



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE  
CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES  
UNIDADE ACADÊMICA DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
CURSO DE LICENCIATURA PLENA EM HISTÓRIA**

**CASAS DE FARINHA EM POÇO DANTAS – PB: RESSURGIMENTO DE UMA  
CULTURA AGRÍCOLA, DE PRÁTICAS ECONÔMICAS E DE VIVÊNCIAS SOCIAIS  
NOS AMBIENTES DE PRODUÇÃO (1970-1990).**

**FRANCISCA GABRIELA BEZERRA**

**CAJAZEIRAS – PB  
2023**

FRANCISCA GABRIELA BEZERRA

**CASAS DE FARINHA EM POÇO DANTAS – PB: RESSURGIMENTO DE UMA CULTURA AGRÍCOLA, DE PRÁTICAS ECONÔMICAS E DE VIVÊNCIAS SOCIAIS NOS AMBIENTES DE PRODUÇÃO (1970-1990).**

Monografia apresentada à disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), do Curso de Graduação em História, da Unidade Acadêmica de Ciências Sociais, do Centro de Formação de Professores, da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito para a obtenção do título de Licenciado em História.

Orientador: Prof. Dr. Osmar Luiz da Silva Filho

CAJAZEIRAS – PB  
2023

## Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação-(CIP)

B574c	<p>Bezerra, Francisca Gabriela.</p> <p>Casas de Farinha em Poço Dantas – PB: ressurgimento de uma cultura agrícola, de práticas econômicas e de vivências sociais nos ambientes de produção (1970-1990) / Francisca Gabriela Bezerra. – Cajazeiras, 2023.</p> <p>82f. : il. Color.</p> <p>Bibliografia.</p> <p>Orientador: Prof. Dr. Osmar Luiz da Silva Filho.</p> <p>Monografia (Licenciatura em História) UFCG/CFP, 2023.</p> <p>1. Mandioca - cultura agrícola. 2. Casa de Farinha. 3. Produção familiar. 4. Cultura agrícola - Poço Dantas - Município - Paraíba. 5. Agricultura familiar. 6. Comercialização de mandioca. 7. Economia e cultura - Poço Dantas - Município - Paraíba. I. Silva Filho, Osmar Luiz da. II. Título.</p>
UFCG/CFP/BS	CDU – 633.493(813.3)

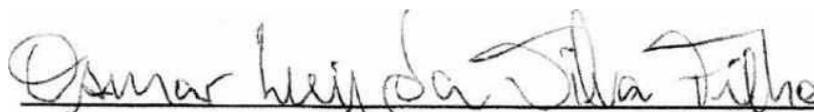
Ficha catalográfica elaborada pela Bibliotecária Denize Santos Saraiva Lourenço CRB/15-046

FRANCISCA GABRIELA BEZERRA

CASAS DE FARINHA EM POÇO DANTAS - PB: RESSURGIMENTO DE UMA CULTURA AGRÍCOLA, DE PRÁTICAS ECONÓMICAS E DE VIVÊNCIAS SOCIAIS NOS AMBIENTES DE PRODUÇÃO (1970-1990)

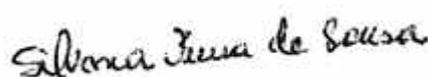
Monografia apresentada e aprovada em: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Osmar Luiz da Silva Filho

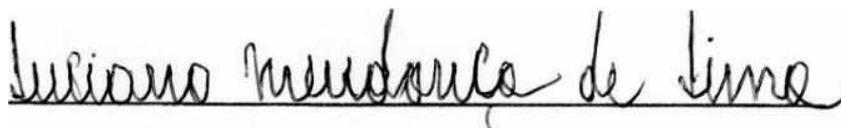
Orientador



---

Prof. Drª. Silvana Vieira de Sousa

Avaliadora interno



Prof. Dr. Luciano Mendonça de Lima

Avaliador externo

---

Prof. Drª. Rosemere *Olimpio* de Santana

Suplente

Poço Dantas- PB, 2023

- PB

## AGRADECIMENTOS

Quem me conhece sabe da minha história, sabe do quanto estou cansada diante de tanto tempo dedicado a essa graduação. Dizem que só entram e saem de uma universidade os inteligentes. Eu digo: só entram e saem aqueles que têm força, coragem e comprometimento com o seu futuro. Essa força, essa coragem e esse comprometimento eu encontrei no seio familiar, mas, antes de qualquer coisa, e, sobretudo, em Deus. É a Ele a quem dedico este primeiro momento.

Aos meus 12 anos, já havia encontrado o sentido da vida, ajudar outro alguém. Parece clichê, mas não é e é justamente por esse motivo que me apaixonei pela fisioterapia. Planejei meu futuro a partir daí, mas quase nada sai como o planejado. A gente faz planos e Deus faz outros. Fiz e passei em várias seletivas do Sistema de Seleção Unificada (SISU) ou do vestibular para fisioterapia, porém não cursei por causa da distância ou da condição financeira. Ainda me lembro da minha mãe sentada à mesa da cozinha, desolada, chorando porque não podia bancar o meu sonho. Hoje, cá estou me formando na educação como professora e isso eu devo a Ele, Nosso Senhor.

Tendo a pensar que caí em História de paraquedas. Quando passei para assumir essa vaga, nem me lembrava de ter me inscrito. Estava tão focada na fisioterapia que não pensei em outras oportunidades, outros possíveis caminhos. Só soube que havia entrado nesse curso por causa de um professor que viu o meu nome na lista. Não queria, mas fiz a inscrição impulsionada por meus pais e primos. Cabe mencionar o professor Israel, que, no dia da matrícula, me vendo cabisbaixa com a escolha, ressaltou os inúmeros jovens que queriam estar no meu lugar. Agora sei que o meu futuro não estava em minhas mãos, sempre esteve nas de Deus. É dele que retirei forças para prosseguir diante das vezes que pensei em desistir de tudo e, se tivesse feito isso, talvez estivesse sem emprego ou trabalhando em algo que não me dá paz.

É fato, o curso de História me foi dado e o recebi de braços fechados, mas agora lhes digo sem sombra de dúvidas “estou em casa”. Estou onde deveria estar e feliz com o que Deus me deu, com o que preparou para mim. Acreditem, Ele escreve certo por linhas tortas. Ele é, portanto, o primeiro a quem dedico este momento, mas não só dele obtive apoio e conforto diante das incertezas e medos desse percurso. Há outros tantos a quem devo meus sinceros agradecimentos e carinho.

A começar pelos meus pais, deixo escrito o quanto os amos e agradeço por tê-los em minha vida. Retribuo à minha mãe, pelas inúmeras velas acessas em oração a mim. E olha que foram tantas que dariam para iluminar a nossa Poço Dantas por um bom tempo. Além disso, obrigada por nunca me dar ouvidos, foi a sua iniciativa, a sua pressa de fazer dar certo que a levou a conseguir o meu primeiro emprego, do contrário eu ainda estaria buscando desculpas para dar um pontapé inicial. Quanto a meu pai, agradeço pelo empurrãozinho que me dava nos momentos de preguiça, aqueles em que fraquejava só de imaginar a longa viagem de ida e volta de casa para faculdade. Cabe ressaltar que estou feliz por ter me pressionado a ir para Cajazeiras. Ainda me lembro do trauma da primeira semana, em que, diante de tanta novidade e medo, chorei, recusando-me a voltar para lá. Lembre-se, foi você que me fez mudar de ideia.

E o que dizer dos meus irmãos? Ao meu motorista particular (Biel), meu muito obrigada pela paciência e força de vontade em me ajudar. Sei o quanto foi cansativo para você me levar de um lado para o outro ao longo desses cinco anos, às vezes até deixando de trabalhar para me socorrer. Espero um dia poder lhe retribuir do mesmo modo, irmão. E a ela, meu Tetê, nem toda uma vida seria suficiente para lhe retribuir tudo o que me proporcionou. Quando me lembro de que, mesmo grávida e inchada, passava horas sentada do meu lado, ajudando a transcrever os documentos que compõe este trabalho, é que percebo que meu porto seguro sempre foi e é vocês, minha família.

E, no meio desse processo, não poderia deixar de citar os meus avós e tias que deram tanto apoio emocional quanto financeiro. Saibam que foram imprescindíveis nessa minha jornada. Vocês são parte de quem sou agora. Para além disso, retribuo ao professor Edinaldo, por ter se lembrado do meu nome no momento certo e tão significativo, e ao primo Tardelly, pela motivação e disponibilidade em ajudar quando mais precisei. Também não poderia deixar de citar os meus padrinhos, Ilma, Edinaldo e Mardônio. Os primeiros, por sempre estarem presentes em minha vida não só nos momentos de celebração, mas também diante das provações e o último, pela oportunidade que deu ao abrir as portas da minha carreira profissional (esse é um ser iluminado, tanto quanto a sua mãe e esposa, pelas quais tenho um enorme carinho).

Por último e não menos importante, é preciso falar dos amigos, os que eu fiz e os que a vida me deu. Cabe me lembrar de Daniel, Flavianna, Claudia, Cleuma, Eduarda, Jaine, Edilandia, Fernanda, Viviane, Clebyanne, Manoel, Luciana, Edson,

Natalia e Tomaz. Meu muito obrigada a todos, pelo carinho, apoio, risadas (que não foram poucas) e, principalmente, pela leveza que trouxeram aos meus dias de estresse ou desânimo.

## RESUMO

A produção da farinha de mandioca e seu conseqüente consumo tem uma longa historicidade, remontando aos nossos indígenas e primeiros colonos. Trata-se de uma cultura material que inscreve um lugar de honra em nossa história da alimentação. Todavia ao abrirmos uma janela para o Novecentos vemos essa mesma cultura em economias regionais e locais marcando forte presença pela produção de uma agricultura familiar, mesmo considerando os interlúdios de secas e invernos. No município de Poço Dantas (estado da Paraíba) as Casas de Farinha começam a surgir em 1920 vindo a fechar durante os anos 70, reconfigurando a paisagem socioeconômico de Poço Dantas – PB. Logo após os anos 90 as famílias rurais voltaram e se adaptaram a um ofício que compôs as bases de sua subsistência durante tanto tempo. Esse fato nos leva a formular então um estudo que objetivou analisar os deslocamentos que se operacionalizaram na atividade de produção e comercialização da mandioca no município, frente às transformações ocorridas e suas implicações para a economia e cultura da história local. A problemática de pesquisa que colocamos foi a de entender como essas famílias se adaptaram ao fechamento das Casas de Farinha e as implicações econômicas para o município de Poço Dantas. Para tal fim recorreremos à utilização de fontes orais (indivíduos da zona rural e partícipes que tiveram contato direto ou indireto com o processo de produção) e documentos públicos que apoiaram com iniciativas de gestão pública o ressurgimento desses estabelecimentos. A recorrência a alguns aportes teóricos do paradigma marxista foi uma tentativa de dar alguma configuração à história econômica de nosso estudo. Em igual medida, entendemos o manejo dessas referências como um primeiro momento possível para a nossa história econômica, mas que merecerá maiores investimentos teóricos na continuação desse trabalho, intento que temos como objetivo.

**Palavras-chave:** Casas de farinha; Produção familiar; Economia; Cultura Material.

## ABSTRACT

The production of cassava flour and its consequent consumption has a long history, dating back to our indigenous people and first settlers. It is a material culture that occupies a place of honor in our history of food. However, when we open a window to the 19th century we see this same culture in regional and local economies marking a strong presence through the production of family farming, even considering the interludes of droughts and winters. In the municipality of Poço Dantas (state of Paraíba), Casas de Farinha began to appear in 1920 and closed during the 1970s, reconfiguring the socioeconomic landscape of Poço Dantas – PB. Soon after the 90s, rural families returned and adapted to a craft that formed the basis of their subsistence for so long. This fact led us to formulate a study that aimed to analyze the shifts that took place in the cassava production and commercialization activity in the municipality, in light of the transformations that occurred and their implications for the economy and culture of local history. The research problem we posed was to understand how these families adapted to the closure of Casas de Farinha and the economic implications for the municipality of Poço Dantas. To this end, we resorted to the use of oral sources (individuals from rural areas and participants who had direct or indirect contact with the production process) and public documents that supported the resurgence of these establishments with public management initiatives. The recurrence to some theoretical contributions from the Marxist paradigm was an attempt to give some configuration to the economic history of our study. To the same extent, we understand the handling of these references as a first possible moment for our economic history, but one that will deserve greater theoretical investments in the continuation of this work, an intention that we have as our objective.

**Keywords:** Flour houses; Family production; Economy; Material Culture.

## LISTA DE IMAGENS

<b>Imagem 1 – Colagem: Processo de produção .....</b>	<b>34</b>
<b>Imagem 2 – Início de produção: trabalhadoras na sua labuta pela madrugada</b>	<b>35</b>
<b>Imagem 3 – Raladoras descascando mandioca: Jucilene e o seu filho .....</b>	<b>38</b>
<b>Imagem 4 – Amostra dos produtos que compõe a cesta básica das famílias...</b>	<b>62</b>
<b>Imagem 5 – Distribuição de cestas básicas .....</b>	<b>63</b>
<b>Imagem 6 – A mandioca e a farinha ocupando os espaços de sociabilidade ...</b>	<b>64</b>
<b>Imagem 7 – Dados do CDA sobre a comercialização de farinha e goma local relativos à aquisição do PAA .....</b>	<b>65</b>

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>11</b>
<b>2 ATÉ AS TORRES MAIS ALTAS COMEÇARAM DO CHÃO: PRIMÓRDIOS</b> .....	<b>14</b>
2.1 Raízes da mandioca no Brasil.....	14
2.2 Colonos na cultura da mandioca .....	18
<b>3 A FARINHA NA CIDADE</b> .....	<b>31</b>
3.1 Poço Dantas nos trilhos da cultura de mandioca .....	31
3.2 As vozes da cidade: narrativas, lacunas e esquecimento .....	42
3.3 História oral: abordagens e perspectivas .....	48
<b>4 DAS VIVÊNCIAS ÀS RELAÇÕES DE PRODUÇÃO: UM PERCURSO NECESSÁRIO DE ANÁLISE</b> .....	<b>51</b>
4.1 Lugar de produção .....	51
4.2 Relações de produção.....	53
4.3 Alimentar a cidade.....	60
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>67</b>
<b>FONTES DE PESQUISA</b> .....	<b>69</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>71</b>
ANEXO A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) .....	73
ANEXO B – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) .....	76
ANEXO C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) .....	79

## 1 INTRODUÇÃO

Localizada entre a tríplice fronteira da Paraíba com o Rio Grande do Norte e o Ceará, a cidade de Poço Dantas – PB, ao longo de grande parte do século XX, era grande produtora de suporte forrageiro, farinha, cal e tijolos. Com a crise climática e econômica enfrentada pelo país entre as décadas de 1970 a 1990, associando-se a isso o desmembramento político das cidades de Uiraúna e Antenor Navarro (São João do Rio do Peixe), ocorre um declínio de produção nessa microrregião, de modo a remodelar os pilares social, econômico e cultural de Poço Dantas.

Diante do exposto, são objetivos desse trabalho abordar o percurso histórico socioeconômico da cultura de produção e comercialização da mandioca e as suas implicações como produto de subsistência familiar dessa microrregião. Assim, verificamos que as culturas agrícolas, a exemplo do cultivo e manejo da mandioca, vai estar vinculada a uma economia familiar, estruturando a economia da cidade e socialmente as famílias rurais. O foco é, portanto, problematizar esse espaço de trabalho como lugar de produção, sociabilidade, memória e identidade cultural, a medida em que Poço Dantas estava organizado em torno do cultivo desse gênero alimentício e de outras atividades agropecuárias, assim como aponta o trecho “De teu solo e tua cultura vivemos”, presente na letra do hino municipal.

Este trabalho está organizado em três partes/capítulos. O primeiro é destinado à análise da inserção da mandioca como gênero alimentício presente na mesa do brasileiro desde o período colonial. Para isso, mergulhamos nos relatos dos primeiros cronistas, para registrar que os indígenas e colonos alimentavam-se no dia a dia de todo fabrico produzido a partir da mandioca, além de leva-los em todo trajeto feito para a guerra contra outras tribos, a fim de garantir o fortalecimento de todos os guerreiros no grupo.

Já no segundo capítulo, é possível debruçar-se sobre as narrativas de três mulheres entrevistadas, que nos contam sobre as suas experiências e a influência das casas de farinha no cotidiano da comunidade, a fim de problematizar a institucionalização desses estabelecimentos tanto como parte da identidade sociocultural dessas famílias quanto pelo aspecto econômico. Aqui, tentamos fazer uma leitura da memória, como memória social dos grupos familiares, ancorado nos registros fornecidos pelos depoentes.

No terceiro e último capítulo, tentou-se reestruturar com ênfase nos conceitos advindos da interpretação marxista (produção, relações de produção e forças produtivas) que se constituem em torno desse espaço. Desse modo, propõe-se a compreensão do caráter dessa atividade e o seu papel na formação econômica dessa cidade e, assim, sucessivamente.

Como justificativa, cabe ressaltar que se torna imperativo problematizar essa atividade econômica e a sua reconfiguração após o fechamento dos estabelecimentos (casas de farinha) a fim de contribuir com o debate acerca dos estudos e das análises da econômica local, regional e nacional no século XX. Entendemos que essa problemática merece ser ampliada e perseguida de maneira extensiva. Todavia, é uma tarefa a ser conseguido com o avanço desse estado em um programa de pós-graduação, o que permitiria maior tempo para novas investidas teóricas.

Segundo dados estatísticos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), produzidos na década de 1980, a cultura da produção e da comercialização da mandioca no Brasil alcançou grandes índices de desenvolvimento econômico para o país, em especial, no Nordeste brasileiro, na segunda metade do século XX. Essa atividade agropecuária fazia e faz parte da economia e do seio das famílias brasileiras há muito tempo. No Nordeste, desenvolveu-se e obteve o ápice até o momento do seu declínio, entre as décadas de 1970 a 1980, quando o Norte do país passou a ser a região de maior produção e comercialização do produto. Durante essa fase, a economia do Nordeste brasileiro consolidou-se em grande parte com o seu desenvolvimento, como atividade de subsistência familiar, que alcançou grandes proporções no processo de comercialização. Logo, esse estudo viabiliza entender como os sertanejos sobreviviam em tempos de crise, tomando como ponto de partida a decorrência de problemas climáticos e econômicos contínuos nas experiências vividas dos sujeitos do alto sertão paraibano até os dias de hoje, apesar de não serem justificadores de toda crise que envolve os produtores e sua produção.

Com base nessas informações, conclui-se que a interpretação do geoespaço precisa se ater às suas especificidades no processo de formação socioeconômica. Por sua vez, as atividades desenvolvidas pelos sujeitos caracterizam as suas práticas culturais que podem constituir a identidade cultural do município em seu processo de desenvolvimento. Portanto, a dimensão econômica encontra-se ligado ao cultural, mas grande parte dos munícipes não conhece ou compreende esses lugares como parte da sua identidade, de modo que alguns (principalmente da zona urbana) nunca

tiveram a oportunidade de ver de perto o processo de produção dessas casas de farinha, algo essencial para o conhecer de uma parte histórica do seu lugar histórico-social. Assim, nossa escrita quer fazer dentre outras coisas, a recordação de um passado não tão distante que permeia a vida de pessoas que vivem na zona rural e urbana da cidade de Poço Dantas-PB. Esse lembrar se faz necessário para a permanência e a valorização das práticas culturais do município poçodantense, visto que esses espaços de trabalho também se caracterizam como parte das expressões simbólicas da sua população.

O desenvolvimento do meu ofício como historiadora, busca falar sobre as experiências humanas ao mesmo tempo que entendo que essa narrativa é um desafio e uma problematização constante. A nossa finalidade foi a de analisar no âmbito de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) a capitação das experiências humanas de agricultores e produtores de farinha, regendo a sua sobrevivência material e suas vivências sociais no âmbito de uma cultura material.

## 2 ATÉ AS TORRES MAIS ALTAS COMEÇARAM DO CHÃO: PRIMÓRDIOS

### 2.1 Raízes da mandioca no Brasil

Pensando no trato da mandioca e na sua significância socioeconômica e alimentícia na mesa do brasileiro, é necessário que revisitemos o passado para compreender as suas raízes. Nessa tarefa, é possível encontrar vestígios do seu manejo em diferentes épocas e contextos. Assim, vamos nos reportar, num primeiro momento, ao Brasil Colônia e aos primeiros cronistas de que temos notícia sobre este território, os quais deram informações sobre a farinha de mandioca.

