



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE  
CENTRO DE HUMANIDADES  
UNIDADE ACADÊMICA DE HISTÓRIA E GEOGRAFIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

**OSMAEL MÁRCIO DE SENA OLIVEIRA**

**ENTRE RASPAS DE MANDIOCA E CHEIRO DE FARINHA TORRADA: TRABALHO,  
MEMÓRIA E PRODUÇÃO FARINHEIRA EM CUITÉ-PB (ANOS 1950-1980)**

**CAMPINA GRANDE-PB**

**2018**

OSMAEL MÁRCIO DE SENA OLIVEIRA

ENTRE RASPAS DE MANDIOCA E CHEIRO DE FARINHA TORRADA: TRABALHO,  
MEMÓRIA E PRODUÇÃO FARINHEIRA EM CUITÉ-PB (ANOS 1950-1980)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História do Centro de Humanidades da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG –, como requisito para a obtenção do Título de Mestre em História. Linha de Pesquisa em Cultura e Cidades.

Orientador: **Pofº Dr. Severino Cabral Filho**

**CAMPINA GRANDE-PB**

**2018**

O48e

Oliveira, Osmael Márcio de Sena.

Entre raspas de mandioca e cheiro de farinha torrada : trabalho, memória e produção farinheira em Cuité-PB (anos 1950-1980) / Osmael Márcio de Sena Oliveira. - Campina Grande, 2018.

116 f. : il. color.

Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Humanidades, 2018.

"Orientação: Prof. Dr. Severino Cabral Filho".

Referências.

1. Trabalhadores. 2. Agricultores - Memória. 3. Casas de Farinha - Cuité-PB. 4. Agricultores - Experiências Vivenciadas. 5. Histórias do Trabalho. 6. Farinhadas. I. Cabral Filho, Severino. II. Título.

CDU 930.2:331.101(043)

OSMAEL MÁRCIO DE SENA OLIVEIRA

ENTRE RASPAS DE MANDIOCA E CHEIRO DE FARINHA TORRADA: TRABALHO,  
MEMÓRIA E PRODUÇÃO FARINHEIRA EM CUITÉ-PB (ANOS 1950-1980)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História do Centro de Humanidades da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG –, como requisito para a obtenção do Título de Mestre em História. Linha de Pesquisa em Cultura e Cidades.

Aprovada em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

BANCA EXAMINADORA

---

Dr. Severino Cabral Filho  
(Orientador –UFCG/PPGH)

---

Dr. Tiago Bernardon de Oliveira  
(Examinador externo – UFPB/PPGH)

---

Dr. Iranilson Buriti de Oliveira  
(Examinador interno – UFCG/PPGH)

*Para meus pais, Maria do  
Céu e Titi Oliveira, e meus avós  
José Lima de Sena e Maria  
Cleonice (in memoriam).*

## AGRADECIMENTOS

Gratidão a minha família por todo amor e apoio incondicional. Maria do Ceú e Titi Oliveira, com vocês o caminho se torna possível. Meu irmão Júnior, minha irmã Merciane e seu marido Levy, meus sobrinhos Luís Miguel e Levy Júnior (e Melina que está chegando), obrigado por estarem sempre comigo.

Agradeço ao meu professor e orientador Severino Cabral Filho, que contribuiu de forma ímpar para a realização deste trabalho. Suas críticas e indicações de leituras foram de grande importância desde a graduação, momento em que me interessei pela temática e recebi seu apoio e motivação para prosseguir.

Minha mais profunda gratidão a todos os agricultores e agricultoras que aceitaram gentilmente participar desta pesquisa. Cada trabalhador que me recebeu em sua residência, com toda a simplicidade e sinceridade ofereceram um café e narraram suas histórias: estas experiências nos marcam de maneira muito forte e nos dão sentido em continuar. Aos senhores Sena, Souto, Amorim, Oliveira, Fonseca e às senhoras Trindade, Ramos, Silva, Pereira, Sabina e Santos, meus sinceros agradecimentos.

Agradeço a Douglas Cavalcante por me auxiliar em tudo que precisei. Pelo carinho, companheirismo e principalmente paciência.

Obrigado ao professor Tiago Bernardon pelas contribuições no exame de qualificação e por também compor a banca de defesa. Agradeço ainda ao professor Luciano Mendonça pelas excelentes sugestões e apontamentos na qualificação e ao professor Iranilson Buriti por ter aceito o convite em participar da banca de defesa.

Agradecimento especial a Tarcísio Azevedo, Jaldir Oliveira, Josinaldo Medeiros e Ailson Marques pela mediação das entrevistas com alguns agricultores e ajuda no mapeamento das casas de farinha: não foi fácil percorrer a enorme zona rural de Cuité! Agradeço ainda a todos que contribuíram direta ou indiretamente no decorrer da pesquisa, a exemplo dos proprietários das casas de farinha, seus familiares ou responsáveis: Zé de Keka, Luciene Ramos, Maria Amorim, Zé Roberto, Eliel Soares, Luciana Silvestre, Expedito Bezerra, João Melo, Antônio Galdino, Maria de Jesus, Severino Antônio, João Francisco, Alberto Vital, Damião Henrique, Francisco Xavier, Dona Nene, Francinete, Netinha Vieira, Naldinho do Catolé e Dona Graça.

Meus agradecimentos a Belízio Ramos (in memoriam), Wiliana Luzia, Vitória Lima e toda a família de Mossoró-RN que também me auxiliaram neste trabalho com muito carinho.

Aos meus amigos e amigas que sempre me apoiaram e torceram para que as coisas dessem certo: Bia, Josinaldo, Creones, Marcinha, Fafá, Alyne, Geordânia, Emanuel, Elizabeth,

Sandro, Juliana e Marciely. Agradecimento especial a Roberta Gerciane que me acolheu em seu apartamento durante todo o período que precisei morar em Campina Grande. Obrigado aos meus queridos amigos do curso de história: Edinete, Breno, Janaína, Jaqueline, Leonora, Emanoela, Priscila, Yuan, Diogo e Edfaildo.

Agradeço ainda a todos da turma de 2015 e 2016 do mestrado de História, em especial a Raquel (e as madrugadas de lamentações), Cid, Nita, Tatiane, Leonilda, Diogo, Jefferson, Marinalva e Regina. Obrigado também a Wilker Araújo (in memoriam), amigo querido desde o PIBID na graduação, que ingressou juntamente no mestrado, mas teve a vida tragicamente interrompida por um acidente no trânsito.

Muito grato a Célia Santos, José Clodoaldo, Edgar Santos, Zuleni Silva e Jebson David pela compreensão e por estarem dispostos a ajudar sempre que foi possível.

Ter e viver o amor de pessoas tão importantes junto comigo é simplesmente algo muito significativo. E nesse momento de fechamento de mais um ciclo, o sentimento de gratidão se torna ainda maior, pois é quando percebemos que cada passo dado e conquista alcançada tem um pouco do outro.

*Nos últimos tempos, muito se falou e escreveu sobre o outono. E não sem razão – neste ano ele está realmente batendo recordes.*

*As maçãs pendem dos galhos como pesadas gotas e caem no chão sem se espatifar. Precisamos somente leva-las à boca. Moitas e arbustos derramam groselhas e framboesas em profusão. Apenas precisamos segurar os potes de conserva debaixo deles. As folhas se desprendem das árvores numa chuva melancólica e se deitam nas ruas como um frouxo cobertor. Atravessamos um mar de pinhas e nozes que brotam alegremente pela cidade.*

*Onde é que isso tudo vai parar? A natureza parece se dissolver. Nada se liga a mais nada.*

*Eu também não.*

*Cabelos e unhas crescem mais depressa que antes. Num mês já me tiraram dois dentes. E meu coração parece não estar mais tão firme no peito.*

*Neste momento, coço a casquinha de uma antiga ferida, descubro cuidadosamente a pele virgem – e eu mesmo sou um pouco outono.*

*(Dissolução, Jostein Gaarder)*



## RESUMO

As casas de farinha foram por décadas os principais espaços de trabalho de muitas famílias agricultoras em Cuité-PB e região. Lugares de trabalho intenso e relações sociais, as casas produtoras de farinha de mandioca eram palco também de conversas e práticas de ajuda mútua. O presente trabalho tem por objetivo refletir sobre o mundo do trabalho dos agricultores e agricultoras que trabalharam nas casas de farinha de Cuité-PB, atentando para as suas memórias e experiências vivenciadas entre as décadas de 1950 e 1980. Nosso interesse consiste em analisar as representações destes homens e mulheres agricultores acerca de suas experiências no trabalho artesanal nas farinhadas, envolvendo as relações de trabalho, os aprimoramentos na unidade produtiva, e seu cotidiano para além do espaço de trabalho. O recorte temporal aqui estabelecido deve-se ao fato deste período contemplar a transição de aperfeiçoamentos em algumas etapas da produção de farinha, em especial a inserção do motor para a moagem das mandiocas. Este equipamento substituiu a roda de madeira, que era movida utilizando força braçal, consistindo numa atividade exclusivamente manual. A pesquisa parte da análise de fontes orais, e apresenta as perspectivas dos agricultores a respeito do seu mundo do trabalho, juntamente com as mudanças e vida fora dele. Através da metodologia da História Oral, entrevistamos um grupo composto por onze agricultores, sendo cinco homens e seis mulheres. Estes trabalhadores carregavam um conjunto de saberes e fazeres acerca do processo artesanal de produção da farinha, possuindo assim um caráter de exclusividade sobre o trabalho que realizavam. Suas lembranças acerca do ofício nas farinhadas apresentam também as relações de sociabilidade presentes nestes espaços: os laços de compadrio e ajuda mútua ocorriam enquanto práticas alternativas para resistir às difíceis condições enfrentadas. Com os aperfeiçoamentos nas unidades produtivas, os agricultores representam de maneira profícua as mudanças no ambiente de trabalho, atentando para os novos ritmos e adaptações exigidas. Suas representações acerca das farinhadas nos revelam também suas perspectivas e seu lugar social, de uma forma que suas vidas estão associadas ao trabalho.

**Palavras-chave:** Trabalhadores. Memória. Casas de farinha. História do trabalho. Farinhadas.

## ABSTRACT

The flour mills were by many decades the main workplaces for many farming families in Cuité-PB and nearby regions. Places of intense work and social relations, the houses producing cassava flour were also places of conversations and practice of mutual aid. This present work aims to reflect on the world of work of the farmers who work in the flour mills of Cuité-PB, paying attention to their memories and experiences between the decades of 1950 and 1980. Our interest is to analyze the representation of these men and women farmers about their experiences on handcraft work in the "farinhadas", involving the labor relations, the improvements in the productive unit, and their daily life beyond the workspace. The time period established here is due to the fact that this period contemplates the transition of improvements in some stages of flour production, in particular, the insertion of the motor for the milling of manioc. This equipment replaced the wooden wheel which was moved using the physical strength, consisting of an exclusively manual activity. The research starts with the analysis of oral sources and presents the perspective of the farmers on their world of work, along with the changes and life outside of it. Through Oral History methodology, we interviewed a group composed of eleven farmers: five men and six women. These workers carried a set of knowledge and practices about the artisanal process of flour production, thus possessing a character of exclusivity over the work they performed. Their memories about the craft in the "farinhadas" also exhibit the sociability relations present in these spaces: ties of fellowship and mutual help occurred, being alternative practices to resist the difficult conditions faced. With the improvements of productive units, the farmers in a meaningful way, represent changes in the work environment, taking into account the new rhythms and adaptations required. Their representations about the "farinhadas" also reveal their perspectives and their social place, in a way that their lives are associated with the work.

**Keywords:** Workers. Memory. Flour mills. History of work. "Farinhadas".

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Casa de Farinha de Ozael Fonseca/ Zé Terêncio.....	26
Figura 2 - Casa de farinha das moças .....	26
Figura 3 - Casa de farinha de Cláudio Furtado.....	27
Figura 4 - Casa de farinha de Antônio Ferreira da Silva.....	27
Figura 5 - Casa de Farinha de Damião Henrique .....	27
Figura 6 - Casa de Antônio Galdino .....	28
Figura 7 - Casa de Farinha de João Silva Melo.....	28
Figura 8 - Casa de farinha de Severino Antônio da Silva .....	28
Figura 9 - Casa de Farinha de João Francisco .....	28
Figura 10: Casa de farinha Sr. Zé de Keka.....	29
Figura 11: Casa de Farinha de João Bernadino .....	29
Figura 12- Casa de farinha de Expedito Bezerra.....	29
Figura 13 - Casa de Farinha de Germires Faustino .....	29
Figura 14 - Casa de Farinha de Leôncio Santos.....	30
Figura 15 - Casa de Farinha de Das Dores .....	30
Figura 16 - Casa de Farinha de Inácia Rosena .....	30
Figura 17 - Casa de farinha de Ambrósio Firmino.....	31
Figura 18 - Casa de Farinha de Jaíta.....	31
Figura 19 - Casa de farinha de Hernandes.....	31
Figura 20 - Casa de farinha de "Chinha" .....	31
Figura 21 - Casa de Farinha sítio Fortuna .....	31
Figura 22 - Casa de farinha transformada em residência no sítio Fortuna.....	31
Figura 23: Mapa das casas de farinha em Cuité-PB.....	32
Figura 24 - Roda de madeira para moer mandioca - Museu Auta Pinheiro, Santa Cruz-RN. .	42
Figura 25 - Bancada de sevar e rodête (na extremidade da mesa onde estão conectadas as cordas). Museu Auta Pinheiro, Santa Cruz-RN.....	42
Figura 26– Prensa fuso de madeira.....	45
Figura 27– Forno, caixote e peneira .....	46
Figura 28 - Motor a óleo diesel no "quarto do motor" .....	59
Figura 29 - Adaptação na caixa do rodête .....	72
Figura 30- Adaptação na caixa do rodête com palhetas .....	72
Figura 31 - Prensa com fuso de ferro .....	75

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	8
CAPÍTULO I – “A FARINHADA ERA UMA FESTA”: EXPERIÊNCIA E TRABALHO .	21
1.1    As casas de farinha em Cuité: breve histórico (em construção).....	22
1.2    “Se tem mandioca, tem farinhada”: as etapas da produção nas décadas de 1950 e 1960. ....	33
1.3    “Era uma festa boa” .....	53
CAPÍTULO II – MUDANÇAS NO TRABALHO: APRIMORAMENTOS NA FARINHADA .....	58
2.1    A moagem mecanizada.....	58
2.2    Outros aprimoramentos: prensa, rodête. ....	71
CAPÍTULO III – OLHANDO DO ALPENDRE: VIDA E TRABALHO.....	80
3.1    Infância, estudos e introdução no trabalho .....	81
3.2    Serviço na roça e outras atividades.....	83
3.3    “E deu casamento” .....	85
3.4    A família que trabalha.....	89
3.5    Diversões .....	92
3.6    Vida e Trabalho .....	100
4    REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	108

## INTRODUÇÃO

*O que a memória ama fica eterno.  
(Adélia Prado)*

Este trabalho tem por objetivo refletir sobre o mundo do trabalho dos agricultores e agricultoras que trabalharam nas casas de farinha de Cuité-PB, atentando para as suas memórias e experiências vivenciadas entre as décadas de 1950 e 1980. Nosso interesse consiste em analisar as representações destes homens e mulheres agricultores acerca de suas experiências no trabalho com as farinhadas, envolvendo as relações de trabalho, os aprimoramentos na unidade produtiva, e seu cotidiano para além do âmbito de trabalho.

As casas de farinha, desde tempos remotos até os dias atuais, têm sido espaços de trabalho, trocas de experiências e sociabilidade. Estas unidades produtivas se caracterizavam essencialmente pelo trabalho artesanal e familiar. As “farinhadas”, como assim são chamadas as feitura da farinha pelos agricultores, envolviam também uma rede de contratações informais, relações de compadrio e amizades que contribuía no processo de produção.

As unidades produtivas das farinhadas foram por décadas os principais ambientes de trabalho de muitas famílias agricultoras em Cuité-PB. Muito presente na alimentação local, a farinha e a produção de outros derivados da mandioca também complementavam a renda das famílias destes agricultores.

O recorte temporal aqui estabelecido (1950-1980) deve-se ao fato deste período contemplar a transição de aperfeiçoamentos em algumas etapas da produção de farinha, em especial a inserção do motor para a moagem das mandiocas. Este equipamento substituiu a roda de madeira, que era movida utilizando força braçal, consistindo numa atividade exclusivamente manual.

A escolha da temática possui forte relação com a experiência pessoal e familiar nas casas de farinha e todo o mundo do trabalho que as envolve: foram muitas as farinhadas realizadas por nossos bisavós, avós e pais ao longo de tantas décadas. Os primeiros passos com o tema foram dados ainda na graduação, com a produção de um artigo que resultou posteriormente no trabalho de conclusão de curso.

A maior parte do grupo de trabalhadores que participaram de nossa pesquisa é composto por idosos que trabalharam a vida toda no campo juntamente com a família. Muitos dos saberes do ofício presentes nas memórias destes trabalhadores correm o risco de se perderem na medida em que a idade avança, os incapacitando de partilharem tão raras experiências de vida.

Experiências estas partilhadas sob a autoridade da velhice, como nos fala Benjamin<sup>1</sup>, carregadas de significados profundos e marcadas pelo valor do trabalho.

Nosso estudo visa contribuir com as pesquisas sobre história do trabalho bem como dialogar com as temáticas envolvendo ofícios artesanais. As casas de farinha e as farinhadas fazem parte da cultura material e da memória local e até mesmo em âmbito nacional. Embora a produção industrial da farinha tenha se expandido, o trabalho artesanal das farinhadas ainda persistem em diversas regiões brasileiras, principalmente em comunidades rurais.

Pretendemos contribuir ainda na perspectiva de reconhecer a cultura material composta pelas casas de farinha que fizeram parte do cotidiano de tantas famílias e marcaram gerações de agricultores. No mesmo sentido, acreditamos ser relevante valorizar a experiência daqueles que trabalharam por longos anos e detêm um conjunto de saberes, fazeres e histórias marcadas pelo trabalho na roça e nas farinhadas.

A nossa pesquisa baseia-se na análise de fontes orais, na qual a partir das memórias dos agricultores aqui envolvidos, buscaremos compreender o papel que o trabalho assume em suas vidas bem como suas representações sobre as farinhadas. A partir dos seus relatos de vida, em especial a experiência do trabalho, os agricultores nos revelam seus próprios pontos de vistas: o lugar social que estão inseridos, visão de mundo, crenças e valores.

Ao ouvirmos as experiências dos trabalhadores das casas de farinha, estaremos privilegiando uma forma de enxergar um contexto histórico no qual estes participaram diretamente do processo, e assim presenciaram as rotinas, as transformações, os imprevistos, enfim, foram testemunhas de sua época e através de suas lembranças nos expõe um valioso leque de possibilidades para a pesquisa histórica.

Sobre o trabalho com a história oral, Karen Worcman ressalta que esta se caracteriza principalmente por seu caráter singular e articulador de mostrar a perspectiva do sujeito histórico:

Talvez a maior característica desse tipo de fonte [...] [seja] a singularidade de narrativa, isto é, o fato de que cada narrativa constitui uma articulação, singular, feita por alguém. Trata-se de uma narrativa que traduz – sempre – a perspectiva pessoal que o indivíduo tem sobre a própria experiência ou sobre um tema específico. (WORCMAN,2013.P.150).

---

<sup>1</sup> BENJAMIN, Walter. Experiência e pobreza. IN: *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*(Obras escolhidas V.1). São Paulo: Brasiliense, 1994. P114.

Desde a metade do século XX, a história oral vem se constituindo como uma importante fonte para as pesquisas historiográficas, possibilitando principalmente o percurso do historiador por caminhos em que mesmo os documentos escritos ou iconográficos estejam ausentes.

Alberti (2004) expõe que uma entrevista de história oral é simultaneamente um relato de ações passadas e um resíduo de ações suscitadas no próprio ato de entrevistar. A autora parte das reflexões do historiador Hüttenberger, que propõe uma divisão dos vestígios passados em dois grupos: os que compõe os resíduos de ação (nesse sentido, o documento de arquivo, parte de uma ação passada) e os relatos de ações (subsequente a ela, como uma autobiografia, memória ou carta, que relata a respeito de uma ação passada).

Por meio da entrevista, ressalta Alberti, a história oral documenta enquanto resíduo de ação tanto a interação entre os sujeitos envolvidos, quanto a ação de constituição de memórias. A ação interativa entre entrevistador e entrevistado é marcada pelas projeções que cada um apresenta entre si e que provocam certas ações, como estimular o outro a falar sobre sua experiência de vida ou optar por quais histórias revelar. A entrevista de história oral é, portanto, resíduo de uma ação singular, nesse aspecto, a de interpretar o passado. A autora atenta para o fato de, ao considerar tal perspectiva enquanto ação, ela amplia sua visão sobre a entrevista de ser apenas uma construção do passado:

Tomar a entrevista como resíduo de ação, e não apenas como relato de ações passadas, é chamar a atenção para a possibilidade de ela documentar as ações de constituição de memórias – as ações que tanto o entrevistado quanto o entrevistador pretendem estar desencadeando ao construir o passado de uma forma, e não de outra. (ALBERTI, 2004.P.35).

Maurice Halbwachs analisa a memória a partir do que ele denomina de “quadros sociais da memória”, e nesse sentido, para o autor, a memória do indivíduo está sujeita ao relacionamento com os grupos de convívio e aos sujeitos que de alguma forma são referência para este indivíduo, como a escola, trabalho, igreja, família, classe social, entre outros.

Assim, a memória coletiva possui referência em um grupo, e para que sua reconstrução se efetive é essencial que as memórias mantenham uma relação harmônica:

É preciso que esta reconstrução funcione a partir de dados ou de noções comuns que estejam em nosso espírito e também no dos outros, porque elas estão sempre passando destes para aqueles e vice-versa, o que será possível somente se tiverem feito parte e continuarem fazendo parte de uma mesma sociedade, de um mesmo grupo. (HALBWACHS,2003, P.39)

O autor considera então que lembrar significa reconstruir as experiências do passado a partir do presente, e as memórias se reforçam na medida em que são referenciadas/relacionadas a um grupo. Ainda que uma imagem do passado venha de forma explícita na memória, esta não é de forma alguma a mesma de tempos atrás, pois o sujeito não é o mesmo da época, ele é fruto de referências do hoje.

Assim, as lembranças são retomadas por imagens estruturadas pela nossa vivência atual, no processo de construção e reconstrução da memória. Nesse processo, Cabral Filho (2004) destaca que a memória adquire um sentido de herança, e ao ser transmitida, se torna mais ampla para os que a recebem. A construção da memória é processada pela transmissão das lembranças, no entanto este processo “[...] está relacionado ao momento em que as lembranças estão sendo expressas: as circunstâncias deste momento influenciam diretamente na estruturação da memória.” (CABRAL FILHO, 2004.p.29).

Desse modo, o autor esclarece a respeito do caráter seletivo da memória, na qual esta é resultado de um trabalho de organização, pois sua construção está relacionada à situação ou contexto em que as lembranças são apresentadas. Como também expõe Worcman (2013), a memória “[...] é, por excelência, seletiva. Guardamos aquilo que, por um motivo ou por outro, tem ou teve algum significado em nossas vidas” (WORCMAN, 2013.p.148).

É nesse sentido que Ecléa Bosi (1998) também interpreta a memória enquanto um trabalho, um esforço de refazer as experiências do passado a partir de ideias e imagens do hoje. “A memória não é sonho, é trabalho” (BOSI, 2015.p.55). A memória é construída com os materiais do agora, ela sempre parte de um presente em especial. Assim, quando lembramos de algo, esta imagem que vem do passado nunca é a mesma que foi vivenciada, por mais parecida ou nítida que seja, pois já não somos os mesmos daquele período: temos novas percepções, visões de mundo, e valores.

Pierre Nora (1993) enfatiza as distinções entre história e memória no sentido de que estas são opostas, pois a memória surge do esforço em reportar vivências a partir do hoje, enquanto a história reconstrói e se caracteriza como representações do passado:

Memória, história: longe de serem sinônimos, tomamos consciência que tudo opõe uma à outra. A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, suscetível de longas latências e de repentinas revitalizações. A história é a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais. A memória é um fenômeno sempre atual, com ela devido no eterno presente; a história uma representação do passado (NORA, 1993, P.9).



Mas até que ponto memória e história são tão separadas assim? Dosse (2004) faz uma reflexão no sentido que, estudos mais recentes de história social da memória indicam uma inconveniência nesta oposição radical entre história e memória. O autor exemplifica o estudo de George Duby acerca da Batalha de Bouvines<sup>2</sup>: Duby não se restringiu em recuperar os fatos daquele episódio tal qual ocorreu, no entanto, o que fez aquele domingo um acontecimento são principalmente seus sinais, o que sem eles pouca relevância tem o acontecimento em si.

Nesse sentido, as distantes imagens em torno de Bouvines, destaca Dosse, só conseguiram ser mantidas a partir do momento que foi preservada e inserida na consciência coletiva. “As metamorfoses dessa memória tornam-se então objeto de história da mesma maneira que a efetividade do acontecimento em seus estreitos limites temporais” (DOSSE, 2004.P.178).

Para Montenegro (2013), a memória apesar de apresentar-se distinta da história, é ao mesmo tempo inseparável desta. A produção da memória se constitui a partir de uma realidade, de uma vivência, do ocorrido, ou seja, um elemento permanente do vivido que atende a um processo de conservação ou de mudança. A construção da história está direcionada para as expressões do ser humano em suas espacialidades e temporalidades, seja no âmbito público ou privado. Tais expressões, ao serem abordadas historicamente, assumem um valor temático ou cronológico que não resgata inicialmente a reação ou a dimensão do vivido provocado pelo fato ou ocorrido.

Para o autor, apesar de distintas, história e memória mantém significativas intersecções, uma vez que

[...] o campo da memória se construiria [...] a partir dos acontecimentos e dos fatos que também se transformam em elementos fundantes. Mas enquanto a memória resgata as reações ou o que está submerso no desejo e na vontade individual e coletiva, a história opera com o que se torna público, ou vem à tona da sociedade, recebendo todo um recorte cultural, temático, metodológico a partir do trabalho do historiador [...] o resgate da memória coletiva e individual se projeta como uma possibilidade de trazer para o plano do historiador o registro da própria reação vivida dos acontecimentos e fatos históricos (MONTENEGRO, 2013.p.20).

Assim, memória e história, embora distintos, são conceitos que se equivalem e se comunicam, e o historiador realiza um trabalho de crítica da memória, circunstância importante

---

<sup>2</sup> O episódio analisado por Duby trata-se do domingo de 27 de Julho de 1214, a Batalha de Bouvines . Foi um dos maiores conflitos do mundo feudal europeu, em que a França de Filipe Augusto venceu a aliança entre o Sacro Império Romano Germânico de Oto IV, o rei inglês João Sem Terra, o conde Renaud de Borgonha e o conde de Flandes que recusava aceitar vínculos de vassalagem com o rei francês. Pontes *et al* (2015) faz uma análise interessante da obra de Duby, atentando para o fazer historiográfico e as escolhas teórico-metodológicas deste autor no seu livro *O domingo de Bouvines: 27 de julho de 1214*, lançado em 1973.

para uma análise da narrativa memorialística e seus diálogos com o campo historiográfico (MAUAD, 2013). A memória ganha uma enorme relevância ao ecoar suas expressões e sinais nos caminhos da história: esta primeira enquanto uma operação coletiva de acontecimentos (POLLAK,1989) frutos de uma experiência vivida possibilitam sua análise pela história, na busca desta por interpretar o passado. Tão importante quanto as recordações em si, são seus significados e representações que possibilitam o olhar historiográfico para o passado e seus “usos” na história:

“O caminho está aberto para uma história totalmente diferente: não mais os determinantes, mas seus efeitos; não mais as ações memorizadas nem sequer comemoradas, mas o sinal dessas ações e o jogo dessas comemorações; não os acontecimentos por si sós, mas suas construções no tempo, o apagamento e o ressurgimento de suas significações; não o passado como aconteceu, mas seus sucessivos reempregos; não a tradição, mas a maneira como ela se constituiu e se transmitiu.” (NORA apud DOSSE,2004.P.180).45

Ao analisarmos as memórias das agricultoras e agricultores que vivenciaram o ofício nas farinhadas, estaremos entrando no campo de suas representações acerca das mudanças ocorridas no mundo do trabalho. As representações surgem a partir de uma intensa relação com o tempo de rememoração, são imagens do passado reelaboradas a partir do presente que atravessam a memória. Tais representações trazem em si as formas que os trabalhadores enxergam o seu mundo, as suas vivências e aspectos de sua personalidade. Cabral Filho (2004) enfatiza a questão da dinamicidade existente nas representações, uma vez que elas estão em constante mudança em presença de uma consciência contemporânea. As experiências vivenciadas pelos sujeitos constituem a essência das representações sociais, e para que entendamos as ações dos indivíduos presentes nesse contexto, é preciso ir além das fronteiras de assimilação dos seus níveis educacionais, pois tão importante quanto é que se “[...] verifique também a especificidade das crenças e valores convencionalmente partilhados, porque estes são fundamentais no fazer, no agir dos indivíduos” (CABRAL FILHO, 2004.p.32).

