está acontecendo, hoje tem até restaurante, então mata a agricultura familiar, no sentido da festa. (Depoimento do senhor Valdeci, agricultor rural).

Como destacado pelo interlocutor, nas primeiras edições do festival da farinha, as pessoas autorizadas a vender seus produtos na festa eram somente aquelas que trabalhavam na agricultura familiar. No entanto, nas festas atuais da farinha há presença de vendedores com barracas dentro do espaço do evento que não fazem parte da agricultura familiar. Por isso o interlocutor enfatiza a crítica, principalmente aos grandes empresários donos de restaurantes da cidade.

Ou seja, o critério inicial de autorizar somente barracas com produtos da agricultura familiar era uma forma de fazer jus ao festival da farinha, que celebra um produto específico com seus derivados: a mandioca. Era também uma oportunidade de aumentar as vendas, beneficiando assim, os pequenos produtores rurais.

Valdeci relata, por exemplo, que durante sua participação na organização das primeiras festas foram criados atrativos como a contratação de cantores renomados do Nordeste e a produção do "maior saco de farinha do mundo", que chegou a pesar mais de quatro toneladas e entrou para o livro dos recordes:

> Mas aí o Cláudio, dentro dos quatro anos dele, a festa foi tomando dimensão e foi crescendo. Em 2012, teve eleição, ele se reelegeu de novo. E aí o Claudio delegou a nós do partido, a Secretaria de desenvolvimento sustentável, que é a secretaria de produção, mas na época era chamada, desenvolvimento sustentável, que tinha turismo dentro, tinha várias pastas na mesma secretaria. E aí nós criamos uma dimensão maior também da festa. Em 2012, criamos um atrativo para chamar atenção, tanto que veio cantor melhor, para um atrativo maior da festa e criamos também o maior saco de farinha do mundo. Não existe mais, mas foi criado, na época, o primeiro saco de farinha, três mil e duzentos quilos de farinha. Nós ficamos 8 anos no comando da secretaria, e cada ano, o saco de farinha crescia mais. É porque não tinha mesma questão de fazer o mesmo tanto que tinha feito o ano anterior. Então, se eu não estou enganado, ele chegou a 4.300 quilos. Saco de farinha de 4.300 quilos foi recorde mundial, maior saco de farinha do mundo. E a festa tinha essa dimensão, sempre focado na agricultura familiar, nunca desviado. O pessoal, daqui da cidade, poderia montar barraca fora do espaço da festa, mas aqui dentro era só da agricultura familiar. Era uma festa direcionada para crescer a agricultura familiar. (Depoimento do senhor Valdeci Piffer, agricultor rural).

De acordo o relato de Valdeci, a Festa da Farinha sempre esteve vinculada com a produção dos trabalhadores da agricultura familiar. Tanto é que, nas primeiras edições, como a do ano de 2012, apenas as famílias cadastradas na Agricultura Familiar podiam ocupar barracas dentro do espaço da festa e comercializar seus produtos. E para que a festa ganhasse mais destaque, alguns atrativos foram agregados como a criação do saco de farinha que representa a produção dos agricultores e, cantores renomados para atrair um público maior. Assim, os pequenos produtores rurais tinham oportunidade para divulgarem e venderem seus produtos. Fora do espaço da festa, outros trabalhadores, comerciantes, vendedores ambulantes também aproveitavam a ocasião para vender seus produtos. Então, como reforça Valdeci:

> É uma festa que foi criada para crescer a agricultura familiar no município. Hoje, ela está muito desvirtuada, nesse sentido, mas ainda, a agricultura familiar, ainda tem espaço aqui dentro. Os agricultores da feira, quem é da Agricultura Familiar que quer ponha uma barraca aqui dentro, tem espaço, mas [...] 50% é as outras pessoas, por exemplo, aquelas barraquinhas lá é tudo pessoal da cidade, então não tem nada ver com a agricultura familiar (Depoimento do senhor Valdeci, agricultor rural).

Pode-se perceber pelo depoimento do senhor Valdeci, as mudanças em relação aos produtos vendidos na festa e as pessoas autorizadas para vender. Quando ele diz que a festa "está desvirtuada", ele está se referindo a essas alterações das barracas pois,

atualmente, apenas cinquenta por cento do espaço da festa é dedicado para exposição dos produtos da agricultura familiar. Para o interlocutor, deveria seguir o mesmo critério das primeiras edições da festa: dentro do espaço da festa as barracas da agricultura familiar e do lado de fora da festa, as barracas do pessoal que não é da agricultura familiar.

Esses detalhes foram perceptíveis em minha pesquisa de campo. Durante a Festa da Farinha de 2024, observei esses detalhes e percebi que há uma separação em que, por um lado, havia as barracas do pessoal da agricultura familiar e, por outro lado, as barracas que não pertencem a essa categoria. Mas é importante lembrar que, mesmo havendo as barracas da agricultura familiar, como existe uma quantidade específica de barracas – 15 de cada lado –, esse número não contempla todas as famílias da agricultura familiar. Para o senhor Valdeci Piffer, isso é um erro, pois as outras 15 barracas que vendem lanches e comidas não têm o mesmo perfil de produtos derivados da mandioca.

Como enfatiza Valdeci, as "outras barraquinhas que pertencem ao pessoal da cidade" são bem diversificadas, vendendo produtos que vão desde a alimentação e brinquedos até artesanatos. Mas a crítica mais evidente é no sentido de que há empresários, como o pessoal da bebida e de restaurante, que não fazem parte da agricultura familiar.

Então, como a festa é voltada para a valorização do trabalho dos pequenos agricultores, a oportunidade de vendas para esses pequenos produtores se torna limitada, já que grandes empresários ocupam o lugar deles na festa, que deveria ser um espaço para aumentar suas vendas. Essa insatisfação pode ser percebida no diálogo entre os dois interlocutores, senhor Herculano e senhor Valdeci, no momento em que dialogávamos na barraca do senhor Herculano:

> Herculano: "Ontem eu carneei uma novilha, para vender aqui, agora o povo já ponharam um restaurante do meu lado aqui.
>
> Valdeci: então ele vem lá do sitio, tem um gasto todo, mas aí eles põem um restaurante do lado, então mata a pessoa entendeu.
>
> Herculano: Além dessa Festa da Farinha, nós temos nossa feira da agricultura familiar, o qual eu sou presidente. Nós temos uma diretoria na feira, na verdade, a diretoria é tudo da agricultura familiar. A tempos atrás faziam uma reunião da feira, então as aprovações, são mais de pessoas que é da agricultura familiar. Então, para que não aconteça, o que está acontecendo (Depoimento do senhor Valdeci e Herculano, ambos membros da Agricultura Familiar).

Esse diálogo mostra como os agricultores percebem o conflito: a festa, originalmente criada para valorizar sua produção, passou a dividir espaço com comerciantes de maior porte, que competem diretamente com eles. Assim, o que deveria

ser um ambiente de fortalecimento da agricultura familiar se transforma em um campo de disputas entre pequenos agricultores rurais e empresários locais.

De acordo Pierre Bourdieu (1989) os campos são arenas de disputa em que diferentes agentes lutam pela legitimidade e pelo reconhecimento de seus capitais — sejam eles econômicos, culturais ou simbólicos. No caso da festa, o espaço originalmente destinado à valorização da agricultura familiar se transforma em um campo de tensões, em que pequenos produtores e empresários disputam não apenas o espaço físico, mas também o sentido simbólico do evento.

Os agricultores, ao reivindicarem a exclusividade do espaço, estão tentando preservar o capital simbólico que lhes foi historicamente atribuído: o de representantes legítimos da cultura rural e da produção local. A entrada de comerciantes de maior porte ameaça esse reconhecimento, deslocando o foco da festa e reconfigurando as hierarquias internas do campo. Assim, o que está em jogo não é apenas a venda de produtos, mas a imposição de uma visão legítima sobre o que a festa representa — uma luta profundamente simbólica, como descreve Bourdieu (1989).

Outro aspecto importante mencionado pelo interlocutor Valdeci é referente ao nome do evento Festa da Farinha: “É Festa da Farinha, porque o prefeito decidiu dar um nome para a farinha do Pulador, e se torna uma farinha conhecida internacionalmente, para ter uma questão de venda maior”.

Ou seja, o próprio nome do evento carrega uma inspiração que remete à produção e à comercialização da farinha e de outros derivados da mandioca. Essa ligação entre a festa e a prática agrícola também aparece na memória da interlocutora Adélia, que relembra a abundância da produção no passado:

> Porque antigamente que tinha muita mandioca, o sol deixava produzi bem, tinha um saco de farinha quase da altura desse palco ali, era um sacão imenso de farinha que fazia, um proprietário dava mandioca, outro dava, outro dava, levava tudo na farinheira, e eles desmanchava tudo aquela mandioca na farinha e fazia tudo de farinha. Aí tinha um saco imenso que você olhava assim, redondão e bem grandão, aí enchia de farinha. Daí depois da festa, eles vendiam a farinha; aí era a festa da farinha por causa do saco de farinha de mandioca. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural).

Essas lembranças revelam que a memória coletiva sobre a origem da festa aponta para uma relação entre poder público e iniciativa comunitária, mostrando como a celebração emergiu da união entre prefeitura e agricultores locais. Esse aspecto é importante, pois evidencia que a Festa da Farinha não nasceu apenas como uma política

cultural “de cima para baixo”, mas foi construída a partir do engajamento social e da identidade produtiva da comunidade.

A festa representa uma oportunidade concreta de geração de renda para os pequenos produtores, que aproveitam os dois dias de evento para ampliar seus lucros com a venda de alimentos e bebidas. Nesse espaço de trocas, a mandioca se coloca como protagonista: dela nascem bolos, salgados, farofas, doces caseiros e até bebidas diversas, mantendo a centralidade desse tubérculo na culinária regional.

O interlocutor Ronaldo, recorda que a festa, em sua fase inicial, oferecia apenas alguns derivados básicos como “tapioca de algumas variedades e coxinha”. Ao longo dos anos, incorporou-se novidades que ampliaram a visibilidade e a potência cultural do evento:

> Hoje você encontra uma variedade de doces enormes, uma variedade de tapioca salgada, enorme. Então teve cursos com o SENAI, para aprender mais variedade de mandioca, aproveitamento da mandioca, fazer o bife da casca de mandioca. A gente não conhecia. Isso era novidade, nós fomos aprender várias coisas. Hoje temos aí o famoso da Festa da Farinha, o Viagra da mandioca. [...], suco da mandioca que era novidade, [...], cerveja feito de derivado da mandioca. Assim, para nós foi abrindo as portas de um produto que era centralizado, que é farinha e polvilho e a tapioca, mas a tapioca simples de coco com manteiga. Era a tapioca que a gente sabia fazer. Hoje em dia, a gente se aperfeiçoou em frango, carne seca com catupiry, queijo com mussarela, beijinho, romeu e julieta. Então, hoje temos com nutela, com morango. O que você pensa, e pedi por exemplo, faz uma tapioca para mim com banana e leite condensado, eu consigo fazer. Então, a Festa da Farinha, nos abriu um leque para explorar a potência que tem a mandioca com seus derivados. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

Conforme o relato, os conhecimentos tradicionais assim como os cursos oferecidos pelo SENAI possibilitaram o aprendizado de novas receitas e formas de aproveitamento da mandioca, resultando em uma culinária variada que hoje inclui desde tapiocas sofisticadas até inovações de bebidas alternativas como sucos e cervejas artesanais.

Essas variedades não ocorreram de forma espontânea, mas são resultados direto de ações formativas, como os cursos oferecidos pelo SENAI em parceria com a cooperativa local, que capacitaram os moradores no aproveitamento integral da mandioca e no desenvolvimento de novas receitas. Assim, ao mesmo tempo em que alguns interlocutores criticam a festa por abrir espaço para grandes empresários em detrimento dos pequenos produtores, outros destacam a evolução positiva trazida pela profissionalização, pela inovação e pela diversificação dos produtos oferecidos.

Dessa forma, as mudanças ocorridas na festa podem ser encaradas de modo ambíguo: negativas quando limitam a participação dos agricultores familiares e favorecem comerciantes externos; mas positivas quando ampliam as possibilidades de renda, estimulam a criatividade e reforçam a identidade cultural da mandioca como alimento central na região.

Outro aspecto importante é o papel de protagonismo assumido pelos interlocutores. Alguns deles se coloca como responsável por alguma inovação ou decisão. O interlocutor Aristeu enfatiza ser um dos fundadores da Festa da Farinha; Valdeci afirma ter expandido a festa com atrações maiores e a criação do "maior saco de farinha do mundo"; Ronaldo destaca a transformação do cardápio e a valorização dos derivados da mandioca; Barbosa aponta para a introdução de novos produtos e para a riqueza cultural ligada à raiz. Essa disputa de narrativas sugere que a festa, além de espaço econômico e cultural, também é um lugar de afirmação política e simbólica, em que diferentes sujeitos procuram inscrever suas contribuições na memória coletiva.

Essa experiência compartilhada por Aristeu, Ronaldo, Barbosa e Valdeci mostra que a Festa da Farinha celebra uma tradição e, também impulsiona processos de aprendizado, empreendedorismo e inovação. O que antes era visto como um produto simples — farinha, polvilho e a tapioca tradicional — passou a ser reconhecido como matéria-prima versátil e de alto valor cultural e comercial.

2.2. Pratos típicos da Festa da Farinha

A culinária desempenha um papel central na Festa da Farinha, pois é por meio dela que a mandioca se transforma em símbolo de identidade, memória e inovação. Os pratos preparados e comercializados no evento garantem tanto a circulação econômica, como também reforçam os laços entre tradição e criatividade. A cada edição, a festa reafirma a mandioca como base alimentar e cultural da comunidade, ao mesmo tempo em que estimula os produtores e feirantes a desenvolverem novas receitas e formas de preparo.

Nesse sentido, falar dos pratos típicos é também compreender como a festa se torna espaço de transmissão de saberes e de fortalecimento das relações sociais. A fala da comerciante Jaqueline Torres, ressalta a centralidade da mandioca na culinária do evento:

> Tudo é derivado da mandioca, que é farinha. Eles vendem massa puba, tem tapioca, bolo de mandioca, mais assim, derivado da mandioca, como é Festa da Farinha. Mas entra outras coisas aqui, entra pastel, mas sempre procura fazer sempre um prato derivado da mandioca. Mas o que mais é divulgado aqui, vende muita farinha durante o evento. (Depoimento de Jaqueline Torres, pastora e feirante da agricultura familiar)

A mandioca é o elemento que acompanha a maioria das degustações vendidas na festa. Conforme mencionado por Jaqueline, um dos itens vendidos na feira é o bolo de massa puba. A massa puba é uma massa retirada da mandioca, após deixá-la de molho por sete dias, onde ocorre o processo de fermentação. Em seguida, separa o líquido da massa. Essa massa deve ser lavada, depois ralada, e então, estará pronta para fazer o bolo. Os detalhes desse processo que é feita a massa puba, é mencionado por dona Adélia:

> O bolo puba, você tem que cascar a mandioca, ponha no tambor, deixa no sol, passa um dia. No outro você tem que escorre aquela água, lava tudinho aquela mandioca, até ela apodrecer na água. Ela fica molinha. Você tem que lava aquela massa tudinho debaixo da torneira, bem lavadinha, espremer num pano. Você coloca num pano, você espreme ela num pano. Esse é o do puba (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural).

Dona Adélia também destaca outro tipo de bolo que ela vendia na Festa da Farinha. Trata-se do famoso bolo "mané pelado", produto feito da mandioca. Ao ser questionada como se faz esse bolo, dona Adélia explicou com muito carinho, dizendo:

> O mané pelado, você pega a mandioca crua, você rala, descasca, lava, e rala, bem raladinha no ralinho. Aí você coloca numa bacia, coloca ovo, manteiga ou banha de porco, leite e queijo, bastante queijo ralado junto e o Royal. Você bate de mão, não bate no liquidificador, nem na batedeira, e põe para assa. Ele fica dessa altura. Aí você põe açúcar, ele fica meio adocicado e meio salgado por causa do queijo (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural).

Atualmente, dona Adélia não vende mais o bolo "mané pelado", pois ela atende muitas demandas no dia a dia, conforme ela mesma relata:

> Na época eu vendia bem hein. Hoje eu não faço porque não dou conta, é muita coisa para fazer; eu sozinha. Meu esposo quase não põe a mão na massa não. Tem que ir na feira, tem que cuidar da roça, tem que cuidar duma horta, tem que cuida duma galinha, tem que cuida do marido, lavar, cozinhar, limpar casa, limpa um quintal, então é muita coisa. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural).

Além dos bolos, dona Adélia também faz bolachinha de derivados da mandioca. Enquanto eu conversava com ela, provei da bolachinha e realmente é muito saborosa. A interlocutora ainda fez questão de ensinar como é feito:

> Vou te dar uma bolachinha dessa, para você ver o que é da Festa da Farinha. Essa aqui é de polvilho de mandioca, feita no fogão de lenha, para você ver o que que a mandioca dá. Vou te ensina essa receita dessa bolacha: essa bolacha você pega o polvilho, coloca numa tigela, pega meia dúzia de ovo ponha junto,

> aí você coloca o Royal, e coloca manteiga, e você amassa bem amassadinha ela, e põe assim dentro de um saquinho que tem um furo, e você sai pingando assim, dentro da forma. Você unta a forma, e sai pingando ela na forma, simplesmente. Não tem trigo não tem nada, ela fica enxuta, gostosa. Ah se põe o açúcar também. Você viu, a gente da roça vive bem com coisa da roça. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural)

Além da bolachinha, dona Adélia complementou sua experiência com a receita do beiju:

> A mandioca, você rala a mandioca crua, se quiser faze o beiju, se pega uma frigideira, você rala a mandioca crua, põe um pouco de tempero, sal ali, aí você pega a massa e vai ponhando na frigideira e vai apertando com a colher, se passa gordura, óleo, alguma coisa para não cola, aí se ponha a massa e vai encarcando e depois se vira igual que nem fazer uma panqueca, um beiju de mandioca para toma com café com chá. Você come cedo, se vai almoçar meio dia e não está com fome. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural)

Outro destaque gastronômico do evento é um prato típico da cultura nordestina: a buchada de bode[16]. A interlocutora Jaqueline Torres reforça a popularidade do prato, enfatizando que: "O mais típico da cultura nordestina é a buchada de bode, é o mais famoso. É muito bem feito. A maior barraca que tem aqui no evento é o do CTN (Centro de Tradição Nordestina), que é o da buchada de bode".

A buchada de bode, além de ser um prato típico, é um símbolo da culinária nordestina, o que reforça ainda mais a ligação da festa com suas raízes culturais. O interlocutor Ronaldo Antônio, agricultor e um dos fundadores da Festa da Farinha, explica que o CTN monta a maior tenda do evento e organiza um restaurante típico dentro da festa. No entanto, ele faz uma correção importante ao explicar que a buchada vendida não é feita com carne de bode, como muitos dizem, mas sim com carneiro:

> Esse centro de tradição tem uma força grande na Festa da Farinha. É montado o centro de tradições que é o CTN, restaurante para eles. A maior tenda da Festa da Farinha é deles. Uma tenda bonita onde eles vendem a buchada de carneiro. De carneiro e não de bode. Falam bode, mas não é. Quem tem bode aqui, não quer vender para fazer. Aí tem espetinhos, tem espeto de carne para fazer porções, tudo caracterizado com comidas realmente nordestina. É o maior que tem lá dentro. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

Ronaldo também comenta sobre a logística e os desafios de vender esse prato e ressalta que anos atrás, ele mesmo vendia a buchada em sua barraca, mas por conta da limitação de espaço – apenas 10 jogos de mesa - percebeu que não valia a pena continuar:

[16] Buchada de bode: prato feito com miúdos: rins, fígado e vísceras do bode lavadas, aferventadas, cortadas, temperadas e cozidas em bolsas (que medem cerca de 8 cm de diâmetro) feitas com o próprio estômago do animal.(https://pibidletrascpaq.blogspot.com/2014/10/festa-da-farinha-de anastacioms.html?view=snapshot)

> Eu que forneço para eles a buchada. Porque antes eu fazia, mas como eles diminuíram as mesas, como é que eu vou fazer 200 buchadas para mim vender lá se o cara me dá 10 jogos de mesa. É eu fazer a buchada e no outro dia levar de volta para casa. Vou vender dez, vinte. Como o CTN tem um espaço maior e um restaurante eu forneço para eles. Alguns anos eu entregava para eles cozida. Ela prontinha. Eles só tinham o trabalho de vender. Cozinhava antes da festa, no dia, na sexta feira, aqui na cidade, aí entregava para eles, eles retiravam. Esse ano passado que eu fiz diferente, eu entreguei elas crua para eles, mas costuradinha, era só coloca no fogo e cozinha. A diferença foi pouco. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

A fala de Ronaldo demonstra um certo incômodo com a estrutura da festa, que acaba favorecendo grupos com barracas maiores. Ele até tentou vender sozinho, mas percebeu que o público prefere comer com conforto, e seu espaço não oferecia essa condição. Por isso, decidiu apenas fornecer o prato para o CTN, que tem um espaço maior com capacidade de acomodar um número maior de clientela. O restaurante mencionado pelo interlocutor pertence a equipe do Centro de Tradições Nordestinas, que é o pessoal que comercializa o prato típico "buchada de bode", assim como também, manifestam a cultura nordestina através dos trajes das roupas e das músicas que o grupo compõe. Então é importante, não confundir com os restaurantes de empresários que não tem ligação com a agricultura familiar.