Dos poucos cronistas que vieram a conhecer o Brasil, no início da colonização, alguns tiveram a incumbência, quer seja por espírito intelectual ou necessidade do ofício em que se ocupavam, de tratar sobre as grandezas da terra e dos costumes do gentio natural do lugar. É a partir dessas crônicas narrativas que o Brasil “é revelado ao mundo e aos seus”. Sobre esse princípio, autores como Ambrósio Fernandes Brandão, Pero Magalhães Gandavo, Fernão Cardim e Frei Vicente de Salvador nos orientam pelo caminho que propomos traçar.

Seguindo uma sequência cronológica da produção dos textos, repousamos em Gandavo, jesuíta e professor aventureiro, que veio a trabalho na terra de Santa Cruz. Esse guarda indignação por causa do pseudônimo de Brasil e escreve seu *Tratado da terra do Brasil*, em 1576. Depois, passemos a Cardim e às suas três obras, que datam de 1584, as quais, mais tarde, são reunidas no livro *Tratados da terra e gente do Brasil*. Em seguida, encontramos Brandão, senhor de engenho na capitania da Paraíba, que escreve os seus *Diálogos das grandezas do Brasil*, por volta de 1618 e, “por fim”, Frei Salvador, que veio para cá como padre visitador do padre provincial e do novo Governador da província, em 1583, passando a mandar cartas ao seu superior de Portugal, em 1584, o que serviu para compor a sua obra *História do Brasil*. Ambos narram tudo o que aqui eles encontram tanto relativo aos quatro elementos naturais quanto sobre os índios da terra. Um tanto quanto o outro, salvo algumas poucas informações que tendem a acrescentar a respeito da cultura da mandioca, que é o nosso foco.

Deixando de lado a diversidade da flora e da fauna brasileira, abordarmos os indígenas, os povos que se utilizam da mandioca, sendo imitados, posteriormente,

pelos portugueses, que a incorporam à sua alimentação e a perpassam culturalmente para as próximas gerações.

Este alimento é posto como mantimento da terra desde muito antes da colonização. O relato sobre esses hábitos de cultivo e consumo da mandioca vem pelos cronistas supracitados. É imprescindível dizer que, de acordo com Brandão, “os lavradores de menor cabedal, ou terras menos ferozes, cultivavam mantimentos: milho, arroz, mandioca. Dos dois primeiros não faziam grande consumo as capitanias, — São Paulo — era exceção quanto ao milho” (Abreu 1956, p. XX). Assim, a mandioca é primordial, sendo para os portugueses e o gentio o gênero básico para a produção de outras tantas formas de alimentação. Assim como o pão é, no presente, fonte primária das nossas refeições e, no passado colonial, das dos portugueses em Portugal, a mandioca e as suas maneiras de consumo fazem parte do cotidiano colonial do Brasil, tanto na mesa quanto nas cerimônias e nos costumes dos nativos.

Para os cronistas, esse mantimento é uma erva. São citadas em suas narrativas algumas variedades, umas benéficas, em todos os modos de consumo, e outra, a principal e mais utilizada por causa do seu sabor, maléfica quando comida crua. As suas propriedades são venenosas a tal ponto que podem provocar a morte. Um desses autores já citados anteriormente nos revela que o sumo retirado e jogado no chão assume o papel de inseticida capaz de matar os insetos e os animais que passem e bebam. Fernão Cardim e Frei Vicente de Salvador ainda comentam que, entre as tribos, havia conhecimento de que só os *Guaimurés* (vizinhos dos *Tupiniquins* e que habitavam Porto Seguro, Ilhéus e Camamu) conseguiriam resistir à toxicidade dessa erva, isso porque o organismo deles era resistente dado o costume de consumir essa erva desde a infância.

Mas em que momento os indígenas conheceram e começaram a manipular a mandioca? Como a descobriram? Quem os ensinou a manipulá-la? E quando ou como essa erva veio a surgir na América? Esses são questionamentos que os autores fazem a si mesmos e que nos levam à reflexão, mas que, infelizmente, não contêm respostas. No entanto, sobre o ponto de vista de Lévi-Strauss (1957), em seu estudo sobre os *Nhambiquaras* — tribo do Noroeste do Brasil —, realizado na primeira metade do século XX, ele expõe que há lacunas enormes na história dos povos pré-colombianos e que, no caso da América tropical, a exemplo do Brasil, as suas condições climáticas deterioraram os vestígios arqueológicos, mas isso não exclui, e

ainda nos dá esperanças, de que, talvez, haja indícios a serem descobertos em algum lugar e em momento propício.

Por enquanto e diante desses antigos textos descritivos das “coisas mais” que formam o nosso Brasil colonial, é possível elencar elementos que confortam e sanam temporariamente essas dúvidas. Os cronistas escrevem que os índios careciam de três letras em seu vocabulário, F, L e R, visto que não tinham Fé, Lei nem Rei. Ocasionalmente, é notório que esses tinham fé, pois alguns trechos contraditórios nos revelam que eles creem em um deus Tupã. Todavia, focando no entendimento dos preceitos religiosos desses povos e no que é exposto por meio da perspectiva desses autores, é revelado, ainda, que há uma determinada crença passada entre os antigos índios de que foi São Tomé quem lhes mostrou a mandioca e ensinou-lhes a cultivá-la. Isso chama a atenção para a possibilidade de esses nativos já teriam tido contato com os povos orientais antes da chegada dos europeus, contudo essa hipótese deixamos para o antropólogo Lévi-Strauss.

Culturalmente, a mandioca estava presente nos ritos, cerimônias e costumes, quer seja na função econômica, medicinal ou social, como já foi citado acima. Desse modo, o seu manejo resumia-se a relar, retirar o sumo, deixar secar, cozer e comer em suas diferentes formas. Segundo Brandão, “com tachos só se podia cozer pouca farinha de cada vez; por isso é natural que a safra não se colhesse toda numa estação como agora, porém durasse o ano inteiro” (Abreu, 1956, p. 04). Daí se produzia o que os índios chamavam de Beiju, tapioca, goma, bolos, doces e, com a farinha fina ou grossa, preparavam também mingaus, pirões, etc. Já com as folhas da erva, era ainda possível fumá-la (passatempo preferido, além da bebida).

Em relação à consistência e à durabilidade, há o que eles denominavam de farinha de guerra e de farinha fresca. A primeira, como o próprio nome já diz, era levada tanto pelos nativos no caminho para a guerra com outras tribos, quanto navegadores em alto mar, isso dada a durabilidade desse gênero alimentício. Já a última era mais usada no cotidiano nas aldeias e pelos portugueses. Apesar de não ter longevidade, era fina e tinha boa consistência.

Frei Vicente de Salvador relata, em determinada parte da sua narrativa, que o gentio não tinha ambição e apego material, por isso não havia mesa, cadeira ou quaisquer outros instrumentos móveis em suas ocas (apenas redes para deitar). Logo, comiam os seus mantimentos com as mãos e, no caso da farinha, a ingeriam por arremesso, retirando da sua cuia e jogando à boca de supetão.

Esses povos viviam não só da mandioca, apesar de ser seu principal mantimento tanto quanto para os portugueses, mas também sobreviviam do cultivo de outros gêneros alimentícios, além da caça e da colheita de frutos e raízes. Havia entre eles uma distinção de gênero no trabalho, assim os homens se responsabilizavam por preparar o solo, sobre o que determinamos como agricultura de coivara, depois cultivavam enquanto às mulheres eram destinados o manejo e a retirada dos alimentos na época predestinada, bem como era o compromisso delas relar, cozer e preparar a partir da mandioca o que fosse necessário. De acordo com Frei Vicente de Salvador:

Os maridos na roça derrubam o mato, queimam-no, e dão a terra limpa às mulheres, e elas plantam, mandam a erva, colhem o fruto e o carregam, e levam para casa em uns copos mui grandes feitos de palma, lançados sobre as costas, que pode ser suficiente carga de uma azêmola, e os maridos levam um lenho aos ombros, e na mão seu arco e flechas, que fazem com as pontas de dentes de tubarões, ou de umas canas agudas, a que chamam Taquara, de que são grandes tiradores; porque logo ensinam aos filhos de pequenos a tirar ao alvo, e poucas vezes tiram a um passarinho, que não o acertem, por pequeno que seja (Salvador, 1627, p. 19).

Os homens carregavam propositalmente somente o arco e a flecha quando iam à guerra, enquanto as suas mulheres andavam atrás, levando todo o necessário, tal como os cestos com a farinha e os outros mantimentos ou instrumentos e isso, até 1920 do tempo atual, ainda permanecia culturalmente entre os *Nhambiquaras* tanto no guerrear quanto no exercício do nomadismo. O motivo por trás dessas ações está justamente no sentido de divisão de responsabilidades, em que os homens precisavam estar com as mãos livres para salvaguardar as suas mulheres e os seus filhos.

As roças eram cultivadas pelos índios nos arredores das aldeias e pelos portugueses lavradores, geralmente, em volta dos seus engenhos e dos santuários. Em uma das crônicas, é exposto que havia engenhos de açúcar e de farinha, também. Como a resistência e as guerrilhas que se faziam com os nativos da terra eram um empecilho para o avanço da colonização pelos sertões da província, os povoados situavam-se na costa brasileira, com exceção de alguns que conseguiam adentrar um pouco. Sob esse prisma e a partir de outros que não vêm ao caso comentar, os portugueses carregavam os navios com mantimentos, entre os quais ia, principalmente, a farinha de mandioca e a levavam para comercializar entre outros povoados do litoral ou para a Guiné, Angola e/ou o reino.

Ambrósio F. Brandão destaca, em dois momentos distintos da sua narração, a participação e a significância econômica da capitania do Rio de Janeiro nesse processo e fluxo comercial. Nesse caso, tanto a capitania do Rio quanto a de Pernambuco são citadas quando o autor fala sobre a farinha de mandioca. Todavia, mesmo que a Paraíba, provável lugar de onde Brandão escreve, não seja por ele lembrada com destaque na cultura de produção e comercialização da mandioca, é notório que as tribos *Potiguar* e *Tabajara* (residentes do Vale do Rio São Francisco para o Norte da Província de Santa Cruz/Brasil) subsistiam por meio desse alimento, também, como lhes era familiar por causa dos costumes nativos.

Fica evidente, mediante as concepções da antropologia estrutural de Lévi-Strauss, que os povos ameríndios, mesmo, às vezes, não coexistindo no mesmo espaço ou na mesma época de seus vizinhos, compartilhavam de algo maior, na medida em que há uma conexão entendida a partir de costumes, ritos e cerimônias, por assim dizer. Ou seja, há elementos culturais que são comuns a tribos distintas ainda que elas não tenham se encontrado em momento histórico algum. Isso explica “de certo modo” como, apesar da diversidade dos grupos nativos, alguns elementos socioculturais poderem ser observados na tradição oral de nações indígenas que não tiveram contato entre si, a exemplo do conto tradicional e oral de que São Tomé os beneficiou com a mandioca.

## **2.2 Colonos na cultura da mandioca**

Ao se adotar a análise e interpretação de documentos, cartas, consultas e requerimentos do período colonial, constata-se o quão era essencialmente necessária a farinha de mandioca no cotidiano dos colonos brasileiros. Verifica-se que o manejo desse gênero alimentício indígena é apropriado culturalmente pelos portugueses, dando início ao um profundo processo de expansão socioeconômico.

Esse processo é percebido no nível e sentido da produção e exportação interna ou externa do produto, algo que será visto mais adiante, principalmente nos trechos dos textos dos autores que apresentam a dinâmica de uso e consumo desse gênero, tanto para os indígenas quanto para os portugueses. Tal como relata Frei Vicente de Salvador, no que diz respeito ao percurso dos navios do Rio de Janeiro até a Costa da África carregados de mantimentos, até aquele tempo, tratava-se mais de farinha para a Angola do que de açúcar (Salvador, 1627).

Oriundos do Arquivo Histórico Ultramarino, tendo como foco a provisão de mantimentos para o bom funcionamento das colônias, os documentos fornecem informações que reforçam a perspectiva de alguns dos cronistas sobre o trato da mandioca e a sua significância para os colonos. Afirmações como a de Brandão, em que “No tempo de Pero Magalhães de Gandavo parece que se fazia farinha diariamente, à maneira de pão hoje em dia nas cidades mais povoadas” (Abreu, 1956, p. 04), são acentuadas. Cabe lembrar que os portugueses se apropriam da farinha de mandioca em substituição à de trigo por causa das eventualidades no plantio dessa última. Anteriormente, foi enunciado por meio de Brandão a sua experiência mal-sucedida no plantio do trigo e os motivos por trás desse fato é também exposto por Cardim, segundo o qual:

No Rio de Janeiro e Campo de Piratininga se dá bem trigo, não no usam por não terem atafonas nem moinhos, e também têm trabalho em o colher, porque pelas muitas águas, e viço da terra não vem todo junto, e multiplica tanto que um grão deita setenta, e oitenta espigas, e umas maduras vão nascendo outras e multiplica quase *infinitum* (Cardim, 2021, p. 92).

Em parte, isso explica porque os portugueses fazem da mandioca um artigo indispensável para o seu dia a dia, algo que fica notório a partir dos arquivos consultados. Convém dizer que os arquivos citados remetem a épocas e a contextos distintos uns dos outros. Desse modo, é mister especificá-los perante o interesse e o desenvolvimento deste trabalho. Nesse sentido, nós nos direcionamos aos documentos do Arquivo Histórico Ultramarino (AHU), em que encontramos escritos relativos ao fabrico, à distribuição e ao consumo da farinha de mandioca no período colonial vivido pela América Portuguesa. Esses documentos fazem parte da história das capitanias do Brasil e nos ajudam a compreender melhor os primórdios da sociedade brasileira e as atividades que a fomentaram.

Para melhor análise e interpretação, os ficheiros citados logo abaixo se encontram organizados por ordem dos fatos. O primeiro ficheiro data de 3 de julho de 1654 e consta nos altos como:

CONSULTA do Conselho Ultramarino ao rei D. João IV, sobre a necessidade de obras e ornamentos nas igrejas da capitania de Pernambuco, e acerca do provimento de farinha, azeite e cera (Arquivo Histórico Ultramarino, 1654, AHU\_ACL\_CU\_015, cx. 6, doc. 484).

O segundo ficheiro nos leva a 4 de fevereiro de 1688, enquanto “PARECER do Conselho Ultramarino sobre o requerimento dos oficiais da Câmara da Bahia acerca do cultivo da farinha para o sustento dos moradores” (Arquivo Histórico Ultramarino, 1688, AHU-Baía, cx. 2, doc. 157).

O terceiro registro escrito remete a 9 de abril de 1704 e é identificado como uma:

CARTA dos oficiais da Câmara do Recife ao rei [D. Pedro II] sobre a proibição aos lavradores com menos de seis escravos de cultivar cana-de-açúcar, e pedindo para que o cultivo da farinha de mandioca fosse realizado pelos lavradores com menos de três escravos (Arquivo Histórico Ultramarino, 1704, AHU\_ACL\_CU\_015, cx. 21, doc. 1967).

Em relação ao quarto registro, ele condiz com 7 de outubro do mesmo ano que consta no DOC anterior. Tratando-se de uma:

CONSULTA do Conselho Ultramarino ao rei [D. Pedro II] sobre a resposta do Governador-Geral Rodrigo da Costa acerca do envio de trezentos soldados dos Terços da cidade da Bahia, farinha e mantimentos para o Rio de Janeiro. (Arquivo Histórico Ultramarino, 1704, AHU\_ACL\_CU\_005, cx. 4, doc. 387/Anexo: carta AHU-Baía, cx. 4, doc. 69).

No quinto arquivo, encontra-se uma carta de 24 de julho de 1725 descrita como:

CARTA do [Governador da capitania de Pernambuco], D. Manoel Rolim de Moura, ao rei [D. João V], sobre a aplicação da lei que obriga as pessoas que enviarem embarcações para a Costa da Mina a ter escravos efetivos no cultivo da farinha de [mandioca] (Arquivo Histórico Ultramarino, 1725, AHU\_ACL\_CU\_015, Cx. 31, doc. 2864).

No sexto documento transcrito, há um requerimento de 22 de abril de 1727, dado como:

REQUERIMENTO do Contratador do dízimo real, Rafael Nunes Paz, ao rei [D. João V], solicitando passar ordem para agir conforme o contrato assinado, compreendendo neste o pagamento das fardas e farinha para os militares. (Arquivo Histórico Ultramarino, 1727, AHU\_ACL\_CU\_014, cx. 7, doc. 541/ Anexo: 1 doc. AHU-Paraíba, cx. 7).

No sétimo, foi translado um ofício que data de 28 de maio de 1787, no qual o Arquivo Histórico Ultramarino aponta como:

OFÍCIO do [governador da Paraíba], coronel Jerônimo José de Melo e Castro, ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar], Martinho de Melo e Castro, informando da preferência dos lavradores em cultivar o algodão, em detrimento da cultura do açúcar e da mandioca. (Arquivo Histórico Ultramarino, 1787, AHU\_ACL\_CU\_014, cx. 30, doc. 2178/ Anexo: 1 doc. AHU-Paraíba, cx. 16 ).

O oitavo refere-se a um ofício de 9 de fevereiro de 1799, que diz respeito a um:

OFÍCIO (1ª via) da Junta Governativa da capitania de Pernambuco ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar], D. Rodrigo de Sousa Coutinho, sobre a ordem para proibir a liberdade de comércio da farinha de mandioca entre Paraíba e Pernambuco. (Arquivo Histórico Ultramarino, 1799, AHU\_ACL\_CU\_015, cx. 206, doc. 14035/ Anexo: 1).

O nono e último ficheiro translado também configura como um ofício. Remontase a 9 de setembro de 1803, e é identificado como:

OFÍCIO do [governador da Paraíba] Luís da Mota Fêo, ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar] Visconde de Anadia, [João Rodrigues de Sá e Melo], sobre o precário estado da capitania, em razão da seca, e dos altos preços dos gêneros alimentícios, como a farinha de mandioca. (Arquivo Histórico Ultramarino, 1803, AHU\_ACL\_CU\_014, cx. 41, doc. 2855/Anexo: 1 doc. AHU\_Paraíba, mç 22).

Em qualquer que seja o registro e independente do caráter ou proposta do escrito, é nítido que a farinha de mandioca perpassa a mesa dos grandes casarões coloniais ou o chão das ocas indígenas para adentrar outros espaços de sociabilidade. Isso se evidencia nas diferentes utilidades que esse gênero adquire ao se tornar ornamento indispensável para o bom funcionamento das igrejas e demais capelas e/ou âmbitos religiosos do Brasil, assim como nos espaços militares, como se observa na análise do quarto e sexto ficheiros.

O papel que o Estado assume no processo de expansão desse produto é ainda mais interessante. Em todos os arquivos, é descrita a ausência da farinha e a grande necessidade de o rei mediar ações de intervenção do problema, tais como a aplicação de leis e, ainda, a supervisão das práticas executadas por seus vassallos. A descrição do segundo e quinto documentos já diz muito sobre o assunto, no que diz respeito à praticabilidade de uma lei que obriga moradores ou oficiais a cultivarem farinha tanto para a sua subsistência, quanto para a de todos na comunidade.

Apesar da sua necessidade e significância, a farinha de mandioca não aparenta ser destaque no cenário econômico da colônia portuguesa. É condicionada a mesa dos nativos ou colonos, mas, mesmo sendo legalmente priorizado o seu cultivo

enquanto gênero básico alimentício, o preço de um alqueire não ultrapassa mais do que dois mil duzentos e quarenta réis, como nos mostra o quinto fidejussor, mediante o comentário do próprio rei D. João V, reproduzido por seus escrivães. É importante citar que Brandão afirmava em sua crônica que “o alqueire, duas vezes e meia maior do que o de Portugal, custava trezentos, duzentos e cinquenta reis, às vezes menos no princípio do século XVII” (Abreu, 1956, p 04).