Dessa maneira, a história de vida do trabalhador ou trabalhadora torna-se extremamente significativa, nos permitindo perceber o relato enquanto algo que “[...] constrói e reelabora percursos, imagens e representações de si e de eventos que se desviam e se deslocam a todo o momento, inelutavelmente situados a partir dos lugares sociais e culturais ocupados pelos sujeitos” (SILVA & PAULILO, 2008.p.45). Os relatos dos agricultores são marcados pela memória do trabalho, na qual suas experiências nos diversos ofícios do campo ocupam lugar de

destaque nas narrativas, dando espaço em seguida para as afetividades, família, cotidiano e diversões.

Como o conceito de trabalho aparece de maneira central em nossa pesquisa, é interessante realizarmos uma discussão a respeito dessa atividade na história e seu estudo na historiografia. A partir das discussões propostas por Arendt e Marx, podemos refletir sobre as noções de trabalho em diferentes épocas e suas perspectivas sobre este.

Hannah Arendt define o trabalho<sup>3</sup>, obra e ação como as três atividades fundamentais da vida humana. A primeira garante a sobrevivência do indivíduo e a vida da espécie; a segunda concede, junto com o seu produto (o artefato humano), algo novo com o sentido de permanência e durabilidade para a vida, e a ação cria a condição para a história. Sobre a distinção entre trabalho e obra, Arendt chama atenção para o fato de que estas palavras aparecem nas línguas europeias antigas e modernas como dois termos de etimologias distintas e independentes, e que passamos a considerar como a mesma atividade. Vejamos a conceituação da própria autora:

O trabalho é a atividade que corresponde ao processo biológico do corpo humano, cujos crescimento espontâneo, metabolismo e resultante declínio estão ligados às necessidades vitais produzidas e fornecidas ao processo vital pelo trabalho. A condição humana do trabalho é a própria vida.

A obra é a atividade correspondente à não-naturalidade da existência humana, que não está engastada no sempre-recorrente ciclo vital da espécie e cuja mortalidade não é compensada por este último. A obra proporciona um mundo “artificial” de coisas, nitidamente diferente de qualquer ambiente natural. Dentro de suas fronteiras é abrigada cada vida individual, embora esse mundo se destine a sobreviver e a transcender todas elas. A condição humana da obra é a mundanidade (ARENDR, 2016.p.9).

A autora explica que o desprezo pelas atividades do trabalho na Antiguidade estava ligado a uma luta pela libertação da necessidade e uma aversão pela dedicação que não criasse vestígios ou obras significativas dignas de serem lembradas, além da recusa de toda atividade não relacionada à política, inclusive tudo o que exigisse esforço. Já na era moderna houve uma inversão das tradições, e o trabalho passa a ser glorificado como fonte de todos os valores. A promoção do trabalho na modernidade foi devida principalmente a sua produtividade.

Para Marx, o trabalho é o elemento que define a espécie humana, uma vez que esta passa a produzir seus próprios meios de existência, conseqüentemente está produzindo de forma indireta sua própria vida material (Marx; Engels, 2007). Desse modo, através de suas atividades

---

<sup>3</sup> Desde a 8ª edição de “A Condição Humana” lançada pela editora Forense Universitária que houve uma revisão técnica dos conceitos filosóficos na obra. Conforme explica Adriano Correia, revisor técnico: A principal intervenção consistiu na alteração da tradução dos termos *labor* e *work*, traduzidos anteriormente por **labor** e **trabalho** e vertidos na nova edição por **trabalho** e **obra** – consoante as traduções italiana (lavoro, opera) e francesa (travail, oeuvre) e distintamente da tradução espanhola (labor, trabajo).

de trabalho, o ser humano se estabelece como ser social. A prática dessas atividades, conforme Marx, processa o diferencial no homem do ambiente natural, uma vez que tal contexto possibilita a criação de uma sociedade não só biológica, mas essencialmente social. Nesse sentido, Marx concebeu o trabalho como o “[...] mecanismo produtor dos próprios indivíduos e das sociedades” (VACCARO, 2015.p.362).

Ao analisar o trabalho na sociedade industrial, Marx apontou para a sua dimensão negativa em virtude da exploração capitalista: “O trabalhador se torna uma mercadoria tão mais barata quanto mais mercadorias cria. Com a valorização do mundo das coisas aumenta em proporção direta a desvalorização do mundo dos homens” (MARX, 2010.p.10).

Assim, Marx aponta que no interior do processo produtivo, o desenvolvimento das forças produtivas transforma o trabalho em algo superficial. Conforme analisa Vaccaro (2015, p.365), Marx

vislumbrou muito cedo a tendência da desnecessidade progressiva do trabalho. Esta referência não diz respeito apenas ao embrutecimento dos trabalhadores massivamente incorporados à execução de tarefas simples e parcelares. Isto Smith já havia previsto. A questão é a do trabalho mecanizado crescentemente substituído por máquinas, o que leva à insignificância do próprio trabalho

A respeito do trabalho na historiografia, os estudos de *história do trabalho* estão relacionados com o campo da história social. Hebe Castro (2011) aponta que a partir das décadas de 1950 e 1960 a História Social passa a se constituir enquanto especialidade historiográfica. De acordo com a autora, estes foram anos marcados pelo entusiasmo do uso da quantificação nas ciências sociais, pelo estruturalismo, pelos avanços iniciais da informática e por uma série de tensões sociais que não podiam ser tão facilmente ignorados pela comunidade dos historiadores.

Na França, a repercussão das abordagens estruturais e a constante sofisticação metodológica determinavam uma crescente especialização da disciplina histórica e uma ênfase cada vez mais incisiva na longa duração. Na tradição francesa, sempre influente, as partes componentes da síntese pretendida pela história “econômica e social” tendiam a se apertar cada vez mais. (CASTRO, 2011.P.43).

A história demográfica, a história econômica, a própria história das mentalidades, que ainda dava os primeiros passos enquanto especialidade, inclinavam-se para o sentido de desenvolver metodologias próprias, níveis do real e temporalidades específicas. Castro explica que é neste cenário que Labrousse reivindica a história social como uma especialidade, com suas devidas metodologias e problemáticas. A partir daí os objetos da história social passaram a ficar mais claros: “[...] os modos e mecanismos de organização social, as classes sociais (entre estes

grupos e dos indivíduos no seu interior), e os processos de transformação da sociedade”. (BARROS, 2010.P110).

E neste contexto da década de 1960 ocorreu uma renovação interna da História Social: a história do trabalho. De acordo com Van der Linden (2009), *A Formação da Classe Operária* de Thompson exerceu uma forte influência nos estudos posteriores sobre este campo, “[...] ao enfatizar cultura e consciência, transformou a história do trabalho em história da classe trabalhadora.” (LINDEN, 2009. P.12).

Em boa parte dos países anglo-saxões, a obra thompsiniana foi a mais relevante referência que marcou a passagem da chamada Velha História do Trabalho para a Nova História do Trabalho. Van der Linden explicita que a Velha História do Trabalho era institucional, centrada na descrição organizacional de desenvolvimentos, líderes, greves e debates políticos. “Era representada por Sidney e Beatrice Webb, a Escola Wisconsin de John Commons, dentre outros, mas também por marxistas como Philip Foner” (*Ibidem*.P.12). A Nova História do Trabalho buscou contextualizar as lutas dos trabalhadores.

Embora o autor reconheça que a Velha História do Trabalho também tenha dado certa atenção a classe trabalhadora,

não se pode negar que a Nova História do Trabalho dos anos 1970 e 1980 introduziu uma drástica renovação da disciplina. Não apenas os processos de trabalho e cultura cotidiana, mas também as relações de gênero, etnia, raça e idade finalmente ganharam a atenção que mereciam, ao lado das estruturas domésticas, sexualidade e políticas informais. A Nova História do Trabalho assinalou uma genuína revolução intelectual.(*Ibidem*.p.12).

O autor expõe acerca do enriquecimento historiográfico e a ampliação de elementos possíveis a serem estudados para além dos processos trabalhistas a partir da Nova História do trabalho. E nesse mesmo contexto, poucos anos depois de escrever sua obra já mencionada, Thompson publica o artigo “*The history from Below*”, popularizando o conceito de “história vista de baixo” entre os historiadores. Sharp (2011) relata que esta perspectiva vista de baixo atraiu muitos historiadores que pretendiam expandir os limites de sua disciplina, abrir novos campos de pesquisa, e principalmente adentrar no mundo dos corriqueiramente excluídos e marginalizados pela historiografia tradicional.

Em sua obra, Thompson combate a ideia de que a história dos comuns não tinha importância ou era apenas “um fardo social que o governo tinha de lidar”. Conforme analisa Sharp, Thompson vai além de identificar o problema geral da reconstrução da experiência de um grupo de pessoas comuns, pois ele aponta também a necessidade de buscar compreender o povo

no passado “[...] tão distante no tempo, quanto o historiador moderno é capaz, à luz de sua própria experiência e de suas próprias reações a essa experiência.” (SHARPE, 2011.P.42).

Hobsbawm (2015), ao tratar da história operária, destaca que a historiografia tradicional dos movimentos operários utilizava-se de uma metodologia ortodoxa e técnica, na qual o predomínio das análises limitavam-se a história política de partidos, lideranças políticas, debates ideológicos, entre outras. Pouco era revelado, por exemplo, sobre os membros dos sindicatos, simpatizantes, as relações entre estes e os militantes, a função do movimento em determinadas localidades, etc.

Para o autor, as novas perspectivas dos estudos sobre o operariado que vieram à tona a partir da segunda metade do século XX preocupavam-se mais com a classe do que com o partido ou movimento:

Eles (os historiadores) estão cada vez mais preocupados com as bases tanto quanto com os líderes, tanto com os não sindicalizados quanto com os sindicalizados, com o “trabalhador conservador” tanto quanto com o radical ou revolucionário [...] (HOBSBAWM,P.21-22).

Marcel Van Der Linden, ao abordar a história do trabalho no sentido mais global, discute o fato de que boa parte dos trabalhos assumia um caráter eurocêntrico, valorizando apenas algumas “partes” e negligenciando outras. A Grande Europa, que inclui também, a América do Norte e Oceania, era tida como o modelo a ser seguido, mesmo os autores levando em consideração as conexões globais.

Para o autor, a própria noção de “classe trabalhadora” deve ser revista no sentido crítico, uma vez que ela foi criada no século XIX para se referir aos grupos de trabalhadores considerados “dignos de respeito” numa referência oposta a escravos, pobres excluídos e outros trabalhadores sem liberdade. Nesse sentido, tal nomenclatura não se aplicaria à realidades do hemisfério Sul, uma vez que na Ásia, África e América Latina encontramos grupos sociais de trabalhadores diversificados e muitas vezes tratados como insignificantes pela Velha e Nova História do Trabalho.

Teremos que vislumbrar uma nova conceituação que seja menos orientada para a *exclusão* que para a *inclusão* de vários grupos de trabalhadores dependentes ou marginalizados. Temos que reconhecer que os trabalhadores assalariados “reais”, que estavam no centro das atenções de Marx, isto é, trabalhadores que, como indivíduos livres, podem dispor de sua própria força de trabalho como sua própria mercadoria e não têm outra mercadoria para venda, são apenas uma das formas que o capitalismo encontra para transformar força de trabalho em mercadoria. (LINDEN, 2009.P.22-23).

Assim, Linden nos chama atenção para o fato da necessidade de ampliarmos nosso olhar historiográfico para além do operário, enquanto modelo de trabalhador urbano, pois há uma variedade de formas trabalhistas tanto urbanas quanto rurais, em fábricas ou autônomos que precisam também ser estudadas, bem como escravos, donas de casa, lavadeiras, aprendizes, agricultores, padeiros, dentre outros.

No Brasil, temos alguns estudos que analisam em especial as formas de trabalhos artesanais no contexto da história dos trabalhadores. Em “A arte do ouro: um estudo sobre os ourives de Juazeiro do Norte”, Alvim (1972) realiza uma pesquisa a respeito dos trabalhadores nas ourivesarias do Juazeiro do Norte-CE na década de 1970, na qual enfatiza o trabalho enquanto arte para estes ourives, no sentido de haver uma valorização do ofício que executam e o consideram uma posse. Assim, a autora expõe que a fabricação manual de joias está ligada à individualidade do agente: a arte do ouro para estes trabalhadores se caracteriza como um processo de trabalho que transforma um objeto por meio de sua própria habilidade. Nesse sentido, a utilização da máquina significava um caminho contrário para o trabalho do artista, pois esta tornaria o papel da arte do ouro como secundária, dando lugar ao operário, ou seja, aquele que realizaria apenas uma etapa do trabalho controlando uma máquina.

Fontes (1993) realiza um estudo sobre trabalhadores de padarias em Belém-PA, especialmente o papel dos padeiros e forneiros na produção panificadora nos anos de 1940 a 1954. A autora discute diversos aspectos do cotidiano do trabalho destes sujeitos, desde sua iniciação no serviço, o processo de produção de pães, as formas de aprendizagem, funções, conflitos, hierarquias, processos trabalhistas(operário e patrão) dentre outras particularidades. Nesse contexto, Fontes evidencia as relações de trabalho nas padarias artesanais e a posterior introdução do maquinário nestas unidades produtivas, o que acarretou em uma nova cultura de fazer o pão e a perda da autonomia dos padeiros, detentor de sua arte.

Numa perspectiva semelhante, Cabral Filho(2004) analisa a transição da panificação manual para a mecanizada na cidade de Cajazeiras-PB, entre os anos de 1940 e 1960. O autor discute os significados que a modernização nas panificadoras trouxe para os trabalhadores, na qual aqueles mestres padeiros que possuíam os saberes singulares para fabricar o pão manualmente, sua arte, viram seu ofício se perder diante o avassalador mundo das máquinas. Ao mesmo tempo, para os trabalhadores da panificação mecanizada, a inserção do maquinário no processo de produção significou também a diminuição os sofrimentos físicos e a extinção do trabalho árduo típico da panificação artesanal. O autor discute ainda as relações conflituosas

entre trabalhadores e patrão, as formas de resistência e a burla ante a disciplina e as longas jornadas de trabalho.

Silva(2008) em seu trabalho “Entre a casa de farinha e a estrada Bahia-Feira: experiências camponesas de conflito e sociabilidade na garantia da sobrevivência, Feira de Santana (1948-1960)” estuda as experiências dos camponeses da região de Humildes, zona rural de Feira de Santana-BA. A autora discute, dentre outros aspectos, as formas de trabalho no campo como meio de sobrevivência desses agricultores, em especial a produção artesanal da farinha de mandioca: as relações de trabalho, as formas de ajuda mútua e as demarcações das atividades. Nesse contexto, a autora analisa ainda o processo de modernização atrelado à construção da estrada Bahia-Feira, o que foi um marco para a transição de uma economia rural para uma urbana e industrial.

Dessa maneira, nos propomos a estudar o mundo do trabalho dos agricultores cuiteenses, em especial aqueles que produziram ou trabalharam na produção artesanal de farinha de mandioca. Suas representações acerca do trabalho nos revelam também suas perspectivas e seu lugar social, de uma forma que suas vidas estão associadas às atividades produtivas.

Nosso envolvimento com a temática remete à experiência familiar e pessoal com a produção artesanal e os espaços da casa de farinha. Para a realização da pesquisa, entrevistamos um grupo de 11 agricultores, sendo 5 homens e 6 mulheres. O local e data das entrevistas ficaram a critério de cada agricultor, na qual foi acertado qual dia e horário seria mais conveniente para ambos. Todas as conversas ocorreram nas residências dos próprios agricultores, tanto na zona rural quanto urbana.

Os trabalhadores envolvidos em nosso trabalho tiveram suas falas registradas por um gravador digital, e em seguida transcritas. Durante todo o processo de pesquisa e escrita preservamos a identidade dos agricultores, conforme explicitado no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (em anexo). Em um primeiro momento, apresentamos a proposta do nosso trabalho e seus objetivos a cada agricultor(a), e também adiantamos quais seriam os temas e as perguntas norteadoras, para deixá-los mais a vontade e cientes da conversa.

Os participantes também souberam previamente quais seriam as perguntas centrais e desde o início estiveram cientes de responderem apenas o que desejassem, uma vez que suas participações nesta proposta foram livres e esclarecidas. Assim como recomenda a resolução CNS 466/12, foram respeitados os valores éticos, sociais e culturais de todos os envolvidos na pesquisa, bem como seus atos e costumes.



Propomos dividir nosso trabalho em três capítulos. No primeiro, “*A farinhada era uma festa*”: *experiência e trabalho*, “adentramos” numa casa de farinha para compreender todo o processo de produção a partir das memórias dos próprios agricultores. Identificamos as etapas, espaços, instrumentos, técnicas e relações de trabalho envolvidos na feitura da farinha. Destacamos o modo artesanal da farinhada e os saberes e fazeres que estes trabalhadores possuem para a fabricação da farinha e outros produtos derivados da mandioca. Apresentamos ainda um histórico/mapeamento das casas de farinha de Cuité desde o recorte proposto até os dias atuais.

Em *Mudanças no trabalho: aprimoramentos na farinhada*, título do segundo capítulo, analisamos as perspectivas dos agricultores a respeito das transformações no processo de produção com a inserção do motor a óleo diesel e dos demais equipamentos da casa de farinha aprimorados ao longo do tempo. Procuramos perceber como os trabalhadores receberam tais mudanças em seu ambiente de trabalho e quais impactos ocasionaram na produção. Atentamos ainda para as possíveis vantagens e desvantagens ocorridas com estas transformações, bem como para os meios alternativos que os agricultores utilizavam frente as falhas nos equipamentos da feitura da farinha.

Por fim, no terceiro capítulo “*Olhando do alpendre: vida e trabalho*”, buscamos trazer a tona o cotidiano destes agricultores para além das farinhadas, atentando para outras formas de trabalho, como iniciaram o serviço na agricultura, suas diversões, família, relações afetivas e conflitos. Dispomo-nos a conhecer a história de vida destes homens e mulheres trabalhadores e através de suas trajetórias perceber suas relações entre trabalho e família, trabalho e lazer, as lutas diárias e suas perspectivas sobre a própria história.

## CAPÍTULO I – “A FARINHADA ERA UMA FESTA”: EXPERIÊNCIA E TRABALHO

*[...] A farinha tá no sangue do nordestino  
eu já sei desde menino o que ela pode dar  
e tem da grossa, tem da fina se não tem da quebradinha  
vou na vizinha pegar pra fazer pirão ou mingau  
farinha com feijão é animal!  
o cabra que não tem eira nem beira  
lá no fundo do quintal tem um pé de macaxeira  
a macaxeira é popular é macaxeira pr`ali, macaxeira pra cá  
e em tudo que é farinhada a macaxeira tá [...]*

*Djavan*

O barulho das facas raspando as mandiocas logo cedo era a trilha sonora principal. Entre uma conversa ou outra, algumas risadas ecoavam paralelamente ao som da prensa rangendo, enquanto o líquido das raízes tomava rumo. Seu José, já pingando de suor, terminara de moer outra carrada<sup>4</sup>, mas ainda faltava buscar mais lenha para a fornalha, pois assim que Dona Maria peneirasse a massa, ela seria torrada. Quando foram tomar um café, Dona Severina, que tirava goma, falou para não se esquecer de fazer o beiju de forno, pois sua comadre já estava esperando o pedaço prometido. De repente, Seu João descansou o rodo alguns segundos, sentiu o cheiro de farinha torrada, pegou um punhado com as mãos, e avisou que já estava no ponto. No fim da tarde chegaram mais alguns compadres para ajudar no trabalho. As lamparinas já estavam prontas para serem acesas, porque a farinhada continuava noite a dentro.

Esta descrição nos convida a conhecer o trabalho com a produção farinheira, através das lembranças de velhos e velhas agricultores das casas de farinha. Denominadas também de “engenhos de farinha” ou “farinheiras” no Sul/Sudeste, estes locais de produção apresentam diversos pontos em comum, tanto em relação aos espaços quanto aos instrumentos e utensílios manipulados pelos trabalhadores.

O trabalho artesanal marca toda a trajetória da produção farinheira na cidade de Cuité. Desde a preparação do solo para o plantio de mandioca, até o processo final do produto, os agricultores realizavam seus serviços de forma manual, com o auxílio de ferramentas rústicas, também produzidas artesanalmente. Mesmo com algumas transformações nas etapas da farinhada, como a inserção do motor na moagem das mandiocas e a substituição de utensílios de madeiras pelos de ferro, o trabalho artesanal foi predominante ao longo do século XX.

Nosso objetivo nesse primeiro capítulo é discutir as relações de trabalho dos agricultores no processo de produção, atentando para seus saberes e fazeres artesanais no decorrer da feitura

---

<sup>4</sup> Expressão que se refere à carga de mandiocas transportadas até as casas de farinha.

da farinha. Para isso, iremos adentrar nas casas de produção através das memórias dos nossos agricultores para percebermos como se dava tal rotina, os convívios, usos dos espaços e instrumentos e as práticas de ajuda mútua.

Consideramos relevante apresentarmos antes um mapeamento das casas de farinha no município de Cuité para situar histórica e geograficamente o conjunto material aqui estudado. Utilizaremos de mapas, fotografias e tabelas para indicar um panorama das casas de farinha que aqui existiram, bem como mostrar as casas que ainda possuem sua estrutura física preservada, porém inativas e as pouquíssimas ativas até o presente.

### *1.1 As casas de farinha em Cuité*

Adams et al. (2006) nos diz que boa parte da produção mundial de mandioca decorre de pequenas propriedades agrícolas localizadas em áreas ecológica e economicamente marginalizadas. A tecnologia usada adota métodos rústicos pré-industriais, embora existam atualmente processos produtivos exclusivamente industriais na produção de farinha.

O cultivo da mandioca no continente americano possui um histórico milenar, e abrangia porções da América Central, Antilhas e a vertente atlântica da América do Sul. No Brasil, a produção agrícola da *Manihot esculenta* está relacionado com a prática de variados grupos indígenas que realizavam seu plantio antes mesmo da chegada dos portugueses. A mandioca e seus produtos derivados formavam a base da alimentação de muitos povos nativos, e posteriormente estes alimentos foram sendo incorporados pelas novas populações que passaram a habitar o território colonial. (Adams et al.,2006; Pinto e Waldeck, 2006.)

Câmara Cascudo (2011) expõe que a mandioca é mencionada primeiramente pelos portugueses Pero de Magalhães Gandavo (1576) e Gabriel Soares de Sousa (1584), na qual relataram as semelhanças daquela raiz com o já conhecido inhame. O autor explica que estes portugueses acabaram por responder indiretamente as impressões de Pero Vaz de Caminha quando este havia relatado anteriormente que o alimento consumido pelos povos nativos era simplesmente inhame, e não uma nova espécie de tubérculo. (Pinto e Waldeck, 2006; Cascudo, 2011).

O autor destaca ainda que a mandioca passa a ser registrada ao longo dos anos por diversos cronistas, religiosos e artistas estrangeiros que descreveram o cotidiano da colônia portuguesa na América. Assim, Gandavo, Gabriel Soares de Sousa, Fernão Cardim, Nóbrega, Anchieta, Hans Staden, Jean de Lery, André Thevet, Claude d'Abbeville, Ivo d'Evreux e o Frei

Vicente do Salvador registraram ou expuseram de diversas formas o uso da mandioca na dieta nativa, as formas de preparo da farinha, beijus, caldos, bolos, etc.

Henrique Silva (2008) nos mostra que durante os séculos XVII e XVIII vários viajantes também assinalaram a presença da mandioca na alimentação da população no Brasil, em especial aos povos nativos. Relatos como os de Gaspar de Barleu, do padre Claude D' Abbeville e Johann Nieuhof dão uma noção da inserção da cultura da mandioca entre os povos desta época no Brasil. Este último inclusive faz uma breve descrição do processo de produção de farinha:

“ [...]consiste em fazer a massa passar por uma peneira a que os brasileiros dão o nome de urupema [...]. Depois de chio o saco, é o mesmo colocado em uma prensa onde a mandioca já ralada perde todo o sumo (dotado de propriedades tóxicas)”. (Nieuhof, 1942:282 *apud* Silva, 2008 p.40)

Para Cascudo (2011), as plantações de mandioca foram sendo expandidas pelos portugueses, que além do consumo interno dos seus derivados, em especial a farinha, estes passaram a exportar os produtos para as colônias na África.

Assim, a farinha de mandioca está presente na dieta brasileira desde as populações nativas pré-cabralinas até os dias atuais. Devido ao seu baixo custo e praticidade de produção, ao longo dos anos a farinha foi sendo atribuída como alimento das camadas mais pobres, a exemplo dos escravos que recebiam o produto para completar sua alimentação.

Alguns dos nossos entrevistados também expuseram ser a farinha um alimento que “não faltava na mesa”, principalmente dos agricultores. “Feijão com farinha” ocupava posição central e diária nas mesas destes trabalhadores.

No livro *Serra do Cuité: sua história, seus progressos, suas possibilidades*, escrito pelo Padre Luiz Santiago<sup>5</sup> em 1936, o autor revela haver nessa época já um grande número de casas de farinha espalhadas por todo território municipal. O padre Luiz lista aproximadamente 96<sup>6</sup>

<sup>5</sup> Pároco em Cuité de 1929 a 1941. No período em que atuou no município, o padre também se dedicou em registrar vários fatos cuitenses sobre política, economia e cultura. Luiz Santiago também se envolveu em diversos casos polêmicos, como a perseguição a protestantes, proibição do sepultamento destes no cemitério público e a ordem de mandar demolir a primeira Igreja Assembleia de Deus que estava sendo construída. Conferir: MARQUES, Crisólito da Silva. Fé e poder: imaginário coletivo sobre o Padre Luiz Santiago na cidade de Cuité-PB(1929-1941). Dissertação de Mestrado. UFPB,2016.

<sup>6</sup> No seu livro, o Pe. Luiz Santiago aponta existir até o ano de 1936 as seguintes quantidades de casas de farinha: 60 movidas a força humana, 31 casas a motor e 6 movidas com força animal. O autor apenas cita os dados quantitativos e alguns dos proprietários, sem mencionar nada mais que isso. Observemos que o padre menciona existir casas de farinha que já utilizavam o motor na década de 1930, sem revelar especificamente a localidade, pois no mesmo livro o autor explica que algumas dessas casas não ficavam exatamente em Cuité, mas nos seus distritos da época (os atuais municípios de Nova Floresta e Sossego pertenciam a Cuité, e foram emancipados, respectivamente, em 1959 e 1996). De qualquer forma, o nosso grupo de agricultores vivenciaram a transição da

nomes de proprietários dessas casas, e embora se questione a evidência desses dados por não possuírem informações mais detalhadas nem referência metodológica de sua pesquisa, seus registros apontam para a força da produtividade que havia na época. Por seu trabalho paroquial, o sacerdote tinha conhecimento sobre produtores e diversos setores da zona rural na medida em que celebrava as missas.

Podemos observar também uma menção a esta alta produtividade num poema de 1940 escrito por José Moreira de Andrade, que descreveu diversos aspectos da cidade naquele período:

Cuité tá bem elevado  
 Já tem juiz e vigário  
 Um doutor de medicina  
 Fiscal estacionário  
 É um lugar de simpatia  
 Tem nove barbearia  
 Com 21 operário  
 [...]
 150 casas de farinha  
 Com isso não me embaraço  
 16 é bolandeira  
 Com 98 a braço  
 Quem trabalha e a locomove  
 Faz 149 com a do velho Mané Inaço.

(José Moreira de Andrade, 1940)

No decorrer da pesquisa enfrentamos algumas dificuldades principalmente em relação à ausência de vestígios e informações sobre o histórico das casas de farinha no município de Cuité. Tentamos encontrar mais dados nos arquivos do Sindicato dos Trabalhadores Rurais e da Prefeitura Municipal, mas não encontramos nenhum registro.