Outro aspecto importante destacado pelo interlocutor Ronaldo é sobre o processo de preparo do prato. Em geral, ele começa a cozinhar na sexta-feira pela manhã e segue até a noite, com parte sendo feita no local do evento:

> Geralmente cozinha, tipo a festa é sexta à noite e sábado. Sexta de manhã retira da casa da minha mãe aqui na cidade, e aí ela já vai para o fogo. Aí vai cozinha ali durante o dia, e um pouco é cozinhada a noite no local, porque não dá tempo, porque ano passado eu fiz 300. Tudo derivado de miúdos de carneiro, não é de bode. Aí eles fazem umas 120 no primeiro dia, primeiro dia é mais fraco, aí no segundo dia, aí cozinha os outros tudo. Cozinha de manhã um pouco e a noite trás e cozinha o restante. Você chega lá você vê a panela fervendo no fogo. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

O interlocutor José Lucio Neto, mais conhecido como Zé Branco, também menciona alguns detalhes da preparação da buchada de bode:

> Eles têm que preparar antes. Aí pré-cozia ela, aí que acaba de chega. Eles dão uma pré-cozida nela, traz tudo num saquinho e congela. Ela é muito procurada, porque tem muito nordestino. Mas tem que ser bem-feita para ser boa. Acho que eles fazem bem-feita, porque vende tudo o que faz. Vende tudo. Acho que é uma ou duas barracas, se muito três. O José Edson mexe só com buchada e carne assada. Eles põem para arrebentar mesmo. [...] (Depoimento de Zé Branco, agricultor rural).

Ronaldo também compartilha alguns detalhes e segredos do preparo, mostrando que não é qualquer um que consegue fazer a buchada tradicional. Além de ter versões com ou sem sangue, ele também adapta o prato ao gosto dos consumidores, inclusive respeitando as preferências religiosas:

> A buchada tradicional ela tem o pé do bode, é falado bode, mas não é bode, é carneiro. O pé do bode com a tripa enrolada, essa é a buchada tradicional que acompanha os pés do bode com a tripa enrolada ali, a buchada, o pirão, o arroz, e a mandioca. Essa é buchada tradicional. Tem as buchadas que é feita com sangue, e tem a buchada que é feita sem sangue. É porque, o evangélico, em parte, não é todos, tem uns que comem sangue outros não comem. A gente separa, faz essa diferença. Com pimenta, tem o que quer com pimenta tem o que não quer com pimenta. Então eu não posso colocar pimenta em toda buchada, por exemplo, se o cara, hoje eu estou aqui fazendo buchada, se ele me pede uma buchada com pimenta, eu tenho que cozinhar ela separada. Se eu cozinhar ela com pimenta, junto das outras, ela vai passa pelo molho. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural).

Esse cuidado com os detalhes revela que a produção da buchada, além de ser uma atividade comercial, é também um saber tradicional, cheio de significados, técnicas e respeito às diferenças dos consumidores.

Ronaldo também comercializa esse prato na feira da agricultura familiar, onde tem um boxe fixo. No entanto, ele não vende a buchada toda semana. Como o prato exige muito trabalho e preparo, ele o oferece em períodos mais espaçados:

> Eu vendo buchada de bode, mas a buchada de bode que eu trago para cá, não é toda sexta feira, eu tiro cada três meses ou quatro meses, porque eu tenho uma clientela que vai me pedindo. Aí quando eu vou fazer, eu já ligo e falo. Porque é um prato, não é por ser caro, é um prato complicado para você fazer. Eu encontro muita gente aí falando que sabe fazer a buchada, não só a buchada, mas a tapioca também, aí fala eu sei fazer. Eu já vi cada gente fazendo tapioca que, pelo amor de Deus. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural).

Por fim, Ronaldo explica que para fazer buchada de verdade é preciso quantidade e qualidade. Um único carneiro dá no máximo cinco buchadas. Ou seja, se alguém aparece vendendo vinte buchadas e diz que só usou dois carneiros, é provável que não esteja usando os ingredientes corretos:

> Porque não é fácil você juntar miúdo para fazer, não é fácil. Se eu pegar miúdo de um carneiro, eu consigo fazer cinco buchadas aí eu com cinco buchada aqui, não resolve nada aí eu tenho outro aí vendendo e ele tem vinte buchadas para me vender. Se você perguntar quantos carneiro você matou, ele fala na medida de dois carneiros, aí já tem várias coisas que são semelhantes, são miúdos, mas não é igual do animal. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural).

O preparo tradicional segue um ritual próprio: as vísceras do bode, como fígado, rins e estômago, são lavadas, fervidas e cortadas. Em seguida, os ingredientes são temperados e cozidos dentro do próprio estômago do animal, que funciona como uma bolsa natural. No evento, o prato é servido acompanhado de arroz, pirão e salada de tomate.

O professor José Edson Barbosa, mais conhecido como Barbosa, secretário do CTN - Centro de Tradição Nordestina - apresenta uma riqueza de detalhes que relaciona tanto os aspectos da culinária nordestinas e os aspectos simbólicos que forma uma ligação muito forte com o povo nordestino e sua cultura. O depoimento é um pouco extenso, mas relevante com riquezas de detalhes:

> A buchada de bode é uma iguaria para o nordeste quando criava muitos bodes. Porque o Nordeste, devido à dificuldade de chuvas, não poderia criar tanto gado, porque o gado come muito. Então optava-se por um animal de menor porte, e aí criava-se muito bode e cabra. E aí, aproveitava-se a carne para assar, para fazer todas as variedades e as vísceras eram cortadas, temperadas e colocadas no buchinho do animal. Por isso que fala buchada de bode. As vísceras do bode, aqui no estado de Mato grosso do Sul 90% da buchada de bode é de carneiro. Tem diferença: A do bode, ele é mais original, sabor é mais leve, é mais suave. O carneiro, por a carne ser mais adocicada, ela não dá o ponto que o nordestino quer, que é comida forte, de comer apimentada, de suar. Então, o bode, para alimentação ela é mais encorpada, por isso que ela é chamada de bode. Mas no estado de Mato grosso do Sul, 90% é tudo de carneiro. Então como que é feito? Quando você vai fazer, vai carnear o carneiro, pendura ele com a cabeça para baixo e corta a jugular dele, porque se cortar toda a garganta, ele estando pendurado desce alimentos, então nós cortamos só a jugular, e apara aquele sangue que vai servir também como ingrediente. Então, veja bem, a buchada, ela feita do sangue, do coração, dos rins, do pâncreas e também da língua. Ela é toda cortada. Primeiro é fervido antes, temperada, depois corta tudo, tem tudo um processo. [...]. O bucho, igual bucho de vaca que você compra a dobradinha, aquele bucho é fervido, ele é limpo, ele é escaldado, e depois ele vai servir para armazenar as vísceras. Coloca dentro desse bucho e costura. E para que que serve as mãos do bode? A cabeça é cortada tudo, com as quatro patas. Elas ficam embaixo da panela, o osso, fica embaixo, e você coloca assim, para não queimar o bucho. E aí serve para temperar tudo. O suã que é as costas, [...], ele é cortado também e serve aquela panela para fazer o pirão da buchada. (Depoimento de Barbosa, secretário do Centro de Tradição Nordestina)

O depoimento de Barbosa evidencia que a buchada de bode não é apenas um prato típico, mas um verdadeiro símbolo de resistência cultural do povo nordestino. Ao narrar com minúcia cada etapa do preparo, desde o abate até o uso integral do animal, ele revela como a culinária se conecta às condições ambientais do semiárido e às práticas de sobrevivência. A buchada de bode expressa uma memória coletiva que preserva valores, modos de vida e afetos, funcionando como elo entre tradição, identidade e pertencimento

dos migrantes nordestinos em Mato Grosso do Sul. Como observa Cruz, Menezes e Pinto (2008, p. 23): “A comida também nos identifica e está presente onde há festas, comemorações, celebrações e rituais”. O prato tem acompanhamento de outros itens como explica Zé Branco: “Acompanha arroz, mandioca, quem prefere tem pirão da buchada. Além disso, o interlocutor menciona outro detalhe exigido nos primeiros festivais da farinha:

> Porque quando a Festa da Farinha iniciou, você para vender um espetinho, você tinha que ter um pouquinho de farinha. Mesmo que o cara não comesse, tinha que acompanha um pouquinho de farofa, coisa que significasse a farinha. Isso era de lei. Você pegava um espetinho, aí falava não só quero mandioca, aí pegava uma colher de farofa e ponhava junto. Porque passava o fiscal espiando lá, se realmente era a Festa da Farinha e se você estava cumprindo com aquilo. (Depoimento de Zé Branco, agricultor rural).

Figura 8: Prato típico da buchada de bode na festa da farinha em Anastácio - MS

Fonte: Vanessa Silva/ 2024

Outras iguarias, também é mencionada pelo interlocutor Barbosa, como por exemplo o “Viagra da mandioca, uma batida com a raiz da mandioca”. No preparo da bebida alguns ingredientes são adicionados como: um copo de mandioca cozida, uma lata de leite condensado, um copo de pinga, três copos de água e gelo[17].

A interlocutora dona Adélia também destacou outros pratos típicos presentes na culinária da Festa da Farinha:

> A sopa de mandioca, a vaca atolada que é costela com a sopa de mandioca. Para fazer sopa de mandioca, você lava a mandioca, descasa lava, aí você vai cortando ela assim ó, as fitinhas dela, bem fininha. Tem uns que corta assim fazendo uns pedacinhos. Para fazer o caldo de mandioca você corta fininho assim, aí você tempera que nem quando você vai faze arroz, aí você põe para

[17] https://www.campograndenews.com.br/lado-b/sabor/com-tudo-feito-de-farinha-festa-tem-de-bolos-tradicionais-a-viagra-de-mandioca

> cozinha primeiro numa outra panela a costela, deixa ela fica bem molinha, porque a mandioca, rapidão ela cozinha, né? Aí você joga a mandioca dentro daquela costela cozida, faz aquela sopa, aquele sopão, ela cozida, fica aquele caldo, aquela sopona com carne. E isso é bom, na roça a gente faz muito, porque o serviço é pesado.

O relato de dona Adélia, além de descrever o preparo da sopa de mandioca com riqueza de detalhes, também revela a relação entre alimentação e cotidiano rural. A mandioca é valorizada pela praticidade, energia e sustento que oferece no dia a dia do trabalhador do campo. Esses pratos típicos não são apenas receitas, mas expressões vivas da cultura alimentar, transmitidas oralmente e enraizadas na experiência da vida rural.

A vaca atolada (costela cozida com mandioca), é proveniente da culinária mineira, o cuscuz que é tradicional da culinária nordestina e os bolos de puba de origem da gastronomia paraense, todos tendo como ingrediente principal a mandioca.

São as próprias famílias que trabalham na festa que preparam os pratos típicos como revela a interlocutora Jaqueline:

> Cada barraca tem a sua equipe, eu tenho a minha equipe, a minha barraca. Nós temos 6 ou 7 pessoas, cada um. Está tudo pronta já, o meu forno está tudo pronto, o meu está tudo congelado. Então no dia, a gente só junta e servir o público. Mas cada equipe tem uma equipe que trabalha na preparação dos seus pratos; (Depoimento de Jaqueline, comerciante)

O interlocutor Valdeci complementa essa questão do trabalho e preparação dos alimentos:

> São as famílias, por exemplo, ali é a família do seu Aristeu, que prepara os pratos da barraca dele, aqui a dona Penha, que ela tem a feira também, a família dela que prepara. Então, todas essas barracas aqui, são de famílias. Não tem uma barraca que vamos dizer, é uma pessoa só. Todos são famílias, os pratos são todos preparados pela própria família. Aqui está dona Penha, as filhas dela, são tudo família, para ajudar, então são tudo família. Agora as outras barracas eu não sei, estou falando dessas da agricultura familiar (Depoimento do senhor Valdeci, produtor rural).

Observa-se que, a Festa da Farinha é sustentada por uma forte dinâmica comunitária com base e apoio familiar, sobretudo entre os agricultores da região. A produção dos pratos típicos é feita de forma colaborativa e doméstica, dentro do contexto da agricultura familiar. Isso reforça o caráter coletivo e enraizado da festa, mostrando que ela não se resume a um evento comercial, mas é também um espaço de valorização da cooperação e da autonomia dos pequenos produtores locais.

2.3. Descrição espacial da festa

A Festa da Farinha acontece na Praça de Eventos de Arandú, na rua João Leite Ribeiro, local que oferece um espaço amplo e adequado para acomodar a grande quantidade de visitantes e expositores. O local fica próximo ao Terminal Rodoviária da cidade, região central do município.

Figura 9: Praça Arandú - Anastácio-MS

Fonte: https://anastacionews.com.br/noticia/397/anastacio-prepara-17a-festa-farinha-veja-programacao

Na configuração atual, as barracas destinadas à comercialização de produtos e alimentos são organizadas ao longo das ruas que circundam a praça, permitindo que o centro do espaço seja reservado para as apresentações artísticas e musicais. Um grande palco é montado para que os espetáculos sejam assistidos pelo público. A disposição das barracas de frente para a praça também possibilita a instalação de mesas e cadeiras, proporcionando maior comodidade para os visitantes degustar os pratos típicos no local.

Apesar dessa organização, o espaço ainda se torna pequeno diante do expressivo número de frequentadores que o evento recebe. Os assentos disponíveis nas barracas não são suficientes para acomodar todos os visitantes simultaneamente, tendo assim, que aguardar a liberação de assentos para se acomodarem.

A montagem das estruturas da festa tem início na manhã da sexta-feira, - primeiro dia da festa -, por volta das 7h, quando as equipes responsáveis começam a organizar as barracas. No período da tarde, os feirantes preparam seus produtos, organizam as vitrines com salgados e bolos e finalizam os últimos ajustes. As atividades voltadas para o público visitante começam oficialmente às 18h e seguem até aproximadamente às 4h da manhã.

No sábado, a organização se repete, com um fluxo ainda mais intenso de pessoas envolvidas nos preparativos ao longo da tarde.

Figura 10: Portão de entrada da festa da farinha em Anastácio-MS – 2024

Fonte: Vanessa Silva / 2024

O evento é organizado em formato de feira. As barracas são distribuídas em diferentes segmentos, com distinção entre aquelas cadastradas na agricultura familiar e as demais. Entre os produtos comercializados, destacam-se artigos de artesanato, como puxa-sacos, panos de copa de tricô e crochê, panos de prato bordados e pintados à mão.

Além disso, há uma grande variedade de barracas de alimentos, que oferecem cuscuz, pastel frito, coxinha, espetinho, farinha de mandioca, tapioca e diversos tipos de bolos, como o bolo de massa puba e o bolo de milho. Também são comercializados itens como cachorro-quente, sorvetes, doces caseiros, refrigerantes e outras bebidas. Além dos produtos alimentícios, há também expositores que vendem brinquedos e artigos diversos, como aviões de pilha, carrinhos de controle remoto e balões. Há também artigos de plantas como rosas naturais.

A organização espacial da festa é bem delimitada para acomodar expositores, comerciantes e visitantes. Na entrada principal da festa, pela Rua João Leite Ribeiro, estão localizadas as barracas de artesanato e comércio de produtos diversos, que não pertencem ao grupo da Agricultura Familiar. Essas barracas são identificadas pelos nomes de seus

responsáveis, como Ateliê da Maria, Ateliê Indígena Sudemar, Sulivan Artesanato e Barraca do Gabriel. Esse setor fica ao lado da rodoviária, em frente ao comércio Di Napoli Sorvete.

Seguindo à esquerda, pela Avenida Manoel Murtinho, encontram-se barracas que oferecem artesanato, lanches e bebidas. Entre elas, destacam-se as barracas Gislaine, Joelma, Kelly Balaio, Juraci, Miriã, Bar, Giovana, Suzi, Ana Cláudia, Amia, UEMS, Índio Neco e Marcílio. Essas barracas foram instaladas de frente para a Praça Arandú, onde está a entrada do evento.

A imagem a seguir, apresenta um mapa onde é possível localizar as ruas no entorno da praça Arandú.

Figura 11: – Mapa da Praça Arandú em Anastácio-MS

https://www.mypacer.com/parks/304224/praca-de-eventos-arandu-anastacio – imagem retirada do google

Uma das estruturas mais atrativas da festa é a barraca do senhor Aristeu, localizada na Praça Arandú, de frente para a Avenida Manoel Murtinho. Sua barraca se destaca pela ornamentação rústica, com tecidos de tons terrosos e pela presença do forno de ferro, onde a farinha de mandioca é preparada na hora.

Figura 12: Forno de Ferro na Festa da Farinha em Anastácio-MS

Fonte: Vanessa Silva de Oliveira/2024.

Figura 13: Preparação da Farinha torrada na Festa da Farinha em Anastácio-MS

Fonte: https://g1.globo.com/economia/agronegocios/vida-rural/noticia/2014/05/festa-da-farinha-em-ms-destaca-os-descendentes-de-imigrantes-do-ne.html –magem retirada do google.

Na continuação pela Rua Cap. Santos Murtinho, estão as barracas da Agricultura Familiar, numeradas e identificadas com os nomes de seus proprietários. Esse setor conta com 15 barracas, incluindo as de Dona Maria, Ruth, Jack, ATN, Penha, Ronaldo, Birra, Cuscuz, R2, Laudeci, Rosana, Cenira, Pablo, Ana Luiza e Dona Adélia. Todas essas

barracas são voltadas para a comercialização de alimentos típicos como a buchada de bode, o cuscuz, a tapioca, o bolo de puba, entre outros.

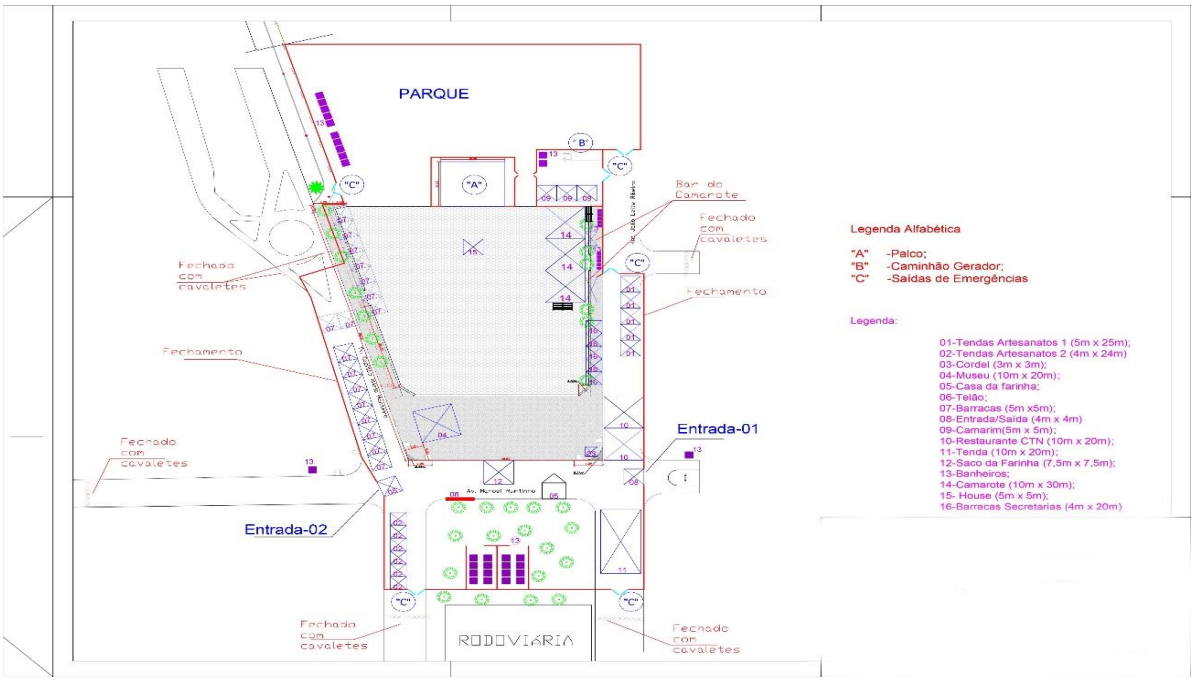
De frente para esse setor, na Avenida Manoel Murtinho, estavam as bebidas, com freezers e caixas de cerveja empilhadas. No centro da Praça Arandú, um palco foi instalado para apresentações culturais e shows musicais. Nos fundos dessa estrutura, na área gramada, havia um parque infantil.

Na extremidade oposta da praça, de frente para a Rua João Leite Ribeiro, havia outras tendas de bebidas, identificadas por uma grande placa da marca Brahma. Próximo a essa área, foram instalados banheiros químicos para atender ao público.

No centro da Rua João Leite Ribeiro, de frente para a Avenida Manoel Murtinho, estava a barraca do Centro de Tradição Nordestina (CTN). Era uma tenda bem grande ornamentadas com tecidos verde-limão.