No primeiro parágrafo do arquivo que remete a Recife – Pernambuco no ano de 1688, é manifestado que:

As utilidades em que os oficiais da Câmara fundão o seu requerimento, e as que agora da Bahia aponta o seu favor são *cuidentes* \* <sup>1</sup> porque a farinha é o sustento comum daqueles moradores, e plantando-se maior quantidade será mais acomodada no preço, e também porque caso que algum inimigo desta coroa, interesse a conquista daquela praça lhe não será tão fácil impedir que lhe entrem as farinhas do Recôncavo e sertão como de mar em fora (AHU\_ACL\_CU\_005, Cx. 2, D. 216, grifo nosso).

Nesse contexto, o acréscimo no cultivo da mandioca como forma de acomodar o preço é no mínimo singular. A partir disso, é plausível entender que o preço da farinha da terra é alto, dada a pouca oferta de um produto tão solicitado para quase tudo o que se faz cotidianamente. Além disso, se a oferta é mínima comparada à procura, então isso leva à conclusão de que o cultivo dessa planta não se faz com a intensidade ou da forma que deveria ocorrer, o que nos leva a comentar sobre outro dado expressivo.

Na análise do quarto registro aparece um ponto notável e emblemático. É descrita a carência de soldados, farinha e mantimentos na capitania do Rio de Janeiro. Ao ler as crônicas dos autores abordados no tópico anterior, essa capitania é destaque na produção e exportação da farinha de mandioca, quer seja de lá para outras capitanias, quer seja para além-mar. Logo, essa escassez supracitada no documento do Conselho Ultramarino passa, assim, uma perspectiva de contraposição nos dizeres dos autores, ou vice-versa. Independente do grau de relevância que esse lugar

---

<sup>1</sup> *Cuidentes* não aparece no vocabulário do século XIX, XX ou XXI, mas foram encontradas cognatas, ou seja, palavras de mesmo radical como *cuidar*, *cuido* e *cuidoso* em um dicionário do final do século XVIII. Entre essas cognatas, a palavra *cuidoso* é a que mais se aproxima do significado ou contexto do trecho em que *cuidentes* fora citado. O dicionário da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau descreve essa cognata como “CUIDOSO, adj. Cuidadofo. Camões. Eufr. 2.7. penfativo, oprimido de cuidados. Eneida 8.98. § Que cuida, prevê, suspeita, receita, do futuro trabalho não cuidadoso, § Occasionado a cuidado. Ulifipo f. 12. V., filha formosa, e virtuosa contentamento grande, mas mui cuidadoso. § Cuidoso muito em altos pensamentos de sua vida, Filos. de Princ. t. f. 6” (Bluteau, 1789).

assume no cenário nacional, o fato é que, entre as capitanias, o Rio aparece repetidas vezes no tocante à produção ou oferta desse produto, até um pouco mais do que as outras.

No que tange à Paraíba, com foco no sexto documento, que trata especificamente sobre essa capitania e a arrematação do seu dízimo real, há pouco para se atentar. Identifica-se que houve um contrato firmado no ano anterior entre a coroa e Manoel Roiz e Costa, contrato que permitiu ser redirecionada parte dos dízimos de Pernambuco para providenciar fardas e farinhas aos militares. Em suma, o contador do dízimo da Paraíba requer que se faça o mesmo com o que foi arrecadado por ele, para vir a fornecer também do conjunto aos oficiais paraibanos.

Por sequência dos acontecimentos (periodização dos arquivos), mais adiante, o nosso foco será direcionado para essa capitania, uma vez que a pesquisa é condicionada, no tempo-espaço, à Paraíba e ao estudo da importância socioeconômica das casas de farinha na formação de uma cidade do interior do alto sertão paraibano.

Olhando por uma perspectiva mais ampla, é proeminente nos arquivos a urgência da restauração de igrejas e capelas que foram danificadas. Entre os materiais requeridos para essa tarefa, figuram a farinha, vinho e azeite para as missas e lâmpadas ou para quaisquer outros sacramentos e utilidades. Convém lembrar que a cultura do cultivo de mandioca começa com os portugueses, que se apropriam culturalmente desse elemento por meio do contato com os nativos. É notório que a catequização dos ameríndios configura uma porta de entrada para esse processo de disseminação entre os colonos.

O contato e a apropriação dessa planta vieram a calhar, de modo a tornar-se fundamental no processo de colonização do Brasil. Os cronistas já apontavam que em Portugal o pão era o pilar das refeições, sendo necessário para isso o cultivo de trigo ou cevada, ingredientes essenciais para a culinária. Tais gêneros foram experimentados pelos colonos aqui, a exemplo de Brandão. No entanto, a experiência revelou que a técnica inapropriada e, concomitantemente, o grau de amadurecimento e colheita desses cereais não eram propícios para um desenvolvimento significativo. Desse modo, a mandioca, em suas diversas formas de consumo, foi se revelando indispensável ao cotidiano dos portugueses no Brasil. Não é à toa que, entre as instituições que mais necessitavam desse produto, estão as de ordem religiosa

(tomando por concepção o primeiro contato português com a erva, sendo mediado por religiosos).

Sobre as igrejas ou capelas para a parte Norte do país, os registros demonstram que havia necessidade de sacerdotes e de toda ordem de ornamentos e mantimentos. Já em relação às da parte do Sul, o primeiro registro<sup>2</sup> fornece informações de que havia sacerdotes suficientes, precisando apenas de suprimentos como a farinha de mandioca. Isso denota a disparidade que existia entre a produção ou exportação do cultivo da mandioca nesses lugares. Compreende-se que a ausência de mantimentos é maior para a parte Norte dada a dificuldade de entrada e conquista dos sertões de capitanias como as da Paraíba, Rio Grande do Norte e Ceará, por causa dos confrontos entre colonos e índios (algo que as crônicas exemplificam). Enquanto isso, o 5º capítulo da 2ª cópia do mesmo arquivo que data de 18 de maio de 1954<sup>3</sup> aponta para outros motivos tidos como fatores decisivos na carência de mantimentos básicos nas capitanias do Sul. De acordo com o relato “esta falta há tão conhecida em todas aquelas partes depois que se proibia aos particulares poderem navegar aqueles gêneros”.

O escrito não expõe quem seja esses sujeitos particulares (palavra corriqueira em outros tantos textos providos de Vossa Majestade). Porém, há a concepção contemporânea de “particulares em colaboração”, termo jurídico do tempo presente, segundo o qual esse sujeito é aquele que não tem vínculo empregatício com o poder vigente, mas que, em determinado momento, pode vir a exercer alguma função pública. Nesse caso, os comerciantes, ou qualquer outra figura intrínseca na dinâmica funcional ou organizacional daquele contexto, se enquadram nessa perspectiva. Também é curioso pensar no porquê de se proibir o traslado daquilo que era importante para a manutenção da colônia, nesse caso, para a subsistência dos moradores dessa parte do Brasil. Só não vem ao caso abordar tal problematização pela ausência de maiores informações, que o escrito não é capaz de fornecer. Em relação aos gêneros, já se sabe que se trata da farinha, vinho, azeite e cera.

Na falta de mantimentos, as igrejas do Sul passam a ser providas por meio da ajuda de paróquias das redondezas. No que concerne aos ornamentos, o rei confere a responsabilidade de conseguir essa matéria ao seu provedor-mor da Fazenda Real.

---

<sup>2</sup> Ficheiro: (AHU\_ACL\_CU\_015, Cx. 6, D. 484).

<sup>3</sup> Ficheiro: (AHU\_ACL\_CU\_015, Cx. 6, D. 484).

Discorrendo ainda sobre proibições que se faziam, há também a dos colonos e a delimitação no número de escravos em consonância com as atividades desenvolvidas por esses.

Já em 1688 percebe-se que o plantio de mandioca é preocupação tanto da Vossa Majestade quanto do próprio Governador da Bahia, que apela pela criação de uma lei que favoreça à lavoura de mandioca e, simultaneamente, à do açúcar. Em 1704, anos depois, o assunto é novamente abordado entre as partes envolvidas. O rei ordena que os lavradores com menos de seis escravos fossem conduzidos ao plantio da mandioca, deixando a produção de açúcar ou tabaco para os senhores com mais negros. No entanto, os oficiais da Câmara comunicam a D. Pedro II que isso poderia prejudicar a lavoura da cana por causa das circunstâncias do momento, visto que a maioria dos colonos do Estado da Bahia não possuía mais de seis escravos (talvez, devido ao valor ou à carestia dos cativos).

Os oficiais da Câmara apontam em carta que compõe a terceira transcrição que “Fica total caçando a cultura das canas de açúcar, de que resultará grande prejuízo a estes moradores e diminuíssem a Fazenda Real”. Em síntese, a afirmação dá a entender que condenam a Vossa Majestade, como se esse estivesse caçando, ou seja, perseguindo os lavradores da cana de açúcar. Estes ainda apelam para que o plantio da mandioca fosse passado para aqueles com menos de três escravos. Isso reforça a perspectiva citada anteriormente de que, mesmo sendo fundamental para o andamento da colônia, o foco da coroa ainda é o de produzir para exportar, de tal modo que, ainda que esse intuito não venha do rei e da sua corte, os colonos tratam de lembrá-lo.

*A posteriori*, em 1724/25, é aplicada uma lei que obriga os navegadores ou os comerciantes que, embarcando na Costa da Mina para negócios relativos à comercialização de escravos, mande os escravos já seus plantarem a mandioca. Isso é exemplo de mais uma diligência mediada pela coroa portuguesa.

Paralelamente, o mesmo fichero descreve o redirecionamento de homens de outras capitanias para a exploração das Minas. Isso indica um aumento populacional na região e, conseqüentemente, a urgência de haver aumento das lavouras de mandioca como subsídio. Esse prisma contribui para a perspectiva de que esse gênero comestível se converteu em pilar no processo de desenvolvimento da colonização brasileira. Claro, sem que se esqueça dos outros tantos elementos ou das atividades socioeconômicas que maximizaram essa marcha. Partindo desse

princípio, cabe ressaltar a introdução de outros gêneros cultivados para aplacar a ausência de farinhas.

O governador da Bahia, Dom Rodrigo da Costa, em carta para o rei, contribui com informações sobre o tema. Datando de 3 de março de 1704, a carta expõe que o governador se encontra sem condições de cumprir as ordens da coroa, pois, para isso, ele já tinha feito o que estava ao seu alcance. A sua fala deixa transparecer a indiscutível preocupação que o domina naquele estado. Segundo ele, era impossível enviar mais farinha e outros gêneros comestíveis para o Rio, porque, desde que governa aquele estado, já havia mandado trinta mil alqueires de farinha da terra. Além disso, afirma que:

E para o mantimento que ela leva, foi preciso valer-me agora das roças que se haviam de desfazer para o ano, por cuja razão, necessariamente fica esta cidade e seu Recôncavo exposto, a padecer uma irreparável fome sem embargo do incansável desvelo com que procuro evitá-la, obrigando os lavradores de fora não só a plantar mandiocas, se não também todos os legumes com que se costuma reparar a falta das farinhas (Arquivo Histórico Ultramarino, 1704, AHU\_ACL\_CU\_005, cx. 4, doc. 387).

O relato deixa notório que, na falta de farinha, plantavam-se legumes que temporariamente podiam reparar a mendicidade desse artigo primário. Outrossim, mostra também que, sob a perspectiva do governador, os moradores, diante da corrida pelo ouro, não reparam no problema que os rodeia. Desse modo:

Todo o seu cuidado se cifra em procurá-lo e nenhum tem em prevenir o seu sustento, e mais tendo o desengano de que da Bahia os não podem socorrer e o pior é que neste mesmo estado se acham todas as capitâneas do Sul, por estarem despovoadas de seus habitadores por terem ido para as minas todos os que são capazes de o fazer (Arquivo Histórico Ultramarino, 1704, AHU\_ACL\_CU\_005, cx. 4, doc. 387).

O discurso escrito do governador “aponta” o porquê da capitania do Rio de Janeiro, que o cronista Ambrósio F. Brandão descreve como uma das maiores produtoras de farinha de mandioca, parecer decair anos depois do início da colonização. Isso no sentido da dinâmica de produção, distribuição e exportação desse gênero no interior do Brasil ou para além-mar.

Partimos agora para a análise e interpretação dos três últimos documentos que foram propostos para a abordagem neste capítulo. São justamente aqueles que

remetem à capitania da Paraíba e ao seu papel diante do foco deste estudo, em virtude de razões que já foram mencionadas anteriormente.

No ofício de 1787, escrito pelo então governador da Paraíba, o coronel Jerônimo José de Melo e Castro informa ao secretário de estado da Marinha e Ultramar sobre o desleixo dos agricultores em plantar a mandioca. Essa informação deixa transparecer a eminente preocupação em relação à produção de um gênero básico tão primordial na alimentação dos paraibanos.

Em suas palavras, esse descuido na plantação da mandioca é consequência da paixão dos agricultores pelo algodão. Ainda expõe que a cultura desse gênero, o algodão, à época, tornou-se a ambição dos cultivadores dessa capitania. Entre essa e outras informações, fica evidente que a cultura do açúcar e da mandioca principia, no fim do século XVIII, a perder espaço no comércio paraibano para um produto que mais tarde viria a ser reconhecido como o “ouro branco”. Até então, o trigo, que futuramente servirá de base para confecção do pão e outros tantos alimentos presentes no café da manhã do brasileiro, ainda não aparece de forma significativa entre as atividades econômicas da colônia portuguesa. Isso acentua ainda mais a necessidade de “controle” do Estado e dos seus agentes sobre a produção da farinha de mandioca.

No escrito, o governador ainda aponta que a maior consequência dessa prática citada é o desequilíbrio na oferta e procura da farinha no comércio. Em razão da diminuição da produção, o preço do produto sobe e o “homem comum” — como nos é colocado — perde o poder de compra, ou seja, o produto não chega à mesa da população em geral, tornando-se gênero alimentício exclusivo a poucas pessoas.

Passando depois a possível prática de atravessarem, e extraviarem, a farinha subindo ao exclusivo preço a que o comum do povo não pode chegar, resultando dessa desordem extremosas necessidades que exprimem tão por se não observar em equilíbrio a economia em que todas as Câmaras deste Governo devam por um ativo, e escrupuloso cuidado em ponto tão essencial à subsistência da humanidade (Arquivo Histórico Ultramarino, 1787, AHU\_ACL\_CU\_014, cx. 30, doc. 2178).

É possível notar que isso afeta a balança econômica do estado. Nesse caso em específico, a Paraíba é “atingida em cheio”.

Para amenizar os efeitos dessa problemática, o governador Melo e Castro elaborou um ofício ao qual nos atentamos agora. Esse documento, ora em foco,

apresenta não somente o gatilho por trás desse problema, mas também a proposta de intervenção. Nessa situação, são instituídas:

Ordens que cada um casal seja obrigado a plantar, e cultivar cinco mil covas de mandioca, e tendo filhos ou escravos capazes de trabalho, cada um plante e cultive três mil covas, e isto indispensavelmente não lhe proibindo a plantagem do algodão a que puderem chegar às suas forças e diligência, por ser também uma porção do segmento do comércio, pena de infalível prisão, e de trabalharem nas obras da fortaleza, e as mais a meu arbítrio, e nas mesmas penas serão compreendidos os fabricantes da farinha, que depois da data deste, não mandarem vender a esta praça a mesma farinha pelo preço que puderem, e mais legumes, e os venderem aos atravessadores, e os não irem imediatamente denunciar para serem punidos na conformidade das reais ordens (Arquivo Histórico Ultramarino, 1787, AHU\_ACL\_CU\_014, cx. 30, doc. 2178).

O descumprimento das ordens acima enquadra como passível de prisão, mas o interessante é a quem se aplica essas ordens. Estende-se desde os casais cultivadores e os seus filhos até os fabricantes de farinha que, a partir da data de publicação do artigo, possam vir a escolher vender a carga aos atravessadores em vez de comercializar na praça. Creio que seja mais uma medida preventiva contra a carência desse gênero nas comunidades e, portanto, na capitania da Paraíba.

Um último ponto louvável de comentário em relação a esse arquivo recai sobre uma ordem anexa ao ofício e em que o governador ordena a retomada da produção de cana de açúcar em avulso, como dantes se praticava nos engenhos, em especial, nos engenhos de fogo. Isso denota a perspectiva de Caio Prado Júnior a respeito de o caráter da colônia portuguesa estar e ser sempre direcionada à monocultura para agroexportação de poucos gêneros alimentícios. Isso mostra que, mesmo quando uma atividade não é mais rentável para a colônia e o seu desenvolvimento econômico, ainda assim é priorizada e mantida como centro das atenções, enquanto outras tantas de tamanha significância para subsistência dos seus habitantes e/ou para o funcionamento do Estado são escanteadas, tal qual a farinha de mandioca.

Adentrando no oitavo documento, nós nos deparamos com o ofício da Junta Governativa da capitania de Pernambuco. Apesar de remeter a essa capitania, trata-se da relação econômica entre ela e a Paraíba no tocante à comercialização da farinha de mandioca. Mesmo sob outro prisma, esse ficheiro possibilita maiores informações sobre os caminhos desse artigo alimentício pelo estado paraibano.

No ofício, encontra-se uma carta inclusa dirigida a D. Rodrigo de Sousa Coutinho. Aparenta tratar-se de uma reclamação em relação a uma ordem que foi

dada anteriormente pelo antecessor de Coutinho. A partir da transcrição, a interpretação do ficheiro dá a entender que, depois de proibida a comercialização de farinha entre essas capitanias, essa prática só poderia ocorrer novamente mediante licença. Para D. José, bispo de Pernambuco e autor do arquivo, é estranha essa restrição acerca da comercialização desse gênero entre as capitanias vizinhas. De acordo com o escritor:

Se fez muito estranho na Real presença que o comércio de um gênero da primeira necessidade estivesse aqui sujeito a restrições que requeiram semelhantes licenças, quando uma inteira liberdade de o transportar de umas para outras terras, ou de umas para outras capitanias deste Estado, é o meio de animar a sua cultura e de procurar por consequência, a sua maior abundância, e a sua barateza (Arquivo Histórico Ultramarino, 1799, AHU\_ACL\_CU\_015, cx. 206, doc. 14035).

Se a liberdade de comercialização entre as capitanias, tanto interna quanto externa, é a melhor forma de incentivar a produção e a distribuição desse produto, o que justifica essa proibição? Isso é algo intrigante e a resposta aparece no próprio discurso do bispo ao citar a monopolização desse gênero como possível consequência. É plausível afirmar que o autor fala para Coutinho que a Sua Majestade ordena a reversão das ordens vigentes. É nítido que a publicação dessa proibição parte do governador pernambucano que antecede a D. Rodrigo. Isso nos releva algo ainda mais interesse, o notório receio do desenvolvimento econômico da Paraíba no que diz respeito ao fabrico, distribuição e comercialização da farinha em relação às demais capitanias vizinhas.

Seguidamente, visitamos mais um ofício, escrito agora pelo então governador paraibano Luís da Mota Fêo, em 9 de setembro de 1803, direcionado ao Visconde de Anadia (secretário de estado da Marinha e Ultramar). É somente nesse arquivo que nos deparamos com a presença de novos elementos, ainda por cima de caráter natural, como um dos empecilhos para o bom funcionamento dessa atividade econômica. Refiro-me aos efeitos da natureza tal como a seca a qual, infelizmente, caminha de braços dados com a fome.

O ofício revela que, no início do século XIX, a capitania da Paraíba passava por grandes dificuldades socioeconômicas. Nas palavras do governador, “a capitania estava em deplorável estado de miséria e decadência pelos tristes efeitos da seca e da fome”. Essa última assolava todo o território nordestino de modo que,

consequentemente, as plantações e os habitantes também eram afetados diretamente por essa eventualidade.

Surge, a partir desse processo, mais um desequilíbrio no fabrico, distribuição e comercialização da farinha de mandioca pelo Brasil adentro. Diante da carestia, os preços dos gêneros comestíveis sofreram alterações. Nessa categoria, a farinha figura em primeiro lugar. Segundo o autor, a farinha antes era vendida no sertão ao preço de doze a dezesseis mil réis o alqueire e nos Portos do mar a quatro e seis mil réis. Esses valores foram posteriormente elevados.