O material que conseguimos foi através da pesquisa de campo, na qual visitamos as comunidades rurais cuiteenses, bem como as casas de farinha da zona urbana. Na ocasião,

---

moagem manual com a roda de madeira para o motor a óleo diesel a partir da década de 1950 e 1960, o que nos leva a pensar, mesmo com a ausência de mais fontes, que as transformações nas casas de farinha não ocorreram de forma homogênea.

conversamos com os familiares ou responsáveis pelos espaços de trabalho, na qual foi possível levantar algumas informações a respeito da história destes espaços de trabalho.

No sítio Cabeço, foi construída em 1926 a casa de farinha de “Naninha” uma agricultora da localidade. Esta contava com a roda de madeira no processo de moagem, e passou para as mãos do agricultor Zé Freire na década de 1960. Após a morte deste, a casa ainda funcionou por alguns anos, mas foi desativada, e posteriormente demolida pelos novos proprietários da terra.

No mesmo ano, ergueu-se a casa de farinha do sítio Bela Vista, pertencente ao agricultor José Vieira, desativada desde o início da década de 1990. Sua estrutura está bastante deteriorada, comprometida pelas ações naturais do tempo. No mesmo sítio, o Sr. José Peixoto construiu uma casa de farinha ao lado de sua residência, no início dos anos 70. Era utilizado o motor a óleo diesel, e produzia-se principalmente farinha do próprio dono. Assim como a do Sr. Vieira, na medida em que as produções de farinha foram caindo, a casa de farinha foi desativada no início dos anos 90. Outra casa de farinha também foi identificada no sítio Bela Vista, que pertencia ao Sr. Cláudio Furtado: poucas informações foram recuperadas, mas na década de 1990 esta unidade produtiva possuía equipamentos mais avançados como prensas totalmente metalizadas, forno e moagem elétrica, que após ser desativada, foram vendidos para outra casa na Serra do Bom Bocadinho. Atualmente o espaço está abandonado.

Novamente no sítio Cabeço, em 1973 foi erguida a casa de farinha do agricultor Ozael Ramos da Fonseca (atualmente pertence a Zé Terêncio), um pouco mais próxima já da zona urbana. Esta, desde o início de seu funcionamento, já contava com um motor movido a óleo diesel para movimentar o rodête que triturava as mandiocas. O equipamento mecânico fica situado no “quarto do motor”, um pequeno compartimento situado ao lado da casa, feito exclusivo para guarda-lo. Paralelamente tem a cozinha da casa, composto por um fogão a lenha de tijolo batido e barro.



**Figura 1 - Casa de Farinha de Pedro Vieira.**  
Acervo pessoal.



**Figura 2 – Casa de Farinha de José Peixoto.**  
Acervo pessoal.

A casa de farinha foi sede de inúmeras farinhadas ao longo das décadas. Houve produções com duração de até 30 dias ininterruptos, sendo que até final dos anos 90 as feitura foram diminuindo cada vez mais, tendo a sua última farinhada registrada em 2010. Atualmente a casa de farinha é preservada pela família, que a utiliza para guardar alguns objetos tanto na parte da cozinha quanto da própria casa. Todo o equipamento mantém-se intacto com seus respectivos funcionamentos. O espaço também encontra-se disponível para visitas, como já vem ocorrendo desde 2014 por escolas do município.

Dentre as casas de farinha que mantém ainda sua estrutura intacta, uma delas foi restaurada e transformada em museu por um dos filhos do proprietário. Chamado de “Centro Cultural Casa de Farinha das Moças”, é administrado pelos professores Charliton Machado e Eliel Soares. Não obtivemos uma data exata sobre sua construção, mas quando ela foi comprada na década de 1980 pelo atual proprietário Mário Berto, já era considerada como uma das casas mais antigas da redondeza, remetendo-se às primeiras décadas do século XX.



**Figura 1 - Casa de Farinha de Ozael Fonseca/ Zé Terêncio. Acervo pessoal.**



**Figura 2 - Casa de farinha das moças. Acervo pessoal.**

No sítio Retiro, já próximo da zona urbana, a residência do Sr. Antônio Ferreira da Silva foi transformada em casa de farinha na década de 1970. Devido aquisição de outro imóvel, o agricultor decidiu mudar a estrutura para realizar as suas produções farinheiras. A casa de farinha do Sr. Antônio contava com equipamentos semelhantes as demais de sua época, como o motor a diesel, forno, prensa e cocho. Mesmo produzindo pouco já no fim da década de 1990, o espaço funcionou até 2004, ano da morte do proprietário. Desde então a casa permanece fechada e encontra-se com sua estrutura preservada.





**Figura 4 - Casa de farinha de Antônio Ferreira da Silva. Acevo pessoal.**



**Figura 3 - Casa de farinha de Cláudio Furtado , sítio Bela Vista. Acervo pessoal.**

em Cuité foi a Serra do Bom Bocadinho, localizado a 18 km da zona urbana. Um dos nossos entrevistados que até hoje reside na Serra, revelou que a região chegou a ter mais de 50 casas de farinha, na qual ele trabalhou em várias.

Muitas dessas casas que haviam na comunidade rural já não existem mais em virtude do abandono dos espaços ou do êxodo rural ao longo das últimas décadas do século XX. Em nossas visitas de campo, o Sr. Amorim, trabalhador participante desta pesquisa, nos mostrou alguns locais em que funcionavam várias casas, mas que atualmente não há nenhum vestígio material. Foi possível observar também, nas andanças pela comunidade, algumas “taperas” de casas de farinha: ruínas do que, no passado, foram locais de intenso trabalho e sociabilidades.

Em 1938, Neco Rufino, agricultor da região, construiu uma casa de farinha, que foi comprada e reformada em 1971 por Damião Henrique, atual proprietário. O agricultor nos contou que a casa era feita de taipa, por isso foi necessária a reforma, já que encontrava-se bastante deteriorada.



**Figura 5 - Casa de Farinha de Damião Henrique. Acervo Pessoal.**

Da década de 1950, há a casa de João Silva Melo, que encontra-se ativa até os dias atuais. Do mesmo período ou pelo menos aproximado, existem as casas de farinha desativadas do Sr. Zé



Roberto (pertenceu anteriormente ao senhor “Duca), da Dona Maria de Jesus Teixeira, do Sr. Severino Antônio da Silva e a do Sr. Antônio Galdino (pertenceu a Benedito Quixabeira).

Registramos ainda mais três casas desativadas na Serra: a do Sr. João Francisco, do Sr. Alberto Vital (funcionou até 1999) e a do Sr. Francsico Xavier. Esta última funcionou até a década de 1970, mas depois que a família se mudou do local, ela foi abandonada e hoje restam apenas partes da sua estrutura.

**Figura 7 - Casa de Farinha de João Silva Melo. Acervo pessoal.**



**Figura 9 - Casa de Farinha de João Francisco. Acervo Pessoal.**

**Figura 6 - Casa de Antônio Galdino**



**Figura 8 - Casa de farinha de Severino Antônio da Silva. Acervo pessoal.**

A casa de farinha do Sr. João Bernadino da Silva foi construída em 1984 e está funcionando até hoje. Outra mais recente é a do Sr. Amorim, edificada no início dos anos 2000, que também está em pleno funcionamento.



**Figura 11: Casa de Farinha de João Bernadino. Acervo do autor.**



**Figura 10: Casa de farinha Sr. Zé de Keka. Foto: Tarcísio Azevedo.**

O Sítio Bujari também registrava um número significativo de casas de farinha. Uma das mais antigas que ainda mantém sua estrutura é a de Germires Faustino. Em conversa com seus familiares, as indicações é que a casa de farinha tenha sido construída por volta das primeiras décadas do século XX. Apesar de manter sua estrutura e equipamentos intactos, o local está abandonado e em condições precárias.

A casa de farinha que ainda funciona com mais periodicidade foi construída em 1977 por Francisco Galdino, e comprada pelo atual dono o Sr. Expedito Bezerra em 1985. De lá pra cá alguns aprimoramentos foram realizadas em seus equipamentos, como na prensa e no sevedor, que serão discutidas no segundo capítulo. Muitas famílias agricultoras de Nova Floresta-PB e Jaçanã-RN produziram farinha na comunidade rural do Bujari devido a sua localização próxima a estas cidades.



**Figura 13 - Casa de Farinha de Germires Faustino. Acervo pessoal.**



**Figura 12- Casa de farinha de Expedito Bezerra. Acervo pessoal.**



No sítio Lagoa do Meio, temos a casa de farinha do Sr. Leôncio Santos, que foi comprada por seu pai em 1948. Não sabemos a época exata de sua construção, mas provavelmente tenha ocorrido em meados dos anos 30. Sua estrutura está bastante conservada, bem como os equipamentos, mas é raro ocorrer alguma produção no espaço.



**Figura 14 - Casa de Farinha de Leôncio Santos.  
Acervo Pessoal.**

Registramos no sítio Catolé o número de seis casas de farinha que ainda possuem a estrutura física preservada, embora algumas estejam em estado de abandono. A casa de Inácia Rosena funcionou até os anos 80 e as que pertenciam a Das Dores, Jaíta e Ambrósio Firmino estiveram em atividade até início da década de 1990. Ainda encontramos uma casa de farinha bastante preservada, porém desativada, logo no início do sítio Catolé. Ela pertence ao Sr. Hernandes, que de acordo com moradores locais, não reside em Cuité. Outra casa desativada também foi identificada no sítio Santa Rita, muito próxima do Catolé, que pertenceu a Joca Mizael.

A única casa de farinha ainda ativa no sítio é a do Sr. José Firino dos Santos (“Chinha”), que foi construída no início da década de 1950 e utilizava em sua estrutura de produção a roda de madeira na moagem das mandiocas. O espaço encontra-se bastante preservado, com todos os seus equipamentos intactos, na qual a família do Sr. “Chinha” produz farinha para consumo próprio.

**Figura 16 - Casa de Farinha de Inácia Rosena.  
Acervo pessoal.**



**Figura 15 - Casa de Farinha de Das Dores. Acervo pessoal.**





**Figura 18 - Casa de Farinha de Jaíta. Acervo pessoal.**



**Figura 17 - Casa de farinha de Ambrósio Firmino. Acervo pessoal.**



**Figura 20 - Casa de farinha de Hernandes. Acervo pessoal.**



**Figura 19 - Casa de farinha de "Chinha". Acervo pessoal.**

Por fim, identificamos no sítio Fortuna uma casa de moradores, na qual sua estrutura era de uma casa de farinha, que foi reformada e reutilizada pelos familiares. No mesmo sítio, encontramos outra unidade produtiva, que pertence ao assentamento Fortuna e encontra-se ativa.



**Figura 21 - Casa de farinha transformada em residência no sítio Fortuna. Acervo pessoal.**



**Figura 22 - Casa de Farinha sítio Fortuna (Pertenceu a Cláudio Furtado). Acervo pessoal.**



Observemos o mapa indicando as localizações das casas de farinha existentes até os dias atuais no município de Cuité<sup>7</sup>, destacando as ativas e inativas:

Casas de Farinha Ativas	Nome	Localidade
1	Zé Terêncio	Sítio Cabeço
2	Expedito	Sítio Bujari
3	Leônicio Santos	Lagoa do Meio
4	Zé de Kêka	Serra do Bom Bocadinho
5	João Bernardino da Silva	Serra do Bom Bocadinho
6	João Silva Melo	Serra do Bom Bocadinho
7	Casa de Chinha	Sítio Catolé
8	Casa Sítio Fortuna	Sítio Fortuna
Casas de Farinha Inativas	Nome	Localidade
9	Jaine Pereira	Bairro Novo Retiro
10	Germires Faustino	Sítio Bujari
11	Francisco Xavier de Souza	Serra do Bom Bocadinho
12	Casa de Farinha das Moças.	Centro Cultural / Museu Serra
13	Antônio Ferreira da Silva	Sítio Retiro
14	Zé Vieira	Sítio Bela Vista
15	Zé Peixoto	Sítio Bela Vista
16	Antônio Galdino	Serra do Bom Bocadinho
17	Zé Roberto	Serra do Bom Bocadinho
18	Maria de Jesus Teixeira de Lima	Serra do Bom Bocadinho
19	Severino Antônio da Silva	Serra do Bom Bocadinho
20	João Francisco	Serra do Bom Bocadinho
21	Alberto Vital Araújo Silva	Serra do Bom Bocadinho
22	Damião Henrique da Silva	Serra do Bom Bocadinho
23	Hernandes	Sítio Catolé
24	Dores	Sítio Catolé
25	Jaita	Sítio Catolé
26	Antônio Lucas	Sítio Catolé
27	Inácia Rosena	Sítio Catolé
28	Claudio Furtiado	Sítio Bela Vista
29	Reformada para residência	Sítio Fortuna
30	Joca Mizael	Sítio Santa Rita

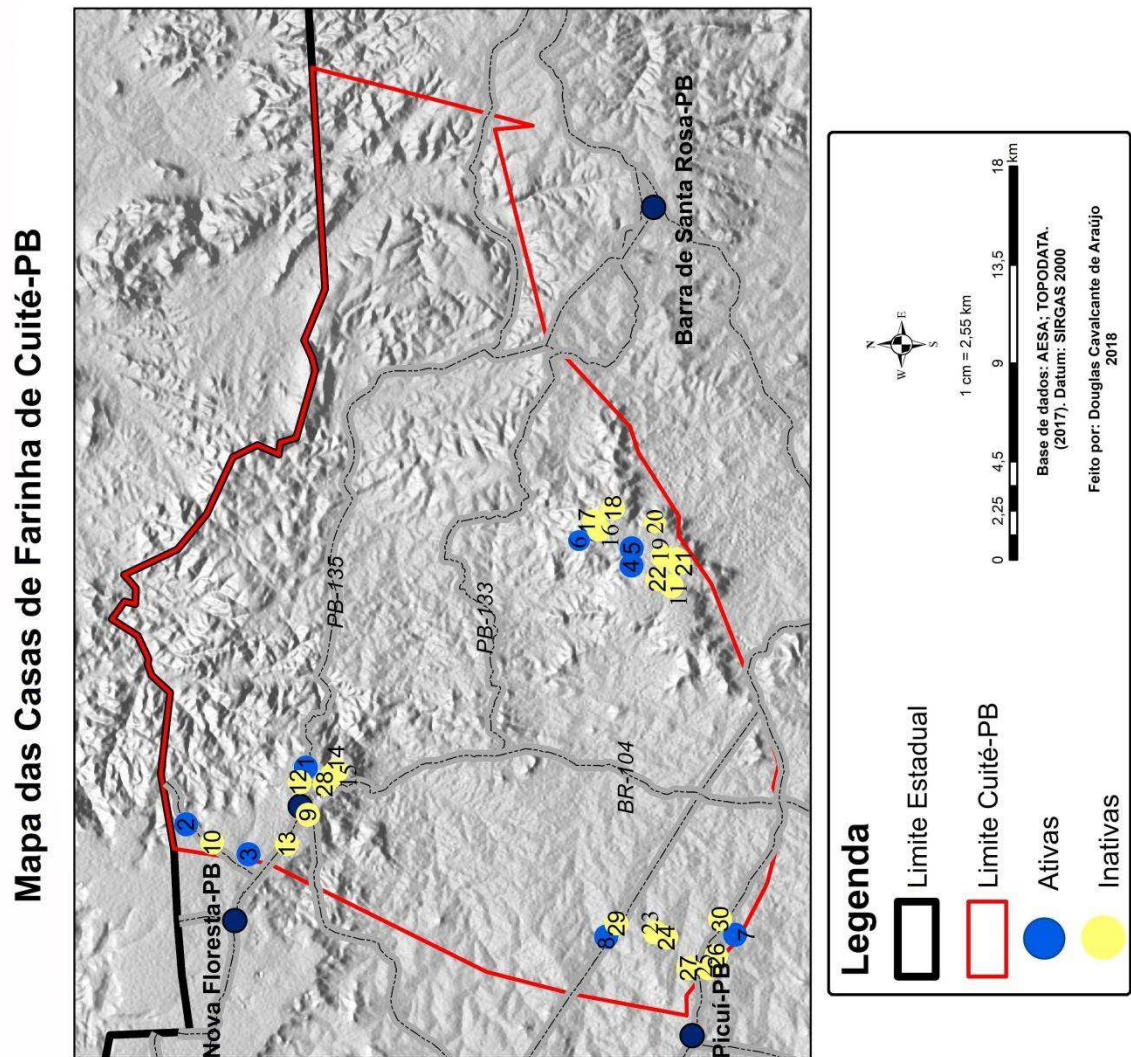


Figura 23: Mapa das casas de farinha em Cuité-PB.

<sup>7</sup> O mapa apresenta os limites atuais do município.

Boa parte deste mapeamento foi realizado simultaneamente às visitas que fizemos aos agricultores entrevistados residentes na zona rural de Cuité. Estes trabalhadores nos orientaram especialmente no sentido de localizar casas de farinha de difícil acesso, devido a complexa rede de estradas em algumas comunidades rurais.

A partir da observação das estruturas físicas das 30 casas visitadas, percebemos que elas apresentam em comum algumas características centrais como o formato da fornalha, as aberturas de iluminação na parede acima do forno, uma varanda, duas portas (de entrada e fundos) e janelas laterais. É interessante perceber também que estas unidades produtivas assemelham-se bastante com uma residência por ser totalmente fechada, seguindo o formato “tradicional” com as paredes e telhado, diferentemente de casas de farinha no interior do Pará e Ceará, por exemplo, que apresentam uma estrutura aberta, sustentada por pilastras de madeira ou tijolos, sem paredes (Silva, 2011; Araújo, 2016).

Além da forma de organização dos instrumentos no interior das casas, outro fator em comum nas unidades farinheiras cuiteenses é o formato do forno de torrar a farinha: a grande maioria dos fornos possuem formato quadrado ou meio retangular, com exceção de algumas casas de farinha do sítio Catolé e apenas uma da Serra do Bom Bocadinho, que apresentam um formato de forno arredondado.

A arquitetura dessas casas de farinha revelam ainda aspectos relevantes em um contexto mais abrangente: qual era o perfil socioeconômico dos proprietários dessas casas? Existia relação de uma unidade produtiva de maior porte e estrutura com as condições financeiras do seu dono? Conforme iremos discutir ao longo dos capítulos seguintes, as casas de farinha e as próprias produções do produto sofriam variações a depender do poder aquisitivo dos proprietários e das condições materiais do produtor, que podia ser em menor ou maior escala.

Com base em nosso mapeamento, restam em Cuité apenas oito casas de farinha ativas, isto é, que possuem suas estruturas e equipamentos intactos, propícios para a produção de farinha, mesmo que esta ocorra esporadicamente em algumas unidades.

Apesar da redução de casas de farinha ao longo das últimas décadas, podemos atentar para o fato de que a “cultura da farinha” na cidade não chegou ao fim. A produção artesanal e familiar resistiu em meio aos avanços tecnológicos nas formas industriais de produzir. Podemos apontar como alguns fatores para este contexto a larga produção de sisal na Serra de Cuité a partir, especialmente, da década de 1950, bem como o processo de urbanização do meio rural nos anos seguintes.

Gomes (2014) explica que entre as décadas de 1940 e 1980 a cidade de Cuité passou por um significativo crescimento econômico, especialmente pela produção do sisal. Nos anos 50, menciona a autora, Cuité se destacou como uma das maiores produtoras sisaleiras da Paraíba, o que atraiu trabalhadores também da circunvizinhança.

Nesse processo, extensos roçados foram dando lugar às plantações de agave, contribuindo, mesmo que gradativamente, para a diminuição do cultivo de maniva. Na medida em que as plantações de sisal se expandiam, aumentava também o número de agricultores no trabalho com a fibra, desde o corte das folhas da planta ao processamento do sisal. De acordo ainda com a autora, também na década de 1940, tanto a produção de farinha quanto a de algodão possuíam certa relevância para a economia local, porém estas culturas foram secundarizadas nas décadas posteriores diante o aumento da produção sisaleira (Gomes, 2014).

Paralelo a estas mudanças, tivemos também o crescimento da urbanização, na qual parte da população rural migrou para as cidades enquanto um fenômeno que não se limitou a Cuité, mas correu intensamente no Nordeste a partir da metade do século XX, intensificando-se na década de 1970 em diante.

Araújo (2016) discute como a questão da urbanização também afetou a produção de farinha de mandioca no interior do Ceará, na qual esse declínio aconteceu de maneira gradual em meados dos anos 70. No mesmo sentido, tratando do declínio da produção de mandioca no interior do Pará, Bezerra (2014) *apud* Couto (1998), destaca que o processo de urbanização do meio rural exerceu os seus efeitos sobre atividades agropecuárias tradicionais, que, ligado às questões socioeconômicas, acabou por não conseguir explicar a dinâmica de renda, emprego e população.

Assim, ao longo da década de 1970, ainda registravam-se produções farinheiras significativas na serra de Cuité, no entanto, estas foram dando lugar, gradualmente, às pequenas farinhadas envolvendo principalmente o trabalho familiar, cujo objetivo central era a produção para subsistência.

### *1.2 Se tem mandioca, tem farinhada”: as etapas da produção nas décadas de 1950 e 1960.*

As farinhadas em Cuité foram marcadas pelo trabalho artesanal e familiar em todas as etapas da produção. A começar pelo plantio, passando pelo processo de raspagem, moagem das raízes, prensagem, peneiração e torrefação. Cada parte era executada manualmente e de forma específica, carregada por um conjunto de saberes e fazeres próprios destes trabalhadores.

As casas de farinha possuem uma estrutura e organização espacial que remetem, de fato, a uma “casa”. As divisões dos espaços assemelham-se a uma ideia de residência, por exemplo, na existência de uma cozinha, uma “sala” de raspar as mandiocas e até um “quarto” do motor (nas casas de farinha que possuíam tal equipamento), além dos demais elementos essenciais para a produção farinheira como o forno, o esfriador e o local da peneiração e moagem.<sup>8</sup>

Esta concepção de casa ganha bastante conotação também quando pensamos a respeito do próprio trabalho familiar realizado nas farinhadas: nas representações dos agricultores, trabalho e família andam quase que indissociáveis, e dessa forma, as casas de farinha eram os locais onde o trabalho em família se intensificava, na qual o espaço de trabalhar era quase que a residência do agricultor/artesão (Sennett,2008). Evidentemente que trabalhavam também nestes espaços pessoas que não possuíam parentescos, mas a presença familiar como cerne dos processos produtivos era bastante forte.

Para compreendermos os trabalhos nas casas de farinha, iremos descrever e analisar, a partir das memórias dos agricultores participantes da nossa pesquisa, todo o processo produtivo e as relações dos trabalhadores envolvidos.

O plantio da mandioca é realizado a partir do caule da planta. Este é cortado em pequenas partes, de 10 a 12 cm, e em seguida posto na cavidade feita na terra. Durante nossa pesquisa, os trabalhadores nos informaram que neste momento um trabalhador fazia as “covas” em fileiras utilizando o enxadeco<sup>9</sup>, na qual dava um espaçamento de aproximadamente 1 metro entre cada uma, e posteriormente posicionavam-se as partes dos caules, já preparados, nas cavidades.

Ao realizar a plantação das manivas<sup>10</sup>, o agricultor deveria se assegurar de fixar bem a porção do caule na extremidade, a fim de garantir êxito com a posterior germinação, caso contrário se “perdia” aquele pedaço cravado. Observemos os relatos a seguir acerca dessas atividades:

Aí quando arrancava mandioca no começo do inverno já aproveitava a maniva pra plantar...maniva já madura...da mandioca, daquela maniva já aproveitava pra plantar, e o que sobrava era só galho, só o olho, tirava só os paus, aqueles olhinhos finos, moles, botava pro gado. Aí quando arrancava separava, num sabe? Separava aquela boa, e o olho mole jogava pro gado, porque aquele olhinho mole não enraíza, tem que ser o pauzinho já duro. Aí quando fazia farinha na seca não tinha como plantar maniva, aí dava todo pro gado. Aí tinha muita gente que era meio novato pra cavar, cortar, mas

<sup>8</sup> Tais espaços serão descritos e explicados no decorrer do capítulo.

<sup>9</sup> Apesar da semelhança com a enxada, se diferencia por possuir a extremidade de ferro mais longa e estreita, apropriada para escavar a terra de forma mais intensa.

<sup>10</sup> Nome comum dado pelos agricultores da região à planta da mandioca.



nunca perdi. Olhe... Afonso, João Estaca nunca perderam uma planta de maniva...ele era prático num sabe? Pra enraizar...não perdía não. Cortava, bem cortadinha, aquela que tinha o leite, deixava...olhe cortava como hoje, e plantava como dois dias que cortava, porque quanto mais murcha mais ela pega, sai enraizando...Ela verde no mesmo dia não enraíza logo não que tem o leite né? Quando enxuga o leite ela enraíza, fica boa de enraizar...desse jeito... (Sr. Sena)

A seleção das partes apropriadas para o plantio era essencial, uma vez que precisava separar apenas as “duras”, quer dizer, os caules mais rígidos que iriam enraizar. Aqueles flexíveis, muito verdes, serviriam como complemento para alimentação bovina. Além disso, era indicado cortar a maniva com até dois dias de antecedência, para que os caules ficassem mais “secos”, tendo assim mais chances de enraizamento.

Este saber era importante à medida em que determinava a qualidade do plantio, uma vez que pessoas “novatas” poderiam perder “a planta”. Neste sentido, o Sr. Sena enfatiza o valor à experiência no trabalho frente a falta desta, onde o saber selecionar e plantar a maniva eram atividades muito significativas.

Para plantar tem que encarcar. [...] Mas antes, os mais velhos né, tinha o preconceito de que se não plantasse apumado, botar o cambão apumadinho, não tinha futuro, mas hoje não. A encarcada tem que ter mas tanto faz você plantar apumado que nem torto na casa. Aqui a gente tava com um boi e enterra com ele, entope com ele mesmo só que cava a valeta, você vai semeando e vai pisando para quando o boi passar ela não subir. Aí depois disso vem a limpa, 12 limpa, cada um mês é uma limpa. Aí quando ela chega o ponto de fazer aí arranca. (Sr. Amorim)

O Sr. Amorim destaca em sua fala a respeito da necessidade de pressionar o caule cortado na cova para uma melhor fixação. Este agricultor iniciou o trabalho na roça ainda na infância, e desde cedo teve contato com os diversos serviços do campo juntamente com sua família ainda na década de 1970, com quem aprendera as técnicas básicas de cultivo. É interessante perceber também no seu relato a comparação na maneira de plantar dos mais velhos com os contemporâneos, pois como o Sr. Amorim até hoje ainda cultiva maniva, ele expõe que a “encarcada” de fato é necessária, no entanto, a posição na cavidade não fazia tanta diferença.

Até mesmo a maneira de cortar os pedaços de maniva requeria cautela, pois caso a extremidade fosse quebrada não iria germinar. O Sr. Fonseca nos fala a respeito desse serviço: “[...]o corte da maniva bem feito. Faxiava a altura quebrava, a cabeça que ela quebrava ela não enraíza não. A raiz já vai sair lá do outro lado, tem que...dar uma pancada com a faca e corta aqui e corta do outro lado e faz bem certinha, não esfaqueia.”

Podemos observar que as narrativas destes agricultores são marcadas pelo saber do trabalho agrário. Ao falarem do seu ofício na roça, estes trabalhadores nos apresentam de forma detalhada, didática, seus conhecimentos utilizados na prática do cultivo de maniva. Como explica Bosi (2015) a memória do trabalho é tão viva que “[...]transforma no desejo de repetir o gesto e ensinar a arte a quem o escuta” (BOSI, P.474).

A extração das mandiocas, chamada pelos agricultores de “arrancagem”, ocorria após as raízes estarem adequadas para a produção de farinha. Esta era uma etapa considerada “pesada” por exigir uma maior força bruta durante sua execução. Para arrancar as mandiocas os trabalhadores poderiam segurar diretamente no caule da maniva e extraí-la da terra, puxando assim suas raízes. Caso fosse observado que ainda haviam mandiocas enterradas, utilizava-se o enxadeco para arrancar as demais. Elas eram colocadas em pequenos amontoados pelo roçado, e depois recolhidas para finalmente serem transportadas para a casa de farinha.

Chegando lá, as raízes eram depositadas no centro da casa, um espaço amplo onde ficavam aglomeradas, e ao seu redor sentavam as raspadeiras para realizarem o trabalho. Dependendo do “tamanho da farinhada”, ou seja, da quantidade de farinha que iria se produzir, os horários para extração das raízes e raspagens podiam variar, uma vez que se tratasse de uma produção maior, os agricultores arrancavam as mandiocas ainda de madrugada, para que por volta das 6 ou 7 horas da manhã estas já estivessem prontas para o processo de raspagem.