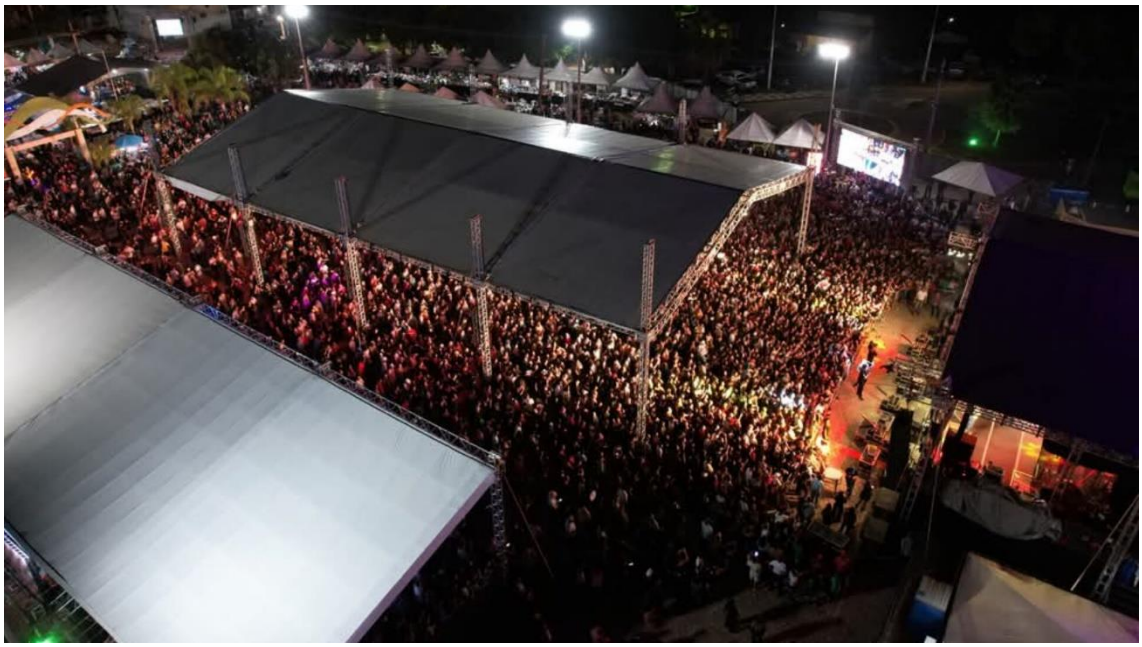
O mapa a seguir, ilustra a espacialidade da festa:

Figura 13: Praça Arandú em Anastácio-MS



Fonte:https://www.anastacio.ms.gov.br/noticia/2859/publico-escolheu-e-a-festa-da-farinha-de-anastacio-sera-em-novo-local

Figura 14: Show Musical na Praça Arandú na Festa da Farinha em Anastácio-MS – 2025



Fonte: **https://www.aprincesinhanews.com.br/2025/05/com-sucesso-de-publico-17-festa-da.html**

Além da organização das barracas, a infraestrutura da festa incluiu iluminação adequada e extintores de incêndio em todos as barracas. Durante os preparativos, observou-se uma predominância de mulheres trabalhando nas barracas. A Vigilância Sanitária esteve presente ao longo do evento, realizando monitoramento das condições de higiene e segurança alimentar.

A movimentação do público se intensifica a partir das 18:00 horas, quando a festa oficialmente começa. No início da noite, a maior parte dos visitantes está focada na gastronomia. Por volta das 22:00 horas, a presença de jovens se torna mais evidente, especialmente devido à proximidade do início dos shows musicais. Antes do show principal, artistas locais se apresentam, interpretando músicas nordestinas, como Asa Branca, e canções regionais. À meia-noite, o prefeito faz uma breve fala para a abertura oficial do show principal, que atrai um público ainda maior, marcando o ápice da festa.

2.4. A organização do evento

O Festival da Farinha, realizado anualmente na cidade de Anastácio-MS, completou sua 17ª edição. O evento ocorre tradicionalmente no mês de maio, com duração de dois dias — sexta-feira e sábado — e tem formato de feira, contando com diversas barracas para a venda de alimentos, produtos agropecuários, objetos artesanais e brinquedos.

A Prefeitura de Anastácio-MS realiza todo ano a festa, e contrata uma empresa particular que fica responsável pela instalação das barracas, do palco onde acontece o show e toda estrutura da festa. A interlocutora Maria José, funcionária da prefeitura, ressaltou: “A prefeitura de Anastácio que contrata a empresa, e com parceria com o governo do estado ganha-se alguma coisa, como palco, mas toda a estrutura é feita por uma empresa que a prefeitura paga”.

Além disso, algumas ações são realizadas como: reforço na limpeza urbana, especialmente nas ruas e praças do evento; renovação da sinalização viária, incluindo faixas de pedestres; aumento do efetivo da Guarda Municipal, para garantir a segurança dos trabalhadores e visitantes.

A prefeitura contrata cantores nacionais para os shows. Em 2024 por exemplo, subiram ao palco Barões da Pisadinha, Israel e Rodolffo, Thiago Brava, Fred e Fabrício. Já em 2025, as atrações foram as duplas Munhoz & Mariano, Guilherme & Benuto e Thiago Carvalho e Leonardo.

Ou seja, toda a estrutura física e técnica da festa é de responsabilidade de uma empresa terceirizada pela prefeitura. Porém, essa forma de organização não agrada a todos os participantes e comerciantes da festa. Ronaldo, que trabalha no evento vendendo tapiocas doces e salgadas, além de outros pratos derivados da mandioca, relata sua insatisfação:

> Ultimamente as festas que tem terceirizada é o Santo Cruz. Ele tem pegado todas. Depois que alinhou para terceirizar, eles que tem feito. Mas a gente está numa briga, eu acho que para o ano que vem, não sei se vamos ter o Santo cruz. Vamos brigar para prefeitura ficar como responsável. Porque quando a prefeitura terceiriza, ela só fica atendendo a gente ali como: eu preciso de transporte tal, tal. A gente precisa fazer uma reunião para discutir preço do nosso produto. A bebida, que é uma situação, como terceiriza, o Santo Cruz, só eles que podem vender bebida. Eu não posso vender. Então a gente enquanto produtor, a gente pode e a gente tem condições de vender a bebida, e fazer a festa. Mas aí como é terceirizada, eles ficam com a bebida e ninguém pode vender mais nada. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

A fala de Ronaldo revela um ponto de tensão: a restrição na venda de bebidas, controlada exclusivamente pela empresa contratada. Ele argumenta que essa prática impede os produtores locais de obterem uma renda extra e mantém preços altos para o público, como exemplifica:

> Aí por exemplo, você vai tomar, vou falar duma água e dum refrigerante, o preço é um só: água e refrigerante é cinco reais na festa. Eu pago menos de dois reais numa garrafinha d’água em qualquer mercado que eu for. Então assim, o cara que está ali, terceirizado, não é de Anastácio. Então, estamos

> numa briga: prefeitura vamos tocar, vocês tocam, passa para os produtores vender a bebida. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

Para Ronaldo, a terceirização cria um distanciamento entre a festa e sua base comunitária. Para ele, a prioridade deveria ser dada aos produtores e comerciantes locais, garantindo que os benefícios financeiros permanecessem com aqueles que são os verdadeiros promotores da Festa da Farinha. Ou seja, não se trata apenas de manter os recursos na cidade, mas de assegurar que os agricultores familiares, protagonistas temáticos do evento, também tenham direito de participar de forma ampliada dos lucros. Se seus produtos constituem a base simbólica e material da festa, por que lhes negar a participação mais efetiva na economia do evento?

Assim, os depoimentos revelam conflitos relacionados a gestão e distribuição dos benefícios gerados pela festa, especialmente quando o interesse econômico da terceirização entra em choque com o fortalecimento da economia local. Observa-se, portanto, uma contradição nas políticas públicas, que acabam deixando de fora os pequenos produtores.

Atualmente, a festa mantém sua estrutura de feira, reunindo comerciantes locais, apresentações culturais e shows musicais. Os recursos para financiar os shows e organizar toda a parte cultural e recreativa da Festa da Farinha, vêm do governo do estado, da prefeitura local e da Secretaria de Cultura. Como aponta dona Adélia "é o prefeito que banca, a prefeitura em parceria com o governo".

Segundo o senhor Aristeu, os recursos financeiros que sustentam a realização do evento vêm, em grande parte, de parcerias políticas e patrocínios estaduais:

> Vem a grana. Essa festa aqui, o prefeito não gasta nada disso aqui não, vem do Estado, dos políticos, entendeu. Cada ano, principalmente quando é ano político de deputado, presidente e tudo, aqui é um festão, é uma festa de coisa de louco, entendeu. Eu vendo 30 mil reais (Depoimento do senhor Aristeu, agricultor rural e comerciante).

Embora a festa receba apoio financeiro considerável do estado e de lideranças políticas, esse investimento não se traduz em políticas redistributivas eficazes para os pequenos produtores locais. A montagem das barracas não tem custo para os feirantes, mas persiste um problema na distribuição de recursos públicos destinados aos agricultores que participam e trabalham na Festa da Farinha. Como reforça o senhor Aristeu:

> Vem a grana para nós, mas os caras não dão. Os caras não dão, a prefeitura não está nem aí. Você que se vire, entendeu. Mas eu tenho uma certeza que vem a grana, que eu já fui vice-presidente da cooperativa. Eu candidatei para ser vice-presidente da cooperativa, aí perdi para o meu adversário, perdi por

> um voto. Aí, ele ficou como presidente, e eu como vice-presidente. (Depoimento do senhor Aristeu, agricultor rural)

O depoimento evidencia que os recursos enviados pelo estado deveriam contemplar também os pequenos produtores, mas, segundo o interlocutor, esse repasse não ocorre. O resultado é uma contradição central: a festa se apoia no protagonismo dos agricultores familiares, mas, no aspecto econômico, estes continuam em posição secundária diante da terceirização e do controle político sobre os recursos.

É importante lembrar que, essas famílias estão cadastradas na agricultura familiar e possuem autorização para vender seus produtos alimentícios durante a festa. O senhor Aristeu fala com propriedade pois já atuou como vice-presidente da COPRAN, e afirma que a cooperativa recebe verba para auxiliar o evento. Desta forma, destaca-se a desconfiança quanto à gestão dos recursos destinados a festa, revelando uma dimensão política subjacente à sua organização.

O interlocutor Valdeci compartilhou sua experiência na organização da festa, especialmente durante o período em que exerceu dois mandatos como vereador. Segundo ele, enquanto esteve na Câmara Municipal, participou diretamente da coordenação e planejamento do evento, o que lhe deu conhecimento sobre sua estrutura e formas de financiamento:

> Geralmente tem apoio do governo do estado. O apoio maior é a prefeitura mesmo, e uma bebida. O pessoal da bebida, também ajuda a pagar os gastos da festa. Mas vamos dizer, a prefeitura contrata a festa e esses patrocínios. Esse povo aí, paga para prefeitura, a bebida é licitação, [...]. Esses quatro anos eu fiquei de fora, porque eu fui vereador dois mandatos, e agora, eu fiquei de fora dessa questão da festa. Mas eu acredito que ainda é assim, porque para fazer legalmente tem que ser assim. Porque por exemplo, faz uma chamada pública entre a Brahma, então, eles têm que dar X em dinheiro para prefeitura, por latinha, para ajudar a pagar essa estrutura que se monta aí. Mas a festa, hoje, está estimada em dois milhões, e aí, secretaria de cultura, a prefeitura, os patrocinadores, que vão pagar esses dois milhões. Que para a cidade, arrecada muita mais que isso aí. (Depoimento do senhor Valdeci Piffer, agricultor rural).

De acordo com o interlocutor Valdeci, a realização da festa depende de um esforço conjunto entre o governo estadual, a prefeitura e empresas privadas, especialmente do setor de bebidas. Embora haja participação financeira do estado, ele enfatiza que a prefeitura é a principal responsável pela execução e contratação do evento. As parcerias com patrocinadores são formalizadas por licitação, como no caso da bebida, que paga uma quantia à prefeitura por cada unidade vendida. Para ele, apesar do alto custo, estimado em dois milhões de reais, a festa retorna em benefícios econômicos muito maiores para a cidade.

A estrutura de financiamento da festa é planejada, conforme explica Valdeci. A prefeitura lidera o processo e os patrocinadores contribuem com recursos que ajudam a cobrir os altos custos do evento, atualmente estimados em aproximadamente dois milhões de reais. Esses valores são aplicados na montagem da infraestrutura da festa, sendo que os recursos provêm da Secretaria de Cultura, da administração municipal e dos próprios patrocinadores. Apesar de atualmente estar afastado da organização do evento, Valdeci acredita que o modelo de gestão permanece o mesmo.

Os depoimentos dos interlocutores tanto de Jaqueline Torres quanto de Valdeci Piffer revelam aspectos fundamentais da dinâmica sociocultural e econômica que estrutura o festival da farinha. Inicialmente, fica claro que a festa, embora mantenha raízes populares e comunitárias, é hoje um evento fortemente institucionalizado, dependendo de apoio logístico, financeiro e político da prefeitura, do governo estadual e de patrocinadores privados.

Entretanto, essa institucionalização não garante o reconhecimento efetivo dos protagonistas locais. Pelo contrário, muitos agricultores familiares se sentem prejudicados, apontando a necessidade de maior diálogo e abertura para participação dos pequenos produtores. Afinal, a festa, que movimenta a economia e beneficia diferentes setores – prefeitura, cidade e empresas –, só existe em razão do trabalho desses agricultores.

Além da dimensão econômica, o festival também cumpre um papel político e simbólico. Para os gestores públicos, ele se transforma em vitrine de governo, funcionando como um espaço de visibilidade e prestígio. Essa prática pode ser compreendida a partir da noção de capital simbólico de Pierre Bourdieu (1989), segundo a qual eventos culturais são mobilizados para reforçar legitimidade e consolidar posições de poder.

A divulgação do evento acompanha essa lógica, sendo realizada prioritariamente pelos canais oficiais, como Instagram, Facebook, site da prefeitura e rádio local. Paralelamente, os próprios feirantes participam da promoção, como explica Jaqueline:

> A gente faz muita propaganda. Eu mesmo faço os cartazes da minha barraca. Fiz o meu bem bonito**: Festa da farinha tem a barraca da Jack**. Tudo o que eu vou vender, todo mundo fica sabendo. Faço cartaz da minha barraca, do que tem, que é para gente divulga, porque a propaganda é a alma do negócio. Eu mando, antes para todos meus contatos, põem no status de Facebook, de Instagram. (Depoimento da senhora Jaqueline, pastora e feirante da agricultura familiar).

No entanto, Valdeci faz críticas à forma como a Prefeitura conduz a divulgação da festa:

> Hoje eu estava assistindo ao Jornal MS, eu falei para minha mulher: O nosso prefeito é muito parado, divulgo a festa de Maracaju umas três vezes no jornal hoje, meio-dia, hoje do estado e não falou nada da nossa festa. Uma festa dessa, nós estamos fazendo para divulgar o município. Então, o prefeito tem que se atentar, o secretário de cultura tem que se atentar a isso. Não estamos criticando a administração, mas está muito menos, e já foi muito forte. (Depoimento de Valdeci, agricultor rural)

Valdeci observa que, em comparação a outros municípios da região, a promoção do evento é tímida, o que reduz sua visibilidade e, consequentemente, a capacidade de atrair visitantes e movimentar a economia local. Para ele, a gestão municipal precisa compreender que o festival não é apenas um evento cultural, mas também uma vitrine do município, responsável por projetar sua imagem no cenário estadual e nacional. Nesse sentido, a divulgação insuficiente pode significar perda de oportunidades econômicas e simbólicas.

Assim, a fala de Valdeci evidencia não apenas a necessidade de maior empenho da prefeitura na divulgação, mas também a importância de produzir pesquisas de impacto econômico e social que permitam mensurar os benefícios da festa. Esses dados serviriam tanto para justificar os investimentos públicos quanto para reduzir os conflitos em torno da legitimidade do evento. Afinal, a Festa da Farinha, ao mesmo tempo em que celebra uma tradição, movimenta recursos significativos e envolve diferentes interesses — o que a torna um espaço de constantes disputas econômicas, sociais e jurídicas.

De acordo Bourdieu (1989), as práticas sociais são atravessadas por disputas pela autoridade de nomear e definir o mundo. Nesse sentido, a Festa da Farinha é um espaço de concorrência simbólica, onde diferentes agentes - públicos, privados e comunitários - disputam legitimidade, reconhecimento e recursos. A produção de pesquisas que mensurem seus impactos econômicos e sociais torna-se, portanto, uma estratégia não apenas de gestão, mas de afirmação simbólica. Ao oferecer dados concretos, essas pesquisas podem contribuir para justificar investimentos públicos e fortalecer os grupos historicamente marginalizados, ampliando sua capacidade de intervenção no campo. Afinal, como Bourdieu (1989) nos lembra, o poder de dizer o que é legítimo é, em si, uma forma de dominação - e disputar esse poder é disputar o próprio sentido da festa.

2.5. Entre Tradição Nordestina e Tradição da Farinha: A Festa para os Produtores Rurais

De acordo Cruz, Menezes e Pinto (2008, p. 2): "[...] todo espaço ou lugar possui uma significação de existência que o torna singular, definidor de uma identidade que vem constituir pertencimento, e por que não dizer identidades, uma vez que expressões culturais diversas convivem em um mesmo espaço e dialogam entre si. Essa reflexão ajuda a compreender como festas populares se transformam em marcos simbólicos, pois nelas a comunidade reafirma suas origens e, ao mesmo tempo, incorpora novas práticas e significados.

Nesse sentido, desde que a Festa da Farinha passou a ser celebrada, com sua primeira edição em 2006, o evento reuniu uma variedade de espetáculos artísticos que destacavam elementos da agricultura familiar e da cultura nordestina. A valorização da identidade cultural é um dos principais fatores que impulsionam o turismo, pois os visitantes buscam experiências únicas e distintas da rotina cotidiana. Segundo Cruz, Menezes e Pinto (2008, p.5) "é de interesse turístico conhecer, valorizar e utilizar-se dessas práticas culturais como atrativo para a viagem".

Assim, embora o foco da festa seja a comercialização de produtos derivados da mandioca, os turistas não participam apenas para comprar farinha, mas também para vivenciar um espaço de lazer, entretenimento e imersão cultural. A festa se torna um ponto de encontro entre produtores e consumidores, onde a troca não é apenas comercial, mas também social e simbólica, fortalecendo vínculos coletivos e afetivos.

Além de promover o turismo, a festa desempenha um papel essencial na divulgação do trabalho dos agricultores familiares. Esses produtores dependem de oportunidades como essa para apresentar seus produtos a um público mais amplo, alcançando consumidores não apenas de Anastácio, mas também de outras cidades e estados. Dessa forma, a Festa da Farinha contribui diretamente para a valorização do trabalho rural e para a expansão do mercado da farinha do Pulador, um dos produtos mais reconhecidos da região.

Toda festa possui um elemento central que se destaca na celebração e, muitas vezes, é o que motiva a sua realização. Esse elemento geralmente está ligado a um simbolismo coletivo e, ao mesmo tempo, faz parte da vida cotidiana da sociedade.

Amaral (1998, p.17), ao refletir sobre o conceito de festa, explica que: "Toda festa acontece de modo extra cotidiano, mas precisa selecionar elementos característicos da

vida cotidiana[18]". Em outras palavras, embora a festa rompa temporariamente com a rotina e as regras sociais, o objeto da celebração vem justamente do cotidiano. A Festa da Farinha é um bom exemplo, ela transforma um elemento comum - a farinha - em símbolo central da comemoração, ressignificando-o e colocando-o em evidência.

Além disso, Amaral (1998) ressalta:

> Festeja-se sempre algo, mesmo quando o objeto seja aparentemente irrelevante. A função do símbolo parece não estar, então simplesmente em significar o objeto, o acontecimento, mas em celebra-lo, em utilizar todos os meios de expressão para fazer aparecer o valor que se atribuía a este objeto. (AMARAL, 1998, p. 17)

Essa afirmação destaca que o valor da festa vai além do objeto em si, a celebração atribui significado simbólico e cultural ao que antes era apenas parte da rotina. Assim, a mandioca e seus derivados deixam de ser apenas alimentos para se tornarem emblemas de identidade e orgulho coletivo.

A Festa da Farinha que acontece em Anastácio-MS, é um evento que valoriza tanto o trabalho dos agricultores, em especial na produção da farinha, quanto a cultura nordestina que permeia a comunidade local. De acordo Cruz, Menezes e Pinto (2008, p.10): "O patrimônio cultural requer cuidados e preservação a fim de que, como depositários de saberes e fazeres, de expressões reveladoras da memória que aponta para identidades, que no caso do Brasil são muitas, não se percam no tempo-espaço, mas sejam reconfigurados através dele".

Desde as primeiras edições, um dos elementos mais emblemáticos do festival foi o saco gigante de farinha, que se tornou símbolo da agricultura familiar local e verdadeiro ícone da festa. Em 2012, o saco gigante de farinha chegou a pesar mais de 4.000 quilos, atraindo grande atenção e admiração do público. Entre os anos de 2017 e 2024, esse símbolo esteve ausente, sendo a última aparição em 2016.

No entanto, em 2025 o saco gigante[19], de farinha, retornou com força total, com 30 mil quilos de farinha, reafirmando seu papel como importante símbolo da festa e revitalizando o sentimento de pertencimento da comunidade. Para muitos, seu retorno não apenas resgata uma tradição interrompida, mas também reforça a identidade do evento como espaço de celebração da produção local.

[18] Rev. Mediações, Londrina, v3, n. 1, p. 13-22, jan,/jun. 1998

[19] https://jornaldoestadoms.com.br/noticia/39096-festa-da-farinha-comeca-hoje-em-anastacio-com-shows-de-munhoz-e-mariano

Figura 15: Saco de farinha no festival de 2010 em Anastácio-MS

Fonte: **https://www.opantaneiro.com.br/noticias/saco-gigante-de-farinha-de-mandioca-projeta-ms-no-cenario-mundial/95818/**

O saco de farinha gigante, exibido em 2012 com mais de 4.070 quilos, foi reconhecido como o maior do mundo. Sua criação foi coordenada pela Cooperativa dos Produtores Rurais de Anastácio-MS (COPRAN), com a participação de dezenas de agricultores. Representou, ao mesmo tempo, um feito visual impressionante e um símbolo da força da agricultura familiar. Ao final da festa toda a farinha foi distribuída entre os participantes reforçando o caráter comunitário e solidário do evento e fortalecendo o vínculo entre produtores e visitantes.