Em meio à crise, aponta-se que até as sementes eram consumidas pelos povos. Luís da Mota ainda comenta que chegou a adotar o Plano da Sociedade e que pediu ao Governador Geral do Brasil, na Bahia, víveres (animais) para amenizar a crise na Paraíba. Além disso entre outras medidas está a frequente persuasão dos habitantes para plantarem o que for possível.

O problema só é aplacado com a volta das chuvas entre os meses de maio a agosto. Simultaneamente, o preço dos comestíveis retrocede ao valor habitual. A farinha de mandioca, na capitania paraibana, desce de quatro mil a mil duzentos e oitenta réis, com previsão de um valor ainda menor a partir da abundância da plantação da Pia Sociedade Agrícola (diante da palavra Pia, acredita-se tratar-se de um mosteiro, mas, pela ausência de maiores informações, não se sabe ao certo).

Portanto, os documentos coloniais do Arquivo Histórico Ultramarino são ricos em detalhes, que pormenorizam qualquer que seja o processo ou o evento histórico analisado. Assim, esse material ajuda a compor os fragmentos que faltam para o mosaico sobre a interpretação da participação e da função dos colonos ou do Estado no trato da mandioca, algo essencial depois de ter visto até onde se expande o papel dos indígenas diante da apropriação cultural que os portugueses fazem dessa atividade.

### 3 A FARINHA NA CIDADE

#### 3.1 Poço Dantas nos trilhos da cultura de mandioca

Falar da cultura de mandioca em Poço Dantas é falar das famílias fundadoras, é falar da cultura e das diversas manifestações ou relações que constituem parte desse mosaico. Uma coisa é certa, a institucionalização dessa cultura alimentícia vai muito além do aspecto econômico, de modo que para compreensão desse é preciso ouvir e interpretar as vozes que compõem e fazem ou fizeram parte da história das casas de farinha na cidade.

Nesse sentido, compomos este texto com a narrativa e a análise de três discursos diferentes. Nós os direcionamos à fala de três sujeitos partícipes dessa atividade, que viveram ou se relacionaram direta ou indiretamente com a cultura de mandioca no município. O foco é ouvir, para depois conseguir problematizar a prática do cultivo, distribuição e comercialização da farinha de mandioca enquanto fato significativo na formação de Poço Dantas e/ou demais cidades vizinhas.

A primeira narrativa remete à proprietária de uma das casas de farinha do município, a senhora Maria Auxiliadora Peixoto, de 57 anos. Cabe ressaltar que nem todas as instalações continuam abertas, mas isso não vem ao caso, no momento. O segundo relato pertence à Jucilene Cesário Penaforte Ferreira que, aos 57 anos, ainda trabalha e tira o seu sustento desse ofício. Já a terceira e última fala que integra este tópico diz respeito à Francisca Maria Barbosa, de 50 anos, que, mesmo não tendo mais contato com a atividade, ainda se lembra muito bem da prática e, tendo vivenciado esse cenário, tem experiências significativas que podem ajudar a analisar e interpretar melhor os rastros da cultura de mandioca pelo município.

A partir da Revista intitulada *História, Expressões e Eventos da cultura do município de Poço Dantas* (2010), único escrito referente à constituição da história local, sabemos que é no sítio Lajes que, anteriormente, se encontrava o maior número de casas de farinha em funcionamento, e é para lá que nós nos direcionamos nesse primeiro momento. A única instalação que nunca fora fechada está de pé desde os primórdios da formação de Poço Dantas enquanto cidade é justamente a de Maria Auxiliadora, localizada nessa parte da zona rural.

Para início de conversa, Poço Dantas está inserida na região do alto sertão e é reconhecida como última cidade paraibana. Portanto, faz fronteira com os estados do

Ceará e do Rio Grande do Norte. É importante tocarmos nesse ponto porque Auxiliadora nasceu na cidade vizinha, Icó-CE, e viveu um tempo lá com os pais, até retornarem ao sítio Lajes. Chegou pequena para morar próximo à casa dos avós maternos e é a partir daí que tem início mais uma geração à frente da casa de farinha.

Ela nos conta que havia anteriormente quatro instalações naquele lugar. Três delas pertenciam à sua família e a outra à família de Francisco Cesário. Uma era da sua bisavó e as outras duas dos tios-bisavós, irmãos dessa senhora. Desse modo, as casas de farinha presentes no município eram majoritariamente da família Penaforte. Ou seja, essas casas pertenciam a José Penaforte, a João Penaforte e a Maria Penaforte. Cada qual com sua “propriedade” ao lado do outro. A caminho do sítio e já próximo à casa de Auxiliadora, é possível observar algumas dessas casas de farinha abandonadas às margens da estrada, ainda de pé, mas cobertas pela vegetação.

Apesar de a revista nos dar informações de que as primeiras casas de farinha começaram a ser instaladas entre 1920 a 1925, a narradora não sabe dizer em que ano ou época a sua foi construída. Ela nos diz que:

Sei não, porque cheguei aqui pequenininha e essa casa de farinha já funcionava. Eu não sei mais ou menos quanto tempo, quantos anos faz também não que funciona, só sei que é muito tempo. Eu acredito que minha mãe deveria saber, mas às vezes a gente, né, os anos vão passando e a gente nunca tem interesse de se informar, só sei que faz muitos anos (Peixoto, 2023).

Somente a sua falecida mãe poderia responder a tal pergunta, pois nunca teve curiosidade sobre esse fato. Ainda assim, ela nos revela que a casa é herança da bisavó materna, que passou para os seus avós, os quais, depois, passaram para a sua mãe, até chegar como herança para ela e os irmãos. Por falar nisso, somente ela e um dos nove irmãos são os responsáveis em manter esse ofício e a manutenção do estabelecimento. Antes, era responsabilidade do pai, que já senhor de idade e sem condições de continuar na labuta, repassou a atividade para os filhos.

O funcionamento da casa se dá por meio do arrendamento e do agendamento. É justamente o irmão de Auxiliadora que trata das negociações com os cultivadores da mandioca. De acordo com ela, a renda é cobrada de oito/uma, isso quer dizer, que a cada 80 quilos de farinha ou goma produzida, o pai dela retira uma, o equivalente a 10 quilos. Além disso, a senhora nos dá o exemplo de que, a cada oito sacos de

mandioca retirados da roça, o proprietário da casa de farinha pode ficar com um. No entanto, ela explica que a divisão da goma é mais complicada de se fazer.

Nesse ponto do discurso, há algo intrigante, pois mesmo não coordenando as atividades e, conseqüentemente, não podendo mais acompanhar o processo das farinhas no âmbito das casas de farinha, quem ainda é “legalmente” o proprietário da instalação é o senhor seu pai. Em suas palavras:

Papai que tomava de conta da casa de farinha, ele só trabalhava lá, cevava a mandioca, mas vai envelhecendo e vai largando aos poucos. Aí “ele” que toma de conta da casa, ceva e quando as pessoas vão fazer mandioca todo mundo o procura para agendar (Peixoto, 2023).

Sob a perspectiva da narradora, o arrendamento, então, se dá por meio da negociação e divisão, enquanto o agendamento é um complemento da prática, haja vista a procura pela instalação. Cabe ressaltar que o pronome “ele”, em destaque na sua fala, remonta-se ao irmão e ao papel que assumiu de seu pai. Nesse determinado momento, a autora estava falando da função desempenhada por seu pai e, então, passa a se referir ao irmão para nos apresentar o contexto da substituição de papéis entre pai e filho.

Em relação à produção da cultura de mandioca, segue o mesmo padrão tradicional que os cronistas descreviam em seus textos. A mandioca, quando chega à casa, é raspada, depois é cevada e, quando feita a massa, é lavada e deixada de molho para no dia seguinte ser lavada novamente, posta para secar, desmanchada e transformada em goma ou farinha. O soro (líquido retirado do produto) é descartado como sempre, dado o nível de toxidade da planta. Na própria casa de farinha, não se observa nenhum tipo de instrumento ou processo de modernização, a não ser a frequente substituição de panos — escolhidos de acordo com o material para serem usados na peça das lavadeiras. A partir do sequenciamento de imagens abaixo (colagem), é possível verificar algumas das etapas e das funções presentes nessa lógica da produção das farinhadas:

**Imagem 1 – Colagem: Processo de produção**

**Fonte:** Arquivo pessoal (2023).

Para a manutenção da casa de farinha, são necessários reparos no ambiente todos os anos. Auxiliadora expõe que esse foi um dos motivos para o seu pai ter abandonado, em parte, a coordenação da instalação. O local é tradicional, a casa é feita de tijolos e barro, madeira antiga retirada do mato e instrumentos rústicos também elaborados desse mesmo material, a exemplo da prensa. Similarmente, são necessários consertos no tanque, no cevado ou no forno. A partir disso, comenta que o pai acredita não ter lucro, mas somente gastos por causa do contínuo processo de restauração e, ainda, de adaptações como é o caso do pequeno banheiro — demanda das lavadoras e raspadeiras feito do lado de fora da casa de farinha, em um espaço antigo (pequena casa de barro em que antigamente moravam os seus avós). O espaço todo conta com a casa grande (alpendrada), moradia da sua família, com essa antiga casa de barro (agora banheiro) e a casa de farinha ao fundo do terreiro. Apesar da perspectiva do seu pai, ela acredita que vale a pena manter o estabelecimento e que dá bastante lucro com o arrendamento e a venda do fabrico.

A respeito da comercialização, os produtos são requisitados por pessoas de toda a região. Auxiliadora informa que sempre vem gente das cidades circunvizinhas, tanto do lado da Paraíba, quanto do Ceará ou do Rio Grande do Norte, em busca da farinha, da goma ou da tapioca feita ali mesmo. Esse enlace comercial já acontece desde os tempos das suas bisavós (período em que, provavelmente, Poço Dantas ainda era sítio do distrito de Uiraúna que, em escala maior, pertencia a Antenor Navarro, atual São João do Rio do Peixe).

Sobre esse assunto, ela ainda comenta que, no ano anterior de 2022, o pai vendeu uma boa porcentagem do seu produto para a prefeitura de Poço Dantas, por meio de um projeto que compra dos agricultores, horticultores, apicultores ou pecuaristas locais para distribuir às famílias carentes ou às repartições públicas, escolas, creches, etc. Mesmo assim, restou uma porção de goma e farinha que foram armazenados em silos de zinco por eles, proprietários da casa de farinha, o que os possibilitou a continuarem a vender esses produtos ao decorrer do ano a qualquer pessoa que viesse procurar por eles.

Em relação aos preços do fabrico, esses podem variar assim como o valor cobrado pelos trabalhadores. Nesse caso, as informações que nos são apresentadas revelam que o preço da farinha varia de 260 a 270 reais o saco, já a goma é sempre mais lucrativa, com preços que atualmente chegam a 500 reais. No que condiz com a jornada de trabalho do pessoal e com o valor atribuído a ela, a senhora descreve que as atividades se iniciam às 3h ou 4h da manhã e se estendem até às 18h, conforme a imagem 2 nos mostra:

**Imagem 2 – Início de produção: trabalhadoras na sua labuta pela madrugada**



**Fonte:** Arquivo pessoal (2023).

Geralmente, pagam a cinco pessoas para trabalharem no trato da mandioca. O preço do dia de trabalho varia de acordo com a função exercida por cada um. Logo, o valor cobrado pelo sovador tende a ser diferente da do forneiro, enquanto um recebe em torno de 150 reais o outro fica em torno de 100 a 120 reais.

Há algo intrigante a esse respeito, a senhora não se lembra de quanto custavam esses produtos na época dos seus bisavós ou avós, porém diz que nunca os preços foram tão altos, pois, desde que tem conhecimento e familiaridade com o ofício, os valores são medianos. Isso dá a entender que o lucro dessa prática não é tão significativo quanto aos preços estipulados, mas é diante da procura pelo fabrico e, talvez, por causa da tradição que esse ofício permanece ativo, até porque, em determinado trecho da entrevista, ela comenta que a procura pelos serviços e pelos produtos da casa de farinha são contínuos e que sempre houve fartura de mandioca. Para as famílias que vivem disso, a renda da cultura de mandioca é boa, mas é e sempre foi complementada com a produção, distribuição e comercialização de outros gêneros alimentícios, principalmente com a produção do milho.

No quesito transporte, ela cita que houve a substituição do lombo dos animais e os caçoas (recipientes feito do couro do gado) pelas caminhonetes no caminho que a mandioca percorre da roça para a instalação. Além disso, para cada arranca de mandioca, formavam-se doze cargas que eram trazidas em caçoas por esses animais. O trabalhador recebia por carga transportada. Atualmente, com o auxílio desse tipo de carro, não se sabe mais quanto é trazido a cada viagem, pois se despejam na casa de farinha de modo avulso. O mais interesse sobre essa parte é que a autora diz que isso é ruim para os trabalhadores responsáveis pela arranca, porque acabam trabalhando mais do que antes, enquanto recebem o mesmo valor. Em seu discurso, ela expõe que:

As arrancas ficam bem maiores, é ruim para o pessoal que trabalha, porque acaba trabalhando mais, né?, e ganhando o mesmo valor. E às vezes a gente acha até que explora as pessoas nesse caso, mas isso aí é de cada um, né? (Peixoto, 2023).

No que concerne às diversas utilidades em que a mandioca pode se transformar, ela informa que só se produzem a farinha, a goma e a tapioca ali. O polvilho, ou sequilho como conhecemos aqui pela região, só não é feito ali porque a

senhora disse não conseguir achar o ponto certo (talvez de cozimento ou manipulação da massa).

Em relação ao período de funcionamento da casa, a narradora nos conta que, no ano passado, o estabelecimento permaneceu aberto por bastante tempo. A causa disso foi o bom rendimento das plantações de mandioca. A previsão, por agora, é de que não permaneça tanto tempo aberta, pois, de acordo com ela, as plantações não deram resultados tão bons quanto antes. Em suas palavras, mesmo em início de agendamento, já se percebe que este ano está fraco, visto que:

O ano passado funcionou bastante e no ano trasado também, mas esse ano, eu acredito que vai ser poucos dias. Começou agora, tem um menino lá de São João Bosco fazendo e um da Lagoa, aí eles tão fazendo ontem e hoje, aí não tem ninguém agendado pros próximos dias não, porque tá bem fraco. Parece pouco pro ano passado (Peixoto, 2023).

Ao ser abordada sobre o clima e se esse fenômeno atrapalha o funcionamento da instalação, a dona Auxiliadora responde que não, e que o fato de, às vezes, a cultura de mandioca e da sua produção decair ocorre devido à negligência dos agricultores no plantio da erva e à negligência até dos proprietários na manutenção das casas de farinha. Por falar nisso, ela ainda discorre que o motivo por trás do fechamento das casas de farinha vizinhas se deu tanto por causa do contínuo processo de manutenção e adaptação, quanto por causa do desinteresse dos filhos e dos netos dos fundadores em dar continuidade a elas. Afirma que a maioria dos primos, filhos dos seus tios-avôs, não deu seguimento ao ofício porque partiram para outros lugares, alguns para São Paulo, e que é provável, futuramente, não haver alguém para dar permanência à sua, uma vez que a nova geração também não tem demonstrado interesse pela prática.

Partimos agora para a interpretação do discurso de Jucilene Cesário Penaforte Ferreira, a segunda entrevistada dessa série. Cabe ressaltar que ela e a narradora supracitada são primas maternas. Isso quer dizer que Jucilene é herdeira de um dos tios-bisavôs de Auxiliadora. No entanto, ela trabalha como raladora de mandioca na instalação da prima e diferente dela, pois nasceu ali mesmo no sítio de Lajes.

Tanto uma quanto a outra aprendeu o ofício ainda criança. Jucilene instruiu-se com dez anos, enquanto acompanhava a rotina dos pais no trato da mandioca. Comenta que, ainda pequena, na instalação, foi observando e aprendendo a prática e que, mesmo sendo raladora, sabe lavar. Diante disso, expomos a imagem 3 como

um reflexo da sua atual função no trato da mandioca, em que é possível ver, ao fundo, do lado direito, Jucilene e o seu filho desempenhando o mesmo papel dela:

**Imagem 3 – Raladoras descascando mandioca: Jucilene e o seu filho**



**Fonte:** Arquivo pessoal (2023).

Ela nos revela que esse era o sustento que as pessoas ganhavam para conseguirem possuir alguma “coisa”, pois não havia ganho a não ser com esse ofício. De certo modo, isso não se contrapõe, mas complementa os dizeres de Auxiliadora sobre a significância que a produção de outros gêneros alimentícios tinha para eles ali na região. Isso enfatiza a cultura de mandioca como destaque entre as atividades socioeconômicas de subsistência dessas pessoas.

Um dos primeiros pontos intrigante, entre essa e a outra narrativa, recai sobre o nome dos fundadores das casas de farinha. Nesse caso, Jucilene acrescenta os nomes de Francisco Cesário, José Penaforte, João Penaforte e Antônio Lourenço como fundadores das casas de farinha no sítio. O último nome citado não aparece na entrevista anterior, porém Jucilene explica que esse foi o esposo de Maria Penaforte.

Atualmente, moradora de São João Bosco, hoje distrito de Poço Dantas, Jucilene ainda revela que nessa comunidade também existia uma instalação, a do fundador José Vieira. Com essa, chegamos ao total de cinco casas de farinha em um

círculo muito próximo. No que diz respeito à produção, cita que era bastante significativa, que se produzia e vendia bastante e que o rendimento dessa prática dava para sustentar a casa, isto é, uma família por um bom tempo.

Ao abordar a procura pela farinha ou pela goma, ela é ainda mais específica nos detalhes do que a sua prima pôde ser. A partir do que sua memória permite lembrar, responde que “vendia para os mesmos cantos, para Uiraúna, para Luís Gomes, para Triunfo, aí hoje em dia é quem chegar a comprar. Não sei mais nem pra quem vendia. Sei que de primeiro era assim”. (Ferreira, 2023).

Convém especificar que, posto isso, as relações comerciais que aconteciam em torno da produção e da distribuição da mandioca se faziam com pessoas dos estados vizinhos, Luís Gomes – RN, Uiraúna – PB e Triunfo – PB, e, para complementar, a narradora acrescenta expondo que o pai vendia várias carradas, principalmente para Triunfo.

É essencial destacar que a tapioca era raramente vendida a alguém. Diante da sua perspectiva, era muito difícil comercializar esse artigo, porque a demanda da população era prioritariamente pela “goma seca”, sendo que, atualmente, muitos procuram pela “goma verde”. A diferença está nos costumes, pois afirma que, anteriormente, as famílias produziam muito a goma verde (propícia para confecção de tapioca). Além disso, Jucilene explica que alguns grupos familiares faziam a goma verde por duas semanas, podendo chegar a meses, no entanto, no presente, a produção da mandioca está diminuindo e são poucos os que fazem a farinhada.

Em relação ao preço dos produtos no passado, mesmo não conseguindo se lembrar dos valores tanto quanto Maria Auxiliadora, discorre que a farinha e a goma tinham preços bem menores no tempo do cruzeiro. Não dá para comparar com os valores atuais por inúmeros motivos, o primeiro e mais expressivo é o fato de que o valor monetário entre o cruzeiro e o real é totalmente distinto, o que não vem ao caso ser discutido.

Com relação à construção das casas de farinha, aborda que nem todos tinham condições de levantar ou manter esse tipo de “fundação”, assim como a primeira narradora expõe. A respeito do funcionamento, exemplifica o mesmo processo que começa com o arrendamento e o agendamento para depois dar início às etapas de produção condicionadas ao trato da mandioca, algo que já foi descrito acima.

Seguidamente, Jucilene aponta que algumas das antigas instalações do sítio Lajes fecharam as portas porque os herdeiros não deram continuidade ao ofício. Isso

se remonta à opinião de Maria Auxiliadora. Acrescenta, ainda, que não quiseram ter a “responsabilidade de colocar para funcionar”.

Em relação ao clima, expõe que interfere na atividade, pois em dias chuvosos ou nublados a goma pode estragar. De acordo com ela:

Quando tá só chovendo ou nublado, as gomas ficavam tudo azul, ficavam muito ruim e era obrigado tá passando na água de novo. Aí por isso que eu penso logo, como tem pouca mandioca, não fica mais ruim porque as mandiocas são poucas, as gomas são poucas, aí o solzinho quando abre já seca tudo (Ferreira, 2023).