As agricultoras que trabalhavam nesse processo eram contratadas de maneira informal, e recebiam o pagamento ao final do dia ou quando terminassem toda raspagem. Quando se tratava de uma produção de pequeno porte, os membros da família que estivessem envolvidos na farinhada eram suficientes para a realização do trabalho.

É importante ressaltar que nem sempre havia esta forma de contratação e pagamento em espécie pelo serviço, já que era comum a adesão ao trabalho através de laços de amizade, parentesco ou de compadrio. Assim, a remuneração poderia ser feito com bolos de massa, ou até mesmo com a farinha já pronta. A troca de favores nas farinhadas também era uma possibilidade, na qual os agricultores se ajudavam mutuamente no decorrer do ano.

Antônio Souza (2011) explica que tais práticas de solidariedade no trabalho se dão através de uma obrigação bilateral, um elemento constituinte da sociabilidade do grupo. A cooperação vicinal não envolvia remuneração direta em espécie, mas sim o compromisso moral do trabalhador beneficiário em retribuir o auxílio recebido quando fosse necessário.

Andrea Silva(2008) aborda que estas ajudas mútuas tinham a finalidade de diminuir o tempo utilizado no trabalho da casa de farinha e poupar esforço. A autora analisa as experiências

de camponeses nas décadas de 1950 e 1960 com o trabalho rural na região de Humildes, comunidade de Feira de Santana-BA, em especial a produção de farinha. Uma das formas de ajuda destacadas era o “dia trocado”: um acordo feito a partir de trato verbal, na qual colaborava-se com uma determinada família na realização de um serviço específico, e este auxílio seria retribuído quando fosse necessário.

Podemos identificar práticas semelhantes ao “dia trocado” nos trabalhos realizados nas farinhadas aqui estudadas. Atentemos para o relato de Dona Silva.

[...] “Mas se chamasse comadre Severina num instante rapava essa mandioca.” Aí Toinha disse “eu vou já lá”, aí fez carreira já de tardezinha perto de escurecer. Foi lá, chamou comadre Severina, comadre Lena, os filhos dela tudinho... Num instante nós rapamos. Aí ela disse “comadre Zefa, quando for amanhã bem cedinho vou mandar Pedro para ele vim lhe ajudar a rapar mandioca para nós fazer ao menos uns dois sacos de farinha.” [...] Eu sei que nós fizemos essa farinha, fizemos bem dois sacos de farinha, graças a Deus. Foi a família e os vizinhos. Toda vida que eu ia fazer era assim toda vida só fazia mais os vizinhos. Compadre Pedro botou a lenha... Um ajudava o outro... Eu ajudava ele rapar toda vida que eles iam fazer farinha, eu ia trabalhar mais eles, não recebia. Eu dava lenha para eles torrar farinha deles, que eles não tinha né, aí pronto quando eu precisava... Mas menino chovia água de gente. Aí quando foi no outro dia chegou comadre Pretinha, Fia, Socorro de Pretinha, comadre Lena e os três filhos, comadre Severina, Lucinaldo, era gente demais. Não deu para nada, de repente a gente rapou, aí levamos para casa de farinha e pronto fizemos a farinha

A ajuda mútua no processo de produção de farinha está bem esclarecida na fala desta agricultora. A contribuição, principalmente na etapa da raspagem, advinda dos laços de amizade, dentre comadres, vizinhos e seus familiares, era de suma importância para acelerar os serviços. Observemos que havia uma relação bastante próxima de D. Silva com as pessoas contatadas, uma vez que é perceptível na narrativa o caráter súbito do momento diante a necessidade. A prática funcionava como uma rede que interligava os sujeitos, onde uma trabalhadora chamava a primeira, que já falava com a segunda e seus filhos, e esta contava uma terceira, e assim continuamente.

Outro aspecto destacado é que a troca de favores poderia também ser concretizada através de uma permuta material, no caso aqui exposto, a trabalhadora concedia a lenha para o senhor Pedro torrar sua farinha, e ele a ajudava com sua família quando Dona Silva fosse produzir farinha. Ambos, assim, acabavam reduzindo custos tanto de mão de obra quanto de material, e davam seguimento a feitura da farinhada.

Essas formas de ajuda mútua e trocas materiais no contexto das farinhadas significavam uma maneira de favorecer o trabalho naquela realidade enfrentada pelos agricultores: coisas e ações eram trocadas, e como fala Arendt (2016), os produtos da obra, isto é, o trabalho humano

de produzir os bens, “[...] geram a familiaridade do mundo, seus costumes e hábitos de intercâmbio entre os homens e as coisas, bem como entre homens e homens. O que os bens de consumo são para a vida humana, os objetos de uso são para o mundo humano” (ARENDDT, 2016.p.118).

Ao analisar os padrões de comportamentos de trabalhadores pobres no início do séc. XX no Rio de Janeiro, Chalhoub (2012) mostra que existiam variadas redes de solidariedade e ajuda mútua entre estes indivíduos. Para o autor, tais laços eram um aspecto essencial entre homens e mulheres em sua estratégia de sobrevivência, principalmente sobre a questão da moradia.

O compadrio entra como junção fundamental neste contexto, pois simboliza o caráter flexível e abrangente dessas redes de solidariedade dita “familiar”: o procedimento de trazer para o seio da família, através da instituição do compadrio, amigos íntimos feitos na vizinhança ou nos locais de trabalho é sistemático e bastante comum entre os homens e mulheres em questão (CHALHOUB, 2012.p.176).

Apesar de Chalhoub analisar as relações entre trabalhadores urbanos, podemos realizar esta aproximação com nossa pesquisa, já que ao levarmos em consideração o aspecto da pobreza enfrentado pelos agricultores da zona rural de Cuité, estes laços de compadrio significavam formas relevantes de ajuda e alternativas para resistir a tal situação.

Heredia (2013) menciona que as casas de farinha se constituem como locais em que as relações sociais são reforçadas, sendo como pontos de encontros dos vizinhos e compadres de uma comunidade. As conversas, novidades da região e diversos causos eram partilhados enquanto trabalhavam, em especial durante o processo de raspagem das mandiocas, momento em que envolvia maior número de trabalhadores na farinhada.

Sentadas ao redor do amontoado de raízes, as raspadeiras faziam seu trabalho durante todo o dia, permanecendo até o entardecer. Caso fosse necessário, a depender da demanda, permaneciam até mais tarde na casa de farinha. Para não manchar suas roupas devido ao líquido liberado pelas mandiocas, evitavam o contato direto nas vestimentas colocando outro tecido por cima. Esta etapa exigia mais tempo, já que extrair as cascas das mandiocas manualmente com o uso de facas, raiz por raiz, tornava o trabalho vagaroso.

D. Santos nos fala sobre sua experiência na raspagem, atentando para a relevância da prática na farinhada:

Eu não tinha costume não, mas depois me acostumei e aprendi. Logo no começo o cabra apanha para aprender. Depois que aprende é fácil. Agora quem é treinado mesmo rapa muito, [...] quem não é, rapa pouco.

A habilidade direcionava quem raspava mais ou menos mandiocas, não num sentido capitalista de produção, mas de percepção de quem obtinha destreza na atividade. A agricultora destaca ainda que sentiu dificuldade quando começou a trabalhar nas raspagens, até “apanhou para aprender” no sentido de achar difícil tal atividade, mas posteriormente se adaptou ao serviço.

Alguns métodos também eram utilizados pelas trabalhadoras a fim de propiciar uma raspagem mais dinâmica, como o “capote”, onde uma “faria o capote”, retirando a casca da parte grossa da mandioca, e a outra “tirava”, raspando a metade mais fina. Vejamos o depoimento de D. Trindade a este respeito:

Nós rapava demais...não tinha a macaxeira deste tamanho? Eu rapo esse pedaço aqui todinho e jogo para aquela pessoa rapar. Se chama capote: eu rapo a metade e a outra rapa a outra metade. Era para rapar muito, mais rápido, era...tinha gente que era raspagem que só, num instante...ficava com aquele pedaço ficava melhor da outra rapar, não sabe? Nós gostava de coisar de capote que era uma beleza, rapar mandioca de capote. Ia jogando numa ruminha assim no chão, elas iam pegando, as vezes tinha uma ruma já grande e eles danava a faca e quando a gente dava fé elas já tinham terminado. A gente tinha que ter cuidado de rapar para não deixar ela parada, para não deixar a pessoa parada.

Nesse sentido, o capote era uma técnica para acelerar a raspagem da mandioca, fazendo com que facilitasse para a próxima trabalhadora, raspando apenas a metade da raiz. No entanto era necessário manter o ritmo do capote para que não deixasse a próxima agricultora sem a mandioca já raspada pela metade, ou seja, a que iniciava o capote deveria ser bastante prática e experiente no serviço da raspagem. D. Silva nos fala sobre a praticidade nesta etapa:

[...] Comadre Rosa mesmo tinha a mulinga para rapar mandioca, ela fazia capote para duas pessoas. Comadre Rosa rapava mandioca demais eu nunca vi daquele jeito.

A agricultora lembra com admiração da experiência no trabalho de sua comadre, que de tão habilidosa, chegava a realizar o trabalho num ritmo bem mais acelerado, fazendo o método do capote para duas raspadeiras.

Cirlene Silva (2011), ao tratar das práticas educativas presentes nas feitura de farinha na comunidade Santo Antônio do Piripideua (Mãe do Rio – PA), abordam que fazer o capote era uma atividade destinada aos mais experientes, por exigir mais habilidade, enquanto tirar o capote, ou seja, raspar a outra metade da mandioca era realizado por iniciantes. Lúcia Velthem (2015) também identifica a prática do capote até os dias atuais na produção de farinha no Alto Rio Juruá – AC. Já Adriane Leiroza (2015) destacou o capote em Florianópolis enquanto uma

brincadeira/aposta durante as farinhadas, estudo na qual a autora frisou as interações do trabalho e o lúdico.

Interessante que o Sr. Amorim nos relatou esta prática de uma maneira um pouco diferenciada, referenciando o método do capote para além de sua praticidade em si:

Capote Morno era assim, a moça raspava metade da mandioca e o cara pegava a metade entregue na mão. Naquela época era bom porque quando o Severino Silva e o Aduauto vinha fazer farinha os dois juntos, só deles vinham catorze moças, catorze só das duas casas, Aí botava mais 10, 12 de fora e era aquela festa e todo mundo ia de noite não tinha televisão não tinha nada. Só se ocupava naquilo ali. O capote morno era mais os namorados sabe se você não tivesse namorado você não tinha direito a capote morno.

Acrescentando o “morno” na denominação, o agricultor nos revela então o envolvimento desta atividade com questões afetivas entre os agricultores, no caso envolvendo casais de namorados ou os que estivessem interessados em alguém.

Continuando as discussões acerca do processo de produção de farinha, a etapa seguinte consistia em triturar as raízes através de uma ferramenta metálica, de forma cilíndrica, denominada de rodête. Esta peça era fixada numa estrutura de madeira, uma espécie de bancada, e era acionada através de uma correia que transmitia a força gerada pelo manuseio de uma grande roda de madeira, posicionada sobre um suporte com dois rígidos caibros.

Tal roda possuía uma manivela em cada lado, na qual eram movimentadas por dois trabalhadores, fazendo-a girar. Este processo de moagem manual exigia uma enorme força física por parte dos trabalhadores envolvidos, pois era caracterizado por uma sequência movimentos uniformes e contínuos, até que todas as raízes fossem trituradas. As fotografias a seguir ilustram bem esse instrumento:<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup> Os registros fotográficos foram realizados no interior de Pernambuco e Rio Grande do Norte, respectivamente. É importante ressaltar que as estruturas e equipamentos apresentam algumas semelhanças e variações de acordo com cada região. Encontramos referências do uso da roda de madeira para moagem, por exemplo, no Ceará, Sergipe, Pará e Paraná, além dos já citados. Assim, vale salientar que, apesar do espaço estudado em nossa pesquisa seja Cuité-PB, existem aspectos em outras localidades que se aproximam do nosso contexto.



**Figura 25 - Roda de madeira para moer mandioca - Museu Auta Pinheiro, Santa Cruz-RN. Acervo pessoal.**



**Figura 24 - Bancada de sevar e rodête (na extremidade da mesa onde estão conectadas as cordas). Museu Auta Pinheiro, Santa Cruz-RN. Acervo pessoal.**

O trabalho de moer as mandiocas de maneira exclusivamente manual é sempre rememorado pelos agricultores como um serviço bastante árduo e prolongado, e que por isso, o perfil do trabalhador deveria se encaixar com esta atividade: ter força e disposição para enfrentar tal labuta.

Só moía se rodassem a roda, e quem moía era de pé. E tem uma coisa, era puxado. Era preciso, o cabra que moía, o suor pingava, descia de bica mesmo de suor. Era, que era um rojão medonho, e não era todo mundo que aguentava não. Era preciso ter saúde e força. (D.Ramos)

Dava muito trabalho. Era o dia todinho pra moer...eles começavam bem cedo e entrava a noite moendo...é porque ia devagarinho, moendo aqui, e a mulher acolá “tchi, tchi,tchi” (som da moagem) moendo bem devagarinho porque não podia botar força, porque não aguentava. [...] tinham que tomar um folegozinho pra aguentar de novo, começava de novo, depois parava mais um pouquinho e começava de novo. É porque os homens não aguentavam direto né? E era só de camisa e de calção, porque molhava de suor né? (Sr.Oliveira)

[...] Parecia que tinha tomado um banho de suor. Era duro. Se você chegasse e não soubesse você dizia e ‘se molha para moer isso aí? (Sr. Amorim).

Vejamos que termos como “rojão medonho”, “descia de bica de suor”, “tomar um folegozinho” e “banho de suor” expressam a intensidade exigida pelo trabalho na moagem com a roda de madeira. A fala dos agricultores nos revela também referência sobre a postura neste serviço e as vestimentas, pois por se trabalhar de pé e gastar muita energia, sugeria-se que utilizasse durante este serviço roupas mais leves.

Podemos refletir ainda sobre a relação do trabalhador com os instrumentos das casas de farinha: além dos saberes sobre o manuseio, havia a proximidade e adaptação do agricultor farinheiro com as formas de trabalho nos equipamentos, conforme nos fala Arendt (2016, p.181-182): “Os utensílios do trabalho são tragados por esse ritmo até que o corpo e a ferramenta volteiem no mesmo movimento repetitivo [...]” uma vez que “[...] já não é o movimento do corpo que determina o movimento do utensílio, mas sim o movimento da máquina que compele os movimentos do corpo”.

Conforme a quantidade de farinha a ser produzida, a moagem duraria o dia todo, inclusive poderia ser iniciada simultaneamente às raspagens das mandiocas assim que tivesse parte delas raspadas. Observemos que a transpiração demasiada durante o trabalho de moer com a roda é mencionada nos três relatos, mostrando mais uma referência ao esforço excessivo neste serviço, e que por isso era necessário realizar alguns intervalos para “tomar um fôlego”, um rápido descanso, para logo em seguida dar continuidade.

Havia ainda um terceiro ou até quarto trabalhador no serviço de moagem, que era responsável por sevar as mandiocas, ou seja, pressionar as raízes sobre o rodête para serem trituradas e transformadas em massa. O agricultor ou agricultora ficava sentado ou de joelhos na “mesa de sevar” (Figura 16) e colocava algumas mandiocas diante a peça metálica em movimento, e com o auxílio de outras duas raízes maiores em suas mãos, pressionava as demais sobre o rodête. Estas já caíam em forma de massa numa cocha, recipiente de madeira ou borracha que ficava por baixo do rodête.

Com a massa de mandioca pronta, o trabalho seguinte era o de prensagem: tratava-se de pressionar aquela pasta para retirar todo o líquido presente nela. Vale salientar aqui que o preneiro e o forneiro possuíam uma jornada de trabalho diferenciada dos demais trabalhadores, pois estes realizavam seus ofícios até cumprir a chamada “tarefa”. Esta era a quantidade de cargas de mandiocas utilizadas para a produção da farinha, assim, 1 tarefa era equivalente a 16 cargas de mandiocas, e cada carga era medida por dois caçuás cheio de mandiocas. Por conseguinte, os trabalhadores responsáveis pela prensagem e pela torrefação realizavam seu serviço por esta tarefa, que correspondia à uma carga diária de 20 a 24 horas.

O forneiro trabalhava por tarefas, trabalhava o dia com a noite. A tarefa era trabalhar o dia com a noite. Digamos assim, ele pegava hoje de manhã, aí ele mexia hoje o dia todo, e a noite toda. Se amanhã fosse continuar pegava outro forneiro com outro preneiro. Também outro dia com outra noite. (D. Ramos).

[...] a hora era o seguinte: se fosse uma tarefa, começava de 5 da manhã às 5 do outro dia, sabe? Tirava a noite, a tarefa. Tirava a noite todinha. (Sr. Sena)



Em conformidade com a quantidade de tarefas da farinhada, realizava-se uma alternância com outra dupla de trabalhadores. Um preneiro e um forneiro completavam sua tarefa, e caso houvesse mais trabalhos, a tarefa seguinte seria efetuada por outra dupla de trabalhadores, um na prensagem e o outro na torrefação, e assim continuavam até concluir a farinhada.

A tarefa também significava o período de trabalho para a remuneração, ou seja, o forneiro e o preneiro recebiam o pagamento por cada tarefa realizada. Já as raspadeiras eram remuneradas por diárias, que se iniciava geralmente às 6 ou 7 da manhã e encerrava por volta das 17 h.

Dando continuidade ao trabalho de prensagem, a prensa, instrumento utilizado para tal fim, era também feita de madeira, composta por um par rígido de colunas transpassadas por duas grandes vigas. Na parte inferior se encontrava a prensa propriamente dita, uma grossa e larga madeira que fazia conexão entre os dois pilares verticais, que formavam o arrocho. Nesta trava, encaixava-se uma espécie de cocha com um furo no meio, para que a manipueira<sup>12</sup> fosse vertida e caísse em outra cocha ou gamela que ficava por baixo da prensa.

No centro da viga superior, denominada de “virgem”, havia uma cavidade por onde passava o fuso, uma espécie de parafuso de madeira que possuía em sua extremidade uma pequena viga com dois alvéolos, chamado de brinqueto. Ao ser girado, o fuso pressionava a masseira, uma espécie de prancha pesada, que ficava por cima da massa de mandioca, na qual seria totalmente arrojada.

Antes de iniciar o processo de prensagem, era preciso preparar a prensa para dar sequência ao trabalho. Atentemos para o relato do Sr.Souto a este respeito:

“Eu que preparava a prensa. Botava o caçua, aí botava umas palhas, aí ia pegando com a pá e enchendo. Aí depois botava outras palhas, porque a prensa é duas palhas. Tem a de baixo e a de cima. Aí enchia bem cheinha, botava o cepão em cima, aí começava a impressar.”

Este preparo que antecedia a atividade era essencial para a efetuação da prensagem, pois tratava-se de dispor os componentes da prensa e aprontar a cocha que receberia a massa. As palhas mencionadas eram também chamadas de “pano”, pois recobriam a massa pela parte inferior e superior. Assim, o pano era um conjunto de palhas de palmeira, organizadas como feixes que eram utilizados nas farinhadas durante a prensagem, e depois de usadas eram expostas ao sol para secarem.

---

<sup>12</sup> Suco leitoso da mandioca ralada, obtido por compressão, e que contém o ácido hidrociânico.

“[...] Aí você vai apertando. Apertando...dá umas três rodadas, aí a bicha, aí dá um tempo. Quando passar uns vinte minutos, mais três rodadas, quando passar mais vinte, mais três, aí vai, vai, vai até...ela no começo começa a cair bem muita manipueira, aí depois vai diminuindo. No que ela vai diminuindo você vai apertando mais, até você apertar de não sair mais nada. Pra ela ficar boa é negócio de uma hora. Aí tira a massa. Fica seca, seca. É só peneirar, joga no forno e pronto.” (Sr. Souto).

Para girar o fuso, utilizava-se o “pau do fuso”, um cabo de madeira que era encaixado nas cavidades do brinqueto. Com este instrumento, o preneiro realizava um movimento de 180 ° da direita para esquerda, na qual a massa ia sendo pressionada cada vez mais na medida em que se girava o fuso. É interessante mencionar que este trabalho ficava gradativamente árduo, exigindo assim um maior esforço por parte do trabalhador, tendo em vista que o manuseio do cabo se tornava mais pesado cada vez que ia sendo pressionado sobre a massa. Assim sendo, para o término da prensagem, era necessário incluir mais um ou dois trabalhadores, dando suporte assim ao primeiro.

Era preciso que se fizessem pequenos intervalos para que a manipueira fosse escorrida no cocho situado debaixo da prensa. O Sr. Souto nos fala que realizava três movimentos de pressão, denominada de “rodadas”, e aguardava um tempo de aproximadamente 20 minutos até que voltasse a girar o fuso. A massa estaria pronta quando o líquido deixasse de escorrer, e então a peça era girada ao contrário para poder retirar a massa já enxuta e, logo em seguida, ser peneirada.



**Figura 26– Prensa fuso de madeira.**  
Acervo do autor.

O processo de peneiração iniciava-se logo após o trabalho na prensa, e era realizado pelo próprio preneiro ou alguma das raspadeiras que estivessem disponíveis ao serviço. A massa

prensada era colocada em uma grande caixa retangular de madeira, denominado de masseira, na qual ela possuía em uma de suas extremidades uma peneira presa em sua estrutura. Com o auxílio de uma pá, era colocada sobre a peneira uma quantidade de massa adequada para a peneiração para que não houvesse desperdício. Existia ainda o cuidado de não misturar a massa espessa com a que estava sendo peneirada, pois ambas dividiam o mesmo espaço na caixa, mas na medida em que se agitava a massa na peneira, afastava-se aquela não peneirada para o lado oposto.

Posteriormente, a massa peneirada era colocada no forno para dar início ao procedimento de torrefação. O forno de torrar a farinha de mandioca era formado por uma espécie de eira quadrada, chamada popularmente por “lastro” ou “piso” do forno, com aproximadamente 3 m em cada lateral. Este piso era rodeado por um anteparo feito de tijolos e cimento para conter a farinha a ser torrada. O forno tinha ainda um espaço para o forneiro realizar seu trabalho, denominado de “passeio”.

Este espaço era uma espécie de pequena calçada, com uma elevação de 20 a 30 cm acima do chão, na qual o forneiro utilizava para ficar em uma altura mais adequada para movimentar a farinha no forno, usando o grande rodo de mexer. Este instrumento possuía um cabo de 3 m, e era manipulado pelo forneiro para espalhar a farinha no forno com movimentos de vaivém até que ela estivesse torrada. Havia também a fornalha, que situava-se na parte inferior, por baixo do piso do forno, na qual a lenha era colocada através da cavidade que ficava na parte externa da casa de farinha.



**Figura 27– Forno, caixote e peneira. Acervo pessoal.**

O forneiro era responsável por assumir as atividades relacionadas ao momento de torrar a massa: mexer a farinha, controlar a quantidade de massa a ser torrada e alimentar a fornalha com lenha de acordo com a necessidade.

O trabalho do forneiro era considerado como uma especialidade na feitura da farinha, ou seja, tratava-se de uma atividade que não poderia ser realizada por qualquer pessoa. Em primeiro lugar por ser a etapa primordial da farinhada: qualquer deslize colocaria a perder o produto feito até então. Em segundo, por ser um ofício que requisitava extrema habilidade e saberes específicos durante a torrefação, como os movimentos adequados para mexer, o modo de segurar o rodo, as formas de jogar a farinha no forno, e o ponto ideal de quando estivesse pronta. O Sr. Amorim nos relata o seguinte:

[...]se o cabra não tiver habilidade, não torrava. Por que é pesado... era pesado. Quentura e pesado. Tinha que saber quando tá no ponto, de noite principalmente, que de noite era luz de gás, lamparina, se o cara não tivesse cuidado ela queimava, porque você via muito pouco, por causa da fumaça da farinha, vapor e a luz pouca, hoje não, hoje com essas é um dia. Só em pegar ela você já sabe, você tem o costume né, você pegou ela . Agora quem não sabe, quem não tem a prática, vai e prova né. Mas a gente que já tinha só em pegar já sabia. Eu sim trabalhava como preneiro, mas eu torrava também mas toda vida eu fui doente dos ossos, aí não queria levar muito quentura.

Fica bem esclarecida nesta fala a questão da habilidade singular do forneiro com o seu trabalho de torrefação da farinha, na qual a responsabilidade pela qualidade do produto ao alcançar o “ponto” certo ficava a seu cargo. O ato de torrar aparece ao lado da moagem como outra etapa pesada da farinhada, em especial por ser um ofício que lidava com o calor da alta temperatura liberada do forno, além do longo tempo necessário para sua realização. A fala do Sr. Fonseca aponta para o mesmo sentido:

[...]É o mais ruim que tem, o mais pesado...é...pesado, é ruim, a quentura não tem quem aguenta, falta morrer queimado...Demorava mais pra torrar, deixar bem torradinha a farinha...era o mais demorado.”

A atividade de torrar a farinha ocorria tanto durante o dia quanto toda a noite, por isso que o Sr. Amorim chama atenção para o fato de que a baixa luminosidade e a fumaça poderiam atrapalhar na identificação do momento ideal para retirar o produto do forno.

Esta era outra questão importante sobre a prática do forneiro destacada pelo agricultor, pois aqueles que não soubessem discernir de imediato o ponto ideal da farinha colocavam uma pequena quantidade na boca para sentir seu sabor. Para os mais habilidosos, bastava o toque no produto e sentir sua textura com a mão.

A qualidade e durabilidade da farinha eram avaliadas também a partir da torrefação: se ela fosse bem torrada resultaria num bom produto, e caberia ao forneiro com suas habilidades realizar tal trabalho:

A farinha se ela ficar bem sequinha, bem torrada, ela pode durar de um ano para o outro dentro de uma lata, de um plástico. Aí se ela não ficar bem torrada, ficar meia úmida, pode mofar. Aí o forneiro ia torrando, torrando, torrando, aí pegava assim um punhado e jogava pra cima. Quando aquele pó começasse a voar, que era a goma seca, jogava assim chega começa a voar assim. Se você jogar e ela cair grossa a poeira da goma, não tá boa. E tinha deles que rodava no rodo mesmo, eles tinham um treino, aí o rodo fazia assim a farinha (subia). E as vezes pegava um pouco de farinha e mexia na mão, quando ela chiava, tava boa. Cada forneiro tinha um jeito. O forneiro era o especialista nisso (Sr. Souto).

Observemos na fala do Sr. Souto o termo “especialista” ao tratar do forneiro, no sentido de ser um trabalho que exigia habilidades e saberes específicos para a realização da atividade. O agricultor atribui o resultado final do produto à responsabilidade do forneiro. O agricultor destaca ainda algumas técnicas que o forneiro utilizava para identificar o ponto certo da farinha: uma delas era jogar uma certa quantidade da massa torrada para cima e observar a “poeira” da goma, e se ela se espalhasse lentamente pelo ar, estaria boa.

O Sr. Sena também nos fala a respeito do trabalho específico do forneiro:

Só era o forneiro quem podia torrar a farinha, porque era ele quem sabia que hora tirava a farinha, e botava a lenha do fogo, na fomalha num sabe? Para mexer, quando tava baixo o fogo, ele botava lenha. Só quem mexia era ele. Ele imitava sendo o dono da farinha, só que ele era quem mexia, sendo a farinha de outra pessoa, num sabe? Era ele quem mexia, aí a gente podia dizer que ele era o dono da farinha, mas não era o dono, ele mexia. Aí dizia que era o dono porque ele quem sabia a hora do ponto, de tirar, quando tirava botava a massa pra começar de novo a mexer. Era assim.

Interessante perceber neste relato o termo “o dono da farinha” para se referir ao forneiro, no sentido de que apenas ele detinha os saberes necessários para uma torrefação adequada, sem pôr em risco a produção. Este trabalhador chama atenção para o fato que o forneiro não era o dono da farinha no sentido denotativo, pois o proprietário dela era o produtor, mas tal termo carregava um significado simbólico, de posse dos modos de realizar tal trabalho de uma forma singular (Alvim,1972). Outro detalhe importante era o cuidado com a temperatura do forno, uma vez se esquentasse demais e a torra demorasse poderia queimar a farinha, ou caso tivesse pouca lenha a massa não ficaria totalmente torrada. Assim, era o forneiro quem carregava tais saberes essenciais para o momento da torrefação e produzir o alimento de boa qualidade.