Com o tempo, outros elementos também deixaram de ser representados, como o tradicional espaço do forró pé de serra, os bonecos gigantes e a predominância das músicas nordestinas. A edição de 2024, ilustra bem essas transformações: a programação deu maior destaque aos artistas sertanejos, reduzindo a presença de repertório tradicional nordestino. A exceção foi a execução pontual de clássicos como Asa Branca, de Luiz Gonzaga, que, mesmo isolada, evocou um forte sentimento de identidade e memória coletiva entre os participantes.

Apesar dessas mudanças no perfil do evento, algumas expressões tradicionais continuam sendo preservadas. O CTN - Centro de Tradição Nordestina - mantém-se como um dos pilares da identidade da festa. Durante o evento, seus membros utilizam trajes típicos, como o chapéu de couro, e decoram suas barracas com ornamentos característicos, criando um espaço que remete diretamente à estética e à cultura

nordestina. Esse cuidado contribui para que, mesmo diante de adaptações e inovações, a essência cultural da festa não se perca.

Conforme aponta Cruz, Menezes e Pinto:

> [...], os fragmentos do passado explícitos nas edificações, nos espaços, nas ruas, nos saberes e fazeres de um povo são importantes maneiras de conhecimento de sua história e das suas relações sociais. Esses fragmentos ativam a memória, fazendo com que o passado se mantenha vivo no presente e que se façam projeções para o futuro, por meio das imagens projetadas no imaginário, no momento em que se observam seus monumentos e que manifestações culturais são revividas. (CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008, p.12)

Assim, as representações tradicionais da cultura nordestino, como as encenações musicais, a presença dos bonecos gigantes nas primeiras edições da Festa da Farinha, e as comidas típicas, tornam-se uma espécie de memória viva do passado. A migração é relembrada no festival por meio das músicas, das homenagens ao povo nordestino e também da própria vestimenta. Na imagem a seguir, por exemplo, observa-se a equipe do CTN utilizando camisetas iguais, o que transmite unidade e pertencimento coletivo, mas principalmente o uso dos chapéus de couro, símbolo marcante da cultura nordestina. Esses elementos visuais reforçam o imaginário migrante e mantém a tradição sempre revivida dentro da Festa da Farinha.

Figura 16: Equipe do CNT na Festa da Farinha em Anastácio-MS

Fonte: Imagem disponibilizada pelo interlocutor José Edson Barbosa – Secretário do CTN

Figura 17: Equipe do CNT na Festa da Farinha em Anastácio-MS

Fonte: Imagem disponibilizada pelo interlocutor José Edson Barbosa – Secretário do CTN

Figura 18: Literatura de Cordel - Festa da Farinha em Anastácio-MS

Fonte: Vanessa Silva / 2024

A permanência desses símbolos e práticas, mesmo em meio a mudanças na programação e na estrutura da festa, mostra que a celebração atua como um espaço dinâmico, capaz de conciliar tradição e inovação. A ressignificação de elementos como o saco gigante de farinha e a presença do CTN reafirma a importância da memória cultural para o sentimento de pertencimento dos produtores e da comunidade, preservando vínculos identitários enquanto se adapta às novas demandas de público e mercado. Nesse sentido, a própria necessidade de registrar e narrar essas práticas adquire relevância, pois, como afirma Halbwachs (2006, p. 80), "a única forma de salvar as lembranças é fixá-las por escrito em uma narrativa seguida, uma vez que as palavras e os pensamentos morrem, mas os escritos permanecem". A advertência do autor nos convoca a pensar que, se as festas são constantemente atravessadas por disputas, transformações e esquecimentos, cabe também ao pesquisador contribuir para que tais experiências não se percam no fluxo da modernidade líquida, onde a memória pode facilmente ceder lugar ao esquecimento.

Assim, mesmo diante da diminuição de algumas expressões culturais nordestinas, muitos feirantes e participantes ainda veem a Festa da Farinha como um evento com dupla função: divulgar a farinha do Pulador e homenagear os migrantes nordestinos que se estabeleceram em Anastácio-MS em busca de melhores condições de vida.

Assim sendo, a festa não apenas valoriza a produção local, mas também cria um espaço de reencontro cultural. Assim, como apontam Cruz, Menezes e Pinto:

> [...], o passado pode ser conhecido na medida em que manifestações populares são revitalizadas, fazendo um percurso em que o passado é somado com as experiências do presente e reinterpretado. A memória se faz importante por sua capacidade de agir sobre o presente, contribuindo para a afirmação da identidade. (CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008, p.2)

Nesse sentido, "as festas e comemorações populares sempre fizeram parte da vida do homem" (CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008, p. 14). Assim, para quem não tem origem nordestina, o evento representa um momento de lazer e novas experiências. Já para os migrantes e seus descendentes, constitui uma forma de preservação identitária, permitindo manter vivas tradições e práticas culturais mesmo longe da terra natal.

No entanto, a ausência simbólica de alguns elementos, como o saco gigante, a música regional e as danças típicas, nos convidam à reflexão: o que permanece e o que se perde quando uma festa popular se transforma? Mais do que emitir juízos de valor, essa questão abre espaço para compreender como diferentes agentes sociais ressignificam o evento ao longo do tempo.

Foi nesse espírito que dialoguei com interlocutores que trabalham na Festa da Farinha e são produtores rurais, buscando compreender o significado que atribuem ao evento e como o vivenciam.

Para dona Adélia Dias a Festa da Farinha "é uma coisa boa, pelo menos a gente sai lá da roça, a gente conhece pessoas diferente, a gente trabalha, ganha um dinheirinho, então, assim é um significado bom". De acordo Amaral (1998), a festa "supre necessidades reais, ao mesmo tempo que as simbólicas" (p. 55). Esse duplo papel é percebido claramente na festa. De um lado, os agricultores aumentam sua renda, comercializando alimentos típicos e artesanato; de outro, experienciam pertencimento, reconhecimento e celebração de sua trajetória. Muitos entrevistados relataram que a renda obtida na festa possibilita pagar dívidas e investir em novos equipamentos de produção. É, portanto, um momento de respiro financeiro e emocional. Dona Adélia, por exemplo, traduz isso ao mesmo tempo em que menciona a renda como recurso de sobrevivência e a experiência da festa como lazer e alívio:

> É importante porque a gente vem assisti o show dos cantores que a gente gosta e as vezes nem pode paga para ir no show. A gente assiste o show, a gente vive esse momento tranquilo, e a gente fica feliz e a gente ganha o dinheirinho da gente de pagar as contas e sobrevivi, porque vem muita gente de fora. Então, traz lucros para cidade, traz lucro para nós também que estamos aqui trabalhando. (Depoimento de dona Adélia, agricultura rural)

Nesse sentido, a Festa da Farinha representa uma suspensão da rotina cotidiana, ao proporcionar momentos de lazer, acesso gratuito a shows e oportunidades concretas de aumento de renda. A festa se configura como um espaço de convivência, alegria e circulação econômica, com impacto direto na subsistência das famílias envolvidas. Apesar do distanciamento dos aspectos culturais nordestinos, visto que a ênfase apresentada pela interlocutora se volta mais para questões econômicas, a dinâmica da festa ganha novos significados como "assistir show de graça", "vive um momento tranquilo". Ou seja, além de vender os produtos, participar da festa mesmo trabalhando vive-se também momentos de descontração do cotidiano.

O interlocutor Aristeu Santos relaciona o significado da festa, da seguinte forma:

> Para mim é maravilha porque eu trabalho na festa, e eu ganho. A minha produção é boa na festa, eu ganho bem na festa. O cara que mais fatura aqui dentro da festa, é eu. É, duas pessoas que mais fatura na festa, é eu e essa turma que vende a bebida, e mais ninguém. Quem mais ganha é nos dois, é essas duas pessoas, que é eu, aqui a casa de farinha e a turma da bebida. (Depoimento de Aristeu, agricultor rural)

Para Aristeu, o valor da festa é essencialmente econômico, pois são dois dias em que o faturamento das vendas aumenta em grande medida. Diferente da leitura centrada na preservação cultural, sua narrativa coloca o rendimento como elemento central, evidenciando como festas populares podem ser apropriadas de maneira utilitária por sujeitos cuja subsistência depende diretamente da economia local.

Embora se esperasse uma associação imediata à cultura sergipana e à memória das tradições nordestinas, a resposta destaca sobretudo o caráter prático e financeiro do evento: "Para mim é maravilha, porque eu trabalho na festa, e eu ganho, a minha produção é boa na festa". Para o senhor Aristeu, a festa é, antes de tudo, uma oportunidade de trabalho e lucro, sendo descrito como "o cara que mais fatura aqui dentro da festa".

Nesse sentido, o significado econômico se sobressai, como fica evidente na fala de dona Adélia, quando afirma "ganhar o dinheirinho da gente", e na de seu Aristeu, que enfatiza os ganhos obtidos. Ainda que não mencionem diretamente a produção da farinha ou a herança cultural nordestina, esses elementos permanecem implícitos: o lucro só existe porque o festival da farinha se ancora na tradição da mandioca e na presença marcante da cultura nordestina no município. Assim, mesmo quando não verbalizado, o valor cultural funciona como base invisível que sustenta o aspecto econômico ressaltado pelos interlocutores.

Em contraste, o interlocutor Valdeci Piffer, amplia a compreensão do evento ao associá-lo ao fortalecimento da agricultura familiar e ao desenvolvimento comunitário:

> Para mim, eu que faço parte da agricultura familiar, é uma festa que eu acho que tem que voltar nos moldes de incentivo da agricultura familiar. A questão da agricultura familiar, tem o homem lá no campo, tem que fixa lá no campo, com a juventude no campo, você tem que ter venda para a produção deles. E o poder público é fundamental nessa questão de fixar os jovens no campo, o nosso pessoal no campo, nas nossas chácaras. Porque através da Festa da Farinha você está fazendo um produto bom que é fiscalizado, que o nosso produtor aprende que para ponha no mercado tem que ser bem feito, e aí a partir de ser bem feito ele vende na feirinha, na merenda escolar, ele vende para o exército, que nem estão vendendo, ele vende para marinha em Corumbá. A cooperativa nossa entrega produto para marinha, que pega dos nossos produtores. Então, através disso que surgiu cursos no SENAC que vieram para nossos familiares para ensina como é que faz esses produtos da mandioca, como que se embala. Então, tudo isso alavancou a agricultura familiar do nosso município através dessa festa; porque tem muita gente com interesse numa festa dessa. (Depoimento do senhor Valdeci, agricultor rural)

Ao destacar o papel da COPRAN na intermediação de mercados, na oferta de capacitações técnicas e no incentivo à permanência dos jovens no campo, Valdeci projeta a festa como um espaço de articulação entre tradição, economia e planejamento de futuro.

Nesse sentido, a Festa da Farinha assume papel estruturante no desenvolvimento econômico e social, ao conectar celebrações culturais a processos de inclusão produtiva e geração de renda.

A relação entre festa e permanência no campo aparece como um ponto central. Ao incentivar a produção local e ampliar mercados, o evento contribui para que famílias rurais mantenham sua base no território. Essa perspectiva é reforçada quando o agricultor enfatiza a importância do apoio público e de recursos concretos para a produção: "Nós temos, no município hoje, oito tratores que prepara as terras, isso tem que alavancar, tem que dá incentivo, porque é só através do incentivo, você tendo trator na hora certa para fazer as coisas, e os grupos certos que vão produzi as coisas, que as coisas acontecem" (Depoimento de Valdeci).

Nesse sentido, a Festa da Farinha, além de espaço de memória e celebração, atua também como catalisador de políticas públicas, infraestrutura produtiva e oportunidades para os agricultores locais.

Esse contraste entre o enfoque individual do senhor Aristeu e a perspectiva coletiva de Valdeci revela que o significado da festa não é único, mas construído a partir de experiências de experiências distintas. Para alguns, é oportunidade de lucro para outros, um espaço de solidariedade e de fortalecimento das redes produtivas.

Herculano Queiroga da Cruz traz uma visão intermediária, articulando tradição, memória e economia local:

> A festa significa uma tradição, junto ao criador. Ele batizou porque na verdade são todos os produtos derivado da farinha de mandioca. Então, por isso é Festa da Farinha. A festa é muito importante tanto para mim quanto para meus feirantes que é da agricultura familiar. Então é onde que a gente possa vender mais além da feira da agricultura familiar. Dentro da Festa da Farinha, a gente vende um pouco mais porque é uma festa que acontece uma vez no ano. O movimento é muito grande, então nossos agricultores produzem todos seus produtos e traz para a Festa da Farinha. É onde que eles conseguem arrecadar nesses dois dias de festa, um lucro a mais. (Depoimento de Herculano Queiroga, agricultor rural e presidente da feira da agricultura familiar)

Para Herculano, a festa reafirma à mandioca como símbolo cultural, e também como oportunidade de renda compartilhada. Assim, tradição e economia não se opõem mas coexistem como dimensões complementares.

Esse aspecto também está presente no depoimento de Ronaldo, agricultor e sócio fundador da Festa da Farinha, que associa o evento à gratidão pelo trabalho dos antepassados e continuidade geracional:

> É uma gratidão pelo trabalho prestado, vamos dizer assim, lá quando meu avô começou. Porque a nossa Festa da Farinha não tinha visibilidade nenhuma. Na gestão do Claudio, a nossa farinha chegou a aparecer na Rede Globo, na Fátima Bernardes. Se você procurar os registros da prefeitura, tem, lá que o Claudio conseguiu chegar com essa farinha na Rede Globo. Então, era um produto que não era conhecido. Eu tenho uma embalagem bem antiga, que foi desenvolvida pelo SEBRAE, simples, mas com uma característica. É uma coisa assim, de uma gratidão dos antepassados, que passaram por ali, deixaram as gerações produzindo. Então assim, estou na terceira geração, tenho minha filha, tenho meu filho, mas você pode pedir qualquer tapioca para eles, que eles vão ali e faz, vira assim brincando. Então tem aquela coisa de passa assim, de geração em geração, a importância que isso dá. (Ronaldo, agricultor rural)

Ao rememorar a visibilidade conquistada pela farinha do Pulador, Ronaldo reforça o orgulho de manter viva uma tradição transmitida entre gerações. Para ele, a festa é sobretudo a expressão de um legado familiar e comunitário. Entretanto, como lembra Halbwachs (2006, p. 71, 72), "lembrança é em larga medida uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente. [...]. Podemos chamar de lembranças muitas representações que repousam, pelo menos em parte, em depoimentos. Isso significa que o orgulho manifestado por Ronaldo não remete a um passado imutável, mas a uma memória constantemente reelaborada no presente, em diálogo com as condições atuais da festa, com a necessidade de afirmar a relevância da agricultura familiar e com a própria permanência simbólica dos nordestinos em Anastácio.

Outros interlocutores, contudo, associam a festa também a memória da migração nordestina, visível nas comidas típicas, músicas e trajes. Nesse ponto, emerge uma tensão: Enquanto a prefeitura prioriza atrações sertanejas e os pequenos produtores destacam a produção de farinha, a tradição nordestina parece perder centralidade. O que se observa não é o seu desaparecimento, mas uma ressignificação. A farinha e a agricultura familiar tornam-se eixo central, enquanto o Nordeste ocupa um espaço mais simbólico e institucionalizado.

Essa dupla lógica pode ser compreendida à luz de Durkheim (1968), para quem a festa promove a superação das distâncias, a "efervescência coletiva" e a transgressão de normas. Para migrantes nordestinos, o evento representa a recriação de pertencimento étnico em solo distante. Barth (2000) complementa ao afirmar que identidades étnicas[20] não se desfazem no contato entre culturas diferentes, mas se reafirmam por meio de fronteiras simbólicas como culinária, vestimenta, sotaque e práticas festivas.

[20] [...] grupos étnicos são categorias atributivas e identificadoras empregadas pelos próprios atores; consequentemente, têm como característica organizar as interações entre as pessoas. (BARTH, 2000, p. 27)

Na Festa da Farinha, essa identidade aparece na atuação do CTN (Centro de Tradição Nordestina), cuja barraca prepara pratos típicos como a buchada de bode, com trabalhadores vestidos de chapéu de couro e decoração alusiva ao Nordeste. Para Barth (2000, p.25), a cultura se manifesta em "unidades étnicas" que mesmo em novos contextos, preservam práticas que distinguem o grupo e reforçam solidariedades.

Essa singularidade do CTN também foi destacada por Ronaldo, que sugere que todos os comerciantes deveriam se caracterizar como forma de valorização cultural:

> Eu acho muito interessante. Seria uma forma do município pensa e coloca todos os produtos das barracas tudo caracterizado. Ficaria dinâmico, padrão para todo mundo. Não se faz a festa junina e vai todo mundo dança caracterizado? A Festa da Farinha poderia estar todo mundo caracterizado. Mas o único caracterizado lá é só o CTN. Você não vê mais ninguém. E assim, ah uma preocupação de fazer o produto e vende e pensa, não seria um resgate, seria coloca na mentalidade dos jovens daquela tradição, de ano e anos ali, fazer igual, ensina. Por isso que quando chega na terceira geração já vai diminuindo. Por exemplo aqui, meu filho, trabalhou muitos anos. Mas se você perguntar para ele hoje se quer seguir a geração, não quer. Formado em professor, já não vai lá fazer, sabe fazer, mas não vai fazer. Até porque não há um certo incentivos de ambas as partes, não é só aqui a nossa cultura, são todas. (Depoimento de Ronaldo, agricultor rural)

Para Ronaldo, a caracterização não é apenas estética, mas uma estratégia pedagógica, uma forma de transmitir a tradição às novas gerações. Nesse ponto, Trigueiro (2007) [21] lembra que manifestações populares funcionam como espaço de aprendizado cultural, transmitindo modos de fazer, vestir e se expressar.

Na Festa da Farinha, portanto, a cultura nordestina se atualiza nas roupas, músicas, gastronomia e ambientação, revelando histórias e valores que resistem no convívio comunitário.

Figura 19: Preparação da buchada de bode na festa da farinha em Anastácio-MS[22]

[21] Segundo Trigueiro (2007), é por meio das observações e das interpretações dessas manifestações populares que se torna possível descobrir os códigos, as regras e os estatutos que constroem o ensinar e o aprender da diversidade da nossa cultura e, consequentemente, o desenvolvimento da nossa identidade. (CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008, p.15)

[22]https://agenciadenoticias.ms.gov.br/em-dia-de-festa-e-comemoracao-governador-garante-que-sera parceiro-de-anastacio-em-obras-de-infraestrutura-e-pavimentacao/ Imagem retirada do google. Festa de 05, 06 de maio de 2023.

Fonte: Imagem disponibilizada pelo interlocutor José Edson Barbosa – Secretário do CTN

José Edson Barbosa, secretário do Centro de Tradição Nordestina – CTN -, é natural de Anastácio, filho de migrantes pernambucanos vindos de Surubim em 1959. Professor e mestre em Políticas Educacionais, atua também na Secretaria Municipal de Cultura e se tornou um dos principais defensores da tradição nordestina no município. Ele relembra como o CTN nasceu da necessidade de manter vivas as raízes culturais trazidas pelos migrantes:

> Então nós temos um grupo assim, pela gente ter chegado naquele pau de arara, nós temos um grupo assim com muito encontro. Quando não tinha ainda a televisão, a informação nessa situação, nós trazíamos uns repentistas lá do Nordeste, que eles vinham de trem para fazer os mamulengos aqui, para fazer a Literatura de Cordel, para contar os causos, para fazer o teatro, e isso aí foi tudo. (Depoimento de Barbosa, secretário do CTN)

Pode-se observar através da fala de Barbosa que a ausência de meios de comunicação massivos, como a televisão, fortalecia os encontros comunitários. As práticas culturais tradicionais funcionavam como veículos de memória e pertencimento. Para além do entretenimento, esses costumes culturais, por exemplo os repentistas, a Literatura de Cordel, eram estratégias de preservação simbólica de uma identidade migrante.

Com o crescimento dessas atividades, houve a necessidade de formalizar a organização, surgindo o grupo Amigos das Tradições Nordestinas (ATN):

> Nós fizemos um grupo do CTN e colocamos Amigos das Tradições Nordestinas. Porque? O CTN precisa ser trabalhado. Institucionalmente com o CNPJ, gera uma reputação mais equilibrada. Nós fundamos o ATN. O ATN, ele agrega tudo. Ele agrega nós que temos a dança de Maria Bonita com Lampião, o encontro da Maria Bonita com o Lampião que vai dar origem ao Xaxado, a dança do Xaxado que é nordestino. Nós temos o grupo que é a

> rainha do forro, que apresenta na Festa da Farinha, é uma das principais atrações. (Depoimento de Barbosa, secretário do CNT)

O processo de institucionalização, expresso na fundação do ATN, demonstra como a prática cultural precisou ganhar legitimidade formal – por meio de CNPJ, organização e visibilidade – para assegurar sua continuidade. Assim, tradições antes circunscritas ao espaço doméstico ou comunitário passaram a ocupar um lugar público e politicamente reconhecido.