Desse modo, o seu discurso aparenta certa controvérsia, pois, ao mesmo passo em que o “tempo” é para si um empecilho, ele também é recebido como algo bom quando em dias ensolarados, facilitando o processo de produção.

Para fechar a sua narrativa, introduz um outro tópico interessante no que concerne ao cotidiano e ao convívio nas casas de farinha. Segundo ela, no passado, “aqui e acolá vivia umas tertulinhas de antigamente. Tinhas essas tertúlias que os jovens gostavam sempre de fazer” (Ferreira, 2023). Essa ação, que os adolescentes faziam para entretenimento, diz respeito à prática de dançar ou cantar ao som de uma radiola, daí o significado de “Tertúlia”.

Partindo para a última entrevista, focamos agora na narrativa de Francisca Maria Barbosa. Convém lembrar que há anos ela não entra em nenhuma casa de farinha, mas, mesmo assim, há muito o que dizer. Diferente das demais, somos levados a um outro cenário, a uma instalação fundada no sítio Bolandeira, ainda zona rural do município de Poço Dantas.

A narradora mora na sede da cidade, mas entrou em contato com a casa de farinha ainda pequena. Quando criança, ela morava no sítio Queimadas e de lá os seus pais subiam para o trato da mandioca na instalação mais próxima, essa do sítio Bolandeira. Ela os acompanhava e, assim como as demais autoras que compõe esse texto, aprendeu o ofício observando-os. Passou toda a infância e grande parte da adolescência frequentando esse âmbito, até mudarem para o centro.

Ela nos conta que tanto o proprietário quanto a sua esposa falecera cedo, e, mesmo com a memória “falha”, ainda se lembra do primeiro nome do dono, seu Minervino. A revista do município descreve a formação do sítio Bolandeira a partir dessa atividade, o próprio nome do lugar refere-se a uma casa de farinha puxada por bois. No escrito, só aparece o nome dos primeiros habitantes, que, provavelmente,

instalaram essa casa, Manoel Carolino de Sousa e Ezequiel Almeida. Em relação a essa informação, dona Francisca informa que seu Minervino e a família foram os últimos a praticarem esse ofício ali. Ela ainda comenta que os pais passaram mais alguns anos fazendo farinhada nessa instalação da Bolandeira, até que fechou e não sabe ou reconhece os motivos por trás disso.

Sua experiência nesse âmbito fora encurtada por causa dos estudos e da mudança de lugar, mas, enquanto frequentou o estabelecimento, ajudava os pais no que fosse possível. Em um trecho da entrevista, Francisca diz que ia para ajudar na cozinha, porém, às vezes, espalhava a goma pelo tabuleiro ou participava do armazenamento do produto, abrindo ou fechando os sacos. Normalmente, a farinhada durava oito dias, então dormia com os pais por ali mesmo. Enquanto isso, eles permaneciam acomodados em espaços arranjados pelo proprietário.

Sobre a descrição do funcionamento e do processo de produção, não há elementos novos. A esse respeito, a sua narrativa segue a mesma orientação das demais já citadas, mas algo nos chama a atenção quando ela fala que “adolescente, nós começamos no início cortando maniva” (Barbosa, 2023).

A palavra “maniva” é intrigante e, quando confrontada sobre o significado, responde que “Maniva era a madeira que planta no chão aí depois dá a batata e a batata é chamada mandioca. A madeira que vai enfiada no chão é chamada de maniva e daí sai a batata embaixo no tronco da árvore” (Barbosa, 2023). Portanto, trata-se do talo, do pedaço da planta usada para o plantio ou replantio dela.

Na pauta da comercialização e da distribuição da farinha ou da goma de mandioca, nós nos deparamos com mais algumas informações essenciais. Aí aparece o nome de outra localidade para onde a mandioca era vendida, São João do Rio do Peixe, que, à época, era reconhecida como Antenor Navarro, à qual Poço Dantas ainda estava politicamente ligada, o que se configura como mais uma peça do mosaico dos caminhos percorridos por esse gênero alimentício.

Na ordem dos preços da farinha ou da goma, ela não sabe informar quanto custava no passado. Responde que, enquanto moça, não tinha interesse por essas “coisas”, os pais trabalhavam, ela ajudava, mas era alheia a alguns fatos. Seu comentário não é muito diferente do de Maria Auxiliadora, visto que ambas apontam não ter tido maior curiosidade sobre a atividade dos pais, e até dos avós, o que é intrigante dados os eventos que ocorrem em torno desse ofício e, principalmente, o

papel dessa prática na roleta das relações e ventos que perduram no cotidiano das suas famílias.

No quesito cotidiano e festividades, diferente das casas de farinha instauradas no sítio Lajes e do comentário de Jucilene Penaforte, dona Francisca descreve que não se faziam comemorações na casa que visitava, tal como as que foram citadas acima. Pelo contrário, havia durante o carregamento, esporadicamente, pequenos churrascos com porcos e outros tipos de víveres.

Para finalizar esse subtópico a que nos atentamos, é necessário fazer uma breve sistematização das informações tratadas, principalmente pela importância de olharmos por um amplo panorama. Logo, é preciso citar que muitas são as casas de farinha não tratadas pelos entrevistados, mas que fizeram e fazem parte da formação socioeconômica do município de Poço Dantas. Cabe apontar que as narrativas aqui presentes são peças de um quebra-cabeça maior, e que as informações prestadas são curtas, contudo significativas para o entendimento do papel que a cultura de mandioca desempenhou na vida das várias famílias que compõem essa comunidade desde a sua gênese.

O pouco descrito oralmente sobre a produção, distribuição e comercialização da mandioca é fundamental para compreender essa atividade enquanto parte constituinte do aspecto econômico e cultural dessa cidade. Apesar de aparecerem determinadas lacunas em trechos dos discursos dessas mulheres, a revista histórica local, já abordada aqui algumas vezes, foi elaborada por professores poçodantenses e, a partir de entrevistas orais com pessoas das famílias fundadoras, portanto, revelam dados que ajudam a compor parte dessas fendas que permanecem abertas ao longo do texto, a exemplo do período que teve início a instauração dessas casas no município. É importante destacar que, mediante um trecho do discurso de Maria Auxiliadora Peixoto, surge a referência a um projeto da atual gestão municipal. Esse e outro projeto desenvolvidos pela secretária de agricultura e meio ambiente estão proporcionando a retomada dessa atividade em âmbitos fechados já há bastante tempo, como incentivo à permanência dessa prática que, culturalmente, faz parte das raízes dessa região.

### **3.2 As vozes da cidade: narrativas, lacunas e esquecimento**

A princípio, envolvemos as narrativas neste capítulo sob a perspectiva de que a História de Vida fomentada pelas experiências, pensamentos e, conseqüentemente, lembranças, é uma das portas de entrada para a compreensão da cidade de Poço Dantas-PB, em suas diferentes formas constituintes. No entanto, há de convir que as narrativas deixam lacunas proporcionadas pelo mal do esquecimento. Nesse sentido, cabe problematizarmos até que ponto essa circunstância limita ou afeta nossa interpretação.

A começar pelo entendimento do título *Vozes da cidade*, compreende-se que os relatos configuram uma parte do todo, por assim dizer, do povo. É imprescindível falar que as narrativas são percebidas pela lógica do coletivo, pois, isoladamente, a memória individual que compõe a história de vida dessas pessoas não seria capaz de suprir as demandas deste trabalho, haja vista que cada discurso aqui presente é apenas peça de um quebra-cabeça maior, de modo que todas as peças agrupadas nos proporcionam construir imagens e interpretações sobre o objeto de estudo em foco.

Partindo das concepções de Maurice Halbwachs (1990), sobre o sentido de *Memória coletiva* e *Memória individual*, pressupomos que as lembranças provindas desses dois campos estão condicionadas. Diante de sua interpretação, é possível notar que essas duas esferas são “autofuncionais”, necessitando uma da outra para coexistirem. Em suas palavras:

Admitamos todavia que haja para as lembranças duas maneiras de se organizar e que possam ora se agrupar em torno de uma pessoa definida, que as considere de seu ponto de vista, ora distribuir-se no interior de uma sociedade grande ou pequena, de que elas são outras tantas imagens parciais. Haveria então memórias individuais e, se o quisermos, memórias coletivas (Halbwachs, 1990, p. 53).

Sobre essa condição, é possível deduzir que existe o *Eu mesmo* e o *Eu isto*, e que, juntos, se completam. Existe em nós a noção do *Eu individual* enquanto subjetivo e o *Eu* que pode ser influenciado pela matéria e as relações que engendram sua realidade. Logo, tudo o que nos rodeia, quer seja material, quer seja imaterial, pessoal ou interpessoal, faz parte da construção identitária dos sujeitos. Para Halbwachs (1990), ocorre o mesmo com a formação da memória.

É possível constatar que ele pressupõe não existir memória individual na medida em que todos nós vivemos inseridos em um contexto social, em distintos

grupos, por assim dizer, sociedade e, portanto, tentar nos lembrar de algo é despertar para as nossas experiências grupais. Segundo Alessandro Portelli, “[...] não se deve esquecer que a elaboração da memória e o ato de lembrar são sempre individuais: pessoas, e não grupos, se lembram. Mesmo quando Maurice Halbwachs afirma que a memória individual não existe, sempre escreve “*eu me lembro*” (Portelli, 2006, p. 156).

Halbwachs (1990) compreende que a memória individual perdura enquanto durar a memória de um grupo. Enquanto uma ou mais pessoas desse grupo se lembrar de partes de um acontecimento, alguém específico, que também compartilhou do mesmo evento, lembrará. No entanto, essa lembrança não será mais uma recordação própria de si, mas uma construção de seus amigos, daqueles que compartilharam da mesma experiência. Nesse caso, entende-se a partir de suas concepções que a memória individual, tal como os valores, se constitui por meio da intensidade de nossos sentimentos, de modo que seria composta pela intensidade dos pensamentos.

Assim, só guardamos, a respeito do aspecto das lembranças individuais, recordações daquilo que nos interessa de alguma forma. Portanto, as experiências de um sujeito não são iguais ao do outro, mas, se vivenciadas coletivamente, proporcionam a formação de uma “imagem”. Daí se justifica a interpretação das narrativas supracitadas sob a noção do coletivo, enquanto possibilidade de interpretamos a cultura de mandioca em sua face econômica e sociocultural diante das experiências vividas pelos partícipes desse ofício.

Adotando, inicialmente, a memória individual por meio da história de vida desses sujeitos, conseguimos distintos fragmentos de um evento. De modo isolado, esses fragmentos não seriam possíveis de suprir nosso objetivo. Em relação a esse campo da memória, Halbswachs afirma que:

Ela não está inteiramente isolada e fechada. Um homem, para evocar seu próprio passado, tem frequentemente necessidade de fazer apelo às lembranças dos outros. Ele se reporta a pontos de referência que existem fora dele, e que são fixados pela sociedade. Mais ainda, o funcionamento da memória individual não é possível sem esses instrumentos que são as palavras e as ideias, que o indivíduo não inventou e que emprestou de seu meio (Halbswachs, 1990, p. 54).

A respeito desses instrumentos do meio social, aos quais o autor faz referência, é possível pressupor que o mundo exterior e as relações que estabelecemos nele

recaiam, significativamente, sobre nossas lembranças, de modo que o processo de rememoração de uma lembrança individual carrega em si um pouco desse meio. Assim, a lembrança individual abre espaço para puxarmos a memória coletiva e vice-versa.

Ao serem entrevistadas, as três mulheres, que compõem essas narrativas descritas anteriormente, comentam que seus pais lhe ensinaram, ou que aprenderam a prática do trato da mandioca observando-os. Esse exemplo reforça a concepção de Halbwachs de que a lembrança necessita de uma comunidade afetiva, da qual ela se constitui, emergindo a partir desse meio social, da interação do sujeito com o espaço e as pessoas.

Em sua obra intitulada *A memória não é mais o que era*, um dos textos que compõe as discussões sobre memória e tradição, da coletânea *Usos e abusos da História Oral*, Henry Rousso aponta que:

A memória, para prolongar essa definição lapidar, é uma reconstrução psíquica e intelectual que acarreta de fato uma representação seletiva do passado, um passado que nunca é aquele do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido num contexto familiar, social, nacional. Portanto toda memória é, por definição, "coletiva", como sugeriu Maurice Halbwachs (Rousso, 1990, p. 94).

Elementos desse meio são como gatilhos para o processo de rememoração, por isso as narrativas começam com a descrição da infância e da família. Tomamos esses fatores como ponto de partida para a rememoração desses sujeitos, porque as farinhadas eram feitas em grupo, especialmente entre os familiares, parentes e amigos mais próximos. Lembrar-se da interação familiar, é lembrar-se, também, do espaço e das experiências que tiveram coletivamente no que diz respeito a esse ofício.

Sob a ótica dos sujeitos e das narrativas que apresentamos anteriormente, nós nos direcionamos a um processo que vai além do simples recordar de um fato. O processo de rememoração, que as entrevistadas fizeram, trouxe consigo lembranças de infância, adolescência e vida adulta. Essa construção historiográfica concebida a partir desses relatos e das experiências vividas e compartilhadas com entes queridos é, nesse sentido, parte do que conhecemos como *biografia*.

Diante das principais aplicabilidades descritas por Giovanni Levi, em *Usos da biografia*, e diante do que historiadores, antropólogos, etc. atribuem a esse conceito, tomamo-lo aqui em sua relação com o *contexto*, pressupondo que "as trajetórias

individuais estão arraigadas em um contexto, mas não agem sobre ele, não o modificam” (Levi, 2006, p. 176). Desse modo, as biografias das autoras supracitadas são postas como capazes de fornecer informações essenciais à construção da representação de um acontecimento em uma determinada época, em seu ambiente histórico e social, no sentido de que não são ou foram habilitadas a modificar de alguma maneira, e por meio de suas experiências, a memória que podem ter sobre o contexto estudado. Apontamos, então, que para a perspectiva de Levi, “há uma relação permanente e recíproca entre biografia e contexto: a mudança é precisamente a soma infinita dessas inter-relações” (Levi, 2006, p. 180).

Cabe ressaltar que o contexto, em sua proximidade com a biografia, orienta-se por meio de dois vieses. De um lado, como elemento possível de explicar o que é inexplicável, de propor interpretações para um estudo de caso. Por outro, como possibilidade de preencher as lacunas que podem aparecer diante da ausência de outras fontes. No entanto, isso só será possível “[...]por meio de comparações com outras pessoas cuja vida apresenta alguma analogia, por esse ou aquele motivo, com a do personagem estudado” (Levi, 2006, p. 176). É por tal motivo que as entrevistas se distribuem em mais de uma, partindo dos discursos de três mulheres que têm como *fato comum* terem vivenciado, mesmo que em contextos distintos, essa prática da cultura de mandioca no município de Poço Dantas-PB.

Infelizmente, apesar de o cérebro ser capaz de reter inúmeras informações, ele só arquiva o que realmente lhe importa, isto é, confere significado material ou simbólico. O resultado dessa problemática é o esquecimento que conseqüentemente proporciona essas lacunas já citadas, “falhas” no processo de rememoração individual ou coletiva.

Dirigindo-nos para a primeira parte deste capítulo, isto é, de volta aos discursos das autoras, é visível, em determinados trechos, que há o esquecimento de fatos, que confere a elas uma perspectiva individual, e há outros fatos que são esquecidos sob o prisma da memória coletiva. O fato de Francisca Maria Barbosa não se lembrar do sobrenome do proprietário da casa de farinha de Bolandeira é exemplo de como essa lacuna, essa falha é algo presente somente em sua experiência, de modo que, mesmo tendo vivenciada a mesma prática das outras personagens, não pode ser preenchida pelos discursos análogos. Talvez não se lembre por se tratar de uma memória traumatizante ou pela insignificância da informação dentro do contexto da sua infância e/ou adolescência.

Isso não quer dizer que não haja uma forma de preencher tal lacuna, até porque, se parássemos para entrevistar outras pessoas que tenham conhecido, em algum momento, essa casa de farinha, talvez encontrássemos a resposta para essa problemática. No entanto, em comparação com o discurso das personagens Maria Auxiliadora e Jucilene Cesário, também escolhidas para compor esse quadro, não há porque não nos prendermos a esse tópico.

Convém citar também, como exemplo, que ambas não se lembraram do valor atribuído ao saco da farinha ou ao da goma em sua adolescência, esse esquecimento presente na fala de todas as autoras reforça a noção de algo comum e, portanto, um tanto quanto coletivo. Esse tipo de informação, como é comentado por elas, nunca fora parte de seus interesses, conhecimentos. Ainda citam que somente os seus pais ou avós poderiam responder a tal pergunta. Isso levanta a noção de “geração” enquanto mudança de tempo. Assim, aparece, também, a noção de que a memória coletiva, às vezes, é representação de outras pessoas, daquilo que se ouve de alguém e que pode não ser algo original, próprio de si mesmo e que se remonta, novamente, à perspectiva já citada de Maurice Halbswachs sobre a memória coletiva e a individual, mas isso não convém ser aprofundado.

Em relação à problemática das lacunas e do esquecimento, Luisa Passerini aponta que:

A lacuna não é um mero intervalo, mas um campo de forças gerado pelo esforço do homem para pensar. No tempo histórico e biográfico não havia lacuna porquanto havia uma tradição; à medida que a modernidade prossegue, a lacuna se torna uma experiência para todos, um fato político, enfim. O pensamento, a memória, a previdência podem saber alguma coisa do desgaste sofrido pelo tempo histórico e biográfico (Passerini, 2006, p. 214).

Nesse sentido, compreende-se que as lacunas, que passam a surgir nas biografias do tempo presente, são fomentadas pelo “mal” da modernidade. Os jovens, em sua relação com o tempo presente e com as “modernidades” que os permeiam, passam a desvincular-se das tradições perpassadas, em parte, por seus pais, avós, etc., coisas do contexto destes, e não dos jovens. Em parte, isso justifica ou tem proximidade com o fato de as personagens terem dito que não sabiam de determinados fatos, porque, simplesmente, não tinham interesse. Se não tinham conhecimento ou curiosidade para conhecer, talvez, fosse porque não precisavam se

preocupar com questões/situações que cabiam somente ao papel dos pais, ou ainda, porque são elementos que não faziam parte de seu *habitus*<sup>4</sup>.

A respeito da memória, vale salientar que:

Sendo uma construção ativa, dinâmica, a memória nunca é a repetição exata de algo passado. Trata-se, em realidade, de uma reconstrução que cada um realiza dependendo da sua história, do momento e do lugar em que se encontra. Mas cada um constrói a sua memória em ativa interação com os demais, ou seja, ligada às lembranças das experiências e aos laços afetivos de pertencimento a um determinado coletivo social. Tais laços produzem, induzem e reforçam lembranças comuns; ou seja, geram uma memória social (Padrós, 2001, p. 80).

Dessa forma, o passado não poder vir como uma verdade pronta, pois seria impossível, e o ato de lembrar nem sempre é perfeito, isso implica um processo de rememoração do espaço e das pessoas. O esquecimento, conseqüentemente, pode aparecer como uma tentativa falha dessa rememoração, mas, mesmo que perdure, a reconstituição de uma imagem/contexto pode ser completada por elementos que possam aparecer na história de vida de pessoas que, de maneira análoga, tiveram a mesma experiência. Lamentavelmente, a respeito das narrativas que apresentamos aqui neste capítulo, se todas não se lembram de um fato, então só seria possível completar tal informação com a realização e a análise de outros discursos ou fontes, o que não vem ao acaso agora, mas fica a esperança. No que concerne ao desconhecimento das personagens sobre o período de instalação das casas de farinha no município, ainda podemos recorrer à análise da revista sobre a história do município.

Vale salientar que a revista parte da realização de entrevistas orais com os descendentes mais próximos dos fundadores, alguns recém-falecidos. É, portanto, uma construção historiográfica mediada pela história de vida de pessoas partícipes do desenvolvimento local. Essa fonte escrita é a chave para compor fragmentos de um passado que, em parte, permanece vivo na memória daqueles que compartilharam experiências com os que já se foram fisicamente, mas que podem perdurar, de algum modo, nessa construção histórica.

### **3.3 História oral: abordagens e perspectivas**

---

<sup>4</sup> Palavra estabelecida por Pierre Bourdieu (Levi, 2006, p. 174).