Desta maneira, os trabalhos especializados presentes na produção da farinha davam um caráter de exclusividade para aquele agricultor/agricultora, no sentido de que ele possuía um conjunto de habilidades próprias para realizar determinado trabalho. Esta concepção do

trabalhador artista e seus saberes com o fazer artesanal se aproximam com as ideias de Alvim (1972) sobre os ourives em Juazeiro do Norte-CE e de Cabral Filho (2004) acerca dos padeiros em Cajazeiras-PB: seja na arte do ouro ou na arte de transformar trigo em pão, os autores apresentam o caráter autônomo do trabalhador/artista sobre seu produto/arte.

As atividades de extrair as mandiocas e peneirar a massa, por exemplo, eram ofícios que não exigiam tanta prática para sua realização. Diferentemente, o plantio, raspagem, moagem e torra demandavam saberes mais singulares, que requeriam experiência e habilidade em suas execuções, em especial esta última atividade.

Na comunidade de Lagoa do Saco (Monte Santo -BA), que torram a farinha de forma manual até hoje, Coutinho (2015) calcula que o povoado conta com 3 forneiros para a demanda local. A autora destaca o caráter específico deste trabalhador na produção da farinha e suas formas de aprendizagem, que é passado a cada geração e envolve “[...] um conhecimento grande dos tipos de farinha, das preferencias das famílias e dos diversos sabores que a farinha pode ter.” (COUTINHO,P.232.)

O produtor de farinha já tinha seus trabalhadores “certos” quando fosse realizar a farinhada, e quando tivesse marcado o dia da feitura já comunicava previamente a estes trabalhadores que iria contratar mais uma vez seus serviços. Vejamos esta fala do Sr.Sena: “As raspadeiras aqui que vinham de fora, era uma roda de dez, doze raspadeiras...Raspando...era farra boa, fumando, Zé Cadete, Titi...mexeram muito. Luís Felix, era forneiro de Joca...Velhão, morava bem ali, chamava Luís Félix.” Percebamos, assim, esta relação que havia entre produtores e trabalhadores, uma espécie de trabalho fixo a cada farinhada executada. Assim, o agricultor que fosse fazer farinha já tinha meio que previamente seus trabalhadores(as) definidos, entre raspadeiras, preneiros e principalmente forneiros, e estes, trabalhavam também para outros produtores, em diferentes casas de farinha.

As últimas atividades a serem feitas após a torra do produto era colocá-lo no resfriador, um compartimento situado ao lado do forno, para que a farinha fosse esfriada, medida e por fim ensacada. O próprio forneiro juntava a farinha na lateral do forno, e com o rodo, a empurrava para o resfriador.

Outro trabalho paralelo que ocorria após a moagem das mandiocas era a chamada tiragem de goma. Para tal serviço, era separada certa quantidade de massa da cocha do rodê<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> Espécie de caixa de madeira que recebe a massa moída das mandiocas.

para executar o processo, portanto ela não passava pela prensagem, pois o líquido era submetido a outro tipo de método. Algumas trabalhadoras nos contam com detalhes tal procedimento:

A tiradeira de goma era eu. Pra cevar mandioca era eu, era duas pessoas cevando no rodête não sabe? Aí pra tirar a goma no outro dia, aquele bocado de massa que passava no rodête, botava dentro d'água e ia espremer num pano tirava uma gamelona de goma. Eu tinha cabeça boa de tirar goma, e todo mundo que fazia farinha me chamava pra tirar goma porque dava muita goma. E aquelas pessoas que não tinham cabeça boa, a goma amanhecia aquela borra só a manipeira no fundo do cocho. Tinha mulher que tirava e não dava não (Dona Trindade).

Aí pra tirar a goma a gente botava na cocha, numa gamela que tinha, e botava água noutra vasilha, e botava a massa dentro daí fazia um redinha de pano, aí ia tirar...botava uma cuinha, daí espremia e botava acolá, daí começava de novo, aí tirava a vida toda. Era lavando a massa. Aí no outro dia eu escorria aquela goma, botava dentro de um saco...era quase um saco de goma toda vida. Eu não tinha preguiça não, eu fazia mesmo visse? (Dona Sabina).

A rede mencionada por D. Sabina tratava-se de um tecido amarrado em suas extremidades por cordas, que servia para receber a massa de mandioca a ser espremida. Assim, a massa era misturada com pequenas quantidades de água com uma cuia, em seguida comprimida com as próprias mãos no tecido, fazendo com que líquido caísse em outro recipiente situado abaixo da rede. Este líquido ficava descansando até o dia seguinte, na medida em que a goma fosse tomando consistência.

Percebamos na fala de D. Trindade que o termo “tiradeira de goma” aparece como referência a um trabalho específico nas farinhadas, em que precisava ter experiência para executar a atividade. Por mais que a agricultora trabalhasse nos diversos afazeres nas casas de farinha, desde a preparação da comida quanto moagem e raspagem das mandiocas, para extrair goma ela era “a tiradeira”: um trabalho que exigia da trabalhadora os saberes e fazeres próprios de sua execução.

Essa relação de intimidade entre trabalhadora e seu ofício fica ainda mais interessante quando a agricultor menciona ter a “cabeça boa” para o processo de extração da goma. O que seria ter a “cabeça boa” para tirar goma? E por que quem não tinha essa especificidade não conseguia realizar um bom trabalho de extração? Seria uma espécie de “dom” num contexto supersticioso ou resultado de anos de experiência (Araújo, 2016)? Seja um ou outro, ou até ambos, é relevante percebermos que estas falas das agricultoras mostram o ideal de experiência e trabalho bem feito: uma verdadeira arte de tirar goma.

É interessante atentar também para a autovalorização dessas mulheres enquanto trabalhadoras. Relatos como “a tiradeira era eu” e “eu não tinha preguiça não, eu fazia mesmo visse?” revelam aspectos positivos sobre suas atuações e qualidade no trabalho que realizavam.

A partir das memórias dos nossos entrevistados, constatamos haver algumas atividades onde predominava o trabalho das mulheres, assim como outras eram realizadas exclusivamente por homens. A raspagem das mandiocas, a retirada da goma e peneiração da massa, por exemplo, eram tarefas comumente assumidas pelo papel feminino, enquanto a extração, prensagem e torrefação eram serviços atribuídos ao masculino.

As divisões da etapa para a produção da farinha ocorriam a partir do tipo do serviço a ser realizado, na qual os trabalhos que exigiam mais força física eram assumidos pelos homens, enquanto as atividades consideradas mais leves eram efetuados pelas mulheres. Conforme analisa Barbosa *et al*(2015)nas casas de farinha do agreste alagoano, tais divisões são justificadas pelas diferenças corporais entre homens e mulheres, o que acaba reforçando a divisão sexual do trabalho.<sup>14</sup>

A princípio podemos concluir que parte do trabalho da mulher agricultora nas farinhadas era uma extensão das suas atribuições domésticas. A limpeza da casa de farinha após as raspagens e a preparação dos alimentos, por exemplo, era função das trabalhadoras. Estas circunstâncias, no entanto, não devem ser generalizadas, uma vez que haviam flexibilizações e variações de acordo com a condição das famílias agricultoras e da quantidade de farinha a ser produzida.

Andrea Silva (2008), em seu estudo sobre famílias camponesas de Feira de Santana-BA, expõe a existência de uma forte demarcação entre os serviços femininos e masculinos no cotidiano da produção da farinha. Esta divisão de atividades “[...] entre homens e mulheres no espaço da casa de farinha poderia apresentar modificações a depender da situação de cada família camponesa” (SILVA, P.60).

A separação do trabalho por gênero em Cuité ocorria principalmente nas grandes farinhadas, que geralmente levavam dias para ser concluída e o produtor contratava quase todos os trabalhadores (as), dentre raspadeiras, preneiros e forneiros. Mas quando tratava-se de uma produção menor, ou o produtor não tinha condições financeiras para arcar com os custos de contratação, este realizava o trabalho apenas com a sua família, e neste caso, as mulheres trabalhavam também em serviços comumente assumidos por homens e vice-versa.

Atentemos para o relato de D. Trindade em que nos fala de sua experiência de revezamento no trabalho com seu pai:

---

<sup>14</sup> Cf. BARBOSA, M.A.C. (et al). Mulheres e patriarcado: relações de dependência e submissão nas casas de farinha do Agreste alagoano. In: DENARDIN, V.Frigo & KOMARCHESKI, Rosilene (Orgs.)Farinheiras do Brasil: tradição,cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral,2015.



Meu pai fez muitas vezes, que ele tinha roçado de roça, eu tive de fazer farinha sozinha eu e ele, que os meninos não tavam mais em casa...Aí “vamos fazer uma farinha ali Elisa”. Aí ele arrancava mandioca, botava na casa de farinha, a gente se juntava, rapava ai no outro dia a gente ia torrar aquela farinha. Aí só eu e ele resolvia não sabe? Aí a gente já tinha moído de noite, impressado e no outro dia não tem a peneira de peneirar? Ele já ia cuidando nas outras coisas e a gente já ia peneirando, eu, as vezes uma das outras meninas e eu...e assim é que era.

Para além desta fala, a agricultora nos revelou ainda que desde pequena, por volta dos 7 anos, já havia começado a trabalhar na roça com seus irmãos. Atividades como limpar roças, construir cercas, coletar lenha, etc. fizeram parte do seu cotidiano por muitos anos. Em seu relato acima, ela chama atenção para o fato de que, quando seus irmãos não puderam mais trabalhar na produção da farinha com seu pai, alguns por já terem se casado e estarem ocupados em outros serviços ou terem se mudado de localidade, ela passou a produzir unicamente com o pai.

Existiam também situações em que as mulheres substituíam os homens a depender da necessidade. D. Sabina, por exemplo, revela uma experiência em que precisou trabalhar no lugar de um dos trabalhadores responsáveis pela moagem da mandioca:

Ia empurrando a mandioca no rodête...e uma vez não tinha uma pessoa que rodasse aquela roda, eu não sei mais quem rodei uma noite, um dia[...] era um do lado e outro de outro. Eu disse “não tinha a pessoa então pera aí!” João não ia porque tinha essa perna assim, eu moí todinha! Sevei, moí...Mas a gente molhava de suor.

Como eram necessários dois homens para girar a roda, um de cada lado, e não havendo o segundo trabalhador, pois era arriscado para o seu marido devido a um problema na perna, ela mesma realizou a moagem com outro agricultor.

A D. Silva trabalhou inclusive no processo de extração das mandiocas juntamente com sua comadre:

[...] eu disse “ô Toinha vamos no roçado ver se tem mandioca? Aí ela disse “vamos”. Aí chegamos lá eu cavei e tinha uma mandioca desse tamanho. Eu disse “tu tinha coragem de arrancar mandioca mais eu?” Ela disse “eu tenho”! [...] “pois amanhã bem cedinho nós vamos arrancar mandioca”. Aí fui para o roçado, arranquei uma carga de mandioca, botei em casa.

Arrancar as mandiocas no roçado era um trabalho pesado e demarcado como atividade masculina, no entanto foi executado por duas agricultoras. A trabalhadora nos relatou também que no dia seguinte extraiu outra quantidade de raízes para acrescentar na produção, e logo prosseguiu com as vizinhas no processo de raspagem.

Em outros momentos, quando a mandioca chegava nas casas de farinha nos caçuás, as raspadeiras ajudavam a descarregar e colocá-las no centro da casa. Assim, mesmo havendo a

divisão de algumas das funções, os trabalhos poderiam ser alternados entre homens e mulheres de acordo com as realidades de cada produção, havendo assim ajuda recíproca em determinadas atividades nas farinhadas.

Ellen Woortmann (1991, p.4) explica que nestas relações entre gênero e trabalho, os serviços realizados por homens e mulheres se complementavam, pois “[...] ainda que os espaços físicos fossem pensados como domínios de gênero separados, havia uma relação de complementaridade onde a ajuda de um viabilizava o trabalho do outro.” Embora a autora analise o trabalho de mulheres em comunidades pesqueiras no Rio Grande do Norte, onde o serviço na terra (agricultura) era definido como atividade feminina e a pesca no mar como masculina, o conceito de complementaridade se aproxima da nossa pesquisa pelo fato de haver a ideia de complemento nas atividades em que ambos trabalhavam.

### 1.3 “Era uma festa boa”

Pinto e Waldeck (2006) analisam as casas de farinha nas diferentes regiões do Brasil enquanto lugares “por excelência do encontro”, na qual estes espaços de trabalho significam também um referencial para as coletividades rurais, carregados de cooperação, saberes, aprendizagens e expressão de vida coletiva.

O processo de raspagem das mandiocas era um dos momentos em que mais se reuniam trabalhadores e trabalhadoras na produção de farinha. Henrique Silva (2008) explica que o trabalho nas casas de farinha representa, além de mão-de-obra, um “[...] indício da interação desenvolvida entre os membros da vizinhança ou entre compadres em torno da produção” (SILVA, 2008.p. 244).

Vejamos alguns relatos acerca da interação que havia ao longo do momento da raspagem das mandiocas e no trabalho do campo:

“Ah, enquanto rapava nós conversava demais! A gente conversava demais (risos) era uma farra só! Um dizia uma coisa, outro dizia outro, um escutava, outro já vinha e dizia “perai deixa eu dizer outra” e lá ia! De repente o dia ia se embora! Era bom demais (risos)” (Dona Sabina).

“Tinha muita conversas (risos). Tinham umas pessoas que gostavam de cantar, de contar histórias, a gente entretinha ali que era uma beleza, com as pessoas que gostava de cantar, tinha uma amiga da gente que já morreu. Ela gostava de cantar demais, mas ela cantava! Na casa de farinha. A gente no roçado apanhando algodão, apanhava algodão, ela cantava também. No dia que ela tava no roçado pra nós era bom demais. Era entretenimento. As vezes ela cantava coisas da igreja, ela rezava terço, hino da igreja, coisa da igreja, dos terços que ela rezava...tudo isso.”(Dona Trindade).

Dona Sabina ri ao lembrar-se das conversas que havia enquanto trabalhavam na raspagem das mandiocas. Podemos perceber em sua fala a intensidade da interação e do diálogo existente entre as pessoas enquanto realizavam as raspagens, de uma maneira que fica expressa a sensação de uma diária de trabalho até mais curta, pois “de repente o dia ia se embora”. As conversas, as atualizações de assuntos corriqueiros, as estórias e as lembranças tornavam a casa de farinha em um “palco para a socialização” (Silva, 2008.p.244), onde o ofício e a interação imbricavam-se.

As conversas e as cantorias, nas palavras de Dona Trindade, proporcionavam entretenimento para os trabalhadores. Nesse sentido, podemos observar que as ações mútuas e os diálogos compunham o cotidiano dos agricultores e agricultoras de uma maneira que estes aspectos de socialização proporcionavam um ambiente de trabalho aprazível. Dona Trindade nos fala o quanto era agradável quando sua amiga ia trabalhar junto com elas no roçado de algodão, pois esta cantava, e “no dia que ela tava no roçado [...] era bom demais”.

Nessa mesma perspectiva, o Sr. Souto que trabalhou em vários serviços da produção da farinha, nos fala a respeito da interatividade existente nas farinhadas:

“Cantava, conversava, contava histórias, falava de quem já morreu, falava de quem levava chifre, de quem botava...a mulinga...home safa tanta qualidade de conversa. E outros era cantando...era animado que só a mulesta. Quando tinha pronto, a ruma de rapadeira, aí quando dava a mulinga pra falar da vida alheia aí pronto. Aí todo mundo falava, aí quando pensa que não aqueles mais novo, o povo mais novo né, como Céu, aquelas moças, botava pra cantar...aí pronto...e ali ia e passava o dia todinho.”

Podemos refletir a partir dessas narrativas que as conversas, causos e cantorias surgiam como formas de resistir às intensas jornadas de trabalho tanto nas farinhadas quanto em outros serviços na agricultura. Expressões como “era uma farra só”, “entretinha que era uma beleza” e “era animado que só a mulesta” carregam em si significados pertinentes e se chocam com as condições de trabalho em que estes agricultores estavam inseridos. Como discutimos no decorrer do capítulo, em muitas farinhadas os trabalhadores permaneciam por dias nas casas de farinha, trabalhando até altas horas e até mesmo pela madrugada, e assim, as interações entre os trabalhadores seriam maneiras de lidar com o cansaço e amenizar o peso do ofício.

Nessa perspectiva, percebamos que a “farra” acontecia durante as etapas da farinhada, não havendo necessariamente uma separação entre trabalho e pequenas diversões, rompendo com a lógica de uma sociedade burguesa (Souza, 2006) na qual muitas vezes trabalho e diversão estão relacionados no cotidiano dos trabalhadores (Chalhoub,2012). Este aspecto aparece bastante forte também quando os agricultores em suas narrativas representam as farinhadas como

verdadeiras festas, uma vez que a reunião, a diversão e os laços afetivos encontravam-se paralelo ao trabalho nas casas de farinha.

O termo “festa” apareceu de maneira espontânea em praticamente todos os relatos. Nas casas de farinha, enquanto lugares de trabalho e memória, até mesmo pessoas que não estivessem envolvidas com a produção visitavam o espaço, e aproveitavam para trocar conversas, rever os amigos e família. Coutinho (2013), explica que a farinhada é tomada como um evento social por:

atribuir a um determinado recorte de tempo uma dimensão de unidade de um determinado grupo e a confirmação de laços sociais. Um evento mais que um acontecimento é um fato social. Sua origem está em um dado acontecimento, mas sua interpretação é medida pela cultura. [...] a farinhada enquanto um evento é regida por operações, ações e sujeitos. A sua existência é o resultado de ações humanas em interação (COUTINHO, 2013.p.235-236).

Vejamos a seguir os relatos de alguns dos trabalhadores e trabalhadoras que se referem às farinhadas enquanto momentos de “festas” e encontros no decorrer da produção:

“Aí papai fazia, comprava perna pra fazer pirão pros trabalhadores, o povo fazia, ele gostava de fazer aí fazia buchada. Quem cuidava era eu e mamãe. Ele todo domingo dava o almoço de pirão de perna” (D. Ramos).

“E a farra era grande aí na casa de farinha, vinha gente da rua, todos. Vinham da rua, praí, o velho Dôra Cândido um velho que era mestre fino de barril, quem fazia barril. E era bom, era tudo animado, as rapadeiras, o almoço. Olhe, meu sogro fez farinha um mês, o velho cunhado dele João Vino, de acolá e daqui, não dormia, enrolava. Comprava aquelas carnes, osso de gado pra fazer o pirão, a panelada no domingo pra os cabra...almoçava aí...com cana. Era...isso era uma vida maravilhosa, boa!” (Sr. Sena).

“Era uma festa porque ali todo mundo comia, todo mundo tomava café, todo mundo tomava uma biritazinha. Aí todo mundo ia, tinha o beiju, o beiju de forno, tinha a tapioca, tinha café, tinha carne pra comer, tinha o arroz. Fazia o café na cozinha da casa de farinha, a minha velha é quem fazia. O almoço também, e almoçava lá mesmo na casa de farinha, tinha uma mesinha...a gente conversava, cantava, era... alegria toda. Todo mundo trabalhando, todo mundo contente, satisfeito... “bucha cheio”, de vez em quando tinha um café pra tomar, aqui e acolá uma coisinha pra beber...” ( Sr. Oliveira).

Nossos entrevistados destacam em comum o almoço como um relevante fator de socialização. Era neste momento que as relações se aproximavam e intensificavam-se mais, que os trabalhadores partilhavam da mesma mesa ou espaço para fazer sua refeição. O almoço do domingo ganhava uma característica singular, um valor simbólico, justamente por ser um dia em que mais pessoas integravam o trabalho nas farinhadas: “as refeições servidas durante a farinhada formavam um conjunto dos operadores do evento que envolve concomitantemente a intimidade e a ruptura das distâncias entre os participantes” (COUTINHO, 2013.p.237).

Nas memórias dos entrevistados, as farinhadas são representadas de maneira ambígua: são lembradas pelos agricultores enquanto “festas” especialmente pelos encontros e interações, mas também nos revelaram haver trabalhos pesados e exaustivas jornadas de trabalho. A própria concepção de trabalho também aparece de duas formas: como “criação”, “valorização”, “bom” e “identidade” do sujeito, mas também de forma prejudicial, como “pesado”, “rojão” e “difícil”. Conforme explica Fontes (1993), estas noções de trabalho tem referência sempre em um passado

“[...] no qual as condições de trabalho eram mais precárias que as de hoje. O presente é lembrado a partir, sempre, de um outro tempo que guardava uma experiência de vida que valorizava o trabalho como arte, ao mesmo tempo que denuncia a exploração e apropriação desta arte” (FONTES, 1993.p.107).

Outro costume marcante nas farinhadas era o ato de presentear algum compadre ou vizinho com um presente realizado ou extraído da própria produção de farinha. Podia-se, por exemplo, reservar um pedaço de massa de mandioca já prensada (seca) ou alguma quantidade de goma, e assim, que recebia poderia fazer em casa seus beijos e tapiocas.

No entanto o presente mais esperado e mais produzido era o beiju de forno: um largo bolo retangular de massa de mandioca assado no próprio forno da casa de farinha, que podia variar de tamanho, chegando a medir até 80 cm. Deixemos que os próprios trabalhadores nos expliquem, com riqueza de detalhes, o procedimento para preparar o beiju de forno.

“Pra fazer o beiju a gente peneirava a massa, peneira o beiju fininho, misturava e botava o coco, rapava o coco bem fininho, botava dentro da massa e machucava...e espalhava sabe? Era só espalhar [...]” (Sr.Fonseca).

“[...] aí espalhava bem espalhadinho, encarcava ao redor assim todinho. Quando acabar cobria com farinha e ficava mexendo ao redor pra não desmanchar o beiju” (Sr.<sup>a</sup> Trindade).

“Encarcava, e botava aqui que ele tava assado, aí virava a outra banda pra ele acabar de assar. Tirava, rolava ele assim, saía rolando...fazia aquele bolo assim e enrolava numa toalha quando tirava..” ( Sr.Sena).

Assim, o beiju de forno possuía uma forma peculiar de produção, e era um produto exclusivamente realizado no momento da torrefação, pois este ficava sobre o forno e coberto com a farinha que estava sendo torrada. O forneiro enquanto mexia a farinha com o rodo tomava o cuidado em realizar seu trabalho sem danificar o beiju, pois havia o risco deste desmanchar ou quebrar caso houvesse o manuseio inadequado do rodo.

O beiju era assado ao mesmo tempo pelo calor do forno e pela farinha quente que o cobria, no entanto ainda era necessário virar o lado para que fosse garantida uma boa tostadura.

“Ixe bicho gostoso (risos). Oh coisa boa era o beiju de forno (risos). Fizemos muito! Pai fazia muito, todo fim de farinha, Zé Trindade fazia beiju pra nós comer. Fazia pra gente e fazia pra, com as pessoas que ele queria dar. Tinha gente que dava o coco e mandava botar goma, pagava a goma pra gente fazer, pra mandar fazer um beiju pra eles num sabe? Aí também fazia pra dá de presente aos amigos, que não tinha... que a gente gostava... dava um pedaço a um, um pedaço a outro...” (D. Trindade).

“Fazia muito! Toda farinhada, quando a farinhada era grande, os donos exigiam 4 ou 5 beijus grandes. Teve ocasião de eu fazer 3 no mesmo dia...era...pra eles darem de presente ao povo. Até pra levar pra João Pessoa eu fiz beiju que encomendaram. E eu fiz beiju, tapioca de goma e coco, só a tapioca goma e coco. Fazia na farinhada...era pra ele dar a uns homens de João Pessoa. Ele disse “Olhe eu quero um bom, bom!!!”E eu fiz pra valer mesmo, só coco e goma... beiju a gente botava massa, mas a tapioca não. Era só goma e coco. Aí dava de presente ao povo. Ave Maria o povo gostava demais...aquele pessoal da rua, mais ou menos aquelas famílias, quando os farinhaes iam fazer farinhadas grandes, já sabia “ah sei meu beiju vem” aí eles esperavam...ai era certeza. Era como se fosse um presente. Dava pra muita gente porque o beiju era grande, dava pra comer uma 10 pessoas ou mais.” (Sr.Fonseca).

Os relatos de Dona Trindade e do Sr. Fonseca nos mostram a relevância social que tinha este produto no contexto das farinhadas. Algumas pessoas inclusive pagavam para ter o seu beiju de forno, e pediam por encomenda para garantir a iguaria. No entanto, o ato de presentear o compadre, o amigo, o vizinho era o que caracterizava e dava sentido à produção do beiju. O próprio tamanho, a forma e o contexto em que o beiju era produzido conduziam a uma prática de sociabilidade, onde a partilha era o ponto central dessa prática. O Sr. Fonseca destaca ainda a questão da procura pelo produto, onde as pessoas ao saberem da organização da farinhada já procuravam encomendar o beiju ou esperavam ganhar um pedaço.

Assim, entre festa e trabalho, as casas de farinha estão fortemente presentes nas memórias destes trabalhadores. O saber-fazer dos agricultores no processo de produção da farinha era um aspecto essencial para a sua execução, e dava sentido ao ideal de um trabalho bem feito: a sua arte. As diversas etapas das farinhadas eram marcadas pela relação humana e material: na qual envolvia experiência e interações no cotidiano do trabalho.

## CAPÍTULO II – MUDANÇAS NO TRABALHO: APRIMORAMENTOS NA FARINHADA

*O fruto do trabalho é mais que sagrado, meu amor.  
A massa que faz o pão vale a luz do seu suor  
Lembra que o sono é sagrado  
e alimenta de horizontes  
o tempo acordado de viver.[...]*

*Beto Guede/Ronaldo Bastos*

A produção da farinha de mandioca passou por algumas transformações a partir de meados dos anos 1950, através da inserção e substituição de determinados equipamentos por outros mais desenvolvidos tecnologicamente. Foi neste período que se iniciou a implementação gradual do motor a diesel nas casas de farinha, o que possibilitou um processo mecanizado da moagem da mandioca. Além disso, o fuso de madeira da prensa foi sendo substituído por um de metal, assim como foram implantadas adaptações estruturais sobre o rodête, tornando o trabalho da moagem mais eficaz.

Estes novos aperfeiçoamentos presentes no processo de produção da farinha, em especial a inserção do motor, proporcionaram significativas mudanças no mundo do trabalho das agricultoras e agricultores envolvidos nas farinhadas, exigindo destes trabalhadores novas posturas e novos ritmos como forma de adequação às transformações no cotidiano do trabalho. Neste sentido, é relevante observarmos o que significaram tais mudanças e como estas são representadas pelos envolvidos nos trabalhos das farinhadas.

### *2.1 A moagem mecanizada*

O motor tratava-se de um equipamento de médio porte; funcionava a base de óleo diesel. Situava-se em um compartimento paralelo a casa de farinha, denominado de “quarto do motor”, um ambiente reservado exclusivamente para guardar o aparelho. Este espaço reservado era uma forma de tornar o acesso restrito ao motor, pois por se tratar de um equipamento de alto custo, evitaria assim que fosse manuseado por alguém de forma inadequada e acabasse danificado. Assim, a chave do quarto do motor ficava sempre de posse do dono da casa de farinha, bem como era ele quem o acionava ou algum trabalhador que tivesse o consentimento. Para além destas questões, este ambiente próprio para o equipamento mecânico era também uma maneira de conter o extremo barulho produzido por ele e poupar os trabalhadores da fumaça exalada. Por

fim, o quarto do motor era ainda uma medida de segurança, pelo fato de já ter ocorrido roubos de motores na região.

Encontrava-se neste quarto um pequeno reservatório com água, que era transferida através de uma mangueira para o motor a fim de controlar a temperatura deste nos momentos em que era ligado. A água era reutilizada por meio de outra mangueira que saía do aparelho de volta para o tanque.



**Figura 28 - Motor a óleo diesel no "quarto do motor".  
Acervo pessoal.**

Na parede do quarto havia uma pequena extremidade por onde passava a correia ou cia, que ligava o motor ao rodête. Assim, os equipamentos da moagem situavam-se próximos à parede da casa de farinha que era ligada ao quarto do motor, para que assim a força motriz fosse transmitida ao rodête por meio da correia, possibilitando a moagem motorizada.

O motor era acionado através do impulso de uma manivela de metal, que ao ser introduzida no encaixe e movimentada circularmente, gerava o impulso necessário para ligar o equipamento. A manivela não era fixada ao motor, pois o instrumento servia para acionar o aparelho, e em seguida era retirada. O processo para desligá-lo era mais simples, pois bastava movimentar uma pequena alavanca situada na parte inferior.

Este equipamento movido a óleo diesel parece ter sido o substituto de outro motor mais rústico. O Sr. Sena nos revelou, por exemplo, que antes havia na casa do seu sogro um motor menor, que funcionava a base de gasolina, e além de ser menos potente, quebrava com muita frequência.