O interlocutor Barbosa, detalha ainda a diversidade de atividades desenvolvidas pelo CTN, que abrangem música, teatro, dança e literatura de cordel:

> A Rainha do Forró, canta a musicalidade nossa, ela é um grupo musical. Nós temos o CTE, o Núcleo Cultural do CTN, que é composto do zabumbeiro, trigueiro e acordeonista que é vocalista também, chamado Trio Nordestino. Esse é do CTN. Nós agregamos uma parte teatral que é encenação de Maria Bonita que eu vou passar para você, onde dá origem ao chachada. Aí nós temos essa parte da nossa dança, tudo em vídeo, tudo filmado. Essa aqui nós fomos em Rio Verde apresenta lá, no aniversário de 27 do CTN de Rio Verde. Nós viajamos o estado inteiro com nosso grupo. Eu ia vir até apetrechado, mas como chamaram a gente só para dançar a dança de quadrilha, aí saí assim. Nós temos as espingardas, tem um monte coisa. Esse núcleo cultural, que eu moro aqui pertinho na chácara, então nós temos como proposição os cordelistas, nós se reunir uma vez por mês, nós fazer uma galinhada, faz um cuscuz, e lá nós temos que levar uma produção inédita para aquele mês. Para ajudar a nós forçar a estar trabalhando constantemente a nossa cultura, a nossa literatura. E a rainha do forro ficou tão famosa que agora o pessoal do Estado anda contratando ela. (Depoimento de Barbosa, secretário do CNT)

Nessa fala, observa-se que a tradição é continuamente recriada. Os encontros mensais, acompanhados de comidas típicas, exigem a produção de novas obras, demonstrando que a memória cultural é dinâmica e se reinventa no presente. O que está em jogo não é a simples preservação de um passado, mas a atualização de práticas que dão sentido à vida comunitária.

Essas ações, que combinam apresentações artísticas, produção literária, culinária e circulação em diferentes cidades, mostram que o CTN e o ATN extrapolam o papel de simples animadores da Festa da Farinha. Eles funcionam como espaços de reafirmação identitária e de fortalecimento dos vínculos sociais, garantindo que a herança nordestina se mantenha viva em um território distante do seu lugar de origem.

Figura 20: Representação da cultura nordestina – Equipe do CTN em Anastácio-MS

Fonte: José Edson Barbosa – Secretario do CTN

Desde sua criação, a Festa da Farinha preserva o propósito de valorizar o trabalho de um povo que manifesta sua cultura tanto nas atividades cotidianas, como o cultivo da roça e o preparo da farinha, quanto nas expressões artísticas e linguísticas. A presença marcante de famílias migrantes, sobretudo de Pernambuco, reforça a união e a solidariedade como pilares da preservação cultural.

Como lembra Hall (2006, p.13), "a identidade torna-se uma "celebração móvel": formada e transformada continuamente em relação as formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam". Ou seja, as identidades culturais não são fixas ou imutáveis, elas se constroem e reconstroem continuamente nas interações sociais. Nesse processo, certos "pontos de ancoragem" – a música, a culinária, as danças e as narrativas orais — atuam como marcadores simbólicos que conectam os sujeitos às suas origens.

A Festa da Farinha se constitui, portanto, como um espaço privilegiado de reafirmação desses marcadores. A criação da COPRAN e a continuidade do evento, que chega à sua 17º edição, revelam o engajamento dos migrantes e de seus descendentes em garantir a permanência da tradição. Mais do que celebrar um produto agrícola, a festa

transforma práticas culturais em elemento central da vida social de Anastácio-MS.

Para José Edson dos Santos, presidente do CTN e pioneiro na organização do evento, a festa não nasceu apenas para valorizar a farinha, mas também para oferecer uma experiência sensorial e afetiva do Nordeste:

> O nosso propósito era reproduzi no topo da festa, um pedaço do Nordeste, assim como se a pessoa nunca tivesse ido no Nordeste, ele estaria vendo um pedaço do Nordeste. (Depoimento de José Edson, Presidente do Centro de tradição Nordestina)

Esse depoimento evidencia a dimensão simbólica da festa em que não se trata apenas de comercializar produtos, mas de recriar um território cultural no interior sul-mato-grossense. As encenações de danças, repentistas, bonecos gigantes e shows musicais atuavam como meios de transportar os participantes para um universo nordestino. Contudo, nas edições mais recente, parte desses elementos foi reduzida ou suprimida, o que acentua o caráter dinâmico e ao mesmo tempo conflitivo da identidade festiva.

O interlocutor José Edson lamenta essas mudanças:

> Nós tínhamos o maior saco de farinha do mundo; tínhamos a tenda do forró chamado forró pé de serra para as pessoas dançarem. Era uma tenda bonita, fechada; nós tínhamos o memorial da festa da farinha que também era um espaço de 10 metros todo decorado, com todos os acervos, história, fotografia de todas as festas da farinha. Essas três coisas não existem mais; outra coisa, só tocava música nordestina; dentro do espaço da festa nós tínhamos os bonecos gigantes aqueles elementos mulinhas que andavam. (Depoimento de José Edson)

Esse relato expressa uma memória afetiva, onde cada elemento é lembrado como parte da totalidade simbólica. Sua ausência atual é percebida como uma ruptura, sugerindo que o festival perdeu parte de sua força identitária.

Apesar disso, os interlocutores reconhecem que desde a origem a festa teve um duplo propósito: divulgar a farinha do Pulador e valorizar a cultura nordestina. Para o senhor Aristeu, migrante sergipano, a identidade da festa está indissociavelmente ligada à presença nordestina. “É festa da farinha, por causa do nordestino”, diz ele.

Essa afirmação mostra que a festa é um marcador de pertencimento, onde o produto agrícola é apenas um símbolo de algo maior: a contribuição dos migrantes para a cidade. Jaqueline Torres argumenta reforça essa leitura ao destacar: “Aqui em Anastácio tem muita gente vinda de lá do Nordeste, pernambucano. É uma maneira de homenagear esse pessoal, os fundadores que começaram, que é o pessoal muito trabalhador, da roça, que trabalha muito, traz e vende as coisas”.

Mesmo não sendo nordestina, Jaqueline reconhece o papel dos migrantes na formação do município, revelando que a festa se converteu em espaço de reconhecimento público da história desses grupos.

A Colônia do Pulador, local de chegada e fixação de muitas dessas famílias, tornou-se referência simbólica. Por isso, a Festa da Farinha não se limita a exaltar apenas o produto agrícola, mas representa também a resistência e identidade cultural. Como lembra Barth (2000), as identidades étnicas não se definem apenas pelo conteúdo cultural, mas pelas fronteiras que os grupos estabelecem. Nesse sentido, a festa demarca a diferença entre os "nós" (nordestinos e descendentes) e os "outros", reafirmando fronteiras simbólicas.

Ainda que os simbólicos como os bonecos gigantes ou o memorial tenham desaparecido, o caráter nordestino permanece nas práticas gastronomia e musicais. Pratos como buchada de bode, cuscuz, bolo de massa puba e tapioca seguem compondo o cardápio, enquanto o forró continua sendo tocado em alguns espaços. Nas barracas de Aristeu e do CTN, a culinária nordestina é um dos maiores atrativos.

A divulgação oficial da festa de 2025, também evidencia essa permanência:

> Além dos shows nacionais, a festa contará com apresentações de artistas regionais e uma praça de alimentação recheada de comidas típicas, como farinha de mandioca, beiju, tapioca e muito mais, valorizando a cultura e a tradição nordestina (https://www.anastacio.ms.gov.br/noticia/3709/17-festa-da-farinha-tera-4-atracoes-nacionais-e-promete-ser-a-melhor-de-todas).

Mesmo diante das mudanças na programação musical, o festival mantém seus objetivos centrais: celebrar o aniversário da cidade, valorizar a produção da agricultura familiar e afirmar a herança cultural nordestina.

No livro *"O Poder Simbólico"* (1989), Pierre Bourdieu explica que o prestígio, o e a legitimidade atribuídos a certas práticas culturais configuram o chamado capital simbólico. No caso da Festa da Farinha, manter a culinária típica e o forró, mesmo que outros símbolos tenham desaparecido, é uma forma de preservar esse capital cultural, que continua diferenciando o evento dentro do contexto regional.

Outro símbolo que marcou profundamente o evento é a Casa de Farinha, espaço que reproduzia o processo artesanal da mandioca. Como lembra o senhor Aristeu: "Hoje não tem, mas eu montava a casa de farinha normal, eu montava a casa de farinha dentro dessa barraca".

Figura 21: Tenda da Casa de Farinha do Aristeu – Anastácio-MS

Fonte: Vanessa Silva/2024

A barraca casa da farinha é decorada com tecidos em tons marrom, bege e creme. A escolha das cores e dos elementos visuais evoca a estética nordestina. Aristeu explica que, os elementos expostos, anteriormente, quando montava a Casa de Farinha no evento "era um implemento certinho, era caititu, prensa, forno, tudo.

Os elementos como caititu e prensa são ferramentas utilizadas para o preparo da farinha de mandioca. O caititu é um usado para esmiuçar a mandioca e a prensa é para extrair o liquido da mandioca. Nessa etapa, separa o liquido e a massa da mandioca. A massa depois de seca, é torrada no forno e assim se transforma na farinha.

Desde a época em que a colônia do Pulador começou a ser povoada, muitas casas de farinha foram construídas. A maioria dos migrantes nordestinos que foram residir nesse local, sempre cultivou roça. O diálogo o senhor Aristeu – que antes havia ressaltado a dimensão econômica da festa – destacou também a tradição da farinha como herança cultural:

> É tradição do nordestino, porque aqui no Mato Grosso começou a vir nordestino lá do Nordeste. Aqui não produzia farinha de mandioca. Então, essa colônia lá que eu moro, é a colônia do Pulador. Lá que foi formado uma colônia nordestina, só tem nordestino lá no pulador. Aí, depois muito tempo, abriram outra colônia que é colônia paulista, que são o povo paulista que vieram de São Paulo. Tem a colônia Paulista, temos Lajeado, e tudo é dividida. Aqui mesmo onde eu moro, quando eu cheguei só era pulador. Hoje está dividida em quatro: Pulador, Chora-chora, Caramujo e Morro do chapéu. Aí foi aumentando a população, daí foram dividindo. Pulador é a sede, foi quando iniciou, foi quando começou, daí foi aumentando gente, então, dividiu em quatro, mas tudo é pulador (Depoimento do senhor Aristeu, agricultor rural).

O depoimento do senhor Aristeu mostra que a festa e a farinha não podem ser compreendidas isoladamente, mas como parte de um processo histórico de ocupação do território. A colônia do Pulador se afirma como um espaço identitário marcado pela

chegada de migrantes nordestinos que fundaram colônias e organizaram a vida social a partir de vínculos de origem e práticas produtivas. A distinção entre "colônia nordestina" e "colônia paulista", tal como narrada por ele, evidencia a produção de fronteiras simbólicas e sociais que estruturam a memória do lugar.

Nesse contexto, a produção da farinha transcende a mera subsistência e se torna um marcador cultural e um elo de continuidade. Como prática cotidiana, materializa a memória coletiva do grupo e reafirma a herança nordestina em solo sul-mato-grossense. Ao ser retomada nas festas, essa tradição conecta passado e presente, funcionando como elemento de resistência cultural e de pertencimento territorial.

2.6. Percepções da festa para outros participantes: comerciantes, público, poder público

De acordo Durkheim, as festas ajudam a aliviar "o espírito fatigado por aquilo que há de muito constrangedor no trabalho cotidiano" (Durkheim, Apud Amaral, 1998, p. 26). Em outras palavras, participar de uma festa contribui para suspender temporariamente as responsabilidades do dia a dia, promovendo lazer, descanso e sociabilidade.

Nesse sentido, a Festa da Farinha oferece para a população de Anastácio e região, um espaço de descontração, reencontros e experiências culturais fora da rotina. As pessoas participam para conversar, rever amigos, degustar pratos típicos, dançar e apreciar as atrações, fortalecendo o tecido social local.

Esse elo entre lazer e bem-estar aparece na fala do comerciante Máximo Pedro França de Assunção, 71 anos, dono de uma oficina de bicicletas: "A importância dessa festa é que traz muitos turistas e lucro e deixa uma rendinha para a cidade. A festa é um divertimento e vem mais gente que não é pernambucano".

Além do entretenimento, o interlocutor Máximo chama atenção para outros dois aspectos relevantes: turismo e circulação de renda. Sua percepção mostra como a festa mobiliza valores culturais e também econômicos, funcionando como vitrine para a cidade e atraindo visitantes de diferentes origens. A perspectiva durkheimiana ajuda a compreender esse duplo papel: aliviar tensões e, ao mesmo tempo, reforçar laços sociais entre migrantes, moradores e turistas.

Para Jaqueline Campos Torres, 55 anos, pastora evangélica e trabalhadora autônoma, a festa adquire forte dimensão simbólica, sobretudo após a pandemia:

> É importante para celebrar o aniversário da cidade, que já é nessa semana também. A cidade merece. A gente passou por uma pandemia onde muitas

> pessoas partiu, pessoas amigas, querida família, muitas pessoas que perdeu família, então é uma maneira que ficou. Depois que começou a pandemia, ficamos acho que 2 ou 3 anos sem ter a Festa da Farinha, então essa é a segunda festa, depois da pandemia. Agora o pessoal voltou de novo, a sair de casa com segurança, para celebrar. Porque aqui é uma festa familiar, é tudo bem preparado, tudo com segurança. Então não tem briga, não tem nada. Então é uma festa familiar, onde a gente encontra muitas pessoas amigos, vem muitas pessoas de fora. (Depoimento de Jaqueline Torres, pastora e feirante da agricultura familiar).

A festa significa reconexão social e emocional. Sua descrição como "familiar, bem organizada e segura" mostra que o evento é visto como um espaço fundamental para restaurar laços comunitários fragilizados pelo isolamento. Essa visão se aproxima de Leal (2021, p. 33), quando afirma que "o estar com outros – próximos ou distantes – é uma característica geral da festa [...] um dos instrumentos centrais para a concentração social".

A mesma percepção aparece na fala da interlocutora Rosângela Alvarenga, 54 anos, funcionária no setor administrativo do Museu Artes Pantaneiro em Aquidauana, que destaca o vínculo com o aniversário da cidade: "O evento dá esse impacto positivo para o município porque eles sempre comemoram, porque hoje é o aniversário da cidade".

Já Sebastião Oliveira Gomes, 56 anos, zelador da praça e morador de Anastácio há 47 anos, enfatiza a relevância econômica e cultural do evento:

> A primeira festa ela foi falada hein, [...], veio muitas pessoas de longe, trouxeram cantor de longe, cantor bom. Aí, aqui quase não tem festa, então o povo vem. Para muitas pessoas, é bom porque tem muitas pessoas que ganham dinheiro, tem muitas pessoas que precisam, ganham um dinheiro, ajuda muito as pessoas. Eu trabalhei nela e ajuda muito. Meu patrão emprega muitas pessoas. Essa aqui é uma festa que a turma faz assim, que os nordestinos fazem, né, que eles mexem muito com farinha, bolo de mandioca, tudo de mandioca, tudo nordestino, buchada de bode. E esse pessoal come muito para conhecer é novidade (Depoimento de Sebastião, zelador)

O depoimento de Sebastião reforça a importância da festa como espaço de geração de renda. Para além da dimensão econômica, ele evidencia o caráter étnico do evento, ao identificar a Festa da Farinha como "festa nordestina", marcada pela culinária típica e pelo reconhecimento de sua origem cultural. Assim, a festa não apenas dinamiza a economia, mas também projeta uma identidade coletiva para fora dos limites da cidade.

Essa dimensão de projeção da cidade também é mencionada por Jacqueline Lopes Oliveira, 34 anos, recepcionista de hotel: "Traz mais atração para a cidade e recursos de investimento. A cidade fica mais conhecida. Pessoas das outras cidades vem para nossa cidade. Essa festa representa a cultura nordestina, traz bastante turista, aumenta o capital da cidade e traz diversão para o povo".

Outro aspecto recorrente nos depoimentos é a valorização da Colônia do Pulador, origem de muitos migrantes nordestinos em Anastácio. Para Rosângela Alvarenga, a festa está diretamente ligada a esse grupo: "A Festa da Farinha representa para a gente, ali em Anastácio, uma tradição. O povo dali de Anastácio que vem do Pulador que representa essa Festa da Farinha".

Esse vínculo também se conecta à memória política da cidade, como lembra Rosângela:

> Porque o ex-prefeito Cláudio Valério que começou com essa Festa da Farinha. Ele início essa festa. O motivo era porque ele era pernambucano e ele queria trazer essa tradição para Anastácio. Ele trouxe essa tradição para Anastácio, no sitio dele, porque ele gostava muito. Ele era do sítio, que eu morei perto do sitio dele. Quando ele era vivo ele gostava muito de comer essas buchadas, ele gostava das comidas nordestinas que ele era nordestino e ele prezava essa tradição. Por isso que ele quis trazer para cá. O sítio dele ainda fica aqui no município de Anastácio no setor rural, mas ele já faleceu. (Depoimento de Rosangela Alvarenga, funcionário do Museu Artes Pantaneira)

O depoimento reforça que a festa tem também uma dimensão política e memorial, já que nasceu da iniciativa de um ex-prefeito pernambucano que desejava valorizar sua própria origem. Aqui a festa se torna meio de afirmação identitária e também de legitimação política.

Outra interlocutora, também chamada Rosângela, residente em Aquidauana e vendedora ambulante, reforça esse significado cultural aliado ao impacto econômico:

> A festa, tem a questão da cultura, porque o intuito da festa foi por questão da cultura, foi por questão da representação nordestina, tem tudo isso, veio lá de trás. Aí o bom é que movimenta também o comércio local. Porque aqui em Anastácio é bem parado, não tem quase nada aqui. E bem dizer, o único evento esperado do ano é a Festa da Farinha. Não tem outra coisa. E toda sexta-feira é aqui em Anastácio. É só isso que tem aqui. Aquidauana tem mais, porque a cidade é bem maior, aí tem outras coisas. (Depoimento de Rosangela, vendedora ambulante).

A fala da interlocutora mostra como, em cidades com poucos atrativos culturais, a festa ganha ainda mais relevância, tornando-se o evento mais aguardado do ano. Isso confirma a ideia de Barth (2000) de que "a continuidade de grupos étnicos depende da persistência de fronteiras sociais, mesmo quando há fluxo de indivíduos entre grupos e mudanças culturais internas". Assim, a Festa da Farinha reafirma fronteiras simbólicas ligadas à identidade nordestina e, ao mesmo tempo, alimenta o comércio e o lazer local.

O senhor Milton José de Arruda, 64 anos, morador de uma chácara em Aquidauana-MS e trabalhador na pecuária, destacou em seu depoimento a importância da Festa da Farinha:

> Ela é importante porque lembra dos meus avós, meus pais, e da nossa família que veio do Nordeste, vida tão difícil. Que a gente vive hoje, na glória, diferente daquela vida difícil que eles tinham. Vivia de carroça para cidade, de bicicleta, de cavalo, e antigamente os alimentos vinha pelos rios. E as farinhas, descia saco de farinha para as fazendas, e pela ferrovia para levar para Miranda, para Corumbá. Então, o produto mais comercializado da época, uns dos mais comercializado, era a farinha. (Depoimento de Milton José)

A fala de Milton resgata a trajetória de um povo que deixou o Nordeste em busca de melhores condições de vida, migrando para o Centro-Oeste. Para ele, a festa é também um espaço de atualização do passado, em que lembranças familiares se unem à experiência coletiva. Ao recordar os sacrifícios de seus avós, que enfrentaram longas jornadas de trabalho e transporte em condições precárias, Milton evidencia como a migração possibilitou melhorias para as gerações seguintes. Quando afirma que "a gente vive hoje na glória", ele estabelece um contraste à dureza de outrora e às conquistas atuais, reforçando a festa como um lugar de memória e reconhecimento.

Assim, no contexto da Festa da Farinha, constrói-se a memória da migração. A festa faz refletir sobre a ancestralidade; ela desperta lembranças para os descendentes de nordestinos. E, nesse cenário, torna-se uma oportunidade para que as pessoas possam homenagear a trajetória dos antepassados, preservando práticas culturais como danças, músicas e culinária. Ao rememorar esse legado, Milton amplia os significados da festa, conectando celebração, resistência e identidade coletiva. Como observa Hall (2006, p. 51), as identidades se constroem por meio de histórias e memórias que vinculam passado e presente.

Em outro momento, Milton também reforçou que a festa representa um tributo aos colonos nordestinos:

> Essa festa, ela significa o resultado de tanto trabalho, dos meus avós que vivia da pecuária e da plantação de mandioca da produção de farinha, meus tios, meus primos. Eu lembro deles fazendo farinha, descascando milho, assando a farinha, e hoje elas são empacotadas pela secretaria de desenvolvimento sustentável. Nós temos aí uma secretaria que empacota a nossa farinha do nosso colono e comercializa, por isso que fala assim: Farinha do Pulador. Ela significa isso tudo, é como se fosse uma premiação de tantos colonos que suaram o rosto, que deram suas vidas pelas suas colônias, para trazer o produto para a cidade com dificuldade com carroça, cavalo, de bicicleta, de cargueira, outras nem tinha cargueira, aí adaptava um negócio lá atrás e vinha trazer aos povos. Eu acho que isso aqui é como se fosse um prêmio, uma medalha, uma honra hoje. Uma festa dessa significa uma forma de gratidão, com esses colonos. (Depoimento de Milton José)

A festa é vista por Milton como reconhecimento às gerações que sustentaram a economia local com esforço e dedicação. Além disso, ele atua como empreendedor,

comercializando produtos do "homem pantaneiro" e doces caseiros, demonstrando que o evento se reinventa ao unir tradição cultural e práticas econômicas contemporâneas. Como afirma Hall (2006, p. 12), projetamos a nós próprios nas identidades culturais, internalizando seus significados como parte de quem somos.