A respeito da história oral, é preciso expor o caráter que a conferimos sob nossos cuidados. Seria essa História uma técnica, uma disciplina ou metodologia? E até que ponto ela torna-se imprescindível para o desenvolvimento deste trabalho? Para isso, recorreremos à problematização dos *Usos e abusos da História Oral*, enquanto aporte teórico necessário para essa discussão.

É sabido que a história oral, em sua formação e consolidação, acarretou inúmeras questões quanto ao papel e função no campo da História. Historiadores, filósofos, sociólogos, psicanalistas, etc., a princípio, divergiam fortemente quanto ao encargo dessa área, o que não quer dizer que ainda não há controvérsias. Para alguns, a história oral nada mais é do que uma técnica, para outros, uma nova história ou apenas uma metodologia. Segundo Ferreira e Amado (2006, p. 12):

Diferenças secundárias à parte, é possível reduzir a três as principais posturas a respeito do *status* da história oral. A primeira advoga ser a história oral uma técnica; a segunda, uma disciplina; e a terceira, uma metodologia. Aos defensores da história oral como técnica interessam as experiências com gravações, transcrições e conservação de entrevistas, e o aparato que as cerca: tipos de aparelhagem de som, formas de transcrição de fitas, modelos de organização de acervo etc.

Nesse sentido, o caráter técnico repousa numa perspectiva tecnicista limitada ao fazer prático das entrevistas. Isso limita a história oral, sem permitir brechas para o desenvolvimento de questionamentos, proposições ou criticidade, assim não há fecundidade teórica. Por outro lado, tomar essa área como uma “disciplina” ou “nova história” abriria espaço para trabalhos “rasos”, por não ter profundidade teórica suficiente para solucionar questionamentos, por mais que se quisesse fazê-lo. Para as autoras, isso é comprovadamente verídico em trabalhos de historiadores que optam por essa abordagem.

Ao tratar a história oral como metodologia, os pesquisadores transitam entre a teoria e a técnica. Compreendem que a perspectiva técnica está presente, tanto quanto a teórica. Enquanto função metodológica, a técnica está inserida, mas à medida que as entrevistas abrem espaço para revelação de novos dados ou posicionamentos sobre um acontecimento estudado, ela permite ao historiador levantar hipóteses. A diferença dessa abordagem para a anterior está em deixar que a teoria da história ocupe o seu espaço no processo de fecundidade. De acordo com Etienne François:

De fato, longe de serem próprias da história oral, a atenção dada a novos objetos e a adoção de novas abordagens são, pelo contrário, observadas muito além dos seus limites - da história antiga à história urbana ou da história das representações políticas à história social - e constituem apenas um aspecto entre outros das redefinições metodológicas e das mutações internas da pesquisa histórica atualmente em curso (François, 2006, p. 05).

Dessa maneira, a história oral não é plausível como um novo campo teórico, porque se caracteriza como uma nova abordagem, um novo direcionamento, dada a realização de entrevistas orais. Funcionaria, assim, como uma nova forma de ver ou fazer o que antes se praticava na realização e interpretação de narrativas orais. Aprofundamos essa concepção a partir do posicionamento de François sobre os estudos mais recentes de sua época, relativos à Alemanha nazista, segundo o qual:

Esse exemplo mostra bem que se uma pesquisa oral pôde revelar tantos elementos novos sobre o período da história contemporânea da Alemanha que foi mais intensamente investigado, é porque seu potencial documental e heurístico vai além dos aperfeiçoamentos técnicos de uma simples "ciência auxiliar", podendo, desde que utilizado com conhecimento de causa, desembocar num verdadeiro salto qualitativo (François, 2006, p. 09).

Diante do trecho citado, essa área perpassa o papel tecnicista, possibilitando um aprofundamento dos estudos orais. Cabe ressaltar que, para François, há ainda um fator que rompe com esse aparato, que seria a proximidade entre o entrevistado e o entrevistador, que além de mediar o processo de rememoração, adquire um papel mais participativo, por assim dizer, parcial. É notório que isso é algo que vai além da noção de imparcialidade presente na Teoria da História a respeito dos seus modos de ver e fazer História, mas isso não vem ao caso.

Em síntese, esse campo da História é tratado aqui não somente porque está em posição de fornecer detalhes, fatos que podem suprir as ausências de quaisquer outros tipos de documentos, quer seja escrito, visual ou sonoro, mas também porque perpassa a experiência humana em sua objetividade, compreendendo a subjetividade dos sujeitos. A história oral, enquanto metodologia, é o caráter escolhido para compor esse estudo, haja vista a sua capacidade de fomentar novas visões, problematizações de modo que isso nos deixa alerta para a construção da História sob a ótica de algo volátil. Portanto, a narrativa como um texto que pode sofrer alterações diante de novos estudos e/ou interpretações futuras.

## 4 DAS VIVÊNCIAS ÀS RELAÇÕES DE PRODUÇÃO: UM PERCURSO NECESSÁRIO DE ANÁLISE

### 4.1 Lugar de produção

A premissa deste capítulo é tratar sobre as relações de produção no que diz respeito ao vínculo entre força de trabalho e meios de produção. O objetivo é, portanto, entender como essas relações se constituem e qual o seu papel na formação econômica do município de Poço Dantas – PB. Isso dentro do contexto do materialismo dialético, o qual compreende que a realidade de uma sociedade é determinada pelos meios materiais, os quais, por sua vez, envolvem o processo de produção, consumo, distribuição e troca (circulação) de produtos.

A princípio, torna-se imprescindível saber: a que espaço de trabalho essas relações estão vinculadas? Muito já se falou sobre a mandioca e os seus distintos gêneros alimentícios, que se formam a partir da prática das farinhadas, no âmbito das casas de farinha. São em torno desses espaços que se constituem as relações de produção em foco, mas que lugar é esse e em que momento ele surge enquanto lugar de produção? Daí a necessidade de começarmos por esse assunto.

Esses pequenos estabelecimentos, reconhecidos como empreendimentos agroindustriais, são movimentados por técnicas artesanais rudimentares, que transformam a mandioca, macaxeira ou aipim (qualquer que seja a batata da terra) em distintos gêneros de consumo, como a goma, tapioca, farinha, etc. Estão presentes no território brasileiro desde a colonização portuguesa e, apesar do tempo e da deterioração dessa prática, alguns permanecem ativos, principalmente no Nordeste do Brasil. Em outras palavras:

[...] foi através da mandioca, cultura difundida em solo brasileiro pelos índios, que surgiram as Casas de Farinha, espectro de transformação e beneficiamento, em caráter de mini-indústrias, dos inúmeros produtos que podem ser subtraídos do tubérculo em questão, como registra Conceição (1981). Ainda são as Casas de Farinha, e não, Indústrias ou Fábricas, que determinam uma peculiaridade exposta e importante em relação ao modelo de produção empregado no sistema ora em descrição. A “farinhada” deixa de ser apenas o resultado final de um sistema produtivo, para albergar também os vínculos familiares na sua execução (Santos; Oliveira, 2013, p. 2).

Diante do exposto, entende-se que é justamente esse caráter socioeconômico e, ao mesmo tempo cultural — à medida que temos um lugar de produção movido a

relações produtivas e familiares —, que tem feito que esse espaço ainda exista. Afinal, uma farinha é condicionada ao encontro de um grupo que se presta a uma jornada prolongada de dias incansáveis de trabalho. Desse modo, as horas de labuta determinam não só a produção, mas também o período de estreitamento de laços, vínculos pessoais ou interpessoais que se constituem diante da situação corriqueira de trabalho a que as pessoas e as famílias se submetem. Essas mini-indústrias, como os autores denominam as casas de farinha, são, portanto, espaços de produção distintos dos demais que possam existir, dada a essa peculiaridade apreendida a partir das relações que os engendram.

Esse lugar de produção surge quando o processo de industrialização dá os seus primeiros passos rumo ao desenvolvimento, no Brasil. De acordo com José Graziano da Silva:

Numa periodização extremamente sintética, podem-se delinear quatro etapas fundamentais do desenvolvimento recente do capitalismo no Brasil, que são também as etapas do processo de industrialização do País: (...) (Silva, 1980, p. 01).

Desse modo, as casas de farinha surgem no contexto da segunda fase, que apreende os anos de 1888 a 1933, momento simultâneo à formação de uma agricultura mercantil no país. Logo, fica notório que, ao passo que nascem as casas de farinha, inicia-se a mecanização do campo, ou seja, a instauração de técnicas e tecnologia no desempenho da agropecuária brasileira. No entanto, as casas de farinha não são tocadas por esse processo técnico-científico-informacional, na medida em que o ofício e os instrumentos permanecem com um mesmo sistema artesanal até os dias de hoje.

No que diz respeito ao processo de industrialização no Brasil, José Graziano da Silva (1980) ainda aponta que o capital e o desenvolvimento estavam concentrados e restringidos a poucos, tanto quanto a distribuição de terras. Essa disparidade remete a um cenário mais amplo, todavia, diante das especificidades da cultura de produção e comercialização da mandioca, é possível notar que essa desigualdade ao acesso a capital e a terras é um tópico intrínseco ao entendimento da constituição e consolidação desses espaços de trabalho no alto sertão paraibano.

Nos discursos das mulheres que compõem as narrativas já apresentadas, elas expõem que nem todos tinham capacidade de instalar uma casa de farinha, apesar

de haver tantas na zona rural do município de Poço Dantas. Essa incapacidade, por assim dizer, se dá devido ao acesso ao capital para instalação e manutenção. Para além disso, há ainda a disparidade no acesso a terras — problemática enraizada no Brasil desde o período colonial até os dias de hoje — que é reflexo das relações de produção ligadas ao campo.

Nesse sentido, vale lembrar que, diante das descrições das relações que permeiam esse lugar de produção, as autoras indicam que a casa de farinha é movimentada por meio do arrendamento que ocorre em dois níveis, havendo, então, o arrendamento do meeiro com o proprietário e o do meeiro com o dono das terras cultiváveis. Assim, a instauração desses estabelecimentos permanece restrito somente às famílias bem-estruturadas financeiramente, a ponto de mantê-los ativos, enquanto os meeiros (agricultores) mantêm acesso limitado a esses espaços, dada a necessidade de produção. É por meio dessas relações e de outras tantas especificidades que as casas de farinha perduram há tanto tempo. Logo, um sujeito precisa do outro para coexistir nesse espaço.

É diante dessas peculiaridades que deixamos de lado o entendimento desse lugar de produção, enquanto lugar de sociabilidade também, para nos adentrarmos nas relações de produção, bem como na relação entre força de trabalho e meio de produção. Desse modo, nós nos direcionamos à interpretação e à análise desse processo mediante as concepções de Karl Marx, apontadas por Madalena G. Peixoto (1999). Afinal, se as casas de farinha configuram um *lugar de produção*, então, qual é o *meio de produção* que fomenta essas relações a respeito das quais pretendemos discutir?

## 4.2 Relações de produção

Para falar sobre as relações de produção, é preciso delimitar qual e como se constitui a força de trabalho, bem como qual(is) e como se constitui(em) o(s) meio(s) de produção. Para tal, recorreremos aos princípios e determinações estabelecidos em determinado momento por Karl Marx, alvitando, como já foi citado, o entendimento de conceitos básicos ao encaminhamento da proposta deste tópico. Partimos, então, do pressuposto de que:

As forças produtivas são as edificações e os meios utilizados no processo de produção: meios de produção, de um lado, e força de trabalho, de outro. Os meios de produção são recursos produtivos físicos: ferramentas, maquinaria, matéria-prima, espaço físico etc. A força de trabalho inclui não apenas a força física dos produtores, mas também suas habilidades e seu conhecimento técnico (que eles necessariamente não dominam), aplicados quando trabalham (Cohen, 2010, p. 63).

O autor Gerald A. Cohen, a partir da análise e da interpretação dos escritos de Karl Marx e suas concepções epistemológicas, aponta os sentidos que este empresta a esses conceitos. Desse modo, as forças produtivas determinam o processo de produção, sendo essas forças dividida em duas, como partes de um todo interligado e autofuncional.

Retomando nosso foco, e utilizando-se desse princípio para compreensão do lugar de produção supracitado, os recursos instrumentais e a própria casa de farinha (*lugar de produção*) configuram meios de produção, enquanto o outro lado da força produtiva recai sobre a força de trabalho desenvolvida pelos meeiros, que tratam de todo o processo de fabricação das farinhadas. Cabe, agora, refletir sobre as relações de produção entre esses elementos com o espaço de trabalho. Logo, a forma como se constituem, como se consolidam e como participam da formação econômica do município em questão.

Madalena G. Peixoto (1999), aponta que para Marx, as forças produtivas se conectam com as relações de produção e a superestrutura (aspecto estrutural e funcional de uma economia). As relações de produção são a base dessa superestrutura e as forças produtivas é o que dá significado à formação dessa base. Dessa forma, é necessário compreender as forças, que são o princípio das relações produtivas, antes de tratarmos sobre elas.

As forças produtivas (meios de produção e força de trabalho) não são a base, mas, sim, o que está por trás da formação de uma economia. Já no que concerne ao caráter da economia, o direcionamento dela é delimitado pelas relações de produção. Em relação a esse caráter, ele se constitui por meio das dimensões subjetiva e objetiva. Essa última corresponde a dados e a informações sobre a quantidade de trabalho apreendido pelas forças produtivas, o que nos remete ao conceito de mais-valia, conseqüentemente a relação entre tempo e lucro. Já a primeira dimensão, a subjetiva, considera elementos qualitativos, como as habilidades, competências, técnicas e conhecimentos aplicados sobre e pelas forças produtivas por meio das relações de produção.

No que diz respeito às relações de produção e ao caráter que pode ser atribuído à economia poçodantense, para compreendê-la, seria preciso analisar todas as atividades econômicas desenvolvidas desde a sua consolidação enquanto cidade. No entanto, olhando pelo prisma da cultura de produção e comercialização da mandioca e sua significância para a formação econômica do município, é possível verificar que as relações de produção acerca desse ofício só podem e devem ser compreendidas tomando como princípio a ligação entre essas duas dimensões, pois tanto uma quanto a outra estão presentes e são significativas dentro desse processo.

Nesse sentido, partindo da suposição de Santos e Oliveira (2018) de que as casas de farinha e as farinhadas são peculiares porque abraçam vínculos familiares (sociais), que vão além do sistema produtivo, adentramos na dimensão subjetiva. Segundo Madalena G. Peixoto (1999), para Marx, como já foi comentado, essa dimensão subjetiva corresponde às características qualitativas empregadas pelas e nas forças produtivas e, na definição que o autor Gerald Cohen<sup>5</sup> apresenta, de acordo com as concepções de Karl Marx, os vínculos familiares não aparecem como parte dessa dimensão.

Entretanto, é sabido e comprovado que os valores, atitudes e experiências de um sujeito fazem parte da formação identitária do indivíduo, ou seja, tudo o que ele experimenta e vivência em seu cotidiano, em sua realidade e dentro do contexto sociocultural, principalmente em suas relações pessoais e interpessoais, formam o que ele é, enquanto “Eu” interno. Logo, todo o conhecimento, habilidades e competências que esse indivíduo adquire mediante a interação com esses elementos citados revelam-se parte do todo. São reflexo dos vínculos familiares e de quaisquer outros que possamos existir. Portanto, direta ou indiretamente, esses vínculos fazem parte dessa dimensão subjetiva que as forças produtivas podem ter.

Desse modo, o caráter das relações de produção empregado no ofício da cultura de mandioca em Poço Dantas parte dos vínculos familiares. É uma prática que, como os relatos das entrevistas apontam, começa entre as famílias fundadoras da cidade e permanece até hoje, pela comunidade. São os filhos, netos e bisnetos dos fundadores que dão continuidade a essa cultura. Se algumas fecharam, foi justamente

---

<sup>5</sup> Para o autor, “[...] a dimensão subjetiva das forças produtivas é mais importante do que a dimensão objetiva ou dos meios de produção; e, no interior da dimensão mais importante, a parte mais apta ao desenvolvimento é o conhecimento” (Cohen, 2010, p. 64). Em outras palavras, a dimensão subjetiva é definida a partir da inclusão das habilidades e competências, ou seja, conhecimento aplicado em conjunto com a força física de um indivíduo.

por causa dessa dimensão subjetiva. Por tratar-se de uma prática ligada à tradição familiar, se os descendentes não dão continuidade, esses estabelecimentos tendem a ser fechados. Esse advento possibilita mais uma observação intrigante, a de que a dimensão subjetiva naturalmente perpassa a objetiva (características quantitativas) no contexto dessa atividade econômica.

Segundo Gerald Cohen:

As relações de produção são relações de poder econômico sobre a força de trabalho e os meios de produção, de cujo privilégio alguns gozam, enquanto os demais carecem. Em uma sociedade capitalista, as relações de produção incluem o poder econômico que os capitalistas detêm sobre os meios de produção, o poder econômico que os trabalhadores (ao contrário dos escravos) possuem sobre sua própria força de trabalho e a ausência de poder econômico dos trabalhadores sobre os meios de produção (Cohen, 2010, p. 65).

Só para ilustrar, o trecho aborda a força de trabalho e o seu papel dentro do contexto das relações de produção. De tal maneira, quem tem maior poder econômico é, conseqüentemente, dentro da lógica do capitalismo, quem detém poder sobre os meios de produção. Já a força de trabalho é, diante da mesma lógica, subordinada aos que possuem maior poder econômico, a não ser que venha a ser detentora de meios suficientes para tornar-se “livre”.

Logo, há uma divisão autofuncional entre os meios de produção e a força de trabalho que se completam. Diante disso, tomando como ponto de partida a relações entre meios de produção e força de trabalho a respeito da cultura de mandioca, os proprietários das casas de farinha são os possuidores dos instrumentos, enquanto os meeiros (fabricantes de todo o processo) fornecem conhecimentos, habilidades e técnicas do trato do produto. Apesar de um estar subordinado ao outro pelo grau de poder econômico desempenhado, ambos se relacionam não só pelo prisma econômico, mas também sociocultural.

Pela perspectiva da dimensão objetiva, a quantidade de trabalho (tempo) desempenhado por esses sujeitos depende de outros elementos para se desenvolver. Depende não só do tempo de produção e conseqüentemente da quantidade produzida, mas do grau de consumo e comercialização. Por exemplo, a comunidade produzia em grandes quantidades porque a venda desse gênero alimentício e suas variações fornecia renda extra para a subsistência de suas famílias, então consumiam e produziam de acordo com as suas necessidades primordiais.

Atualmente, o cenário ainda é o mesmo, mas em escala menor, visto que a cultura de mandioca não é destaque econômico, seja para a cidade de Poço Dantas, seja para o país. Esse fato nos é apresentado pelos próprios discursos das mulheres entrevistadas. Daí a justificativa para o fato de que a dimensão subjetiva (qualitativa) sobressai-se a dimensão objetiva (quantitativa).

Depois de abordarmos as forças produtivas, é o momento de pensar no sentido das relações de produção. Nesse caso:

Afirma-se que as relações de produção correspondem ao nível do desenvolvimento das forças produtivas e que são, por sua vez, a fundação sobre a qual se erige a superestrutura. Estou convencido de que essas sejam maneiras de ressaltar que o nível de desenvolvimento das forças produtivas explica a natureza das relações de produção, que, por sua vez, explicam as características da superestrutura que lhe corresponde. Mas, qual tipo de explicação se dá aqui? Defendo que o que se observa em ambos os casos é uma espécie de explicação funcional (Cohen, 2010, p. 67).

Essa explicação funcional é, então, interpretada como algo, como algum elemento que possa explicar o efeito de uma ação ou processo. Assim, ao refletirmos sobre o sentido das relações de produção apreendidas na cultura de mandioca no município, cabe pensar na possível explicação por trás do desenvolvimento dessa atividade econômica. Interpretar a natureza dessas relações requer, portanto, considerar o que as fomenta.

Talvez, já tenhamos respondido a esses questionamentos ao problematizar a definição de casas de farinha e o nível da dimensão subjetiva das forças produtivas proporcionadas pelo trato da mandioca. Nesse ponto, apresentando a significância dos vínculos familiares para o desenvolvimento dessa atividade. Sendo assim, suponhamos que o sentido dessas relações de produção recai sobre esses laços. Isso não quer dizer que deixamos de lado o sentido econômico de qualquer negócio. A cultura de mandioca é um negócio, é uma atividade econômica que possibilita o sustento de pequenas famílias rurais. No entanto, essa cultura tem o aspecto econômico perpassado pelo social.