Nesse sentido, podemos constatar que a transição da roda de madeira para o motor, em Cuité, não foi imediata, e tudo indica que ambos os equipamentos, manual e mecânico, tenham sido utilizados nas diversas casas de farinha em fins dos anos de 1950 e 1960.



Em um estudo sobre as casas de farinha de Itapiúna, interior do Ceará, Francisco Araújo (2016) explica que a roda de madeira foi utilizada nas produções até meados dos anos 1960, e já a partir de 1975, praticamente todas as casas de farinha da região usavam a moagem mecanizada com o motor a óleo diesel. No entanto, o autor mostrou que mesmo adotando a nova tecnologia, uma casa de farinha ainda possuía a roda até o início da década de 1980, quando houve a mudança para o motor. No mesmo sentido, Antônio José da Conceição (1987) expõe a respeito da coexistência da roda de madeira e do motor em casas de farinha no Nordeste na década de 1970.

A partir dos relatos dos agricultores envolvidos em nossa pesquisa e do mapeamento realizado, observamos que estas transformações expostas se assemelham com o contexto das casas de farinha de Cuité. Os trabalhadores mais velhos que possuem entre 79 e 92 anos<sup>15</sup> expuseram terem trabalhado na produção manual da moagem da mandioca até no máximo início dos anos 1960. A partir daí, o motor foi substituindo gradualmente a grande roda de madeira.

É importante considerar as grandes dimensões da zona rural de Cuité e o número elevado de casas de farinha que existia na década de 1950, o que nos leva a pensar que as transformações seguiram ritmos distintos a depender de vários fatores, como a disponibilidade dos equipamentos, interesse e condição financeira do proprietário da unidade produtiva.

Inicialmente, as falas dos nossos entrevistados acerca da moagem motorizada vão remeter a uma maior rapidez no processo, na qual a aceleração do trabalho vai possibilitar encher a cocha com a massa moída em bem menos tempo:

“Eu acho que mudou muita vantagem...porque uma carga de mandioca gastava quase 1 hora pra moer, e no motor não passa 3 ou 5 minutos. A carga de mandioca no rodête é uns 5 minutos, 4 se muito gastava era meia hora...não gasta não, no motor não. O motor foi melhor pro trabalho, trouxe muitas vantagens pra farinhada. Era a gente mesmo que moía, outros colocavam a grade em cima da cia, que corre pro rodête, a ruma de mandioca. Por exemplo o rodête aqui ai despeja aqui uma carga de mandioca, fica mesmo essa altura, ai ficava duas pessoas uma aqui outra acolá, ai empurra uma do lado e outra do outro...pode botar pra quebrar mesmo. Não gasta 10 minutos pra moer. Agora no tempo que era a braço gastava mais...levava mais...” (Sr. Fonseca)

Na fala do Sr. Fonseca, fica perceptível que ele reconhece a motorização da moagem como algo bastante eficaz para o trabalho nas casas de farinha. Ao comparar o tempo gasto para moer as mandiocas “a braço” utilizando a roda de madeira com a duração da moagem sendo impulsionada pelo motor, o Sr. Fonseca nos demonstra de forma clara a eficiência trazida por este novo mecanismo para as farinhadas. O agricultor destaca o termo “vantagem” para expressar

<sup>15</sup>Os trabalhadores nesta faixa etária são: Sr. Oliveira, Sr. Fonseca, Sr. Sena, D. Sabina e D. Trindade.

o quão útil foi esta mudança em especial ao tempo de serviço gasto na etapa em evidência. Atentemos ainda para o fato de que o agricultor cita a participação de um segundo trabalhador no serviço de sevar as mandiocas (“ficava duas pessoas uma aqui outra acolá”), o que nos leva a concluir que foi uma necessidade em colocar mais mandiocas para acompanhar a rapidez do rodête com a nova força motriz .

A manipulação da roda de madeira exigia uma força física intensa. Os dois homens responsáveis por tal atividade chegavam a ficar exaustos, pois além de realizarem o trabalho de pé, eles tinham que girar a roda o suficiente para acelerar o rodête em uma velocidade adequada para triturar as mandiocas. Assim, os trabalhadores davam pequenos intervalos nesta atividade para um breve descanso, e logo em seguida retomavam o trabalho.

Com o motor, possibilitou-se que a moagem ocorresse de maneira ininterrupta, uma vez que a força humana foi substituída pela tração motorizada para acelerar o rodête. Com este novo mecanismo, o trabalho da moagem passou a ser executado de maneira mais rápida, e a cocha que recebia a massa da mandioca ficava completa em um período bem mais curto.

As alterações no ritmo do trabalho envolveram também as pessoas encarregadas de transportar as mandiocas já raspadas até o rodête para serem trituradas.

“[...] no motor era melhor. Porque enchia os balaio de mandioca e quando a gente pegava um balaio que despejava lá, que ia com outro já tava aquela mandioca quase passada, porque o rodête não é bem rápido? Aí era muito bom no rodête, era muito bom passava mais bom. Ficou melhor com o motor.” (D. Trindade)

A rapidez mais uma vez é referida na fala da nossa entrevistada como uma mudança profícua ao trabalho. D. Trindade, além de raspar, tirar goma e sevar, também carregava as mandiocas nos balaio para serem sevadas no rodête. As raízes já descascadas ficavam amontoadas no espaço central da casa de farinha, local onde as raspadeiras realizavam seu trabalho. Algumas mandiocas, de maior tamanho, precisavam ser cortadas em pedaços menores para que fosse possível triturá-las.

D. Trindade nos fala então que quando carregava um balaio até o rodête, que geralmente situava-se na parte lateral da casa de farinha, e voltava com o próximo, as mandiocas daquele primeiro já haviam sido praticamente todas trituradas, e em pouco tempo o amontoado de raízes ia diminuindo. Assim, a moagem “ficou melhor com o motor” uma vez que acelerou o tempo de conclusão para moer as mandiocas. No mesmo sentido nos conta D. Silva:

Aí tem que ter o cabra para botar a mandioca dentro do motor, porque tem o que seva, e o outro botando dentro daquele cocho do rodête. Ali aquelas raspadeiras que estiverem

tudinho ali, todinho ajuda a encher aquele balaio para botar em cima, quando era com a roda não tinha essa pressa.

A mecanização nas farinhadas proporcionou ainda toda uma mudança de ritmo do trabalhador para acompanhar a nova velocidade da produção. Como destaca a agricultora, se antes não havia essa “pressa” em preencher os balaies com as mandiocas, com a nova tecnologia este processo passou a ser diferenciado. Apesar da inserção do motor ter envolvido apenas o trabalho da moagem, o novo mecanismo contribuiu para antecipar as outras etapas, pois com a disponibilidade da massa da mandioca em poucos minutos era possível dar prosseguimento mais cedo aos trabalhos da prensagem e da peneiração, por exemplo.

Vejamos também o relato do Sr. Sena:

“Com o motor ficou mais ligeiro. Ficou, ave Maria! Era preciso o cabra ser meio ligeiro pra dar mandioca...moía muito. Eu era quem moía, virava e moía.. Eu deitado aí tinha uma porta que saía da sala de casa pra casa de farinha, quando secava a cocha, que é a que recebe a massa e deixa “cheinha”. (Som de alguém batendo na porta) “pá, pá, pá” de madrugada, meia-noite...batendo “Terêncio, chega moer que secou...Ave maria...saía, e vinha moer que assim que tava levando o serviço...era...”

Devido à mudança no tempo da moagem, era necessário o trabalhador esforçar-se para carregar as raízes raspadas até a pessoa que estivesse sevando no rodête, a fim de que não faltasse mandioca para prosseguir esse serviço. Assim, “era preciso o cabra ser meio ligeiro pra dar mandioca”, ou seja, o ritmo do trabalho precisou ser alterado para se adequar à rapidez do instrumento impulsionado pelo motor. Como explica Cabral Filho (2004), dependendo das necessidades da produção, os corpos dos trabalhadores assimilavam os novos ritmos exigidos no trabalho.

Com o trabalho mecanizado, o que interrompia a moagem não era mais o intervalo de descanso dos trabalhadores que manipulavam a roda, e sim a cocha completamente preenchida pela massa das mandiocas trituradas. Assim, na medida em que se realizavam os trabalhos na prensa, a massa seca ia sendo colocada na grande caixa de madeira para ser peneirada, e o cocho do rodête aos poucos ia ficando vazio. Quando este secasse completamente, os trabalhadores se preparavam para mais uma rodada de moagem até que acabassem as mandiocas.

Assim, apesar de acelerar em certa medida algumas etapas da farinhada, o processo de prensagem seguia um ritmo próprio na produção, pois mesmo que tivesse a cocha cheia após a moagem, teria que aguardar o tempo da massa secar na prensa e ser extraído todo o líquido. Assim, o principal fator destacado pelos agricultores refere-se principalmente à diminuição do grande esforço físico utilizado na etapa da moagem, já que o motor facilitava bastante nesse sentido.

Podemos refletir aqui a respeito da própria concepção do tempo-trabalho para estes agricultores no processo das farinhadas. Em diversos relatos dos trabalhadores fica evidenciada a ausência de uma lógica do capital-trabalho em relação ao tempo: a prioridade não era produzir a maior quantidade possível de farinha no menor tempo, mas produzir com qualidade. O andamento das etapas da farinha, enquanto trabalhos artesanais, era regido pelo sentido qualitativo do trabalho: “fazer um trabalho bem feito”(Sr. Sena).

Este é um aspecto importante no trabalho artesanal, e caracteriza o trabalhador enquanto um artífice por se dedicar ao seu trabalho por ele mesmo: “uma dedicação da arte pela arte”, que, segundo Sennett (2015,p.30), [...] “representa uma condição humana especial: a do engajamento”. Para o autor, esse engajar seria a busca por um trabalho benfeito por si mesmo, o que seria um impulsionamento humano designado pela habilidade artesanal.

Além da relação tempo-trabalho, as estruturas das casas de farinha também apresentavam aspectos peculiares que se distanciam de uma unidade produtiva de empreendimento nos moldes fabris capitalistas: os instrumentos eram rústicos e possuíam apenas uma unidade de cada (uma prensa, um rodête, um forno, uma peneira, etc.). Por que não se tinha, por exemplo, duas ou mais prensas? Ou dois rodêtes para moer as mandiocas? O maior número de equipamentos consequentemente aumentaria a produção de forma significativa, no entanto, isto não ocorria.

As casas de farinha mencionadas pelos agricultores em nossa pesquisa e as que foram visitadas por nós se assemelham muito mais a uma oficina do que uma fábrica: um espaço caseiro, sem repartições, onde os trabalhadores e suas famílias se reuniam para realizar as etapas de produção da farinha de maneira artesanal. Dessa maneira, podemos refletir e ampliar estas questões para o próprio trabalho familiar do pequeno agricultor rural no contexto econômico.

Chayanov (1966) *apud* Ploeg (2016) estabelece algumas reflexões sobre o trabalho na agricultura familiar: um dos primeiros aspectos é o fato do trabalho com a família no campo não se basear no trabalho assalariado nem ser mobilizado pelo mercado de trabalho. O trabalho é familiar e na propriedade fornecida pela família. Ainda que tais constatações possam parecer óbvias, o autor explica que elas apresentam resultados abrangentes:

Como não há pagamento de salário, não é possível calcular lucros. Logo, os princípios de organização que governam a economia capitalista (por exemplo: a maximização de lucros e as reduções de custos que são obtidas com frequência por meio da redução de insumos de trabalho) não se aplicam à agricultura camponesa. Portanto, a dinâmica da unidade camponesa é caracterizada e governada por uma busca por equilíbrios. [...] Dentro da economia camponesa, o trabalho é em grande parte viabilizado pela família. Isso quer dizer que o mercado de trabalho não rege a sua alocação e remuneração. (PLOEG,2016,p.31-32).

Nas farinhadas, o preneiro e forneiro recebiam pagamento por cada “tarefa realizada”<sup>16</sup> e as raspadeiras por cada dia trabalhado, no entanto, estas formas de remuneração variavam conforme as produções: a depender da quantidade de farinha a ser produzida, do número de familiares envolvidos ou dos dias trabalhados. Além disso, havia o papel essencial dos laços de compadrio e ajuda mútua existente entre os agricultores, na qual muitas vezes os pagamentos eram realizados por trocas de favores, massas de mandioca, dentre outras formas.

Chayanov explana ainda sobre o que ele denomina de “capital familiar”, que na unidade da família, seria o conjunto de elementos criado e controlado pelo grupo familiar, como a casa, terra (e as melhorias empregadas nela como estradas, poços, aumento da fertilidade do solo, entre outros), animais e todas as instalações que sejam geridas pela família.

Na perspectiva chayanoviana, explica Ploeg, mesmo que a unidade produtiva do pequeno agricultor seja afetada e condicionada pelo contexto capitalista na qual funciona, não é governada diretamente por ele: o que prevalece é um conjunto de equilíbrios:

Tais equilíbrios associam a unidade camponesa, seu funcionamento e seu desenvolvimento, ao contexto capitalista mais amplo, porém de formas complexas e definitivamente distintas. Esses equilíbrios são princípios de organização. Eles modelam e remodelam o modo como os campos são lavrados, como o gado é criado, como o trabalho de irrigação é construído e como as identidades e relações mútuas se desenrolam e concretizam (PLOEG, 2016.p.9).

Para o autor, o capital familiar representa um patrimônio, que é estendido durante toda uma vida, e seu desenvolvimento e uso não são regidos pelo mercado de capital, já que não existe uma necessidade inerente de produção de uma taxa de retorno proporcional ao valor médio do mercado. O valor do patrimônio não está na capacidade de gerar lucro, mas sim na possibilidade da família agricultora se sustentar seja em um curto ou longo prazo: sua utilização é regida por um roteiro que a própria família camponesa define em seu interior.

Dessa maneira, estas constatações se aproximam bastante do modo de organização e trabalho dos agricultores envolvidos em nossa pesquisa. Em suas memórias, o trabalho familiar na agricultura aparece de maneira intrínseca, tanto no cotidiano dos ofícios rurais (cultivo das lavouras, criação de animais, transporte de água, extração de sisal) quanto nas próprias farinhadas.

Até mesmo em alguns casos de arrendamento, a família trabalhava e até morava na propriedade cedida, como foi o caso do Sr. Oliveira e Dona Sabina, que inicialmente

---

<sup>16</sup> A “tarefa” foi explicada no capítulo I.

trabalhavam e residiam nas terras de um compadre, e apenas posteriormente é que conseguiram comprar seu próprio roçado.

Continuando a respeito das representações dos agricultores sobre as mudanças com a moagem mecanizada, alguns problemas técnicos poderiam interromper e até mesmo atrasar o processo de produção da farinha. Um incidente bastante comum era a “saltada” da cilha ou correia, em outras palavras, quando a cinta que ligava o motor ao rodête se desprendia de uma das polias, fazendo com que o movimento fosse interrompido. Os senhores Amorim e Sena nos contam respectivamente a este respeito: “Quando soltava a correia parava ele e colocaram de novo, quem era treinado colocava ele funcionando mesmo, eu mesmo botei muito ele funcionando. É só chegar e encostar... Quem não soubesse tinha que desligar para funcionar de novo.”

Só aquele movimento, moía rápido. A cilha saltava porque era coisava, muito liso e apertava o motor... mandioca mal cortada né, porque a gente corta miúdo né? E o motor bom, mas de vez em quando ele bloqueava atrás de parar né a cia saltava. Aí a gente botava as vezes breu, botava rapadura, mas rapadura né boa não, na cia pra não soltar, rapava a rapadura e botava, mas bom é breu, uma cola que tem que eles vende na serraria, nas ferragem num sabe? Nos bancos...amarelo que nem uma resina. A rapadura era pra botar, porque a rapadura também dava um tempo bom, a rapa da rapadura. Aí quando soltava nós mesmo que ajeitava porque a cia já vem pronta, era só colocar na polia assim.

Os próprios trabalhadores procuravam resolver o problema da correia. Na maioria das vezes a cinta saltava da polia ligada ao motor, mas também podia se desprender na parte do rodête. O primeiro agricultor chama atenção para a maneira de resolver o contratempo: quem fosse habilidoso, nesse aspecto, conseguiria colocar a correia no lugar mesmo o motor estando funcionando, no entanto, caso não fosse possível era necessário desligá-lo. Já o Sr. Sena nos revela acerca dos produtos utilizados para tentar conter a soltura da correia, como a cola chamada pelo nosso entrevistado de breu. É interessante atentarmos para o saber destes trabalhadores ao se depararem com a falta da cola: estes utilizavam da criatividade buscando meios alternativos, como a raspa da rapadura, para solucionar o problema. Ambas as substâncias eram espalhadas por toda a correia com o intuito de deixá-la mais pegajosa para que diminuísse as chances de desprendimento.

A farinhada também era interrompida por problemas mais complexos envolvendo o motor. Quando este apresentava alguma falha técnica, era chamado um mecânico até a casa de farinha para consertá-lo. No entanto, se a falha fosse grave e impossibilitasse a continuação da moagem, os trabalhadores procuravam medidas alternativas para não prejudicar a produção da

farinha. Nesse caso o motor teria que deslocado até uma oficina mecânica para os possíveis reparos. Observemos os seguintes relatos:

Sempre dava problema, sempre quebrava. A gente levava para oficina[...] levava para ele (o mecânico Luís Severo) tirava todinho, alguma peça que quebrasse (Sr. Amorim). Chegou tempo de passar dois dias parado, às vezes tirava e ia moer em outra casa de Farinha. Se desse o prego tinha que ir para outra casa de farinha porque se passar de um dia para o outro já não presta mais, a mandioca fica toda roxa (D.Silva).

Uma vez no outro motor deu um prego que a gente tirou a massa a moída daqui lá pra casa de Zé Vieira, porque aí quebrou-se de uma vez...mexemos lá a farinhada do povo, o pessoal que fazia. Ficou uma mandioca pra moer, aí nós levamos no burro. Leva a massa também nos caçuás, nos sacos, pra chegar lá, imprensar. Ah não, nós imprensamos aí, levamos já imprensada. E a outra pro moer num sabe porque o motor num prestava, aí levamos a mandioca já descascada, já raspada. Era massa moendo, era pouca aí fizemos lá, terminemos (Sr. Sena).

Os acontecimentos narrados por nossos entrevistados mostram que uma das saídas utilizadas para não suspender ou prejudicar a farinhada era se deslocar até outra casa de farinha para concluir o processo. Uma vez arrancadas, as mandiocas precisavam ser processadas, caso contrário elas podiam estragar, como disse a D. Silva, “ficar roxa”, imprópria para a produção. Assim, as mandiocas já raspadas eram colocadas nos caçuás e transportadas para serem moídas em outra casa de farinha.

Podemos perceber a partir destas falas, uma referência negativa ao trabalho motorizado. Embora o novo equipamento tenha proporcionado um aceleração nas etapas produtivas da farinha, este mecanismo também poderia interromper os trabalhos da farinhada ao apresentar falhas técnicas. Vale salientar que problemas mais sérios com o motor não ocorriam com tanta frequência se comparado a saltada da correia, no entanto, observemos que na perspectiva dos nossos trabalhadores envolvidos na pesquisa, esta nova tecnologia não assegurava uma completa eficiência.

Ao relatarem sobre as mudanças trazidas pelo motor na produção da farinha, os senhores Oliveira e Amorim nos falam, respectivamente, que além da eficiência no tocante à velocidade na moagem, esta nova tecnologia também causou alterações em relação à mão de obra:

Era melhor, era melhor...porque tinha a facilidade do motor. Você ia fazer, trabalhar, moer a mandioca, você dentro de meia hora moía a mandioca que tivesse ali. E a mandioca que o motor moía em 1 hora, na roda passava 1 dia, indo de pouquinho em pouquinho. Com o motor ficou mais rápido. Mudou porque em vez de pagar os dois trabalhadores da roda, já pagava a outro trabalhador, porque no motor só ficava um, pra sevar.

É o seguinte já mudou muito porque já facilitou o murro, como a gente fala né, o murro que a gente dava, trabalheira que tinha, aí quando veio o motor, quer dizer que ali ele já economizou serviço de três pessoas, é porque no lugar de ser três, é um. Aí veio esse daqui, já facilitou mais ainda, porque no lugar de o cara tá no diesel moendo, se

paduando para funcionar ele, aí é só chegar e tiscar, e vai embora. Bem melhor né, todo mundo achou bem melhor.

Observemos nas falas dos nossos entrevistados que o motor proporcionou a substituição de parte da mão de obra na farinhada, uma vez que o trabalho manual realizado pelos dois trabalhadores que giravam a roda foi substituído pela ação motorizada. Desse modo, o Sr. Oliveira nos apresenta um sentido positivo sobre essa questão, pois levando em consideração as difíceis condições de vida citadas anteriormente pelo nosso entrevistado e as dificuldades que este enfrentava para remunerar os trabalhadores nas farinhadas, a diminuição da mão de obra significava uma forma de economia para poder pagar a outro trabalhador. Nesta mesma perspectiva, o Sr. Amorim menciona a mudança como um fato favorável, ao economizar tanto financeira quanto fisicamente o serviço de dois trabalhadores. O agricultor fala a expressão “murro” no sentido da labuta enfrentada com a moagem manual, sempre rememorada como um serviço pesado e esgotante.

O Sr. Amorim mantém intacta sua casa de farinha até hoje, e sempre que possível produz juntamente com sua esposa e filhos. Ele nos revela outra adaptação em relação ao motor quando diz “ai veio esse daqui”, se referindo ao aparelho mais moderno que ligado na energia elétrica, adquirido no início dos anos 2000. O novo equipamento dispensa o uso de combustível e não precisa ser separado no “quarto do motor”, uma vez que este produz menos ruídos e não libera fumaça.

Percebamos que nossos entrevistados exerciam um duplo papel nos trabalhos das casas de farinha: ora como trabalhadores contratados na farinhada de alguém que estava produzindo, ora como trabalhadores que produziam sua farinha, e contatavam outras pessoas para lhe prestarem serviços. O agricultor farinheiro, assim, podia ser tanto um trabalhador/empregado quanto um trabalhador/ “patrão”, porém em ambas as situações ele trabalhava. Estando na condição de produtor, ele precisava remunerar os trabalhadores envolvidos, e mesmo com a ajuda da família, geralmente encontrava-se dificuldade financeira para arcar com os custos.

Sr. Oliveira trabalhou inúmeras vezes para outras pessoas, juntamente com sua esposa Dona Sabina, que era raspadeira e tiradeira de goma. Neste caso, a produção da farinha pertencia a outro agricultor, na qual o casal exercia suas funções enquanto trabalhadores que seriam posteriormente remunerados. Enquanto pequenos produtores de farinha, o casal de agricultores contava sempre com a ajuda familiar, no entanto quando a farinhada era maior, necessitava-se de contar com os serviços de outros trabalhadores. Como nos falou o Sr. Oliveira



[...] as coisas naquele tempo era muito apertado, você fazia um amontoado de farinha, quando você fizesse as contas só ficava os trabalhos, os buracos pra entupir.

E neste contexto de transformações, é interessante também pensarmos a respeito das condições de trabalho nas casas de farinha e as relações entre produtor e trabalhadores. Como discutimos no capítulo I, era habitual que um produtor de farinha já tivesse os trabalhadores “certos” para as farinhadas, isto é, quando se planejava uma produção, as raspadeiras, os preneiros e forneiros já conhecidos da família ou vizinhança eram chamados para o trabalho. Desse modo, além da necessidade da mão de obra, havia certa proximidade entre aquele que produzia a farinha e os que iriam trabalhar nas etapas da feitura. Esta afinidade se dava pela satisfação do produtor pelo tipo do serviço realizado, e para o trabalhador além da remuneração, também contava as condições em que estes passavam no ambiente de trabalho.

Atentemos para o relato do Sr. Oliveira:

Eu mesmo só trabalhei só com um trabalhador só...mudei muito pouco. Quando eu dizia “vou fazer farinha”, todo mundo se oferecia pra ir, porque tinha gente que fazia farinha e não tratava dos trabalhadores...uma vez chegou um povo, e a gente tava almoçando na casa de farinha...aí chegou e disse “Mas seu João, e teu camarada come carne desse jeito?” Eu disse “come minha velhinha, quer comer também?” “Eu quero, porque comi um caldo de feijão ali d’água”. Ela comeu e disse “mas seu João o senhor trata dos trabalhadores?” “E eu vou pagar um trabalhador pra morrer de fome? Não, isso aí não.”

O trabalhador expõe então que, ao preparar sua farinhada, alguns agricultores já se ofereciam para participar do serviço, porém sua fala nos revela ainda que a maneira de como ele tratava seus trabalhadores acabava sendo um critério para que estes se disponibilizassem para a produção. Em um episódio até emblemático, Sr. Oliveira nos conta que uma senhora se admira ao ver que seus trabalhadores estavam “comendo carne”, e logo em seguida é convidada para acompanhá-los na refeição. Ela aceita de imediato, justificando que havia se alimentado apenas com um caldo fraco “d’água”, provavelmente de onde estava trabalhando. O agricultor finaliza explicando que ao contratar um trabalhador, ele não iria deixá-los “morrer de fome”, em alusão a servir uma comida minimamente adequada para os envolvidos na farinhada.

É interessante notar a autorrepresentação que o Sr. Oliveira expressa enquanto “patrão” frente ao seus trabalhadores nas farinhadas: aquele que tratava bem os agricultores e garantia uma boa alimentação. Mas até que ponto se davam essas boas relações? Havia alguma garantia de direitos para o farinheiro em caso de maus tratos ou não remuneração pelo trabalho, por exemplo? Certamente que o Sr. Oliveira não relataria estas questões sob a ótica do patrão, nem estamos apontando tais fatos, mas apenas refletindo que por mais que houvesse o caráter familiar, “festivo” e laços de compadrio nas produções, havia também as condições precárias no

trabalho e a exploração dos trabalhadores, conforme foi mencionada a experiência da trabalhadora que mau se alimentava durante sua labuta.

Em nossas conversas, alguns trabalhadores expuseram que, em comparação a hoje, a realidade sobre a alimentação era ainda mais difícil. O consumo de carne, em especial a bovina, era ocasional, devido o seu valor de mercado ser alto. O Sr.Souto, por exemplo, falando de sua experiência familiar nos relatou que o almoço em casa era sempre feijão ou fava com farinha e a “mistura”, que geralmente eram as partes “miúdas” do boi (tripa, bucho, bofe) e que na época ninguém “ouvia falar” em arroz e macarrão. Nas farinhadas que seu pai produzia ocorria de forma semelhante: todos os envolvidos se alimentavam pela manhã com o “lanche” (café com tapioca ou bolachas), no almoço (feijão/fava, farinha, miúdos bovinos) e no jantar para o forneiro e preneiro, que trabalhavam sempre até mais tarde, cuscuz e caldo de feijão.

Quando Sr. Oliveira nos conta do caso da trabalhadora surpresa por estarem comendo carne no almoço da farinhada, se percebe que a senhora havia passado por experiências desagradáveis no tocante a alimentação onde trabalhou. Sua pergunta “Mas o senhor trata dos trabalhadores?” nos revela sua experiência com a falta de boas condições no trabalho rural, no caso aqui, na produção de farinha.

A Sra. Ramos era raspadeira e “tiradeira” de goma nas farinhadas produzidas por seu pai, e também era responsável pela preparação da comida juntamente com sua mãe:

Aí a gente rapava mandioca de segunda a segunda, não saía. Até no domingo era o dia todinho lá. Aí papai fazia...comprava perna pra fazer pirão pros trabalhadores, o povo fazia...ele gostava de fazer, aí fazia buchada. Quem cuidava era eu...eu e mamãe. [...] Ele todo domingo dava o almoço de pirão de perna [...]. Eles achavam bom trabalhar com papai, papai agradava a eles.

Interessante perceber também nesta fala a questão do tratamento por parte do produtor para com os trabalhadores em relação à alimentação no ambiente de trabalho. Percebamos que no domingo, como relata a agricultora, era servido um “almoço especial”, na qual se acrescentava alimentos diferentes dos oferecidos durante a semana, como o pirão ou buchada. Isto se dava talvez como uma maneira de proporcionar uma satisfação em meio ao trabalho em pleno domingo, que é o dia reservado para o descanso. Ademais, o almoço especial nesse dia reforçava ainda os laços de compadrio, uma vez que pessoas que não estavam envolvidas na produção também almoçavam em companhia dos demais.