No entanto, nem todos os participantes compartilham dessa visão positiva. A interlocutora Dona Gláucia, proprietária de uma barraca de alimentação, apresenta uma crítica:

> A festa é boa, mas já foi muito melhor. Ajuntava mais gente e a tradição nordestina era bem marcante. Nas festas anteriores tinha um saco enorme de farinha, e no final da festa era distribuído farinha para todo o povo. Hoje eles evoluíram, não leva tão a sério a tradição. Eles poderiam trazer cantor nordestino, que é de lá mesmo. (Depoimento de dona Glaucia)

A interlocutora Glaucia compara o presente ao passado, valorizando práticas emblemáticas, como o "saco de farinha" e a presença de artistas nordestinos, que reforçavam a identidade do evento. O uso da palavra "evoluíram" sugere, em sua percepção, uma mudança de rumo que enfraquece os traços originais da festa.

Para Dona Gláucia, a modernização não trouxe necessariamente melhorias: a ausência de elementos tradicionais enfraqueceu o caráter cultural nordestino. Essa crítica evidencia a tensão entre inovação e preservação que marca as festas populares. Como lembra Hall (2006, p. 74), em um mundo globalizado, é difícil manter intactas as culturas tradicionais, que inevitavelmente sofrem influências externas e adaptações.

Ainda assim, Gláucia expressa esperança em resgatar a tradição quando afirma que "eles poderiam trazer cantor nordestino, que é de lá mesmo". Para ela, essa retomada reforçaria o vínculo da festa com suas origens. Apesar da crítica, continua participando ativamente como comerciante de uma barraca de pastéis, cachorro-quente e bebidas, o que evidencia o caráter econômico da festividade. Nesse ponto, percebe-se a coexistência de sentidos: enquanto para alguns a festa representa progresso e oportunidade de renda, para outros, como Gláucia, o evento só recuperará plenamente sua força cultural quando reafirmar suas raízes.

Essa visão crítica funciona como contraponto às narrativas institucional representada pelo ex-prefeito de Anastácio, Nildo Alves de Albres, que enfatiza o processo de modernização:

> Quando a festa da farinha iniciou lá no mandato do prefeito Cláudio Valério, ela acontecia ali na avenida Porto geral e era com uma estrutura muito simples. E com o passar dos anos, nós fomos aprimorando. A cada ano que passa a gente melhora a estrutura as atrações e a qualidade da festa como um todo.

> Essa é uma festa do Município de Anastácio, é uma festa que está no calendário cívico do município (Depoimento do ex-prefeito Nildo Alves).

Aqui, a festa aparece como um projeto de gestão pública, organizada de maneira profissional, com investimento em estrutura e visibilidade. Ao falar em "aprimoramento", o ex-prefeito associa o evento a lógica de modernização e promoção da cidade.

O mesmo sentido é reforçado em outro trecho de sua fala:

> O significado é muito importante porque é a festa tradicional da minha cidade. Uma festa que está no calendário do estado de Mato grosso do Sul. Então eu como prefeito de quatro mandatos, estou a 16 anos frente ao executivo nesse município, então eu tenho a obrigação de cultivar tudo aquilo que existe no nosso município. Então nós cultivamos a festa da farinha e estamos aprimorando-a, todos anos (Depoimento do ex-prefeito Nildo Alves).

A perspectiva institucional projeta a festa como patrimônio coletivo que simboliza a identidade municipal. Sua inclusão no calendário estadual, em 2009, marca o reconhecimento da celebração como um evento cultural e econômico de grande alcance. Contudo, ao mesmo tempo em que amplia visibilidade e recursos, essa lógica administrativa também reconfigura rituais sociais, muitas vezes distanciando-os de seus elementos fundadores.

Essa interpretação encontra respaldo em Hall (2006), ao definir a globalização como processos que atravessam fronteiras nacionais e conectam comunidades em novas combinações espaço-tempo. Nesse contexto, "cultivar" e "aprimorar" significa adaptar a festa às exigências contemporâneas, ainda que isso implique no enfraquecimento de traços culturais valorizados pelos moradores, como a identidade nordestina.

A funcionária da prefeitura Maria José, que acompanhou a história da festa há décadas, explica que a origem esteve ligada à agricultura familiar e a presença nordestina:

> Foi numa roda de conversa que surgiu essa ideia da casa de farinha. Então a festa da farinha ela teve origem pela produção dos nordestinos que fabricavam farinha, então é por isso que ela foi criada. Alguém deu a ideia para ele, para o prefeito. Ele se preocupava muita com essa coisa de produção de emprego e nordestino que também ele é descendente. Ele falou assim vamos criar uma festa para se fazer tudo da farinha, toda comida origem da farinha. Aí a gente gera possibilidades de recurso para agricultura familiar. Mas é linda a história da festa da farinha. (Depoimento de Maria José, funcionaria da Prefeitura)

Conforme se pode observar no depoimento de Maria José, o evento nasceu com o objetivo de valorizar a agricultura familiar e a presença nordestina em Anastácio. Para ela, a festa constitui uma homenagem a essa colônia, que moldou parte significativa da identidade local:

> Os nossos ministros de Anastácio, os nossos ancestrais eles são descendentes nordestinos. Então, de uma certa forma é uma homenagem a essa colônia que eles tinham. Cada cidade tem o seu ponto, e Anastácio tem o olhar dela para esse grande povo tem uma grande miscigenação de pessoas aqui, paraguaios, gaúchos, indígenas, mas a maior colônia é dos nordestinos. Então, essa festa foi voltada para os nordestinos para que eles pudessem produzir a comida típica do Nordeste. (Depoimento de Maria José, funcionaria da Prefeitura)

Assim, a Festa da Farinha é, ao mesmo tempo, uma homenagem cultural e uma oportunidade econômica. Moradores e turistas aguardam a cada ano os pratos tradicionais, como observa Rosângela Alvarenga: "A Festa da Farinha é tradição, as pessoas ficam esperando a comida. É a buchada de bode que é bem famosa, a farinha tradicional que eles costumam fazer ali bem na hora".

No entanto, a interlocutora Maria José reconhece mudanças significativas:

> Mudou muito. A estrutura dela. Porque ela toda era nordestina. Desde os cantores, mudou porque vende, terceiriza. Tem os shows nacionais, os primeiros cantores eram todos nordestinos. Os primeiros cantores eram Elba Ramalho, Fagner, Toni Rios, aquele do Cordel, repentistas, tudo, Caju & Castanha, todos eles eram nordestinos. Mas tudo mudou. Hoje não tem. (Depoimento de Maria José, funcionaria da Prefeitura)

Ela ressalta, contudo, que a culinária permanece como fio de continuidade, enquanto os shows passaram a se adaptar às demandas por diversidade de público: "A comida é a mesma, a culinária ela permanece, a buchada de bode, o bolo puba, que eles gostam muito. Agora os shows não. Trouxeram shows nacionais muito grande, trouxe para agradar os jovens, o Pancadão, e trouxe os cantores que abrange todo mundo.".

Esse depoimento traduz a tensão entre preservação e inovação, que não é exclusiva de Anastácio. Como observa Trigueiro (2007, apud CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008), festas populares no Brasil — juninas, carnavalescas ou natalinas — vêm sendo transformadas pela indústria cultural e pela lógica midiática, adquirindo novos significados.

A interlocutora Rosângela, vendedora ambulante, reforça que a festa se transformou ao longo do tempo: "Esse ano não sei se teve, mas o saco de farinha não tem mais, só nas primeiras edições. Antes os cantores eram do Nordeste mesmo. Agora é só sertanejo. Muda gestão, muda tudo".

Apesar dessas mudanças, Cruz, Menezes e Pinto (2008, p. 20) lembram que as festas populares "são entendidas como ativadoras das relações humanas, já que é nesse contexto que se dá a interação com o outro e que relações coletivas são recriadas e reinventadas ao incorporar características culturais diversas". Nesse sentido, as

transformações da Festa da Farinha podem ser interpretadas como uma tentativa de preservar laços sociais, ao mesmo tempo em que absorvem novos elementos que acompanham as dinâmicas culturais do município.

Como observa Hall (2006, p. 12), "as identidades culturais estão em constante transformação", moldadas por práticas e representações emergentes. Assim, mesmo diante da modernização, muitos participantes reconhecem a permanência de um núcleo identitário. Como Rosângela Alvarenga destaca: "A festa continua na mesma perspectiva. A maneira de como eles preparam a festa, o carinho, o mesmo carinho que eles têm, e essa preocupação de preparar a festa".

Esse sentimento pode ser compreendido à luz do conceito de *habitus* de Pierre Bourdieu (1989), entendido como um conjunto de disposições incorporadas que orientam práticas e percepções sociais. Ainda que o formato da festa mude, certos modos de fazer e sentir permanecem como marcas identitárias que atravessam o tempo.

A Festa da Farinha, portanto, é atravessada por tensões entre tradição e inovação. Como afirma Hall (2006, p. 9), "a identidade não é um 'ser', mas um 'tornar-se'". Trata-se de uma celebração em constante reinvenção, que para muitos ainda carrega o "mesmo carinho" de sempre.

Mais do que entretenimento, a festa fortalece vínculos comunitários, homenageia a cultura nordestina, movimenta a economia, projeta a cidade e reafirma símbolos identitários, como os cantores regionais, a culinária típica e o emblemático saco de farinha.

Nesse processo, aceitar mudanças não significa romper com o passado, mas atualizar memórias que mobilizam afetos e evocam histórias de pais e avós. A manutenção de elementos da cultura nordestina constitui, ao mesmo tempo, uma forma de preservação da identidade e um recurso valioso para o turismo e para a valorização de Anastácio em um contexto globalizado e interconectado.

2.7. Uma breve análise do sentido da Festa da Farinha em Anastácio-MS

A diversidade de percepções sobre a festa, expressa nos relatos dos interlocutores, evidencia a pluralidade de significados que ela assume para cada participante. Alguns a veem como oportunidade econômica, outros como espaço de memória e pertencimento. Essa multiplicidade é comum nas práticas culturais e pode ser pensada à luz de Marcel

Mauss (2003, p.23), que reconhece o valor do "fato social total", ou seja, uma prática cultural que envolve dimensões econômicas, religiosas, políticas, afetivas e estéticas ao mesmo tempo. Como já dito anteriormente, na Festa da Farinha essas dimensões se entrelaçam em torno de três eixos centrais: comemorar o aniversário da cidade, valorizar a produção da farinha e homenagear o povo nordestino.

Essas dimensões aparecem também nas vozes dos interlocutores quando eles dizem: "é a festa tradicional da minha cidade. Uma festa que está no calendário do estado de Mato Grosso do Sul (Nildo Albres)"; "O que tem de importante para mim é a valorização do trabalho da farinha" (José Lúcio Neto, Zé Branco); "Faz Festa da Farinha porque aqui era uma colônia nordestina e a farinha faz parte da cultura nordestina (Vera Regina Barcelos)".

Essa pluralidade de sentidos evidencia que a festa é, sobretudo, um lugar de memória. Ela atualiza as lembranças familiares e coletivas, reinscrevendo no presente as trajetórias dos migrantes nordestinos que formaram o município. Como lembra Halbwachs (2006, p. 67, 68), "a memória é a possibilidade de recolocação das situações escondidas que habitam na sociedade profunda, na sensibilidade". Nesse sentido, cada edição da festa se torna um dispositivo de rememoração capaz de trazer a superfície experiências e histórias que, de outro modo, permaneceriam dispersas ou esquecidas. São memórias que deixam de ser apenas individuais e se transforma em memória social, compartilhada e constantemente reconstruída. Como destacou Milton José: "uma medalha, uma honra" pelos esforços dos avós e colonos. Isso reforça que a festa é como um rito de gratidão e reconhecimento público da história coletiva, que ultrapassa o entretenimento e reafirma o pertencimento comunitário.

Se, à primeira vista, a festa se apresenta apenas como um momento de lazer, um olhar etnográfico mais atento revelou que ela está profundamente conectada a processos sociais mais amplo. Ela é também um ritual de transmissão simbólica da memória social. Como destaca Cruz, Menezes e Pinto (2008, p. 2), "todo espaço ou lugar possui uma significação de existência que o torna singular, definidor de uma identidade que vem constituir pertencimento [...]". Nesse sentido, a Festa da Farinha funciona como um território simbólico onde identidades se constroem, se disputam e se negociam constantemente.

Ao considerar esse aspecto, é possível aproximar a análise do conceito de memória coletiva de Halbwachs (2006), segundo o qual a memória não é apenas individual, mas se constrói em redes de sociabilidade, sendo atualizada em práticas

compartilhadas. A Festa da Farinha é, assim, um lugar de memória que reinscreve no presente as trajetórias migrantes do povo nordestino.

A memória coletiva é sustentada por práticas comemorativas, nas quais gestos, ritos e narrativas reatualizam pertencimentos. A Festa da Farinha materializa a memória através dos pratos típicos, músicas, danças e até na fala dos participantes.

Além de relembrar a história dos antepassados do migrante nordestino, a festa funciona como um espaço de disputas simbólicas. Questões como o controle sobre as barracas de venda, as decisões sobre a programação artística ou as tensões entre inovação e tradição revelam que a memória não é homogênea, mas campo de disputa. Ao mesmo em que se reforça uma narrativa da valorização dos agricultores nordestinos, há também conflitos sobre quais elementos devem ser mantidos ou adaptados. O lamento de alguns interlocutores sobre a perda da tradição, por exemplo, quando o show contava com a presença de cantores renomados do Nordeste ou os repentistas marcavam presença nos festivais da farinha, mostra que a memória é seletiva e atravessada por tensões.

Amaral observa que nas festas coloniais havia um "escape para as tensões acumuladas contra o poder" (1998, p. 85). Embora o contexto seja diferente, a lógica simbólica persiste. Hoje, festas populares como a de Anastácio permitem à população vivenciar um tempo fora do cotidiano árduo, um momento onde as dificuldades da produção agrícola, da falta de recursos e do reconhecimento social são, ainda que momentaneamente, suspensas ou ressignificadas.

A Festa da Farinha também opera como um dispositivo de redistribuição simbólica e econômica. Conforme explica Amaral (1998, p. 85), a venda de alimentos e os espetáculos oferecidos ao público evidenciam a circulação de bens, materiais e imateriais, que incluem tanto a geração de renda quanto a valorização de saberes e modos de vida. É um ritual que mistura tradição, mercado, celebração e memória. É como relembra dona Gláucia, das edições passadas em que o saco de farinha era distribuído ao povo e lamenta que hoje "não levam tão a sério a tradição". Esse momento de partilha coletiva representava justamente uma inversão das hierarquias do cotidiano: o alimento, fruto do trabalho rural, era elevado a símbolo central e distribuído para todos, reforçando a centralidade do agricultor na festa.

Ao tratar das festas como espaços de construção e reinvenção de tradições, Amaral (1998) afirma que esses eventos possibilitam "o contato entre culturas por meio de linguagens simbólicas" (p. 86). Na Festa da Farinha, se cruzam referências indígenas, pantaneiras e nordestinas. No entanto, quem não sabe interpretar os símbolos, não

consegue perceber que no espaço da festa existe uma diversidade étnica que carregam consigo tradições culturais distintas. Contudo, a observação sistemática despida de toda vestidura etnocêntrica, ajuda a perceber a diversidade cultural existente na festa.

É nesse sentido, que os problemas, muitas vezes posicionados de forma implícita, se apresentam no contexto da festa. Apesar da festa ser um evento de alegria e descontração, muitas pessoas que compõe a totalidade da festa são invisibilizada. A cultura indígena, por exemplo, aparece de forma bastante tímida na festa, ocupando algumas barracas com seus artesanatos. Elas não são exaltadas ou relembradas no palco através da fala do poder público.

Por isso são importantes a mobilização e a solidariedade dos grupos étnicos que lutam para manter suas tradições culturais. Os migrantes nordestinos, tem buscado manter suas tradições não apenas na Festa da Farinha, mas no cotidiano, através de reuniões coletivas organizadas pelo grupo do CTN – Centro de Tradição Nordestina – tendo como objetivo reproduzir a cultura nordestina para não deixar apagar a memória dos seus descendentes.

Mas voltando no contexto da Festa da Farinha, a cultura nordestina se revitaliza nas apresentações, assim, como também, na memória presente na mente das pessoas. A convivência coletiva entre diferentes povos – local e migrantes – permite ocorrer as trocas culturais que se manifestam nos ritmos musicais, nas vestimentas, nas comidas, nos sotaques.

Nessa manifestação de trocas culturais a memória da migração nordestina é construída de maneira simbólica. Como afirma Milton José: “Essa Festa da Farinha, tem tudo a ver com nosso povo nordestino, porque nós temos várias colônias, que produzem farinha, eles vivem tudo disso [...]”. Assim como observa Jacqueline Oliveira: “a Festa da Farinha representa a cultura nordestina.

Assim, a Festa da Farinha, como tantas outras celebrações populares no Brasil, não pode ser compreendida apenas como entretenimento ou como ação isolada da vida cotidiana. Ela é, antes de tudo, um ritual social estruturado, que transforma temporariamente a ordem do cotidiano e cria um espaço simbólico de reencontro, pertencimento e expressão coletiva.

A análise antropológica da festa, portanto, vai além de uma descrição do evento. Ela se debruça na escuta dos depoimentos de seus agentes juntamente com as observações sistematizadas dos seus símbolos e das suas práticas para compreender os sentidos da festa atribuídos por seus participantes. Assim, por meio dos conceitos dos autores Turner

(1974) e DaMatta (1997), podemos compreender a Festa da Farinha como um ritual de mediação simbólica, que expressa tanto a continuidade de tradições quanto a reinvenção de identidades e vínculos sociais. Nessa perspectiva, a contribuição de Halbwachs (2006) nos permite avançar ao considerar que tais tradições e vínculos só se mantêm vivos porque são atualizados coletivamente como memória social. A festa funciona, assim, como um dispositivo de rememoração que reinscreve no presente as trajetórias familiares e coletivas, permitindo que experiências individuais se transformem em patrimônio compartilhado e em identidade coletiva.

3. A festa como ritual e seus sentidos para os migrantes e a população do município

O estudo dos rituais contribui para compreender a estruturação das sociedades humanas, os quais funcionam como práticas simbólicas que reforçam laços sociais, identidades coletivas e valores culturais compartilhados. Victor Turner (1974), por exemplo, interpreta o ritual como uma transição da vida cotidiana para um espaço liminar, onde normas e hierarquias são temporariamente suspensas, abrindo espaço para a transformação social. Já Roberto DaMatta (1996) enfatiza seu papel como mecanismos de expressão cultural e de coesão social.

Inspirando-se nesses autores, a Festa da Farinha, realizada anualmente em Anastácio-MS, pode ser interpretada como um ritual coletivo que resgata tradições locais, ao mesmo tempo em que articula transformações sociais e econômicas. Este capítulo propõe analisar a festa como um espaço de negociação simbólica e prática, unindo conceitos antropológicos aos depoimentos dos interlocutores.

A Festa da Farinha apresenta uma estrutura cíclica que envolve momentos de preparação, celebração e conclusão. Como apontam Van Gennep (1978) e Victor Turner (1974), os rituais de passagem envolvem três momentos fundamentais: separação, liminaridade e reintegração. Esses momentos são vividos concretamente na Festa da Farinha. A separação ocorre durante as semanas e meses que antecedem o evento, com reuniões, planejamento, produção artesanal e mobilização dos trabalhadores e da comunidade. A fase liminar se manifesta nos dias da festa, quando a rotina é suspensa e se estabelece um espaço-tempo marcado por intensa convivência, circulação de bens, interação com o poder público e exposição midiática. Por fim, a reincorporação ocorre com o encerramento do evento e o retorno dos produtores às suas atividades cotidianas, carregando consigo os frutos simbólicos e econômicos da experiência ritual.

Analisando com mais detalhes e aplicando as três etapas do ritual, entende-se que, a separação, primeira fase do ritual, é marcada pela dedicação dos produtores e famílias nas semanas anteriores à festa. Trata-se de um momento de investimento de tempo, trabalho e expectativas. A fala do senhor Aristeu é um exemplo que representa essa primeira etapa: “Hoje está com 20 dias, o cara que ele é vereador, ele foi lá em casa, para me oferece condução, que eu precisasse de puxa uma mandioca ou outra coisa, mas eu falei: não”.

Esse depoimento revela o esforço de preparação, a autonomia conquistada ao longo dos anos e o valor simbólico atribuído à participação no evento. Da mesma forma, a fala de Valdeci Piffer também enfatiza a organização prévia quando diz: “Isso aqui começa três meses antes, fazendo reunião, discutindo para dar certo as coisas, para caminha”.

De outro modo, a fase de separação também se apresenta na voz da interlocutora Jaqueline Torres quando ela destaca o papel da publicidade como início simbólico da festa: “Desde março já começou a soltar as vinhetas da Festa da Farinha, como seria o evento, quem iria cantar”. Ela complementa: “fica umas semanas bem movimentada, na minha barraca é só a minha família, então a gente trabalha bastante, a gente se une mais, principalmente hoje e amanhã. Todo mundo vai lá para minha casa, a gente fica até tarde preparando, então é um momento de unidade da família, de estar junto e trabalha”.