As relações de compra e venda, as negociações do produto, começam pelos vínculos pessoais ou interpessoais e isso é verídico na narrativa das autoras. A dona Jucilene, em determinado trecho, expõe que seu pai vendia para muitos “conhecidos” da região. Isso denota que, desde a instalação e a manutenção das casas de farinha até as relações no processo de produção e de comercialização, há a presença de

laços íntimos de parentesco ou amizade. Essa deve ser, portanto, a explicação funcional para o princípio da prática e da perpetuação dessa cultura de produção. Logo, suponhamos que seja o sentido (caráter) das relações de produção e, em certa medida, parte do caráter da superestrutura econômica do município. E ressaltamos que isso se dá em parte, porque, como já mencionado anteriormente, seria necessário analisar todas as atividades econômicas da cidade para termos uma interpretação mais ampla e certa sobre a estirpe dessa economia.

Para finalizar esse tópico, Gerald A. Cohen indica que:

Afirmaria que as relações de produção capitalistas impedem a máxima utilização produtiva da alta tecnologia que essas próprias relações criam. No capitalismo, avanços na engenharia eletrônica e de computadores causam distúrbios econômicos, desemprego e a degradação dos trabalhadores, muitas vezes chamados de “desqualificados”, ao passo que, em uma ordem diferente, as mesmas forças de produção poderiam ser utilizadas para criar um realinhamento benéfico do trabalho, do lazer e da educação (Cohen, 2010, p. 79).

Diante dessa perspectiva, suponhamos que a superestrutura está condicionada às relações de produção. Essa última pode, então, interferir, em maior ou menor grau, de forma positiva ou negativa, nessa superestrutura. Se for assim, a natureza das relações de produção no trato da mandioca é posta como elemento limítrofe ao desenvolvimento dessa prática, e, até certo ponto, torna-se cabível. Afinal, o principal motivo do fechamento da maior parte das casas de farinha de Poço Dantas parte do abandono afetivo dos descendentes dos fundadores em relação a essa prática econômica, também sociocultural. Porém, salienta-se que tomar esse princípio como ponto de partida inibe outros indícios explicativos para a compressão do desenvolvimento de uma superestrutura, a exemplo das condições naturais que imprimem a sua significância sobre as matérias-primas, essenciais a qualquer prática de produção e consumo humano.

Para além disso, é imprescindível compreendermos as características da classe social envolvida nesse processo de produção. Partindo desse princípio, nós nos direcionamos ao campesinato enquanto forma de organização social ligada ao campo. De antemão, trazemos à tona novamente os relatos do cronista paraibano Ambrósio F. Brandão, a partir das interpretações de Capistrano de Abreu sobre *Diálogos das grandezas do Brasil*, da qual se depreende que:

5. - Só a propriedade de terras dá poder e consideração; o trabalhador, que nada possui dela, depende inteiramente do trabalho e fica adstrito à gleba, pela qual tem de prestar serviços forçados e pagar impostas naturalísticas; o Estado remunera o serviço pela concessão de terrenos; forma-se o Estado feudal (Abreu, 1956, p. 5).

Nesse sentido, Abreu, ao tratar sobre as características da vida econômica no Brasil Colonial e da circulação natural de bens de consumo, aponta que o trabalhador, em um sistema de produção que se assemelha ao feudalismo europeu, estava subordinado à terra e, se não é possuidor dela, torna-se servidor condicionado a outra classe social, a dos senhores de terras. Isso nos remete ao processo de desigualdade na distribuição de terras brasileiras. O mérito da questão está no fato de que a organização do campo no Brasil divide-se entre os que possuem e os que não possuem terras e isso está ligado não só ao acesso a elas, mas também ao capital. O homem do campo, cultivador, nem sempre planta em sua própria propriedade. A grande maioria que vive nesse meio recorre ao arrendamento para ter direito ao cultivo. Esse homem do campo é descrito por Brandão como o lavrador de menor cabedal, que cultivava a mandioca além de outros gêneros alimentícios, de modo a praticar a policultura, diferentemente dos de grande cabedal (latifundiários), que praticavam a monocultura direcionada à exportação.

De acordo com o dicionário online de *Oxford Languages*, a definição de lavrador<sup>6</sup> remete-nos àquele que cultiva a sua própria terra ou de outrem e, portanto, sinônimo de agricultor. No contexto brasileiro, a maior parte dos possuidores de terras são os grandes latifundiários, enquanto esses agricultores, embora sejam uma parcela significativa, eles não são grandes no sentido qualitativo.

De acordo com o *Dicionário de conceitos históricos*:

A posse de bens privados (terra, riquezas e até mesmo ideias) é característica da maior parte das sociedades contemporâneas. Seus sistemas jurídicos regulam as formas de propriedade e seus usos, mas de modo algum eliminam o direito de propriedade em si mesmo. Eliminá-lo equivaleria a abalar um dos pilares centrais do capitalismo. Há entraves jurídicos e pressões sociais imensas para que o direito de propriedade permaneça. Mas o latifúndio é um elemento de empobrecimento da sociedade e forte gerador de conflitos. Tais conflitos entre despossuídos (sem-terras ou sem-tetos, por exemplo) e proprietários afloram o Brasil (Silva; Silva, 2009, p. 256).

<sup>6</sup> Lavrador [ô]. Adjetivo: 1. que ou o que lava terra própria ou de outrem; 2. diz-se de ou proprietário de terras lavradas; 3. us. em serviços de lavoura: "*bois lavrador*"; 4. criador de gado bravo; 5. m.q. agregado ('trabalhador'); 6. NORDESTE DO BRASIL: indivíduo que cultiva cana-de-açúcar em terreno de outrem, a quem paga com uma parcela da produção. DEFINIÇÕES: PERNAMBUCO: m.q. condiceiro. ORIGEM: (sXIII) rad. de lavrado (part. do v. lavar) + -or.

Dessa maneira, a posseção de terras está ligada à posição e à ascendência social dentro dessas sociedades. É do campo e de seus gêneros que vive o homem. Dentro do campesinato, não é o homem que dá sentido ao campo, mas a terra que dá sentido a ele e ao seu desenvolvimento. Logo, surge a necessidade de sabermos que critérios dão sustentação a essa classificação social. Em poucas palavras:

São várias as formas para designar o camponês e o seu opositor “o latifúndio”. Segundo Wright (2005, p. 114) o latifúndio é “um aspecto formal da propriedade fundiária, que quer dizer, rigorosamente, grande propriedade, como latifundiário quer dizer grande proprietário”. Assim, seja ela produtiva ou não, se for grande propriedade será classificada como latifúndio (Freitas; Farias; Vilpoux, 2011, p. 32).

Diferentemente do conceito de latifúndio, o de campesinato, por assim dizer camponês, é mais complicado do que parece. De forma sucinta, diz respeito às diversas relações de trabalho familiar para com o campo. Assim, entende-se que o camponês não é somente aquele que cultiva, mas sim o que cultiva coletivamente, em família. Acredita-se que fazendo uso dos vínculos familiares não só por necessidade de mão de obra, ou seja, como meio facilitador do processo de produção, mas também como aspecto culturalmente enraizado nas relações de produção, desde o início da relação do homem com a natureza.

Entendido o caráter dessas relações de produção e o papel do homem do campo (força de trabalho) nesse processo, só nos resta desvendar o percurso do produto até a mesa dos municípios dentro da lógica da comercialização. Dessa forma, partimos para as dinâmicas de venda ou troca e carregamento como princípios básicos que regem as distintas relações comerciais entre *proprietário* e *meeiro* ou *meeiro* e *comprador*, e ainda entre *proprietário* e *comprador*.

### **4.3 Alimentar a cidade**

Neste ponto da pesquisa, retomamos as relações de produção, mas agora no sentido de compreendermos o percurso da mandioca até a mesa dos cidadãos locais. Vale salientar que partimos da zona rural para a urbana como foco de análise, já que o produto é saído do campo para a cidade. Para isso, somos conduzidos a fazer uma

linha pelo tempo, retomando novamente alguns pontos presentes na narrativa das entrevistadas até nos depararmos com a conjuntura atual.

Reavendo o período/fase que corresponde às vivências dos fundadores e dos seus descendentes mais próximos, por intermédio do discurso das fontes orais já supracitadas, principiamos o nosso foco de estudo. Assim, cabe lembrar, sob a luz das narrativas, que as trocas, vendas e compras da mandioca estavam destinadas às vivências entre o proprietário das casas de farinha e o meeiro, ao passo em que este último, se não fosse possuidor de terras, teria que negociar com o proprietário de terras quanto ao espaço para o cultivo.

Quanto à farinha de mandioca, goma e outros fabricos que saíam da casa de farinha já prontos, esses eram vendidos, comprados ou cedidos por laços do arrendamento ao proprietário da casa de farinha ou sujeito de fora. Em outras palavras, à sombra dessa época, boa parte da mandioca ou do produto fabricado dentro da casa de farinha se destinava às mãos e, por assim dizer, às mesas daqueles que viviam na zona rural. Destinava-se grande parte desses gêneros ao proprietário de terras, ao meeiro e ao proprietário da casa de farinha e àqueles contratados para desenvolver funções específicas no processo de farinhada. É notório que, mesmo vendendo parte do produto para fora da zona rural, como possibilidade de fazer renda extra, os fabricos destinavam-se, em sua maioria, mediante as vivências e as relações que se constituíam entre esses sujeitos e as famílias que viviam em torno dessa prática.

Na atual conjuntura, algumas casas de farinha que estavam fechadas e abandonadas — isoladas, dentro do “mato” — foram restauradas a partir de um projeto da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente em colaboração com a Prefeitura de Poço Dantas. O objetivo por trás dessa ação é restaurar esses estabelecimentos enquanto atividade econômica, so o pretexto de dar continuidade às práticas culturais do município. Desse modo, a cultura de produção e comercialização da mandioca voltou recentemente à ativa por intervenção da atual gestão municipal.

Para além disso, há o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Governo em parceria com a Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (EMPAER) e a Secretaria de Segurança Alimentar e Economia Solidária (SESAES), ao qual Poço Dantas aderiu, proporcionando, por meio dele, a geração de renda para os agricultores e familiares da zona rural. A seguir, é possível constatar parte dos produtos provindos especificamente desse público alvo:

**Imagem 4 – Amostra dos produtos que compõe a cesta básica das famílias**



**Fonte:** Acervo da Prefeitura de Poço Dantas no Instagram (2023)

Por iniciativa e premissa desse Programa, grande parte do produto produzido nesses espaços é comprado pela prefeitura para compor a cesta básica entregue, durante todos os meses do ano, às famílias em vulnerabilidade socioeconômica. As secretarias de Assistência Social e de Agricultura e Meio Ambiente da cidade têm trabalhado, em parceria, de modo a juntar o útil ao agradável, incentivando as atividades socioculturais e econômicas locais, ao passo em que deixam de comprar dos fornecedores que vêm de fora do município, para adquirir os gêneros alimentícios do produtor local. Assim, estimulam-se o desenvolvimento econômico da cidade e a estabilidade econômica dessas famílias, uma vez que há a compra de agricultores locais para a doação, especialmente para Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), para distribuição àqueles cadastrados no Programa Social do Bolsa Família. Logo, o produto sai do campo para a cidade por meio de ações como esta, em que o percurso é feito do seio das famílias rurais para a mesa dos da zona urbana.

O registro abaixo, comprova a diferença que o Programa está fazendo no seio da comunidade.

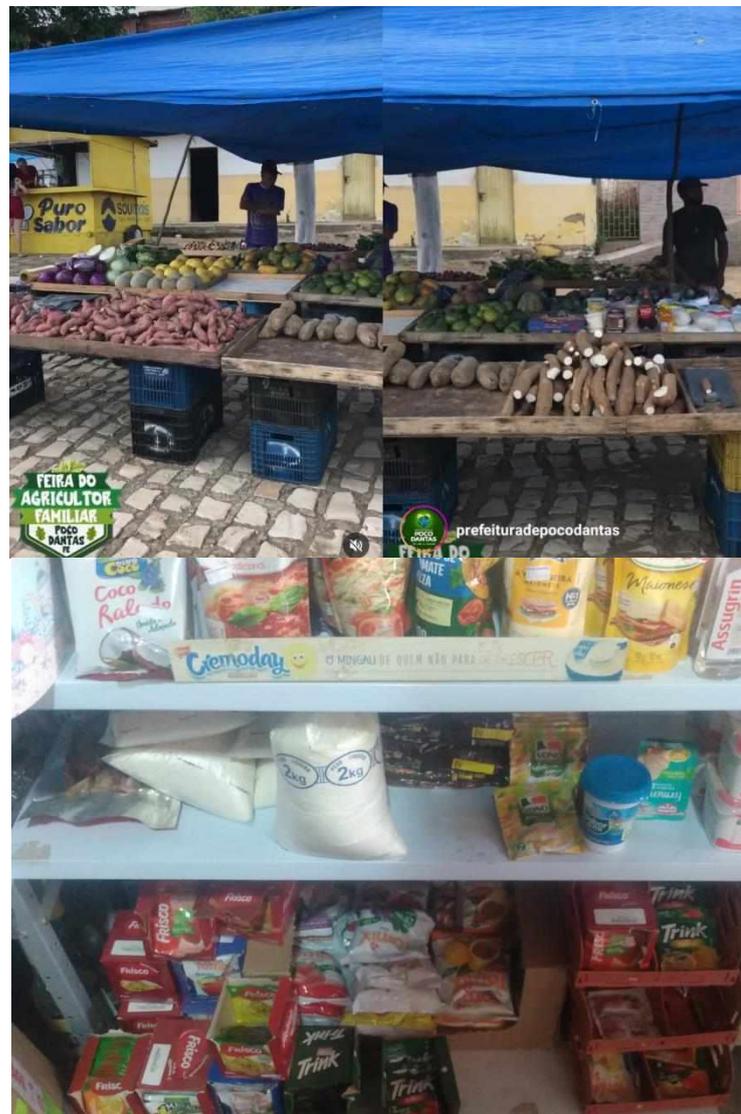
### Imagem 5 – Distribuição de cestas básicas



**Fonte:** Acervo da Prefeitura de Poço Dantas no Instagram (2023)

A significância da mandioca e a das suas distintas formas de consumo podem ser sentidas e notadas em todos os âmbitos da cidade. Não só no espaço de distribuição de alimentos — como é verídico na foto acima —, mas também pelas ruas da cidade e dentro de outros espaços de sociabilidade, como na feira ao ar livre ou na prateleira dos pequenos supermercados e, ainda, nas práticas que permeiam as experiências dos sujeitos, a exemplo dos cursos de capacitação no cultivo, colheita e trato da mandioca, que o pessoal da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente realizam com foco no compartilhamento de técnicas que otimizem e melhorem o desenvolvimento desse ofício, beneficiando os agricultores. Adiante, é viável contemplar esse fato:

### Imagem 6 – A mandioca e a farinha ocupando os espaços de sociabilidade



**Fonte:** Acervo da Prefeitura de Poço Dantas no Instagram (2023).

Quanto ao carregamento do fabrico, é mediado pela Secretaria de Transportes, que destina uma van (benefício do PAA) que faz o trajeto do campo para a cidade, cumprindo somente demandas (compra, venda e carregamento) do Centro de Distribuição de Alimentos (CDA). Sendo assim, recolhem todo gênero alimentício adquirido dos agricultores familiares pelo programa, indo desde vegetais e leguminosos a gêneros artesanais como a farinha de mandioca, a goma e o mel.

A seguir, é possível observar dados quantitativos desse ano fornecidos pelo CDA, que se refere ao poder de compra e venda de tudo o que é proveniente das casas de farinha da região.

**Imagem 7 – Dados do CDA sobre a comercialização de farinha e goma local relativos à aquisição do PAA**

ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇO DANTAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE  
CENTRAL DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS - CDA

**CARTÃO DE CONTROLE DE ENTREGA DE PRODUTOS E AUTORIZAÇÃO DE PAGAMENTO**

PRODUTOR: \_\_\_\_\_ PROPRIEDADE: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ AGÊNCIA: \_\_\_\_\_ CONTA BANCÁRIA: \_\_\_\_\_

DATA	PRODUTO	UNIDADE BENEFICIADA	UNID	QUANT	VAL UNIT	VALOR TOTAL	FONTE PAG.	RESPONSÁVEL/RECEBIMENTO
24/04	Farinha	CDA	Kg	350	5,70	1.995,00	4	Jaide
26/05	Farinha	CDA	Kg	500	5,26	2.630,00	4	Jaide
24/07	Goma	CDA	Kg	125	10,00	1.250,00	4	Jaide
26/05	Goma	CDA	Kg	500	9,25	4.625,00	4	Jaide

Fonte de Pagamento: 1-PAA Estadual; 2-PAA Municipal; 3-PNAE; 4-Recursos Próprios

Declaro que os produtos foram entregues: \_\_\_\_\_ Assinatura do produtor rural

Pagamento: \_\_\_\_\_

**Fonte:** Arquivo privado do CDA, Prefeitura de Poço Dantas (2023).

O arquivo apresenta dados como a data da compra, o produto adquirido, a unidade que se beneficia, para o repasse aos cadastrados no Programa Bolsa Família, o peso em quilogramas, a quantidade comprada, o valor pelo qual foi obtido naquele momento, o valor total que corresponde à multiplicação do que foi requerido pelo preço estipulado, a fonte de pagamento, o responsável pelo recebimento do produto e, por último, às margens da ficha, está o lugar de origem das mercadorias. Diante dessas informações, fica notório que a farinha e a goma são os únicos produtos advindos dessas instalações e, principalmente, todos são provenientes da zona rural da cidade, provindos dos dois distritos municipais: São João Bosco (SJ) e Tanques (TQ).

Somando-se, ainda, todos os valores totais, é possível obter, em números, o equivalente a todo recurso financeiro que a gestão destinou a esse processo de compra e venda local. À vista disso, foi designado um total de dez mil e quinhentos

reais (R\$10.500), o que corresponde a um bom incentivo, ao desenvolvimento dessa atividade econômica na região, configurando mais um meio de subsistência familiar e, conseqüentemente, o retorno a uma tradição que estava quase extinta (haja vista que a de Maria Auxiliadora Peixoto, no sítio Lajes, nunca fora fechada, tornando-se a única a “ficar de pé” entre todas).

No que diz respeito ao armazenamento, os artesanais — como já foi citado —, diferentemente dos demais, são comprados em grande quantidade, portanto, são conservados em sacos ou em baldes bem tampados para não estragar, sendo distribuídos ao longo de todo o ano (o que corresponde à espera da próxima temporada das farinhadas).

Em virtude dos fatos mencionados, há de se considerar que, entre as atividades econômicas desenvolvidas em Poço Dantas – PB, as casas de farinha figuram como uma prática ilustre. Essa prática é e continua sendo parte das forças produtivas que constituem a superestrutura econômica dessa comunidade e a sua relação campo/cidade, estreita desde a sua gênese, quando ainda era membro geopoliticamente ligado a Uiraúna e Antenor Navarro (São João do Rio do Peixe), em escala maior. A verdade é que esses fatos a respeito das casas de farinha foram obscurecidos, na historiografia regional, pelo brilho de outras atividades econômicas, a exemplo do algodão e dos engenhos de cana de açúcar.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No início desse trabalho, ainda no projeto de pesquisa e diante das leituras que havia feito em relação à história do município de Poço Dantas e, um pouco, em relação à história de Uiraúna (a qual estava geopoliticamente interligada à cidade de Poço Dantas), havia a premissa de que as casas de farinha foram fechadas por conta das condições climáticas, que poderiam não ser mais propícias ao cultivo da mandioca, gênero base para o fabrico desses estabelecimentos. Esse questionamento e outros tantos foram desmitificados ao longo do processo de análise, interpretação e escrita desta pesquisa.