Para além destas relações entre produtor e trabalhador, havia também as questões envolvendo o próprio produtor e o proprietário da casa de farinha. O trabalhador que produzisse a farinha pagava ao dono da casa a “conga”, o correspondente a 30 % da farinha que fosse

produzida. Se pensarmos no contexto de pobreza que vivia a maioria destes pequenos agricultores e seus esforços para produzirem farinha, podemos atentar que este valor era um tanto quanto alto a ser pago ao proprietário da casa.

Outra obrigação por parte do produtor era também fazer a limpeza do espaço após a farinhada. O Sr. Amorim, no entanto, nos conta um episódio envolvendo um dono de uma casa de farinha considerado por ele um tanto arbitrário:

Trabalhando né, numa e noutra né e de vez em quando uma piada, aí quando foi um dia nós fizemos 25 sacos de farinha [...]. Quando foi de madrugada, terminamos umas 3 h da manhã, aí quando a gente terminou ele disse que tem que lavar a casa de farinha agora. Aí eu disse “homem deixa para bem cedo, bem cedo a gente vem e lava.” Ele disse “não, é para lavar agora”, aí ela foi lavar. Nós saímos de lá era umas 3:40. Aí quando chegou aqui, aí eu disse a ela “faça o café que eu vou cavar o alicerce da casa de farinha”. Ela disse “tá ficando fraco?”. Eu disse “vou começar agora”, aí comecei ali naquela parede.

Desde criança o Sr. Amorim já trabalhava nas casas de farinha, e quando se casou na década de 80, passou a fazer também suas próprias produções com sua esposa. Para tal, faziam uso de diversos espaços de produção na zona rural onde residiam, no entanto, nosso entrevistado menciona que ouvia esporadicamente uma piada, em referência a alguma expressão que o desagradava dita pelos proprietários das casas de farinha. Então, após produzir cerca de 25 sacos de farinha, encerrou as atividades por volta de 3 h da manhã, e ainda assim teve que lavar a casa de farinha naquele horário a mando do proprietário, que não demonstrou interesse em acertar para que a higienização do espaço fosse realizado poucas horas depois, como sugeriu o trabalhador. Como não houve acordo, Sr. Amorim e a Sr.<sup>a</sup> Pereira, sua esposa, limparam o ambiente mesmo com o horário avançado, e em seguida foram para casa. Interessante que este episódio levou o agricultor a dar início na construção da sua própria casa de farinha, mesmo sem estar com condições financeiras para isso, mas devido a experiência que havia passado, preferiu fazer dessa forma.

D. Pereira relembra que a casa foi sendo construída gradativamente, assim como a aquisição dos equipamentos necessários para a produção.

Nós fizemos o resto da roça, fizemos isso aqui não tinha piso era pedra aí ele forrou uma lona e a gente botou as mandiocas e fizemos (D. Pereira).

Mesmo sem ainda ter o piso de cimento, os agricultores produziram farinha revestindo o chão com uma lona para não sujar as mandiocas de barro.

Quando eu comecei aqui com ela só tinha aí o canto de moer, a prensa, não era nem essa prensa aí era outra mais fraca e aquele forninho de lá. Aí era tudo sem rebocar nada, eu

disse aqui vou fazendo a minha. Só que nós vamos fazer uma coisa aqui ninguém vai lavar nada (Sr. Amorim).

Assim, o Sr. Amorim expõe ter prosseguido com o seu intuito de possuir a própria casa de farinha, mesmo tendo que iniciar os trabalhos com sua construção ainda não acabada totalmente e utilizar aparelhos mais simples. É perceptível a ênfase que o Sr. Amorim dá ao afirmar que nenhum trabalhador que fosse produzir farinha em sua casa precisaria fazer o processo de limpeza após a feitura, pois tal atividade seria, a partir dali, responsabilidade dele e sua família. Vejamos que tal decisão em não exigir a higienização do espaço produtivo foi claramente um reflexo à experiência ocorrida anteriormente envolvendo ele e sua esposa.

Assim, podemos refletir, desde o capítulo anterior até aqui, acerca das condições difíceis enfrentadas nas farinhadas. Tal característica era predominante no trabalho agrícola familiar como um todo: longas jornadas de trabalho, alimentação limitada, exposição ao sol e serviços exaustivos. No tocante à produção de farinha, a inserção do motor contribui no sentido de acelerar o processo de trituração das mandiocas e poupar a labuta anteriormente exercida com a roda de madeira.

Podemos refletir sobre a moagem motorizada ainda sob outra perspectiva, no sentido de que a substituição do homem pelo aparelho mecanizado significou a perda do espaço de trabalho do primeiro em relação ao segundo. Tal transformação no mundo do trabalho foi consequência do avanço de novas tecnologias, na qual as máquinas foram sendo aperfeiçoadas e implantadas gradualmente tanto no setor urbano quanto no trabalho rural.

Para Marx, a maquinaria é fruto do desenvolvimento das forças de produção, na qual a máquina apropriou-se do potencial criativo do homem, deixando este com a função de vigiar e arranjar os seus defeitos com as mãos. No entanto, esta interpretação negativa de Marx sobre as máquinas se refere em especial à apropriação da tecnologia pelo capital, pois o autor também reconheceu os seus benefícios para o trabalhador por diminuir a jornada e simplificar o trabalho: “A maquinaria como instrumental que é, encurta o tempo do trabalho, facilita o trabalho, é uma vitória do homem sobre as forças naturais, aumenta a riqueza dos que realmente produzem, mas, com sua aplicação capitalista, gera resultados opostos (MARX,1982.P.506).

## *2.2 Outros aprimoramentos: prensa, rodête.*

Ao longo das décadas de 1970 e 1980, outras transformações e adaptações ocorreram no processo de produção da farinha, porém não de maneira homogênea, pois tais modificações ocorriam de acordo com a realidade, condição financeira e interesse dos proprietários das casas

de farinha. Podemos destacar a princípio sobre a etapa da moagem, que passou por mais uma mudança no sentido de aprimoramento dos instrumentos utilizados no trabalho.

Conforme explicado, o momento de sevar as mandiocas se caracterizava por um trabalhador, sentado ou ajoelhado sobre mesa de madeira, pressionar as raízes sobre o instrumento cortante utilizando outras duas mandiocas como apoio para evitar o contato direto das mãos com a peça em movimento. Nesse sentido, foram criados alguns tipos de estruturas em torno do rodête com o intuito de tornar esta etapa mais eficaz.

A primeira adaptação que podemos mencionar foi a inserção de uma espécie de caixa de madeira que comportava todo o rodête, sendo que na parte dianteira havia um espaço que se encaixavam dois pedaços de madeira retangulares, que eram manuseadas pelo trabalhador para impulsar as raízes. Dessa forma, era possível preencher o caixote com um número maior de mandiocas, porém estas teriam que estar cortadas em pedaços menores, para que fosse possível a trituração.

Um segundo aprimoramento (figura 10) nesse sentido também proporcionou certa praticidade para a etapa: na parte frontal do mesmo caixote anteriormente citado foi instalado uma tábua fixada por um eixo de ferro, e ao pressionar a peça de madeira, ela empurrava as mandiocas contra o rodête.



**Figura 29 - Adaptação na caixa do rodête. Acervo pessoal.**

Em outra adaptação, fez-se uma pequena abertura horizontal na caixa de madeira, situada na parte inferior, onde duas peças retangulares de madeira se encaixaram, conectadas a um cabo cada peça. Esses instrumentos compunham umas espécies de palhetas, encaixadas na estrutura de madeira, eram manipuladas pelo trabalhador com movimentos de vaivém e empuxavam as mandiocas sobre o rodête, que acionado pela força motorizada, triturava as raízes.



**Figura 30- Adaptação na caixa do rodête com palhetas.**  
**Acervo pessoal.**

Consideremos tais mudanças nas palavras de D. Ramos:

“Ave Maria, aí a mão de obra ficou muito mais fácil, mudou pro motor, ficou muito mais fácil. Depois fizeram...em vez de você tá sevando aqui com as mãos, aí já era naquelas palhetas né? Aí ficou mais fácil muito. Era dentro de um caixão, ali era só você jogando as mandiocas e o camarada só na, em pé. Compadre Zé era treinado demais. Compadre Zé era sempre o primeiro a moer. Ai ficou melhor porque tinha só que cortar a mandioca né? No tempo da roda cortava também as grandes, mas era só uma parte. Mas aquelas finas que eram meia cumpridas aí só era empurrando que ela saía comendo tudo né? E naquele caixão ali não, porque se ela for pinicada ela é melhor de que ela não engalha na outra né? Ela grande, ela engalha.”

Nossa entrevistada inicia sua fala enfatizando a facilidade ocasionada com a implantação do motor no trabalho das farinhadas. Atentemos para o fato de que Dona Edileuza, logo em seguida, rememora os aprimoramentos realizados no processo da moagem como eficazes e bastante práticos para execução do serviço.

As alterações passaram a exigir novas formas e posturas para realizar o trabalho, uma vez que antes das adaptações em torno do rodête, as mandiocas eram sevadas com as mãos diretamente sobre ele, sem ter que passar por nenhum intermédio que facilitasse na etapa. A pessoa responsável por sevar adotou então uma nova postura no trabalho, deixando de realizar o processo de cócoras ou ajoelhado para fazê-lo de pé, manipulando as palhetas que empurravam as mandiocas trazidas nos balaios e colocadas no caixote contra o rodête, como podemos observar também nas palavras do Sr. Sena:

“Com as palhetas ficava em pé, o cabra do jeito que ia em pé, ficava em pé. “Pá,pá,pá”...eu moí muito, aí tarde da noite, a meia noite , de madrugada, o velhão

Estaca fazia, resolvia fazer as vezes no sábado. Amanhecia o sábado na tarefa, no domingo até tarde, eu moía e media a farinha.”

Nesse sentido, vemos mais uma vez o corpo se adaptando às mudanças no trabalho das farinhadas, na qual os trabalhadores precisavam acompanhar estes novos andamentos: as ferramentas já não são servas da mão, pois “[...] as máquinas exigem que o trabalhador as sirva, que ajuste o ritmo natural do seu corpo ao movimento mecânico delas” (ARENDR, 2016 p.183).

D. Ramos destaca ainda um fator que passou a ser essencial para a moagem: o corte das mandiocas em partes menores. Antes dos aprimoramentos mencionados, apenas as raízes de grande porte precisavam ser talhadas, pois as demais eram pressionadas diretamente ao rodête. Com os novos instrumentos, a moagem só era possível se houvesse o corte de praticamente todas as raízes, com exceção apenas daquelas muito pequenas, caso contrário as mandiocas não eram comportadas no caixote ou não seriam pressionadas pelas palhetas, impossibilitando assim a moagem.

O Sr. Sena nos contou que na casa de farinha do seu sogro, os aprimoramentos efetuados na estrutura do rodête ocorreram em resposta a um acidente envolvendo o Sr. Joca, um agricultor que produzia farinha constantemente naquele espaço. Certo dia, enquanto realizava o processo de sevagem, uma das mandiocas que ele segurava como suporte para empurrar as demais se quebrou, e um de seus dedos da mão direita foi atingido pelo rodête.

O Sr. Souto, filho de Joca, estava trabalhando na farinhada no dia do acidente e nos fala como aconteceu:

“Uma vez pai lascou um dedo no rodête. Ele empurrando a mandioca, parece que a mandioca quebrou-se, aí ele empurrou o dedo e o motor comeu a cabeça do dedo dele. Antes não tinha aqueles cabos não era só o bicho lá rodando e o cabra empurrando com a mandioca. Pegava duas mandiocas assim e ficava empurrando as outras. Aí parece que a mandioca quebrou-se e ele bateu o dedo e comeu a cabeça do dedo. Aí foi pro hospital e não deu nada não, enrolou o pano e fez o curativo.”

O agricultor não perdeu o dedo completamente, uma vez que o acidente comprometeu apenas parte de sua extremidade superior. No entanto, o Sr. Joca exigiu que fossem adotadas algum tipo de estrutura que pudesse evitar tais acontecimentos inseguros para o trabalhador, caso contrário procuraria outra casa para realizar seus trabalhos. Logo em seguida, o Sr. Ozael, proprietário da casa, providenciou as palhetas para o processo de moagem.

O Sr. Amorim também nos relatou em relação a estes tipos de acidentes envolvendo o contato direto com o rodête:

Teve gente que se cortava, não chegava a machucar como no motor de agave mas quando batia esses couros da mão ia se embora. Só que não chegava. A máquina chega a torar né, e ela não, ela descascava. Teve uma mulher que uma vez ficou no osso uma prima minha ficou no osso mesmo branco ela tava sevando ne, ai ela sevando, ela atrapalhou se pegou assim a mandioca que o cabra pega assim, pegou nessa parte aqui. Tira a carne todinha.

Apesar dos danos causados pelo rodête não fossem tão violentos quanto os feitos pelo motor de processar sisal, que mutilava facilmente um membro do trabalhador diante um deslize, destaca o agricultor que qualquer descuido no serviço da sevagem poderia causar machucados profundos. Assim, além da praticidade proporcionada pelas palhetas e os demais mecanismos, podemos observar que tais instrumentos significaram ainda meios de garantir uma segurança no trabalho, já que o manuseio direto com o rodête aumentava os riscos de ocorrer acidentes.

A prensa também passou por algumas modificações em seus instrumentos. O fuso de madeira foi substituído por um de ferro, e ao invés de ser movido circularmente pelo cabo também de madeira, passou a ser manuseado por um cano metálico que se encaixava em uma das três barras situadas na extremidade do fuso.

Aí mudou pro de ferro porque atura muito né? Tem fim não. E o de pau dá um rolo danado. No de pau pra gente imprensar era dois ou três, e ali um sozinho enxuga. (Sr. Sena).

Ele era mais pesado, porque esse aí duas pessoas enxuga [o de ferro], e ele era 4 pessoas para lá (Sr. Amorim).



**Figura 31 - Prensa com fuso de ferro.  
Acervo pessoal.**



Nosso primeiro entrevistado reconhece a princípio o fator da durabilidade presente no novo fuso. Embora o anterior fosse composto por uma madeira resistente, geralmente de Baraúna, a nova peça era constituída por um material mais duradouro, com menos probabilidade de apresentar desgastes ou falhas técnicas.

Sr. Sena, bem como Sr. Amorim, nos falam também acerca da facilidade que o fuso proporcionou em relação à força utilizada para movimentar o instrumento a fim de arrochar a massa na prensa. Se antes era necessária a participação de dois ou mais homens para manusear o pau do fuso no movimento de 180 °, com a peça de ferro o trabalho era realizado por apenas uma pessoa, no máximo duas. O Sr. Souto também expõe a respeito dessas mudanças no serviço da prensagem:

“Melhorou porque a pessoa imprensa sozinho. Uma pessoa só fazia o serviço de três. Melhorou né? Um só prensava né? Você dava um arrocho, aí quando começava a ficar pesado era duas, aí depois pra finalizar tinha que ser três pra conseguir secar a massa e arrochar, dar o arrocho normal. E no de ferro uma pessoa sozinha conseguia secar a massa sozinho bem direitinho.”

Assim como nas falas anteriores, nosso entrevistado apresenta como melhoria a diminuição da força física necessária para girar o fuso, onde um único trabalhador era capaz de realizar o serviço. Tal mudança era proporcionada devido à estrutura da nova peça de ferro, que possuía uma quantidade maior de sulcos em hélice do que o fuso de madeira, e também pela utilização de graxa que facilitava bastante o manuseio do instrumento.

Nesse sentido, a possibilidade do trabalho ser executado por uma única pessoa em consequência da diminuição do esforço físico utilizado, significou também uma forma de tornar a produção mais rápida, já que as novas condições permitiam que se concluísse a etapa em menos tempo. Com a peça de madeira, o preneiro muitas vezes atrasava seu trabalho por não ter outro trabalhador para auxiliá-lo nos momentos em que o fuso se encontrava pesado, devido realizar o serviço muitas vezes de madrugada ou altas horas da noite, quando estava apenas na companhia do forneiro. E quando havia outros trabalhadores para ajudar o preneiro a arrochar a massa, estes geralmente tinham que deixar outras atividades que estavam realizando na farinhada.

Podemos observar ainda que estas alterações envolvendo a prensa significaram um trabalho com menos probabilidade de acidentes, uma vez que o fuso de madeira bem como o cabo utilizado para mover o instrumento também apresentaram certas falhas, proporcionando alguns imprevistos. Atentemos para os seguintes relatos:

“Uma vez teve o acidente com o pau do fuso que quebrou. Não me lembro quem tava imprimando, que quebrou-se e levou uma queda grande, mas também não se feriu não” (D. Ramos).

“No de pau ele desandava nera? Quando o cabra vai afrouxar no de pau, batendo assim, vai inventar de puxar assim...uma vez um velho foi inventar de puxar assim olhe, e tinha uma gamela de goma, ele caiu aí foi se subir no pau, aí se escapuliu e caiu dentro da gamela de noite...haja frio...porque arrocha aí quando entra lá, desacunha, morde não sabe? Aí o velho deitou-se pra livrar...” (Sr. Sena).

Embora a madeira dos instrumentos fosse de boa qualidade, D. Ramos nos fala acerca de um caso em que o cabo ou pau do fuso se quebrou enquanto o trabalhador realizava o serviço, provocando uma queda no mesmo. O Sr. Sena nos apresenta um fato que era bastante comum ocorrer no trabalho da prensagem quando se utilizava o fuso de madeira: quando a massa de mandioca estivesse enxuta e pronta para ser desarrochada, o trabalhador deveria tomar cuidado de movimentar o pau do fuso com o corpo à esquerda do instrumento, pois caso viesse a “desandar”, ou seja, desarrochar de vez, evitaria ser atingido pelo cabo de madeira ou até mesmo cair. Vejamos a comparação entre os dois tipos de fusos que a Sr.<sup>a</sup> Pereira realiza:

Era bem perigoso, esse aí pode deixar que ele não volta não, mas o de madeira ele voltava. Hoje é nesse daí é graxa, a graxa de rolamento. E ele era sebo, a gente ensebava, qualquer coisa bastava. Quando enxugava a prensa, aí tinha cabra que fazia por brincadeira, chegava e dava na quina dele, ele subia que chegava em cima.

Então a trabalhadora destaca, a princípio, o ato do fuso “desandar” e o risco que o acompanhavam, diversamente do instrumento de ferro. Interessante que ela menciona o fato de alguns trabalhadores se aproveitarem dessa artimanha para que o fuso se desenrolasse mais rápido: aplicavam pressão com um pequeno soco no instrumento de madeira, ele se desenroscava rapidamente. Vale salientar que se esse desandar ocorresse inesperadamente poderia lesionar algum trabalhador.

Nesse sentido, os agricultores representam favoravelmente tais mudanças, de maneira que tanto o fuso quanto o cano de ferro acabaram por reduzir tais riscos aos trabalhadores, além de facilitar o trabalho em termos de rapidez e praticidade.

Neste contexto de acidentes no trabalho com a produção de farinha, o Sr. Fonseca nos descreveu um episódio envolvendo seu companheiro de trabalho no processo de moagem ainda com a roda de madeira, em uma das farinhadas que participou:

Uma vez, eu estava moendo mandioca mais um cara, e ele atrapalhou-se botando a mão assim no varãozinho, que fica no bicho dos dois trenzin que sustenta o giral pra botar a mandioca, era estreito, e ele com a mão soada, escorregou, segurando aqui, moendo aqui, ai escorregou quase que eu vi a hora arrancar o braço dele. Quase, não faltou nada.

O rêi da roda pegou quase que torava o braço dele... faltou nada, mas graças a Deus não. Tava rápida e escorregou, soado né, o bicho é de ferro aí escorrega né molhado, aí ele moendo aqui vexado, e eu do outro lado, e eu puxando pra valer mesmo, aí escorregou, o rei da roda pegou no braço quase tora mas não torou não. Aí ele foi se embora pra casa, coitado, nem ganhou mais dinheiro, e ficou com o braço machucado, passou bem uns dois meses ou mais sem poder trabalhar, e não tinha nada de seguro. Já existia, mas era só como carteira assinada. A dele num era, se fosse ele iria ganhar um mês ou dois até ficar bom. A farinhada nesse dia era pra um camarada meu, que ficou trabalhando ganhando dinheiro o dia pra moer. Aí nessa semana tava trabalhando moendo mandioca, eu e outro, era nós moendo mandioca. Aí o dono da farinha não deu nada não ao homem. Dava não, não existia nem isso. Agora quando era carteira assinada aí o cabra tinha direito, mas quando não tinha ficava por isso mesmo. Era um negócio parado. Mas Getúlio Vargas foi um homem que protegeu a pobreza. Esses institutos todinho que existem. [...] Getúlio Vargas só protegia a pobreza. A pobreza ele protegia, teve mudança em muitas coisas. A primeira coisa que ele fez que eu me lembre foi criar o abono de família, quem tinha 9 filhos, 10, fazia o abono e ia ganhar do governo a vida toda. Não era que nem hoje em dia não, era muito tempo porque ele governou 15 anos. Aí acontece que o Brasil não tinha nada, negócio de instituto não existia no Brasil, ninguém ganhava dinheiro de instituto, você trabalhava numa empresa, numa loja fosse em que fosse...5,6,8,10 anos...era aposentado não podia mais trabalhar, saía mas saía só com a roupa do corpo. Não tinha direito de nada, tinha não. Não existia... tinha direito de nada. Pronto, meu irmão, aquele que eu falei na história dele, trabalhou em São Paulo 7 anos numa empresa, na serralaria de madeira, e foi acidentado numa perna, levou um corte, inflamou e inchou muito a perna, ele saiu, deram baixa no emprego dele e ele ficou morrendo de fome e sem comer e sem ganhar nada, sem trabalhar.

Esta narrativa rica em detalhes expressam suas representações sobre o contexto dos direitos trabalhistas em meio aos acidentes de trabalho. Sr. Fonseca expõe a situação do seu companheiro de trabalho, que foi atingido fortemente no braço enquanto manuseava a roda de madeira na etapa da moagem, deixando-o quase inutilizável, pois nosso trabalhador enfatiza a expressão “quase arrancou o braço”. O agricultor passou cerca de dois meses sem poder trabalhar devido a gravidade da contusão, e sem nenhuma assistência seja por parte do produtor que o empregou ou do governo.

Outro caso explicado pelo trabalhador foi em relação a um acidente ocorrido por seu irmão que trabalhava numa madeireira em São Paulo, e que, ao se impossibilitar no trabalho devido ao ferimento, foi demitido sem nenhum auxílio sequer. Toda sua família morava em Cuité, e este ficou passando grandes dificuldades na grande capital paulista até se recuperou e pôde novamente trabalhar.

Dessa maneira, o Sr. Fonseca apresenta seu ponto de vista sobre a relevância da proteção do trabalhador nas leis, através da assinatura de carteira. E nesse ponto em especial nosso entrevistado traz a imagem do presidente Getúlio Vargas em suas lembranças, enfatizando sua atuação a respeito das populações mais carentes e da criação das leis trabalhistas. Observemos que o Sr. Fonseca fala de Vargas de maneira saudosa, atrelando seu governo à imagem de pai dos pobres, tão difundida no período varguista. Nosso agricultor também se remete aos institutos

criados por Getúlio, em referência aos os Institutos de Aposentadoria e Pensões criados a partir de 1933.<sup>17</sup>

Interessante observarmos esta memória política do Sr. Fonseca sobre uma figura tão controversa e debatida no meio historiográfico. O agricultor, já aposentado, após anos de trabalho e de ter vivenciado durante o governo varguista, rememora sua trajetória e olha para o passado a partir de sua condição no presente. No contexto político contemporâneo em que está inserido, na qual inúmeros casos de corrupção a níveis nacional e estadual têm vindo à tona, o trabalhador remete-se a Vargas enquanto um líder político de um período mais “sério” e que havia mais comprometimento dos políticos com a população. A memória é um campo de construção e reconstrução, onde as lembranças são retomadas por imagens estruturadas pela nossa vivência atual: o passado é construído com referências no presente.

Assim, nossos entrevistados representam as mudanças na produção da farinha como positivas ao trabalho, na qual as novas tecnologias e aprimoramentos de alguns instrumentos trouxeram maiores vantagens no tocante à rapidez e à praticidade nos serviços. Vale salientar ainda que estas transformações apresentavam também suas limitações e falhas técnicas, além dos riscos quanto à segurança do trabalhador. Tais alterações proporcionaram um novo ritmo de trabalho, bem como mudanças no modo de trabalhar, onde os trabalhadores se adequaram aos novos ritmos trazidos pela força motriz nas farinhadas.

---

<sup>17</sup> Os Institutos de Aposentadoria e Pensões (IAPs) criados por Vargas eram centralizados pelo governo federal e as filiações se davam através das categorias profissionais. Assim, “foi criado o Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Marítimos (IAPM) em junho de 1933, ao qual se seguiram o dos Comerciantes (IAPC) em maio de 1934, o dos Bancários (IAPB) em julho de 1934, o dos Industriários (IAPI) em dezembro de 1936, e os de outras categorias profissionais nos anos seguintes. Em fevereiro de 1938, foi criado o Instituto de Previdência e Assistência aos Servidores do Estado (IPASE). A presidência desses institutos era exercida por pessoas livremente nomeadas pelo presidente da República. Após 1945, os Institutos de Aposentadoria e Pensões expandiram suas áreas de atuação, que passaram a incluir serviços na área de alimentação, habitação e saúde. Essa ampliação de funções, porém, não foi acompanhada da necessária reformulação da sua gestão financeira, o que acarretou sérios problemas posteriormente. A falta de um planejamento central foi também responsável por graves disparidades na qualidade do atendimento oferecido às diversas categorias profissionais.” (Disponível em <http://cpdoc.fgv.br/producao/dossies/AEraVargas1/anos30-37/PoliticaSocial/IAP> . Acesso em 03/07/2017).

### CAPÍTULO III – OLHANDO DO ALPENDRE: VIDA E TRABALHO

*Recuperar um passado esquecido, memorável ou inspirador é uma tarefa perfeita para historiadores.*

*Eric Hobsbawm*

Neste capítulo, tentaremos caminhar mais próximo destes agricultores e agricultoras, buscando conhecer e refletir sobre suas histórias de vida e vislumbrar seu cotidiano um pouco além dos espaços das casas de farinha. Atentaremos para os trabalhos paralelos às farinhadas e a relação destes trabalhadores com a família, diversões e lutas diárias. Nesse sentido, iremos analisar o lugar que o trabalho ocupou e ocupa na vida destes homens e mulheres agricultores, na qual suas trajetórias apontam para o sentido de serem perpassadas por esta categoria.

Pensar o cotidiano destes trabalhadores significa olhar para outras vertentes paralelas ao seu trabalho. Silvia Petersen (1995) considera que o cotidiano seja o território que compreende todo o ser humano, considerando-o insuprimível. A vida cotidiana seria a dimensão ou esfera na qual se desdobram as ações que caracterizam as reproduções dos indivíduos e a reprodução social: a vida cotidiana é tão presente no homem quanto a própria existência da sociedade.

A autora explica que o cotidiano foi encarado por muito tempo apenas como o lugar do neutro, do repetitivo, do tradicional, na qual se exibiu a continuidade mas sem preocupar-se com a transformação das coisas. Houve, assim, a banalização do cotidiano fruto de uma tendência em reduzir este à ideia de uma reprodução automática e rotineira, sem a possibilidade de uma análise que revelasse outros sentidos positivos paralelos e ignorados desta mesma tendência.

Para Petersen, a vida cotidiana não se limita à sua caracterização da rotina, pois o cotidiano é também o momento da vida, na qual “[...] se dão as interações, onde se produzem sentidos, onde surgem os amores, onde se substituem os interlocutores, onde sobrevém a catástrofe, onde a surpresa está presente, onde um sorriso, uma palavra, um ato provocam subversões imprevistas” (PERTERSEN, 1995.p.10).

Nesse sentido, o cotidiano agruparia simultaneamente o aspecto rotineiro mas também a construção da vida no dia a dia: a apropriação criativa do mundo, revelando assim uma concepção positiva sobre a cotidianidade:

[...] a importância deste enfoque da “positividade” da vida cotidiana é, entre outras razões, envolver uma problemática referida a aspectos vitais e fecundos da prática social, particularmente em um momento no qual a própria sociedade não só é submetida pelos mecanismos de poder da tecno-burocracia, como se constitui cada vez mais sob o efeito de mídias progressivamente diversificadas, eficazes e invasoras. Pensar a

criatividade da vida cotidiana, entre outras qualidades, possui a de ser um tema socialmente “saudável” no momento que atravessamos (op.cit.p.10).