Assim, podemos observar que a separação não é apenas logística, mas simbólica que envolve a suspensão das atividades regulares e o redirecionamento das energias para a construção coletiva do evento. A preparação fortalece laços familiares e comunitários e inaugura um tempo diferente, marcado pela expectativa da festa.

A fase da liminaridade, segundo Turner, representa um intervalo onde o cotidiano é suspenso e novas dinâmicas emergem. Durante a festa, há reconfiguração de papéis sociais, mobilização e um fluxo expressivo de visitantes, como se observa na narrativa do interlocutor Aristeu Santos:

> Eu faço de tudo. Olha, aqui nessa barraca eu tenho a casa de farinha, tem a barraca de espetinho, coxinha, pastel, bolo de massa puba, [...]. Aqui a noite eu sou meio corrido, a noite que é mais corrido, porque aí vem os governadores, vem a turma de Campo Grande, vem um punhado de gente, vem a TV Morena. [...]. Eu tenho 16 funcionários que trabalha aqui na festa comigo. (Depoimento do senhor Aristeu, agricultor rural).

Essa vivência é coletiva e densa, marcada por encontros, visibilidade pública e a circulação de bens simbólicos e materiais, como observada na fala de Valdeci Piffer: “Aqui, lá pelas nove horas da noite, não dá nem para andar aqui, [...]. Então, é dois dias de ralo mesmo. [...]”.

Outro destaque fundamental da liminaridade é expresso por Milton José, ao destacar o caráter de união promovido pela festa:

> É importante porque ela vem unir as nossas comunidades de um modo muito geral. Por exemplo, o pessoal urbano com a zona rural, ela une o nosso povo urbano com a zona rural e faz essa mistificação tão bacana. Por exemplo, o pessoal vem das aldeias, vem das fazendas, dos sítios, das chácaras. Então, é a união dos povos. Então, aqui, tem várias nacionalidades. Tem povo do Paraguai, tem muita gente das fronteirices, tem muita mistificação de raça.

Assim, a suspensão da rotina, a concentração de esforços e a reorganização dos espaços sociais apontam para a força transformadora da liminaridade. Nesse contexto, agricultores e suas famílias ocupam posições de protagonismo, visibilidade e reconhecimento, vivenciando uma inversão temporária em relação ao cotidiano.

Por fim, a reincorporação marca o retorno à vida cotidiana, mas com ganhos acumulados, econômicos, simbólicos e sociais como destaca o senhor Aristeu: “Eu faturo 30 mil reais, nos dois dias da festa aqui. Hoje eu tenho carro, tenho trator, tem tudo. Quando começou a festa, eu não tinha onde cai vivo. Hoje muita coisa facilitou para mim, eu tenho um nome no país inteiro”. Ou seja, a festa proporcionou mudanças significativas em relação a bens materiais assim como também prestigio e status social.

Como ainda se pode observar, na continuidade da fala do senhor Aristeu: “Hoje a turma me conhece como o rei da farinha. Eu sou famoso na Festa da Farinha, os políticos, deputados, governado, presidente, quando é no tempo da festa da farinha, vem tudo aqui na minha barraca”.

Essas experiências compartilhadas pelo senhor Aristeu revela o impacto duradouro da festa na sua trajetória pessoal e na construção de capital simbólico. Já Valdeci Piffer reforça os efeitos práticos:

> A importância maior para nós é a venda dos nossos produtos. [...]. Tem, transformação na vida do pessoal da cidade, do pipoqueiro, do cara que vende cachorro quente, da pessoa que comercializa o brinquedo das crianças, então transforma a vida de muita gente na cidade. Eu lembro de gente comprando freezer, micro-ondas, bicicleta com o dinheiro da festa. (Depoimento do senhor Valdeci Piffer, agricultor rural).

Essa reinserção no cotidiano não é uma repetição do mesmo, mas sim um recomeço marcado por transformações reais. Mesmo que essas alterações sejam, de um modo geral, um pouco singelas em relação a valores econômico, do lucro que se ganha e dos produtos que se compra com o dinheiro rendido na festa, essas minúsculas coisas são de grande importância para os agricultores rurais. Eles valorizam as pequenas coisas conquistadas, e esperam mais oportunidades como a Festa da Farinha para vender mais. Assim a reincorporação traduz os resultados alcançados através dos trabalhos desempenhados na festa. Conforme se pode notar na continuidade do comentário do interlocutor Valdeci:

> Depois da festa nós chamamos para uma reunião, que nos queria sabe o impacto, se tinha arrecado. E aí, eu, junto com secretario quantos relatos que nós recebemos de pessoas que falaram, mulher fala: agora deu certo, nos compra alguma coisa, nós ganhamos um freezer nas duas noites que nos estava

> lá. Então, ganha a loja, ganha ele, sabe, então é um impacto muito grande. Outros compro o micro-ondas; eu estou falando esse negócio de micro-ondas e freezer, porque o pessoal falou. (Depoimento do senhor Valdeci, agricultor rural).

Assim, a experiência compartilhada por Valdeci, revela que a festa altera, ainda que temporariamente, as condições materiais de vida de muitos participantes. E não somente isso, mas através da movimentação da festa, a cidade de Anastácio ganha uma visibilidade como destaca Dona Adélia: "A festa traz transformações para cidade, porque essa cidade aqui, era tão pequeninha, tão feinha, sabe, e hoje a cidade mudou. Hoje se você pensa em compra um terreno aqui, é caríssimo e antes não tinha valor. Então valorizou a cidade".

Embora seja um espaço de celebração e pertencimento, a festa também funciona como um cenário de disputas simbólicas por reconhecimento, espaço e visibilidade pública. A Festa da Farinha reafirma sua função ritual, não apenas como uma pausa no cotidiano, mas como uma experiência transformadora, atravessada por tensões e contradições.

Como aponta Turner (1974), os momentos liminares dos rituais, embora suspendam temporariamente normas sociais, não anulam as desigualdades. Muitas vezes, esses intervalos tornam-se espaços onde hierarquias são negociadas, contestadas ou reforçadas. No contexto da Festa da Farinha, essa tensão é visível nas falas de interlocutores que reivindicam centralidade ou protagonismo dentro do evento, conforme se pode observar no depoimento do senhor Aristeu:

> Eu que sou o fazedor da festa mais o Claudio Valério, entendeu? Eu que sou o cabeça. Até hoje, a turma briga comigo, tem cara que fica com raiva de mim por causa disso porque eu falo, ó, a festa é minha. Porque quando fez a festa, a senhora vê como eu sou poderoso, quando fez a festa, Cláudio Valério falou, que essas barraquinhas que vende as coisas aí, vai tudo para o sorteio e antes da festa tem a reunião para pôr no sorteio. Aí o outo rapaz que trabalhava com Claudio Valério, na prefeitura, ele falou: não, olha Aristeu, a sua barraca e a sua casa de farinha, eu não vou colocar no sorteio, que seja de preferência a barraca sua. (Depoimento do senhor Aristeu, agricultor rural).

Assim, através da fala do interlocutor é possível perceber que a disputa por prestígio e visibilidade atravessa o espaço da festa. O destaque ao privilégio de não participar do sorteio das barracas mostra como os rituais, em vez de eliminar as diferenças, podem reproduzir ou até acirrar desigualdades.

Essas disputas simbólicas se entrelaçam com preocupações mais amplas sobre a continuidade da tradição. O depoimento de Francisco, mais conhecido como Chico, funcionário da Secretaria de Obras, traz outra dimensão do conflito:

> Eu acho hoje que a Festa da Farinha tinha que representar a produção. É muito pouco e a questão maior é que o êxito rural foi muito grande, hoje você vai lá no campo, só tem os velhos. Quem trabalha teria que ser o novo. O novo não tem, o novo vem embora. E esse não é um problema só daqui, tem vários locais do país. No Sul o povo estuda e volta para o campo, aqui não. O povo estuda e vai embora para a cidade. Então, você vai nos assentamentos nas colônias, é difícil uma casa que tem um novo. Quando tem já é de meia idade e muitos só os velhos. (Relato de Chico, funcionário da secretaria de obras)

Aqui, o que está em jogo não é apenas a festa em si, mas a permanência do modo de vida que a sustenta. A falta de permanência de jovens nos assentamentos, compromete a renovação da prática agrícola e, por consequência, a produção da farinha — elemento central do ritual festivo.

Essa perda é reforçada na fala de Zé Branco, agricultor rural, ao destacar:

> Fazia carro chefe: tapioca, farinha temperada, tapioca de carne seca, bolo da massa puba era muito procurado. O povo cresceu o zói naquilo e a qualidade nego esqueceu. A Festa da Farinha foi perdendo a qualidade. Bolo puba não é mais o mesmo. Depois que mudou, eu, compadre Arthur, Iracema, Cícero, Carminha, que sabia fazer as coisas, não veio mais por causa da idade e também porque não consegue gente para ajudar no trabalho. (Depoimento de Zé Branco, agricultor rural).

De acordo o relato do interlocutor, a ausência dos mestres da culinária tradicional não apenas compromete a qualidade dos pratos, mas também fragiliza um dos símbolos rituais mais importantes da festa: a comida derivada da mandioca, cuja preparação é carregada de saberes transmitidos entre gerações.

Desta forma, embora a Festa da Farinha se apresente como espaço de comunhão, ela também é marcada por disputas por visibilidade, acesso a recursos e legitimidade cultural. O ritual, nesse sentido, é uma arena de negociação simbólica, onde normas informais de prestígio e poder estão constantemente em jogo.

Para Stuart Hall (2006), a identidade cultural é construída na articulação entre tradição e mudança, em meio a disputas por significado e representação. Do mesmo modo, DaMatta (1997) lembra que as festas no Brasil são momentos privilegiados em que se expressam tanto a ordem quanto o conflito: ao mesmo tempo que unem, revelam desigualdades e tensões sociais. A Festa da Farinha, portanto, reflete contradições contemporâneas — como o êxodo rural, a mercantilização das práticas culturais e a

interferência política — que moldam a forma como a comunidade se percebe e deseja ser percebida.

Apesar das tensões apontadas, os participantes também enfatizam os vínculos sociais e oportunidades de interação gerados pela festa. A interlocutora Jaqueline Torres, por exemplo, ressalta o quanto esse espaço amplia a visibilidade de sua produção e promove aproximação com diferentes públicos:

> A gente sai, a gente vai fazer compra nos comercio, a gente faz muita propaganda. Eu mesmo, eu faço os cartazes da minha barraca. Fiz o meu bem bonito: **Festa da farinha tem a barraca da Jack**. Tudo o que eu vou vender, todo mundo fica sabendo. A gente fica mais comunicativo com o pessoal, que a gente não conhece. Então a gente vai se integrando mais, o pessoal vai mais conhecendo a gente. Faço cartaz da minha barraca, do que tem, que é para gente divulgar, porque a propaganda é a alma do negócio. Eu mando, antes para todos meus contatos, põem no status de Face book, de Instagram. (Depoimento de Jaqueline Torres, vendedora de lanches na feira da agricultura familiar)

Vemos aqui, o empenho de dona Jaqueline Torres, em divulgar sua produção, construir visibilidade e ampliar sua clientela. Nesse processo, a festa se configura como uma plataforma que potencializa o empreendedorismo local e fortalece laços comunitários. A publicidade, o cuidado com a apresentação e a mobilização familiar em torno da barraca são formas de se inserir e se destacar dentro do espaço ritual.

Nessa mesma direção, a interlocutora Dona Adélia, destaca a dimensão relacional do evento:

> Eu passo a conhecer pessoas que eu nunca vi, fiz amizade com o pessoal aqui da cidade, tenho muitas amigas aqui, muitas mesmo, porque eu sou assim, eu atendo as pessoas, converso com as pessoas, sou feliz graças a Deus. Não só entrego o produto para pessoa e recebo o dinheiro, converso com as pessoas. (Depoimento de dona Adélia, agricultora rural).

O encontro com pessoas desconhecidas, que se tornam amigas, revela que a festa é um espaço de troca econômica e também de sociabilidade, no qual se atualizam valores de hospitalidade, confiança e reconhecimento mútuo.

A dimensão do encontro é também ressaltada por Dona Rosângela, que associa a festa à chegada de turistas e à circulação de pessoas de fora

> Eu me sinto importante na festa porque vem bastante gente de fora. São pessoas que você se esbarra na festa, você sem querer você acaba trompando na festa. São pessoas que você conversa, que são de fora. Porque as pessoas que vem de fora ela termina chegando até você. (Depoimento de dona Rosangela, funcionaria do Museu Artes Pantaneira)

Nesse contexto, a festa opera como um território simbólico de convivência e aproximação entre grupos distintos: migrantes e nativos, produtores e consumidores,

rurais e urbanos. A experiência do encontro, nesse caso, se sobrepõe à lógica puramente comercial e revela um aspecto afetivo e relacional fundamental para a coesão social.

Victor Turner (1974) chama esse momento de *communitas*, no qual os indivíduos experimentam uma suspensão temporária das hierarquias sociais e vivenciam um sentimento de igualitarismo e pertencimento. Essa dimensão ajuda a compreender por que a Festa da Farinha é percebida por muitos como um espaço de alegria, reconhecimento e integação.

Por outro lado, Turner (1974) também lembra que os rituais não eliminam os conflitos; pelo contrário, estão profundamente ligados a eles:

> [...] existe uma conexão estreita entre conflito social e ritual, nos níveis de aldeia e "vizinhança" (termo que emprego para designar agrupamentos descontínuos de aldeias), e que a multiplicidade de situações de conflito está correlacionada com uma alta frequência de execuções rituais. (TURNER, 1974, p.24).

Esse olhar permite perceber que a Festa da Farinha funciona como uma arena ambígua: ao mesmo tempo em que aproxima e gera vínculos, também traz à tona disputas, desigualdades e tensões internas. É justamente nesse movimento entre integração e conflito que reside sua força ritual. Como lembra DaMatta (1997), as festas no Brasil revelam a sociedade “ao avesso”: nelas, normas são flexibilizadas, papéis são negociados e hierarquias podem ser tanto questionadas quanto reafirmadas.

Desta maneira, ao analisar os relatos dos participantes, percebe-se que a festa não é apenas uma celebração da mandioca ou um espaço de entretenimento, mas um ritual complexo, no qual se entrelaçam interesses econômicos, disputas simbólicas e experiências de pertencimento. Nesse entrecruzamento, a festa tanto reafirma identidades locais quanto se torna palco de negociações de poder, reconhecimento e sobrevivência econômica.

Além disso, como ensina Victor Turner (1974), os rituais não existem apenas para celebrar. Eles também são formas de administrar conflitos que já existem na sociedade. Ou seja, os rituais servem como “válvulas de escape”, onde disputas por poder, prestígio ou espaço são vividas dentro das regras daquele momento da festa.

Na festa, mesmo parecendo um espaço só de lazer e encontro, também há muitas estratégias em jogo. Cada barraca, cada apresentação, cada espaço ocupado diz algo sobre quem tem mais visibilidade, mais recursos, ou mais tradição naquele contexto.

Ainda assim, de acordo com Turner (1974), esses rituais ajudam a lidar com as tensões, mesmo que não resolvam os problemas de fundo. A festa melhora

temporariamente a renda de quem participa, mas não muda toda a realidade econômica da região. Mesmo assim, ela cria um espaço de resistência, de convivência e de reconhecimento.

Do ponto de vista simbólico, é importante diferenciar dois conceitos: rito e ritual[23]. O rito é a regra cultural que dá sentido à prática. O ritual é a realização prática dessa regra. Na Festa da Farinha, os ritos estão nos gestos repetidos: produzir a farinha, montar a barraca, vestir roupas típicas, tocar forró. Já o ritual é o conjunto disso tudo acontecendo ali, diante das pessoas.

Como explica Costa (2005, p.52), ao interpretar Turner: "O ato ritual é uma manifestação povoada de simbologias e representações que podem estar associadas a uma cosmogonia ou a aspectos diretamente ligados ao cotidiano da sociedade". Nesse sentido, ao analisar a festa, percebe-se que, tudo ali carrega sentido: os objetos, os trajes, as comidas, a maneira de falar, tudo remete a uma história de vida, a uma memória coletiva, a uma cultura em movimento.

Assim, a importância da Festa da Farinha para os participantes se apresenta de formas diferentes. Para alguns, representa trabalho, renda e visibilidade, para outros, é espaço de memória e afeto. Como destaca Jacqueline Lopes:

> Para mim, que sou daqui eu gosto, porque é de ano em ano. Mas tem outras pessoas que vem de fora que é povo nordestino, é o que a gente tem na nossa cidade que veio de fora, então para eles eu acho que tem mais sentimento, traz mais lembrança. Então, eu acho que para eles que é do lado nordestino, essa que é a intenção da festa da farinha, puxado para o povo nordestino, então para eles que veio de fora tem mais sentimento, traz lembrança. Então o significado da festa é mais voltado para o povo nordestino. Porque é cultura deles, e como eles vieram morar para cá, então surgiu a ideia da festa da farinha. (Depoimento de Jacqueline Lopes, recepcionista do hotel)

Para a interlocutora Jacqueline Lopes, e não podíamos pensar diferente, a Festa da Farinha é voltada para o povo nordestina, pois esse é o grupo que migrou para Anastácio-MS e ajudou a construir o território mantendo vivas suas tradições. Nesse sentido a festa reacende sentimentos de pertencimento e memória afetiva para essas famílias.

A vivência liminar, como destaca Turner (1974), é marcada pela emergência de um estado social de igualdade e pertencimento temporário, no qual as hierarquias habituais são suavizadas. Durante os dias da festa, agricultores, autoridades políticas, consumidores urbanos e visitantes interagem em um ambiente mais horizontalizado, onde

[23] https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/horoscopo/entenda-qual-e-a-diferenca-entre-rito-e-ritual

o reconhecimento se dá não pelo status formal, mas pela performance simbólica e pelo engajamento na celebração. Sobre essa tensão entre estrutura e comunhão, Turner afirma:

> E como se houvesse neste caso dois "modelos" principais de correlacionamento humano, justapostos e alternantes. O primeiro é o da sociedade tomada como um sistema estruturado, diferenciado e frequentemente hierárquico de posições político-jurídico-económicas, com muitos tipos de avaliação, separando os homens de acordo com as noções de "mais" ou de "menos". O segundo, que surge de maneira evidente no período liminar, é o da sociedade considerada como um "comitatus" não-estruturado, ou rudimentarmente estruturado e relativamente indiferenciado, urna comunidade, ou mesmo comunhão, de indivíduos iguais que se submetem em conjunto à autoridade geral dos anciãos rituais. (TURNER, 1974, p. 119)

A Festa da Farinha materializa esse momento de *communitas*[24] quando os sujeitos deixam suas posições cotidianas de agricultores, feirantes ou funcionários públicos, e se tornam anfitriões de um evento cultural em que são reconhecidos como agentes da tradição. A experiência do evento lhes confere prestígio, pertencimento e visibilidade, valores muitas vezes ausentes em seu cotidiano.

Mas, como lembra DaMatta (1997), esse destaque tem prazo. Os rituais são "inversões controladas" da ordem social: mesmo que durante a festa todos pareçam iguais, no retorno à vida comum as hierarquias e desigualdades continuam a existir. A exceção, portanto, serve justamente para reafirmar a regra.

É nesse ponto que surgem os atritos relatados pelos próprios produtores. Apesar de apresentados como protagonistas, muitos se sentem em segundo plano, pois a festa é terceirizada e a empresa contratada assume funções lucrativas, como a venda de bebidas. Isso gera ressentimento, já que o lucro principal não fica com os agricultores, mas se concentra na organização externa. Além disso, a verba pública destinada ao evento não é repartida de modo equitativo, aprofundando a desconfiança. O prestígio simbólico conquistado pelos produtores, assim, não se traduz em ganhos econômicos proporcionais ao seu papel central, revelando como privilégios e assimetrias seguem estruturando o evento.

Dessa forma, a Festa da Farinha pode ser vista como uma arena de tensões: de um lado, um espaço de celebração e reconhecimento; de outro, um campo em que

[24] Prefiro a palavra latina communitas á comunidade, para que se possa distinguir esta modalidade de relação social de uma "área de vida em comum". A distinção entre estrutura e "communitas" não é apenas a distinção familiar entre "mundano" e "sagrado", ou a existente por exemplo entre política e religião. Certos cargos fixos nas sociedades tribais tem muitos atributos sagrados; na realidade toda posição social tem algumas características sagradas. Porém este componente "sagrado" é adquirido pelos beneficiários das posições durante os "rites de passage", graças aos quais mudam de posição. Algo 'da sacralidade da transitória humildade e ausência de modelo toma a dianteira e modera o orgulho do indivíduo incumbido de urna posição ou cargo mais alto. (TURNER, 1974, p. 119)

desigualdades econômicas e disputas por recursos se manifestam, mesmo sob o disfarce da comunhão festiva.

Outro aspecto importante é a função da festa como espaço de preservação da memória migrante. A mandioca, a farinha, as receitas típicas, o sotaque nordestino e até o modo de organizar as barracas são marcas de uma história de vida. São formas de lembrar de onde vieram e como se firmaram no território. Como destaca Silva (2013):

> A festa para a comunidade representa a lembrança do lugar que eles deixaram para traz há mais de um século para se aventurar em terras desconhecidas, portanto essa permanência envolve o grupo em um sentimento de pertença pelo lugar. Esse sentimento somente é alcançado pela tradição mantida pelo grupo. (SILVA, 2013, p.26)

Nesse sentido, a Festa da Farinha não é apenas repetição de tradições antigas, mas um espaço de reinvenção, onde hábitos, receitas, sotaques e modos de viver vindos do Nordeste se misturam com a realidade local. É nessa fusão cultural que a festa ganha sentido, tanto para migrantes quanto para os nascidos em Anastácio.