A princípio, por intermédio das narrativas que as fontes orais nos proporcionaram, compreende-se que o declínio e o fechamento das casas de farinha ocorrem devido a uma ruptura na tradição familiar. Os descendentes dos fundadores e dos funcionários, que movimentavam esses espaços de trabalho, não deram continuidade e partiram em busca de novos horizontes, tomados pelo sentimento que predominava no imaginário social dos sertanejos, sonhando com a cidade de São Paulo. No entanto, essa não é a problemática que propusemos desvendar no projeto de pesquisa, mas apenas a premissa (ideia inicial) que serviu de sustento.

A problematização deste trabalho recaiu sobre tentar entender como essas famílias se adaptaram após o fechamento das casas de farinha, as quais compunham a base de sua subsistência, já que, como atividade econômica, é notório que houve uma reconfiguração, ou seja, mudanças profundas no âmbito socioeconômico do município. Essas mudanças são perceptíveis na significância dessa atividade para a construção identitária dos munícipes. Faziam e ainda fazem dela não só uma prática econômica, mas cultural, tanto que restauraram alguns desses âmbitos de trabalho.

A respeito desse tema, fica evidente na narrativa das mulheres, que mesmo sendo a cultura de produção e de comercialização da mandioca um ofício de grande significância, ela não integrava um sistema regido pela monocultura. Pelo contrário, plantava-se a mandioca juntamente com outros gêneros alimentícios, de modo que as farinhadas proporcionavam a principal renda extra das famílias. Desse modo, o sustento daqueles que estavam entrelaçados a essa prática era complementado pelo cultivo e pela venda do milho, feijão, fava, etc. Assim, percebe-se que a ruptura na continuidade dessa atividade vai além das escolhas dos filhos, netos e bisnetos dessas famílias para revelar uma rede de implicações, que se debruça sobre o

cotidiano da comunidade, da superestrutura econômica da cidade e por trás do fechamento desse lugar de produção.

Cabe ressaltar, que para o entendimento das casas de farinha como lugar de produção, partiu-se de uma abordagem marxista amparada pela discussão de conceitos como meios de produção, forças produtivas e relações de produção, de maneira um tanto quanto superficial. Isso, devido aos parâmetros necessários e propícios para o desenvolvimento de uma monografia, ficando o aprofundamento dessa discussão para uma especialização a nível de Mestrado. Já, o trabalho com fontes orais nos levou a colher o que podemos de uma História social desses grupos familiares. Desse modo, houve um esforço por parte da pesquisa em vincular e ressignificar as casas de farinha ao trabalho desenvolvido pelo poder público municipal.

Por fim, nosso empenho acadêmico em construir este Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), foi de trazer um estudo sobre as casas de farinha numa perspectiva econômica e social que viria a compor o catálogo de estudos sobre a referida temática, ainda que entendemos a necessidade de novos investimentos teóricos e empíricos na construção desse tema.

## FONTES DE PESQUISA

ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. **PARECER do Conselho Ultramarino sobre o requerimento dos oficiais da câmara da Bahía acerca do cultivo da farinha para o sustento dos moradores.** Brasil, Bahia, 1688.

ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. **CONSULTA do Conselho Ultramarino ao rei D. Pedro II sobre a resposta do governador-geral Rodrigo da Costa acerca do envio de trezentos soldados dos Terços da cidade da Bahia, farinha e mantimentos para o Rio de Janeiro.** Brasil, Bahia, 1704

ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. **CONSULTA do Conselho Ultramarino ao rei D. João IV, sobre a necessidade de obras e ornamentos nas igrejas da capitania de Pernambuco, e acerca do provimento de farinha, azeite e cera.** Brasil, Pernambuco, 1654.

ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. **REQUERIMENTO do contratador do dízimo real, Rafael Nunes Paz, ao rei [D. João V], solicitando passar ordem para agir conforme o contrato assinado, compreendendo neste o pagamento das fardas e farinha para os militares.** Brasil, Paraíba, 1727.

ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. **CARTA dos oficiais da câmara do Recife ao rei [D. Pedro II] sobre a proibição aos lavradores com menos de seis escravos de cultivar cana-de-açúcar, e pedindo para que o cultivo da farinha de mandioca fosse realizado pelos lavradores com menos de três escravos.** Brasil, Pernambuco, 1704.

ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. **OFÍCIO do [governador da Paraíba], coronel Jerônimo José de Melo e Castro, ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar], Martinho de Melo e Castro, informando da preferência dos lavradores em cultivar o algodão, em detrimento da cultura do açúcar e da mandioca.** Brasil, Paraíba, 1787.

ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. **OFÍCIO do [governador da Paraíba] Luís da Mota Fêo, ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar] Visconde de Anadia, [João Rodrigues de Sá e Melo], sobre o precário estado da capitania, em razão da seca, e dos altos preços dos gêneros alimentícios, como a farinha de mandioca.** Brasil, Paraíba, 1803.

ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. **CARTA do [governador da capitania de Pernambuco], D. Manoel Rolim de Moura, ao rei [D. João V], sobre a aplicação da lei que obriga as pessoas que enviarem embarcações para a Costa da Mina a ter escravos efetivos no cultivo da farinha [de mandioca].** Brasil, Pernambuco, 1725.

ARQUIVO HISTÓRICO ULTRAMARINO. **OFÍCIO (1º via) da Junta Governativa da Capitania de Pernambuco ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar], D. Rodrigo de Sousa Coutinho, sobre a ordem para proibir a liberdade de comércio da farinha de mandioca entre Paraíba e Pernambuco.** Brasil, Pernambuco, 1799.

PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇO DANTAS. **CDA: Dados sobre a comercialização de farinha e goma local relativos à aquisição do PAA.** Brasil, Paraíba, 2023.

FONTE ORAL. **Francisca Maria Barbosa.** Brasil, Paraíba, Poço Dantas, 2023.

FONTE ORAL. **Jucilene Cesário Penaforte Ferreira.** Brasil, Paraíba, Poço Dantas, 2023.

FONTE ORAL. **Maria Auxiliadora Peixoto.** Brasil, Paraíba, Poço Dantas, 2023.

## REFERÊNCIAS

- SOUZA, Gilderlânia de. **História, Expressões e Eventos da cultura do município de Poço Dantas-PB**. Secretaria de Educação, 2010.
- HALBSWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais LTDA, 1990.
- PEIXOTO, Madalena Guasco. **MARX, Karl**: contribuição à crítica da economia política. Manuscritos econômico-filosóficos e outros textos escolhidos. São Paulo: Abril Cultural, 1974. (Os Pensadores. Vol. XXXV).
- SILVA, José Graziano da. Estrutura fundiária e relações de produção no campo brasileiro. **II Encontro Nacional da ABCP**. Águas de São Pedro - SP, outubro de 1980, p. 333-366.
- COHEN, Gerald Allan. Forças produtivas e relações de produção. **Crítica Marxista**, n. 31, 2010, p.63-82.
- SANTOS, Marisa Oliveira; OLIVEIRA, Verônica Ferraz. Casas de farinha: enlace entre o trabalho feminino, a tradição e a história de uma comunidade. **Observatório Geográfico América Latina**, 2018, p. 1-19.
- ABREU, Capistrano de. **Diálogos das grandezas do Brasil**: Ambrósio Fernandes Brandão. Salvador: Progresso, 1956.
- CARDIM, Fernão. **Do principio e origem dos índios no Brasil e de seus costumes, adoração e cerimônias**. Rio de Janeiro: Typografia da Gazeta de notícias, 1881.
- SALVADOR, Frei Vicente do. **História do Brasil**. Biblioteca Digital de Literatura de Países Lusófonos. Disponível em: [História do Brasil - Frei Vicente do Salvador \(ufsc.br\)](http://historia.do.brasil.ufsc.br). Acesso em: 03 jun. 2023.
- GANDAVO, Pedro de Magalhães. **Tratado da terra do Brasil**: história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Brasília: Edições do Senado Federal, 2008. (Volume 100).
- CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Bahia: s.n., 2021. (Coleção Autoconhecimento Brasil, edição P55).
- LÉVI-STRAUSS, C. **Tristes trópicos**. Tradução de Wilson Martins. São Paulo: Editora Anhembi Limitada, 1957.
- PADRÓS, Henrique Serra. Usos da memória e esquecimento na história. **Revista Letras – Literatura e Autoritarismo**, n. 22, 2001. Disponível em: [periodicos.ufsm.br](http://periodicos.ufsm.br). Acesso em: 10 jun. 2023.
- FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. **Usos e abusos da História Oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

PORTELLI, Alessandro. O massacre de Civitella Val di Chiana (Toscana, 29 de junho de 1944): mito e política, luto e senso comum. *In*: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. **Usos e abusos da História Oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006. p. 103-130.

ROUSSO, Henry. A Memória não é mais o que era. *In*: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. **Usos e abusos da História Oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006. p. 93-102.

LEVI, Giovanni. Usos da biografia. *In*: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. **Usos e abusos da História Oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006. p. 167-182.

PASSERINI, Luísa. A “Lacuna” do presente. *In*: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. **Usos e abusos da História Oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006. p. 211-214.

FRANÇOIS, Etienne. A fecundidade da história oral. *In*: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. **Usos e abusos da História Oral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006. p. 3-14.

## ANEXO A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar como voluntário (a) no estudo, "DE TEU SOLO E TUA CULTURA VIVEMOS": TRANSFORMAÇÕES HISTÓRICAS SOCIOECONÔMICAS NO MUNICÍPIO DE POÇO DANTAS-PB (1970-1990) coordenado pelo professor OSMAR LUIZ DA SILVA FILHO vinculado a UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, Campus de Cajazeiras, Unidade Acadêmica de Ciências Sociais, Curso de História.

Sua participação é voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, retirando seu consentimento, sem que isso lhe traga nenhum prejuízo ou penalidade. Este estudo tem por objetivo **analisar os deslocamentos que se operacionalizam na atividade de produção e comercialização da mandioca no município, frente as transformações históricas ocorridas e as suas implicações para a economia e cultura histórica local e se faz necessário por mostrar uma relevância acadêmica e social, pela identificação de como o agricultor familiar e os seus, se adaptaram ao fechamento da cultura da mandioca, produto fruto de subsistência na região.**

Caso decida aceitar o convite, você será submetido (a) ao(s) seguinte(s) procedimentos: **apresentação do nosso roteiro de perguntas; formalização de uma entrevista em que você poderá inserir, de igual forma, informações que ache importantes; obter cópia da entrevista, caso deseje.** Os riscos envolvidos com sua participação são: - **emitir alguma informação a qual gere, posteriormente, desconforto.** Esse risco deverá ser minimizado pedindo ao pesquisador a **garantia da retirada ou supressão de fala sobre algum dado ou pessoa mencionada, inadvertidamente.** Os benefícios da pesquisa serão: - **registrar suas ações no processo de desenvolvimento econômico do município; mostrar como o seu empenho e de sua família contribuíram para a interpretação da significância socioeconômica da cultura de mandioca e as casas de farinha no cotidiano local e conseqüentemente no imaginário social; apresentar suas experiências e modos de vida em um tempo histórico de grande importância para a cidade.**

Se você tiver algum gasto decorrente de sua participação na pesquisa, você será ressarcido, caso solicite. Em qualquer momento, se você sofrer algum dano comprovadamente decorrente desta pesquisa, você poderá buscar o direito de ser indenizado.

Esta pesquisa atende às exigências das resoluções 466/2012 e 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), as quais estabelecem diretrizes e normas regulamentadoras para pesquisas envolvendo seres humanos.

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro de Formação de Professores (CFP) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) é um colegiado interdisciplinar e independente de caráter consultivo, deliberativo e educativo, que tem como foco central defender os interesses e a integridade dos participantes voluntários de pesquisas envolvendo seres humanos e, conseqüentemente, contribuir para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos.

Você ficará com uma via rubricada e assinada deste termo e qualquer dúvida a respeito desta pesquisa, poderá ser requisitada a NOME DO COORDENADOR DA PESQUISA, ou ao Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos - CEP/CFP/UFCG cujos dados para contato estão especificados abaixo.

**Dados para contato com o responsável pela pesquisa**

**Nome:** Osmar Luiz da Silva Filho

**Instituição:** Universidade Federal de Campina Grande – Campus de Cajazeiras

**Endereço Pessoal:** Rua Celso Matos Rolim, 360, Apto. 303, Jardim Oasis, Cajazeiras-PB

**Endereço Profissional:** Unidade Acadêmica de Ciências Sociais do Centro de Formação de Professores, Universidade Federal de Campina Grande – UACS/CFP/UFCG, situado à rua Sergio Moreira de Figueiredo, s/n, Bairro: Casas Populares, Cajazeiras - PB; CEP: 58.900-000.

Declaro que estou ciente dos objetivos e da importância desta pesquisa, bem como a forma como esta será conduzida, incluindo os riscos e benefícios relacionados com a minha participação, e concordo em participar voluntariamente deste estudo

**LOCAL E DATA**

Cajazeiras, 27 de Outubro de 2023

*Damar Lutz da Silva Filho*  
Assinatura ou impressão datiloscópica do  
voluntário ou responsável legal

*Damar Lutz da Silva Filho*  
Damar Lutz da Silva Filho

## ANEXO B – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar como voluntário (a) no estudo, "DE TEU SOLO E TUA CULTURA VIVEMOS". TRANSFORMAÇÕES HISTÓRICAS SOCIOECONÔMICAS NO MUNICÍPIO DE POÇO DANTAS-PB (1970-1990) coordenado pelo professor OSMAR LUIZ DA SILVA FILHO vinculado a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, Campus de Cajazeiras, Unidade Acadêmica de Ciências Sociais, Curso de História.**

Sua participação é voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, retirando seu consentimento, sem que isso lhe traga nenhum prejuízo ou penalidade. Este estudo tem por objetivo **analisar os deslocamentos que se operacionalizam na atividade de produção e comercialização da mandioca no município, frente as transformações históricas ocorridas e as suas implicações para a economia e cultura histórica local e se faz necessário por mostrar uma relevância acadêmica e social, pela identificação de como o agricultor familiar e os seus, se adaptaram ao fechamento da cultura da mandioca, produto fruto de subsistência na região.**

Caso decida aceitar o convite, você será submetido (a) ao(s) seguinte(s) procedimentos: **apresentação do nosso roteiro de perguntas; formalização de uma entrevista em que você poderá inserir, de igual forma, informações que ache importantes; obter cópia da entrevista, caso deseje.** Os riscos envolvidos com sua participação são: - **emitir alguma informação a qual gere, posteriormente, desconforto.** Esse risco deverá ser minimizado pedindo ao pesquisador a **garantia da retirada ou supressão de fala sobre algum dado ou pessoa mencionada, inadvertidamente.** Os benefícios da pesquisa serão: - **registrar suas ações no processo de desenvolvimento econômico do município; mostrar como o seu empenho e de sua família contribuíram para a interpretação da significância socioeconômica da cultura de mandioca e as casas de farinha no cotidiano local e consequentemente no imaginário social; apresentar suas experiências e modos de vida em um tempo histórico de grande importância para a cidade.**

Se você tiver algum gasto decorrente de sua participação na pesquisa, você será ressarcido, caso solicite. Em qualquer momento, se você sofrer algum dano comprovadamente decorrente desta pesquisa, você poderá buscar o direito de ser indenizado.

Esta pesquisa atende às exigências das resoluções 466/2012 e 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), as quais estabelecem diretrizes e normas regulamentadoras para pesquisas envolvendo seres humanos.

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro de Formação de Professores (CFP) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) é um colegiado interdisciplinar e independente de caráter consultivo, deliberativo e educativo, que tem como foco central defender os interesses e a integridade dos participantes voluntários de pesquisas envolvendo seres humanos e, conseqüentemente, contribuir para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos.

Você ficará com uma via rubricada e assinada deste termo e qualquer dúvida a respeito desta pesquisa, poderá ser requisitada a NOME DO COORDENADOR DA PESQUISA, ou ao Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos - CEP/CFP/UFCG cujos dados para contato estão especificados abaixo.

**Dados para contato com o responsável pela pesquisa**

**Nome:** Osmar Luiz da Silva Filho

**Instituição:** Universidade Federal de Campina Grande – Campus de Cajazeiras

**Endereço Pessoal:** Rua Celso Matos Rolim, 360, Apto. 303, Jardim Oasis, Cajazeiras-PB

**Endereço Profissional:** Unidade Acadêmica de Ciências Sociais do Centro de Formação de Professores, Universidade Federal de Campina Grande – UACS/CFP/UFCG, situado à rua Sergio Moreira de Figueiredo, s/n, Bairro: Casas Populares, Cajazeiras - PB; CEP: 58.900-000.



## ANEXO C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar como voluntário (a) no estudo, "DE TEU SOLO E TUA CULTURA VIVEMOS". TRANSFORMAÇÕES HISTÓRICAS SOCIOECONÔMICAS NO MUNICÍPIO DE POÇO DANTAS-PB (1970-1990) coordenado pelo professor OSMAR LUIZ DA SILVA FILHO vinculado a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, Campus de Cajazeiras, Unidade Acadêmica de Ciências Sociais, Curso de História.**

Sua participação é voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, retirando seu consentimento, sem que isso lhe traga nenhum prejuízo ou penalidade. Este estudo tem por objetivo **analisar os deslocamentos que se operacionalizam na atividade de produção e comercialização da mandioca no município, frente as transformações históricas ocorridas e as suas implicações para a economia e cultura histórica local e se faz necessário por mostrar uma relevância acadêmica e social, pela identificação de como o agricultor familiar e os seus, se adaptaram ao fechamento da cultura da mandioca, produto fruto de subsistência na região.**

Caso decida aceitar o convite, você será submetido (a) ao(s) seguinte(s) procedimentos: **apresentação do nosso roteiro de perguntas; formalização de uma entrevista em que você poderá inserir, de igual forma, informações que ache importantes; obter cópia da entrevista, caso deseje.** Os riscos envolvidos com sua participação são: - **emitir alguma informação a qual gere, posteriormente, desconforto.** Esse risco deverá ser minimizado **pedindo ao pesquisador a garantia da retirada ou supressão de fala sobre algum dado ou pessoa mencionada, inadvertidamente.** Os benefícios da pesquisa serão: - **registrar suas ações no processo de desenvolvimento econômico do município; mostrar como o seu empenho e de sua família contribuíram para a interpretação da significância socioeconômica da cultura de mandioca e as casas de farinha no cotidiano local e consequentemente no imaginário social; apresentar suas experiências e modos de vida em um tempo histórico de grande importância para a cidade.**

Se você tiver algum gasto decorrente de sua participação na pesquisa, você será ressarcido, caso solicite. Em qualquer momento, se você sofrer algum dano comprovadamente decorrente desta pesquisa, você poderá buscar o direito de ser indenizado.

Esta pesquisa atende às exigências das resoluções 466/2012 e 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), as quais estabelecem diretrizes e normas regulamentadoras para pesquisas envolvendo seres humanos.

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro de Formação de Professores (CFP) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) é um colegiado interdisciplinar e independente de caráter consultivo, deliberativo e educativo, que tem como foco central defender os interesses e a integridade dos participantes voluntários de pesquisas envolvendo seres humanos e, conseqüentemente, contribuir para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos.

Você ficará com uma via rubricada e assinada deste termo e qualquer dúvida a respeito desta pesquisa, poderá ser requisitada a NOME DO COORDENADOR DA PESQUISA, ou ao Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos - CEP/CFP/UFCG cujos dados para contato estão especificados abaixo.

**Dados para contato com o responsável pela pesquisa**

**Nome:** Osmar Luiz da Silva Filho

**Instituição:** Universidade Federal de Campina Grande – Campus de Cajazeiras

**Endereço Pessoal:** Rua Celso Matos Rolim, 360, Apto. 303, Jardim Oasis, Cajazeiras-PB

**Endereço Profissional:** Unidade Acadêmica de Ciências Sociais do Centro de Formação de Professores, Universidade Federal de Campina Grande – UACS/CFP/UFCG, situado à rua Sergio Moreira de Figueiredo, s/n, Bairro: Casas Populares, Cajazeiras - PB; CEP: 58.900-000.

Declaro que estou ciente dos objetivos e da importância desta pesquisa, bem como a forma como esta será conduzida, incluindo os riscos e benefícios relacionados com a minha participação, e concordo em participar voluntariamente deste estudo.

**LOCAL E DATA**

Cajazeiras, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023

*Franisca Maria F. Pinheiro*

Assinatura em processo de digitalização do voluntário ou responsável legal

*Osmar Luiz da Silva Filho*  
Osmar Luiz da Silva Filho