Como relatou o senhor Sebastião Gomes, "[...] é festa dos pernambucanos, nordestinos". No entanto, ela também é apropriada por quem nasceu e cresceu no município. Jaqueline Oliveira, por exemplo, afirma: "Como a gente é daqui eu acho que é importante para gente ter uma cultura como é a Festa da Farinha, então já ficou uma cultura da nossa cidade. Então nós, anastacianos, cada um se sente parte da Festa da Farinha".

DaMatta (1996) chama atenção para a diferença entre rituais nacionais[25], e locais. Os primeiros, como o Carnaval ou o 7 de setembro, buscam representar a totalidade do país. Já os rituais locais, como a Festa da Farinha, acontecem em contextos menores, mas carregam enorme força simbólica para seus participantes. Como aponta o autor:

> Não se trata mais do reino universalizante de um Brasil que pode conter todas as suas variações internas ou até mesmo o mundo conhecido (...); mas do reino do exclusivo e especificador das diferenças entre mundos sociais, como manda a cartilha da dialética social. (DAMATTA, 1996, p.46)

Assim, os rituais locais reforçam identidades específicas, valorizam modos de vida próprios e funcionam como resistência cultural. A Festa da Farinha, mesmo sem status de feriado nacional, ocupa lugar no calendário cívico do município e, recentemente,

[25] Isso quer dizer que quando realiza um ritual nacional, toda sociedade deve estar orientada para o evento centralizador daquela ocasião, com a coletividade "parando" ou mudando radicalmente suas atividades. Um sinal típico dessa centralização e consequente sincronia de atividade é que os rituais nacionais implicam sempre um abandono ou "esquecimento" do trabalho, seus dias sendo feriados nacionais. (DAMATTA, 1996, p. 46)

foi incluída também no calendário estadual, o que reforça sua importância cultural, territorial e simbólica. Isso mostra não apenas o reconhecimento da festa, mas a força que um ritual local pode ter na marcação de um território e na valorização de seus valores próprios.

Em síntese, a Festa da Farinha revela-se como um ritual multifacetado: ao mesmo tempo que funciona como espaço de celebração, de memória migrante e de construção de identidades locais, é também arena de disputas, desigualdades e negociações de poder. Entre tradição e reinvenção, ela dá visibilidade aos agricultores familiares, reafirma vínculos comunitários e inscreve a cultura nordestina no território sul-mato-grossense. Assim, mais do que um evento festivo, a Festa da Farinha constitui-se em um marcador simbólico da história e da vida social de Anastácio, articulando pertencimento, resistência e transformação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo desta pesquisa foi realizar uma etnografia capaz de compreender os significados, sentimentos e percepções que a Festa da Farinha, realizada em Anastácio-MS, desperta em seus participantes. Busquei entender como os diferentes agentes da festa desempenham seus papéis, tanto na organização quanto na vivência do evento, e de que forma essa celebração mobiliza a população, provoca alterações no cotidiano e constrói diálogos entre a cultura nordestina e a cultura local.

A Festa da Farinha é muito mais do que um evento que oferece ao público a oportunidade de assistir a shows gratuitos com artistas famosos. Ela constitui um verdadeiro campo social onde se entrelaçam relações econômicas, históricas, culturais, políticas e identitárias. Contudo, esses elementos não se revelam de forma simples, visível e linear. É preciso um olhar voltado às minúcias, aos gestos, às memórias e aos símbolos que compõem a experiência festiva. Não se trata apenas de um ensaio ou de uma comemoração do aniversário de emancipação do município, mas de um momento que reafirma a consolidação de uma população em seu território.

A relevância desses aspectos — como a marca histórica da emancipação da cidade e seu papel como território acolhedor de migrantes de várias regiões do Brasil — motivou-me a compreender os sentidos que a população atribui a essa festa, que em 2025 chegou à sua 17ª edição, sempre carregada de memórias, afetos e símbolos culturais.

O interesse por pesquisar a Festa da Farinha vai além do que é de conhecimento geral: que ela ocorre todos os anos, no mês de maio, ao longo de dois dias (sexta e sábado), no formato de feira, com barracas de culinária distribuídas ao redor da Praça Arandú e um palco montado no centro para os shows musicais. A diversidade gastronômica é um dos grandes atrativos: cuscuz, tapioca doce e salgada, espetinho com arroz e farofa de mandioca, pastel, coxinha, beiju, buchada de bode, bolo de massa puba, bolo de milho, farinha temperada, farinha branca, além de refrigerantes, cervejas, doces caseiros, bolachinhas derivadas da mandioca e até o “viagra da mandioca”.

Os participantes, na condição de trabalhadores, incluem agricultores familiares, pequenos produtores rurais de assentamentos e colônias, comerciantes locais, vendedores ambulantes, a equipe do CTN (Centro de Tradição Nordestina), a Vigilância Sanitária, a Guarda Civil e a empresa terceirizada pela prefeitura responsável pela montagem do palco, além das barracas de alimentação e bebidas.

Para que a festa aconteça, é necessária uma ampla mobilização que envolve a Prefeitura, a Secretaria de Desenvolvimento, a Secretaria de Cultura e associações como o Clube de Mães, além de diversos outros organizadores, trabalhadores e equipes de segurança. Essa movimentação não se restringe aos dias do evento: começa antes, com reuniões para convocar feirantes e agricultores, como relataram Jaqueline, Adélia e Valdeci.

Além da mobilização humana, há um trabalho prévio fundamental por parte dos pequenos produtores rurais, que precisam preparar suas roças, cuidar da matéria-prima e planejar a produção para atender ao público local e aos turistas. A festa representa, assim, não apenas uma oportunidade de ampliar a renda, mas também uma responsabilidade de garantir que haja comida em abundância. Como lembrou Jaqueline Torres, "o prefeito da época que criou a festa orientava os feirantes para produzirem muita comida para não faltar para os consumidores".

A festa mobiliza e articula diferentes setores da cidade. Não são apenas os trabalhadores da feira de agricultura familiar que aguardam a data para aumentar a renda, como mencionaram dona Adélia e Jaqueline Torres; o comércio local, de forma geral, também se beneficia.

São dois dias em que a cidade fica intensamente movimentada: mercados lotados, alta procura por produtos de alimentação e higiene, hotéis cheios. Os feirantes também aquecem o comércio local ao adquirir embalagens e insumos para servir os alimentos.

Essa lotação não ocorre apenas nos hotéis de Anastácio, mas também nos de Aquidauana. Restaurantes, lanchonetes e sorveterias registram grande movimento. A celebração gera não apenas lazer, mas também uma significativa circulação de capital econômico.

Esse cenário dialoga com o que descrevem Victor Turner (2005) e Roberto DaMatta (1997) ao analisarem os rituais para compreender a sociedade. Turner enfatiza que os rituais e as festas que deles fazem parte, têm uma função central na vida social: reforçam a coesão do grupo, expressam e consolidam identidades coletivas e, por meio do "drama social", alternam momentos de ruptura e reintegração, essenciais à manutenção da ordem social. DaMatta, ao estudar o Carnaval, destaca que as festas são espaços de inversão e reafirmação das hierarquias sociais, funcionando como uma forma de comunicação simbólica que tanto pode questionar quanto reforçar valores.

O conceito de festa, portanto, está intrinsecamente ligado ao de ritual. Uma festa não é apenas um conjunto de atividades ou uma organização ornamental; ela é uma

celebração que reflete e atualiza valores, tradições e estruturas simbólicas. Como lembra Amaral (1998, p. 7), “as festas ocupam um espaço privilegiado na cultura brasileira, adquirindo, no entanto, significados particulares” em cada contexto. Durkheim (1968) acrescenta que as festas promovem (1) a superação das distâncias entre indivíduos, (2) a produção de “efervescência coletiva” e (3) a transgressão temporária de normas sociais.

Ao observar a Festa da Farinha sob a perspectiva de Pierre Bourdieu (1989), percebe-se que ela também é um espaço de manifestação do capital simbólico. Os bens culturais presentes — música, culinária, danças, sotaques — não apenas expressam identidade, mas conferem prestígio e distinção no campo social, sendo instrumentos de legitimação cultural. Esse capital simbólico está profundamente entrelaçado ao capital cultural herdado e recriado pelas famílias de origem nordestina. Stuart Hall (2003) em sua análise lembrar que as identidades não são fixas, mas construídas e reconstruídas em processos históricos e sociais. Na festa, essa identidade nordestina é reafirmada, mas também ressignificada ao dialogar com outras influências culturais presentes em Anastácio.

Assim, a partir da perspectiva teórica de Turner, DaMatta, Bourdieu e Hall, é possível compreender outras dimensões fundamentais para a consolidação da Festa da Farinha, que se entrelaçam com a própria história social e cultural da cidade.

A festa se tornou um espaço de memória e pertencimento para os migrantes nordestinos, evocando lembranças da terra natal e reafirmando laços culturais. Mesmo em um contexto de mudanças, a preservação dessas referências reforça o capital simbólico associado à cultura nordestina e dá continuidade a práticas que, no cotidiano, já marcam a vida da comunidade — seja nas comidas típicas, nas danças, na música ou no sotaque. Ainda assim, alguns moradores apontam que as expressões culturais nordestinas têm perdido destaque nas últimas edições da festa, e defendem seu fortalecimento como forma de estimular políticas públicas e incentivar a permanência dos jovens no campo, diante do envelhecimento da população rural.

A Festa da Farinha não se restringe ao evento em si: ela se prolonga nas feiras, nas atividades do plantio rural, nas relações de solidariedade entre famílias e na circulação de saberes e tradições. Os elementos característicos da festa popular geram performances e sentimentos de pertencimento, produzem atitudes morais e estruturam formas de organização comunitária, passando por rituais simbólicos que ocorrem antes, durante e depois do evento, bem como por regras que se consolidam como tradição.

Nesse contexto, os feirantes, produtores e comerciantes encontram na festa uma oportunidade de autogestão e de planejamento coletivo. A mobilização para atender às demandas do festival envolve, por exemplo, estratégias para garantir o abastecimento de alimentos em quantidade suficiente para receber, tanto moradores locais quanto visitantes de outras regiões. Nessa dinâmica, observa-se a colaboração e a participação ativa dos atores sociais, fundamentais para a manutenção e a ordem do evento.

Assim, a Festa da Farinha não é apenas um evento comemorativo, ela é um fenômeno social que articula economia, política e cultura. É um espaço de memória e pertencimento, onde práticas herdadas são continuamente atualizadas e resignificadas. Mais do que divulgar a farinha de mandioca, o festival projeta uma narrativa sobre quem são os sujeitos que compõem Anastácio e quais valores desejam transmitir para as próximas gerações. Ao unir passado e presente, tradição e inovação, a Festa da Farinha reafirma seu papel como patrimônio imaterial, expressão viva da história e da resistência cultural de seu povo.

REFERENCIAS

A geografia de Mato Grosso do Sul [livro eletrônico]: **contradições, conflitos e resistências na cidade e no campo** / organização Maria José Martinelli Silva Calixto, Márcia Yukari Mizusaki, Rodrigo Simão Camacho. -- 1. ed. -- Porto Alegre, RS: Total Books, 2020.

BARTH. Fredrik. **O guru o iniciador e outras variações antropolôgicas**.- Fredrik Barth. Tradução de John Cunha Comerford. Rio de Janeiro: Contra Capa. Livraria. 2000.

BOURDIEU. Pierre. **O Poder Simbólico**. – Pierre Bourdieu. Tradução de Fernando Tomaz. Editora Bertrand Brasil. S.A. Rio de Janeiro, RJ. 1989.

CHAMORRO, Graciela; COMBÈS, Isabelle. Introdução. In: CHAMORRO, Graciela; COMBÈS, Isabelle (org.). **Povos indígenas em Mato Grosso do Sul: história, cultura e transformações sociais**. Dourados, MS: Ed. UFGD, 2015. p. 19–24.

CHIARAVALLOTI, Rafael Morais; CATELLA, Agostinho; SIQUEIRA, André Luiz. **Pesca profissional artesanal no Pantanal Sul: histórico, manejo dos recursos e recomendações para a sustentabilidade.** Biodiversidade Brasileira, v. 12, n. 2, p. 1–15, 2022.Disponívelem:https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1142498/1/Chiaravalloti-et-al-2022-Pesca-Pantanal-Sul.pdf.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; MENEZES, Juliana Santos; PINTO, Odilon. **Festas culturais: tradição, comidas e celebrações.** Artigo apresentado no I Encontro Baiano de Cultura – I EBECULT, Salvador – BA, FACOM/UFBA, 11 dez. 2008.

DOMINGUES, Andréa Silva. Natureza – **Imagem do Paraíso**: **Pernambucanos da Colônia do Pulador Anastácio (MS)**. Proj. História, São Paulo, (23), nov. 2001.

DOMINGUES, Andrea Silva. ***Modos de dizer, natureza e memória: a Colônia do Pulador em Anastácio (MS)*.** Revista Línguas, São Paulo, n. 30, p. 131–148, 2013. Disponível em: http://www.revistalinguas.com/edicao30/artigo8.pdf.

GOMES, Simone Maria; RIBEIRO, Eliane Barbosa. ***Análise da identidade cultural da cidade de Anastácio-MS: o contexto dos migrantes nordestinos*.** Teoria e Prática, Ponta Grossa, v. 13, n. 1, p. 71–90, 2007.

JESUS, Leandro de; LIMA, Victor Augusto Merli Oliveira; HOFF, Sandino. **História e ocupação dos municípios de Aquidauana e Anastácio, Mato Grosso do Sul**. In: ALVES, Gilberto Luiz; HOFF, Sandino (org.). Mato Grosso do Sul: estudos sobre ocupação do espaço regional. Londrina: UNOPAR Editora, 2018. p. 15–21.

JÓIA, Paulo Roberto. **Bairros das cidades de Anastácio e Aquidauana: uma proposta de divisão do espaço urbano.** ***Revista Pantaneira*****, Aquidauana**, v. 2, n. 1, p. 27–32, jan./jun. 2000.
Disponível em: https://periodicos.ufms.br/index.php/revpan/issue/view/156/104.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 2006.

Hall, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**/ Stuart Hall; tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro-11. ed. -Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/anastacio/panorama

https://g1.globo.com/ms/mato-grosso-do-sul/noticia/2023/06/28/populacao-de-anastacio-ms-e-de-24-107-pessoas-aponta-o-censo-do-ibge.ghtml.

https://jornaldoestadoms.com.br/noticia/39096-festa-da-farinha-comeca-hoje-em-anastacio-com-shows-de-munhoz-e-mariano.

https://pibidletrascpaq.blogspot.com/2014/10/festa-da-farinha-de-anastacioms.html?view=snapshot

https://www.anastacio.ms.gov.br/noticia/2859/publico-escolheu-e-a-festa-da-farinha-de-anastacio-sera-em-novo-local.

https://www.anastacio.ms.gov.br/noticia/3709/17-festa-da-farinha-tera-4-atracoes-nacionais-e-promete-ser-a-melhor-de-todas.

https://www.campograndenews.com.br/lado-b/sabor/com-tudo-feito-de-farinha-festa-tem-de-bolos-tradicionais-a-viagra-de-mandioca.

https://www.imasul.ms.gov.br/autorizacao-de-pesca-amadora/

https://www.nationalgeographicbrasil.com/cultura/2025/04/dia-dos-povos-indigenas-qual-e-a-maior-nacao-indigena-do-brasil.

https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Anastacio-MS-Embalagens-com-farinha-de-mandioca-produzida-na-Colonia-Pulador_fig1_356545594.

https://www.semadesc.ms.gov.br/wp-content/uploads/2019/05/006-2.jpg.

https://vanderloubet.com.br/deputado/mecanizacao-da-producao-e-feira-impulsionam-agricultura-familiar-de-anastacio/.

JOIA, Paulo Roberto; GREGÓRIO, Eliezer Cece. **A produção de farinha de mandioca pela agricultura familiar no município de Anastácio-MS**. *Revista Campo & Cultivo*, Campo Grande, v.1, n. 2, p. 63–79.
Disponível em: https://periodicosonline.uems.br/index.php/GEOF/article/view/1158.

LEAL, João. *[Título do capítulo]*. In: CAVALCANTI, Maria Laura; GONÇALVES, Renata de Sá (org.). **A falta que a festa faz: celebrações populares e antropologia na pandemia**. Rio de Janeiro: Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2021. p.22-36.

LEMES, Simone Maria. AS ESTRATÉGIAS DE RESISTÊNCIA CAMPONESA NA CONTEMPORANEIDADE: **Uma análise dos camponeses da Colônia Pulador em Anastácio-MS.** CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária, v. 13, n. 30, p. 92-112, ago., 2018.

LEME, Simone Maria. **PRÁTICAS TERRITORIAIS: a produção artesanal da farinha de mandioca como estratégia de resistência camponesa na Colônia Pulador, em Anastácio-MS.** In: CALIXTO, Maria José Martinelli Silva; MIZUSAKI, Márcia Yukari; CAMACHO, Rodrigo Simão (Org.). *A geografia de Mato Grosso do Sul: contradições, conflitos e resistências na cidade e no campo* [livro eletrônico]. 1. ed. Porto Alegre, RS: Total Books, 2020.
Disponível em: https://totalbooks.com.br/wp-content/uploads/2022/06/A-GEOGRAFIA-DE-MATO-GROSSO-DO-SUL.pdf.

Lordano, Geovandir André; Santos, Thiago Araujo; Gonçalves, Marcelino de Andrade. **O município de Anastácio-MS e a reprodução da dependência na periferia do capitalismo: agentes, processos e escalas**. Revista Pantaneira, V. 23, UFMS, Aquidauana-MS, 2024.

MARCONI, Ivan César; LUZIO DOS SANTOS, Luis Miguel. **Cooperativismo no MST: o caso da COPRAN**. Interações (Campo Grande), Campo Grande, v. 17, n. 2, 2016.
Disponível em: https://interacoesucdb.emnuvens.com.br/interacoes/article/view/1094.

Mato Grosso do Sul: **estudos sobre ocupação do espaço regional** / Gilberto Luiz Alves, Sandino Hoff (organizadores). – Londrina: UNOPAR Editora, 2018.

Mauss, Mareei [1872-1950] **Sociologia e antropologia** Título original: Sociologie et anthropologie Tradução: Paulo Neves São Paulo: Cosac Naify, 2003

MELIÀ, Bartomeu. Prefácio. In: CHAMORRO, Graciela; COMBÈS, Isabelle (org.). **Povos indígenas em Mato Grosso do Sul: história, cultura e transformações sociais.** Dourados, MS: Ed. UFGD, 2015. p. 15–17.

MOURA, Noêmia; ACÇOLINI, Graziele. **Os Terena em Mato Grosso do Sul**. In: CHAMORRO, Graciela; COMBÈS, Isabelle (org.). Povos indígenas em Mato Grosso do Sul: história, cultura e transformações sociais. Dourados, MS: Ed. UFGD, 2015. p. 249–266.

OLIVEIRA, Ademir. **Aquidauana: contexto histórico e crescimento urbano atual**. [S. l.]:ResearchGate,2020.Disponívelem:https://www.researchgate.net/publication/347378345_Aquidauana_contexto_historico_e_crescimento_urbano_atual.

OLIVEIRA, Roberto Cardozo de. **O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir e escrever. O trabalho do antropólogo.** Brasília: Paralelo 15, são Paulo: editora da UNESP, 2000.

Povos indígenas em Mato Grosso do Sul: história, cultura e transformações sociais. / Organizadores: Graciela Chamorro, Isabelle Combès -- Dourados, MS: Ed. UFGD, 2015.

Revista Pantaneira / Centro Universitário de Aquidauana. -- n. 1 (2000) -. -- Aquidauana, MS: CEUA, 1999- . v. 2; 29 cm.

ROHDT, Reinaldo Paulo & VARGAS, Vera Lúcia Ferreira. **Formação histórica da aldeia aldeinha (povo Terena) no Município de Anastácio-MS**. In Revista de Comunicação Científica – RCC, Jan/julho, Vol. I, n. 11, pgs. 98-113, 2023. ISSN 2525-670X.

SILVA, Iciele Ursulina da. **Casas de Farinha de Feira Nova-PE: uma análise do projeto "sou Feira Nova, sou terra da farinha".** 2020. 15 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Administração Pública) – Unidade Acadêmica de Educação a Distância e Tecnologia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2020

SILVA, Lucimara Nascimento da; MARQUES, Heitor Romero; MARINI, Bruno. **O desenvolvimento local no município de Anastácio, MS: a Festa da Farinha – um estudo de caso.** Interações, Campo Grande, v. 14, n. 2, p. 229–238, jul./dez. 2013. Disponível em: https://interacoesucdb.emnuvens.com.br/interacoes/article/view/507.

TREVIZAN, F. K. F.; MONASTIRSKY, L. B. ***Análise da identidade cultural da cidade de Anastácio-MS: o contexto dos migrantes nordestinos*.** Terr@ Plural, v. 5, n. 1, p. 111–123, 2011.
Disponível em: https://revistas.uepg.br/index.php/tp/article/view/1208/2388.

VALÉRIO, Claudio, **Breve História de Anastácia** – Anastácio (MS), 2002.

Ximenes, Lenita da Silva Vieira. **Saúde e ambiente da população ribeirinha – área urbana de Aquidauana e Anastácio/MS: análise do contexto geográfico** / Lenita da Silva Vieira Ximenes. -- Aquidauana, MS, 2017.