### *3.1 Infância, estudos e introdução no trabalho*

A iniciação no trabalho do campo começava ainda na infância, quando estas crianças trabalhavam juntamente com seus pais em diversas atividades, como ajudar a carregar objetos para a roça, plantar, buscar alimento para animais, transportar água, dentre outras. Todos os entrevistados aqui na pesquisa moraram boa parte de suas vidas na zona rural, e outros residem até hoje, e assim, na medida em que os pais iam para o roçado trabalhar, as crianças eram levadas juntas, sendo assim inseridas no mundo do trabalho.

Quando meus filhos cresceram eles ajudaram ...tudinho, iam bem pequenininhos, iam pequenininhos pro roçado, botava três no burro, botava assim os caçoás no burro, os caçoá, botava o menino dentro, o outro dentro e outro no meio e outro na garupa. E ia se embora, enchia, passava o dia todinho mais eu. Nunca deixei mais ninguém. Era eu trabalhando e eles brincando lá debaixo do pé de pau, ou se não no rancho. Nós fazia um rancho, aí mas eles gostavam de brincar no pé de pau que tinha...era, aí foram ficando maior, aí começaram a trabalhar pequenininho assim [...]. (D. Sabina)

A fala da D. Sabina é bastante elucidativa nesse sentido, na qual ela nos narra sobre o seu deslocamento até o roçado em que trabalhava levando os filhos consigo, e no ambiente de trabalho, estes brincavam, e posteriormente, trabalhavam. A agricultora nos revelou que entre o fim da década de 1950 até início de 60, seu marido trabalhava com o corte de agave (sisal) e passava o dia inteiro no serviço durante a semana, e aos sábados, trabalhava juntamente com ela no roçado de feijão, milho e fava. Assim, levar os seus filhos para o local de trabalho era uma necessidade para mantê-los próximos, sob seu olhar, e a Sr.<sup>a</sup> Sabina enfatiza o fato de estar sempre com eles: “eu nunca deixei com ninguém”.

Esta ênfase ganha um significado ainda mais forte quando a agricultora nos relata, emocionada, o fato de ter perdido sua mãe quando ainda era criança, e além de ter sido explorada, sofreu inúmeros maus tratos por parte da nova companheira do seu pai. Esta a obrigava a fazer inúmeros serviços domésticos, além de outras atividades no sítio, e a espancava por motivos fúteis, fazendo o mesmo com o seu irmão mais velho. Num episódio, Dona Sabina expõe que seu irmão mais velho teve a mão ferida com cortes de faca quando este tentou ajudá-la no momento em que estava sendo espancada pela madrasta. Então, é perceptível na fala da trabalhadora a ênfase na valorização e no cuidado com a família, experiência esta bem diferente da que ela viveu até o início de sua adolescência.

A iniciação no trabalho era marcada pelo ensinamento do ofício por parte da família: o roçado era o espaço da prática do trabalho agrícola familiar na qual as crianças estavam inseridas. Nas palavras de Dona Santos: “Foi meu pai que me ensinou a trabalhar com agricultura. Quando eles tinham um roçado aqui dava muito feijão muito milho, e eu trabalhava mais ele, apanhava (colhia). Agora no tempo dele mesmo eu não limpava mato não, ajudava só na colheita.”

Atividades e técnicas básicas eram explicadas aos filhos, desde a forma de plantar determinada leguminosa até mesmo compreender a diferença entre uma vegetação qualquer da lavoura em si.

Foi pai que ensinou. Ele dizia, ele plantava o milho e ele dizia olhe isso aqui é milho, nós era tão bestinha para coisar, ele dizia aqui é milho, vocês planta, limpa ao redor não arranque não que isso aqui é planta que vai dá coisa para gente comer. Isso aqui é feijão, isso é a roça... A roça não tem um pau chamado maniçoba? Ele dizia isso aqui não é maniçoba não, é roça. Quando vocês vierem limpar cuidado para não cortar esse pé de coisa que isso aqui é roça que tá a batata, que dá a farinha. Nós cortava um pé de roça era uma zoada que ele fazia “olhe a enxada cortou o pé de roça, não faça isso não, eu tenho que plantar outra” (D. Trindade).

Desde pequeno eu já ajudava família, naquela época a gente já nascia quase trabalhando e sofrendo né. Ainda agora eu tava falando que hoje o mundo é rico porque na época da gente quando tinha uma seca dessa, você sabe o que é xique xique né? A gente comia, corria risco de comer até ele muita gente comia, ele assado cozinhado hoje não graças a Deus esse pessoal novo é um pessoal rico todo dia tem uma bolacha para comer, sabe aonde sair né. (Sr. Amorim)

Se o trabalho já era uma realidade para estas crianças, as oportunidades de acesso e permanência na escola eram precárias. Do grupo de trabalhadores que aqui participaram da nossa pesquisa, nenhum chegou a concluir o “primário”, e outros nunca frequentaram a escola. Observemos os relatos seguintes a respeito desta relação trabalho e escola:

Eu comecei a trabalhar com 6 anos de idade, foi trançando corda. Aí depois a gente se mudou quando eu tava com 11 anos vamos para ali para Carnaubinha, aí começou a trabalhar em serviço de agricultura... Plantar, arrancar mato... Com 11 anos. Ninguém tinha tempo de brincar não, quem era besta para brincar? (risos) Nós não tivemos tempo nem para estudar quanto mais de brincar. (Dona Silva)

Meu pai criou nós e ensinou a trabalhar, todos os meus irmãos iam, era que nem aqui eu e essa mulher ninguém para. Sempre trabalhamos direto, ou então era com meu pai era todo mundo trabalhando, sempre trabalhando. Meus irmãos mais novos estudaram né por que já foram pegando um "acerim" melhor, os acerim melhor, aí já foi, mas nós mais velhos nós só trabalhava mesmo para é aquele ditado cada qual por si né, se não ajudar nós passava fome. (Sr. Amorim)

Mesmo sendo pequena já trabalhava, com 7 anos já tinha uma enxadinha acunhada para trabalhar para ajudar pai. Que as coisas eram difícil demais, nesse tempo era muito difícil. [...] Estudei uns dois meses ou três e era de noite, eu não aprendi a fazer nada,

aprendi a ler a tabuada, contar até 100, aquelas tabuadinhas de coisa e meu nome, eu sabia fazer meu nome mas nunca entrou na minha cabeça como é que a gente sabia ler não, nunca aprendi a ler não. Seu Felipe dizia “compadre João tu bota essas meninas na escola que essas meninas quando crescer elas precisam de estudar, ter conhecimento da letra que essas meninas tem que estudar.” Aí pai dizia “não, o estudo delas é o cabo da enxada, a caneta delas” ele dizia que a caneta de nós era o cabo da enxada, aí nunca botou não. (Dona Trindade)

Nesse sentido, os agricultores relacionam a falta da escolaridade com as dificuldades financeiras enfrentadas na família. O período da infância desses trabalhadores correspondeu a tempos mais difíceis, em que a fome era uma realidade ainda maior. E nesse sentido, quando o Sr. Amorim menciona que seus irmãos mais novos tiveram oportunidade de estudar, ele relata que estes pegaram um “acerim melhor”, ou seja, possíveis melhores condições familiares que proporcionavam a conciliação entre trabalho e estudo.

A Sra. Trindade narra a preocupação do seu padrinho para que ela e os demais irmãos pudessem estudar, com um pensamento de que o letramento lhes seria útil, mas seu pai explica, com uma expressão emblemática, que “a caneta seria o cabo da enxada”, uma alusão ao trabalho no campo. Devido ao pouco tempo que frequentou a escola, a agricultora relata que não conseguiu progredir na aprendizagem, limitando-se a escrever apenas seu próprio nome.

É perceptível também a consciência destes trabalhadores a respeito da relevância da educação para a vida. Mesmo com o fato de que muitos não tiveram oportunidade de estudar ou esta foi suprimida, a visão de mundo destes agricultores aponta para o reconhecimento de algo importante que não puderam envolver-se. Dona Silva expõe tal percepção em sua fala:

Eu tive muito desgosto que mãe nunca deixou, Deus que me perdoe, essa mágoa ainda tá comigo, porque nós os mais velhos ela não deixou estudar e as mais novas tudinho estudaram.” (Dona Silva)

Assim, temos dois contextos a respeito da educação destes trabalhadores: uma situação na qual as famílias necessitavam levar os filhos para roça para conciliar o trabalho e cuidados familiares, e outra onde os pais exploravam o trabalho das crianças, não permitindo que elas estudassem, mesmo tendo a possibilidade do acesso escolar. O trabalho infantil, portanto, era uma dura realidade enfrentada por estes agricultores, que somando ao fato das dificuldades financeiras e a ausência de instituições escolares na zona rural, acarretou em uma quase total exclusão dos agricultores ao ensino formal.

### *3.2 Serviço na roça e outras atividades*



As farinhadas ocorriam geralmente no período de estiagem e após o mês junho. Antes disso, o trabalho era voltado para os produtos cultivados anualmente como o feijão, milho e fava. As atividades envolvidas no campo iam desde a preparação do solo, como a prática de fazer leirões<sup>18</sup>, até o próprio plantio, manutenção das lavouras (“limpar mato” e sachar<sup>19</sup> a terra) e a colheita. Paralela a esses serviços, havia ainda a criação de animais (principalmente galinhas e porcos) e o trabalho com o processamento de sisal.

Quando eu comecei a trabalhar desde pequena eu trabalhava mais pai, e depois de Socorro trabalhava em motor de agave puxando. Puxei agave em máquina de mão mais pai no tempo lá atrás, aí trabalhava quebrando milho do povo apanhando fava... Luiz Félix um homem que mora lá na rua também trabalhei muito a ele apanhando fava, limpava mato de enxada fazia tudo. [...]Puxei muito agave máquina de mão, ainda hoje eu tenho um troço comprado de quando era pequena. [...]Aí eu comecei, trabalhei em Nivaldo Soares, estendendo fibra passei 7 meses de dia era bagaceira e eu trabalhava no canto de fibra. Quebrei milho do povo, apanhei fava. Aí trabalhei na casa de farinha de Expedito ali, trabalhei naquela lá da Mata e trabalhei nas Flores. [...]. Aí nós trabalhava lá apanhando algodão, toda semana eu ia, uma semana era eu mais pai a outra semana era outra e outra semana era mãe. Toda vida desde pequena que ela foi agricultora. (Dona Santos)

Ah meu filho, eu pra tomar conta desse povo, eu limpava mato, puxava agave, lavava agave, fazia tudo, meu filho, fazia tudo. Tirava bucha de agave que nesse tempo tudo eles comprava, e nós...era tempo de mil réis. A vida foi essa, desde nova minha vida foi essa...na agricultura...eu limpava mato...quando eu me casei [ele] não quis botar, parece que tava com vergonha de botar eu no serviço...eu disse “procure um roçado”, “e eu tenho tempo? Que corto agave no motor sozinho, como é que eu limpo mato? Passo a semana todinha”. E eu digo “conte comigo”. Aí eu digo “Peraí que eu vou arrumar um roçado” fui lá na casa do finado Mané Quincó, arrumei um roçado ali do Texeira pra cima...Homi...deu tanto do feijão (risos) e milho e fava, eu passava o dia todinho limpando mato. (Dona Sabina)

O trabalho destas agricultoras e agricultores consistia em uma multiplicidade de tarefas realizadas no campo. O plantio de feijão, fava e milho foi mencionado por todos os trabalhadores no decorrer das entrevistas, e era realizado nos primeiros meses do ano quando iniciava o período de chuvas. No entanto, a maior parte do tempo neste serviço era utilizada para a manutenção das lavouras ao longo dos meses seguintes ao plantio, como observamos na fala de Dona Sabina. Na fala da agricultora é exposta ainda a questão da complementaridade do serviço agrícola: como seu marido não estava com condições de iniciar um plantio devido estar trabalhando com o sisal para outro produtor, a Sra. Sabina procurou um pequeno roçado para produção familiar.

<sup>18</sup> Leiras abertas nos terrenos para facilitar o arejamento e drenagem do solo.

<sup>19</sup> Atividade que consiste em afogar a terra e retirar as ervas daninhas/mato ao redor das lavouras.

A extração da fibra de sisal ocupou também muitos trabalhadores na região. Atentemos para o fato de que o Sr. Oliveira trabalhava apenas com o corte das folhas do sisal e o transporte até à máquina de processar. No mesmo sentido, Dona Santos remete-se ainda ao trabalho de processamento da fibra de maneira manual na qual ela trabalhou, além de outras atividades relacionadas como a exposição do sisal ao sol para secar. Por fim, a agricultora menciona a experiência também com o plantio de algodão.

Houve situações ainda em que os trabalhadores realizavam ofícios que não faziam parte do meio agrícola. A Sr.<sup>a</sup> Trindade nos conta, por exemplo, que distanciou-se das atividades agrícolas por um tempo após casar-se. No entanto, alguns anos depois devido a problemas no casamento, ela se separou e nesta situação Dona Trindade decidiu seguir sua vida com a filha de 3 anos, e morando na cidade, a trabalhadora passou a lavar e passar roupas de famílias ricas de Cuité:

Eu trabalhava lavando roupa no Ingá, lá no Jatobá um bocado de tempo de cócoras nas pedras, botava a roupa [...] umas trouxonas desse tamanho, botava um banco de roupa em cima das pedras no chão sentava em outra pedra de cócoras com as pernas bem abertas e lavava aquela roupa estendia para aqui, para acolá, para quarar porque tinha que quarar, agora não sei quantas vezes e às vezes fazia uma trouxa, vinha trazer em cima na casa do Olho D'Água do Ingá.[...] Me estraguei muito quando era nova, agora pia aqui (risos).

Outro aspecto mencionado pela trabalhadora em sua fala é o uso e adaptação do seu corpo para o trabalho. Em seu estudo sobre os forneiros e padeiros em Belém-PA (1940-1954), Edilza Fontes explica como estes trabalhadores utilizavam seus corpos para criarem técnicas específicas de trabalho, e como o ofício desgastou seus corpos decorrentes das exaustivas jornadas de trabalho.

Nesse sentido, podemos observar no relato de Dona Trindade a referência da moldagem do seu corpo para a execução das lavagens de roupas, já que era necessário mudar de posição e se abaixar sob as pedras. Ela narra que a atividade exigia que ficasse de cócoras por bastante tempo e de “pernas bem abertas”, fazendo uma associação entre corpo e trabalho. É importante mencionar que D. Trindade atualmente encontra-se com problemas sérios de coluna, “me estraguei muito, agora pia aqui”, e ela associa aos esforços e má posições que trabalhou por vários anos, uma vez que nesta relação o trabalho vai transformando o corpo, ou mais precisamente, deformando-o (FONTES, 1993.P.108).

### 3.3 “E deu casamento”

Os relacionamentos afetivos possuíam forte ligação com o trabalho. Era a partir dele ou dos sujeitos indiretamente relacionados a ele que os trabalhadores se conheciam e formavam seus laços, chegando a concretizar a união. A troca de olhares em uma farinhada, a aproximação com os trabalhos do roçado e as ajudas mútuas entre as famílias podiam ser o prelúdio de uma longa vida a dois.

Em nossa pesquisa participaram alguns casais de agricultores<sup>20</sup> na qual ambos compartilharam e complementaram seus relatos a respeito da construção de vida a dois e familiar. O Sr. Oliveira nos conta que conheceu sua esposa, Dona Sabina, a caminho do roçado, quando ele parava na casa do seu futuro sogro para conversar. Após pouco tempo de namoro os dois se casaram, mesmo sem a total aprovação do pai de D. Sabina: na verdade ela passava por uma situação bastante difícil em sua casa devido os maus tratos que sofria por parte de sua madrasta. Vejamos o relato do casal sobre este contexto:

**Dona Sabina:** Eu sofri demais, mas eu não sofri muito porque eu me casei com 13 anos, 13 anos não aguentei a sofrer tanto não. Ela dava na gente de arrancar os... ave maria cheia de graça. [...] Namoramos pouquinhos dias, só rolou só o tempo do casamento mesmo só que eu tava fugida. Oliveira pediu a pai para se casar, mas ele(pai) não deu não. A gente já se conhecia, ele passava aqui, passava no caminho e nós se conhecia e eu gostava da velhinha mãe dele, era que eu ia ali para o roçado, pai tinha um roçado ali, aí todo dia eu entrava lá na casa da minha sogra. Eu gostava dela que só, Ave Maria, queria bem a ela igual a minha mãe. Aí pai deu a mão, mas queria me levar para Natal.

**Sr. Oliveira:** A história começa assim..ele deu (a mão em casamento), mas a mulher dele não queria que casasse comigo, queria que ela se casasse com um irmão dela. Aí eu ia passando naquele dia e entrei lá. Aí tava um cabra lá, [...] quando deu na volta começou a discutir comigo, aí jogou um tamborete na minha cara e eu joguei a faca por debaixo só que não pegou nele, aí foi embora...quer dizer, eu não joguei a faca não, você tomou a faca não foi?

**Dona Sabina:** Foi, mas pai não quis mais por causa disso ele não quis mais não, quis mais de jeito nenhum.

**Sr. Oliveira:** Ele ia deportar ela para Natal, eu tinha lá um amigo meu e queria me levar no carro, mas ai eu disse “vamos pensar de outra maneira”. Tomei duas canecas de água, aí umas quatro pessoas deportaram ela lá para Antônio Birico.

**Dona Sabina:** Passei doze dias lá, eu fui ali para a casa de farinha de seu Cláudio sabe, que era Antônio Birico que morava lá, aí Luzia que morava lá mais Antônio Birico, a mulher dele. Aí eu fiquei [...] com doze dias me casei. Fugi mais cinco pessoas, não fui só mais ele não, de primeiro não era como é agora não né? Quem me ajudou foi a finada Mercês, Mané Roque e a irmã de comadre Mercês e Selma. O casamento foi aqui na Igreja mesmo, foi na igreja. Com doze dias nos casamos, depois foi que nos casamos no civil. Fomos morar nessa casinha aí. No dia do casamento foram as irmãs de João, a velhinha não foi não. Da minha família não foi ninguém, Adauto queria ir mas pai

---

<sup>20</sup> Nem todos participaram com seus relatos aqui na pesquisa, pois alguns optaram por apenas acompanhar a entrevista junto com a(o) companheira(o). Os casais foram: Sr. Amorim e Sra. Pereira, Sra. Ramos e seu marido(apenas acompanhou), Sra. Silva e marido (apenas acompanhou) e Sra. Sabina e Sr. Oliveira.

molhou as roupas (risos), pai molhou as roupas para o pobre não ir, mas também quando foi na segunda ele veio aqui em casa (risos). Meu irmão, por que nós éramos muito unidos. Ele chorou que só.

A partir das falas do casal de trabalhadores percebemos um contexto de conflitos familiares, onde o matrimônio ganhou um significado também de refúgio distante dos maus tratos sofridos. Inclusive estas questões são usadas pela D. Sabina para justificar o fato de ter casado tão jovem, contando com o apoio de vizinhos e comadres em sua “fuga”.

É interessante analisar que as redes de solidariedade e ajuda mútua iam além do campo do trabalho: elas ocorriam similarmente em outros âmbitos, como na família. Correndo o risco de ser mandada para Natal-RN, Dona Sabina recebeu apoio do Sr. Oliveira e seus vizinhos, na qual foi acolhida na residência de um casal de compadres e permaneceu por alguns dias até a realização do matrimônio. A agricultora nos relatou em outro momento que foi necessário explicar toda a sua situação ao pároco, uma vez que ela ainda não tinha a idade mínima para poder casar-se.

Em meios a tantas farinhadas, entre raspas de mandioca e cheiro de farinha torrada, eis que se conheceram a D. Pereira e o Sr. Amorim. Morando em sítios vizinhos, os agricultores se aproximaram com o trabalho nas casas de farinha, e casaram-se em 1985.

Em um caso semelhante, D. Ramos se aproximou do seu marido durante a produção de farinha do próprio pai, na qual ela trabalhava. À noite, enquanto ela tirava goma, seu atual esposo ia até a casa de farinha conversar com os trabalhadores conhecidos, dava uma pequena ajuda, e aproveitava para estar junto de sua futura companheira. O Sr. Souto, que trabalhava na casa de farinha do Sr. Ozael Fonseca, conheceu também sua namorada no cotidiano das farinhadas, no sítio Cabeço, com quem logo casou-se.

A Sra. Trindade nos relata que passou oito anos casada com seu companheiro. A história da agricultora se diferencia um pouco das anteriores, já que, após casar-se ela passou a residir na zona urbana, diminuindo gradualmente o trabalho na roça. Na cidade, Dona Trindade passou a trabalhar com lavagem de roupas para famílias cuiteenses, e anos depois trabalhou também com estocagem e carregamento de sisal, mas ainda assim ela cuidava de um pequeno roçado que ganhou do pai.

A agricultora expõe que seu companheiro passou a gastar todo o dinheiro que conseguia em apostas com jogos, chegando ao ponto de vender objetos de casa e até mesmo suas vestimentas para investir nas apostas. O sustento da casa estava nas mãos dela, já que não podia mais contar com nenhuma ajuda financeira do companheiro. Tempos depois, Dona Trindade

tomou conhecimento do envolvimento de seu marido com outra mulher, o que acarretou em sua decisão definitiva em separar-se e seguir a vida com sua filha:

E quando ela completou 3 anos, ele saiu de casa, depois queria voltar eu disse “não, não venha. Não quero nem ver a sombra. Não venha não, que eu não aceito.” Fiquei lavando roupa e engomando, levava a menina na bicicleta, no bagageiro. De tarde trazia, fiquei morando ali onde Celina mora ali, morei um bocado de ano ali. Não quis mais ninguém não, apareceu cabra velho tudo casado eu digo “o que fizeram comigo eu não quero fazer com ninguém não”.

Assim, o trabalho significou, mais do que nunca, a autonomia para a agricultora principalmente em um momento em que ela passou a enfrentar o desafio de criar sua filha sozinha. Na condição de mulher e mãe solteira, a Sra. Trindade trilhou seu caminho sem a presença de uma figura masculina. Ela nos mostra, a partir de sua experiência de vida, uma condição de mulher autônoma: agricultora e mãe solteira que buscou alternativas próprias para não depender de qualquer companheiro.

No tocante aos relacionamentos, Dona Santos engravidou de sua primeira filha quando namorava um rapaz da redondeza do seu sítio. Ainda durante a gestação, este rapaz sofreu um acidente e faleceu, fazendo com que a agricultora sustentasse os três primeiros anos de sua filha sozinha. Ela nos revela então que conheceu o seu novo companheiro através do vizinho com quem trabalhava no processamento de sisal, e com ele casou-se, concebendo seu segundo filho.

O matrimônio para estes agricultores em um contexto de pobreza significava a construção de uma vida a dois, traçada pelo trabalho. A questão da cultura material aparece em seus relatos como algo escasso que era adquirido gradualmente pelo casal. Nas seguintes narrativas, estes casais de trabalhadores nos falam sobre seu cotidiano na relação com a falta de recursos ao iniciar suas experiências conjugais:

**D. Pereira:** E naquela época que a gente casou, eu trabalhava ele trabalhava também, aí eu trabalhava e fui comprando as coisinhas de dentro de casa né, a troçada miúda, e ele foi e comprou os outros. Mais umas coisinhas que só tivesse precisando mesmo né hoje o povo compra meio mundo de troço. E isso era do trabalho limpando mato na época que eu trabalhava.

**Sr. Amorim:** Hoje é diferente. Hoje tem a festa do noivado né, tem a comemoração dos anos que namora e a festa do casamento. Nós não... Se brincasse nem a festa de casamento tinha.

**Sr.Oliveira.:** O que eu trouxe para casa foi uma mesinha...

**Sra.Sabina:** Tinha uma caminha de solteiro quando a gente se bulia a ripa caía (risos). Era até dele. Não tinha o que fazer, não tinha outra (risos) , Ave Maria... Era de solteiro a caminha dele. Não tinha um tamborete, nesse tempo não tinha tamborete, [...] não tinha uma mesa, não tinha nada. Não tem aquelas mesinhas de

rádio? Tu se lembra? Aquelas mesinhas que coloca o rádio em riba? Era a mesa que a gente comia. Com dois tamboretinhos ali nessa casinha aí.

**Sr.Oliveira:** Batia o nariz um no outro na cama (risos)...

**Sra.Sabina:** não tinha um armáriozinho, não tinha nada daí eu disse “João eu vou comprar uns caixoezinhos de sabão” que vinha naquelas caixa de sabão...” Eu digo “João eu vou comprar 5 caixozinhos de sabão para tu fazer um armarinho” (risos) e ele fez um armarinho. Ah eu achava bom para guardar os pratos, os pratinhos que tinha duas xícaras ou era 3 sei lá, tinha nada não, nós não tinha nada, peguemos do zero. Nem ele tinha, nem eu tinha. Depois nós fomos comprando devagarzinho.

**Sr.Oliveira:** Depois o que eu comprei foi um guarda-roupa, por que botava as coisas numa mala. Aí comprei mesa, tamborete. Eu sei que fui comprando. Não tinha prestação naquele tempo, aí um compadre disse “eu vou te confiar ali na casa do sertanejo tu vai comprar uns trocinhos lá e vai pagando a prestação o ganho que que tu ganha dá para ir dando uma coisinha e vai pagando de pouquinho mesmo.” Quem deu a confiança foi compadre Messias.

É importante observar nos relatos do primeiro casal o caráter comparativo de suas vidas entre o passado e presente. A memória das dificuldades a dois é trazida sempre com referência no presente, expressando suas representações do hoje enquanto uma vida melhor em relação ao passado. O trabalho mais uma vez aparece em suas falas enquanto fundamental para a continuidade, pois mesmo o pouco adquirido “isso era do trabalho”.

No mesmo sentido, o segundo casal de agricultores revelam detalhes do aspecto material no início do seu casamento. Atualmente aposentados e com mais de 60 anos casados, estes trabalhadores rememoram de forma jocosa as primeiras dificuldades enfrentadas num contexto de pobreza. Eles ilustram como foi o início de uma vida simples: a casa com pouquíssimos móveis, resumindo-se a um armário feito de caixas de sabão, uma pequena mesa onde colocava o rádio, e que também servia para as refeições, e dois tamboretas. No quarto do casal uma cama de solteiro que quando dormiam “batiam o nariz um no outro” e para guardar as roupas utilizavam uma mala.

### *3.4 A família que trabalha*

A família exercia um papel essencial nos trabalhos do campo, uma vez que ela era a base para a sua execução. Desde as atividades de cultivo de milho, feijão e fava até o processo de produção de farinha, a família estava inserida direta ou indiretamente no trabalho. Como tratamos anteriormente, os agricultores começaram a trabalhar desde cedo com os pais nos roçados, nos quais aprendiam e praticavam o ofício.

Mesmo que não fosse todo o grupo familiar para a roça, os que ficavam em casa além de cuidarem das tarefas domésticos e dos animais, também contribuíam com a alimentação dos

agricultores. Dona Trindade, por exemplo, nos relata que quando ia para as lavouras com seu pai e irmãos, sua mãe já providenciava com antecedência o café da manhã e preparava o lanche de levar para consumir na roça.

No caso das farinhadas, ao trabalharem com produções em maiores medidas, alguns agricultores faziam da casa de farinha a sua própria residência, uma vez que era necessário passar até vários dias envolvidos nas atividades da produção. O Sr. Oliveira, por exemplo, realizava o processo de prensagem no período de 24 horas, acompanhado do forneiro que trabalhava na torrefação da farinha. Cumprindo o tempo da tarefa, no dia seguinte outra dupla de trabalhadores realizava os trabalhos da prensa e do forno. Já no terceiro dia de produção, o Sr. Oliveira juntamente com o primeiro forneiro assumia novamente as atividades por mais 24 horas, e assim essa prática de revezamento em cumprimento da tarefa continuava até a conclusão da farinhada.

Este intervalo de um dia servia para o descanso do trabalhador após uma jornada extensa de trabalho. No entanto, nas farinhadas em que o próprio envolvido fosse também o produtor, este intervalo poderia ser reduzido para dar continuidade aos outros serviços da produção.

Dona Sabina, esposa do Sr. Oliveira, nos fala a respeito dos dias intensos de trabalho que vivenciou nas casas de farinha juntamente com sua família. Observemos o seu relato:

“Eu trabalhei mais Oliveira até parar o serviço. Nas casas de farinha eu rapava mandioca, eu tirava goma, eu cuidava no comer. Eu passava tanto do sono, de noite ia tirar goma...tirava até tardão da noite. A gente começava de madrugada...começava de madrugada, daí ia a noite e ia terminar no outro dia o forneiro, daí quando sobrava massa Oliveira tomava conta. Começava na terça-feira...Colocava a mandioca na casa de farinha logo na segunda. Quando era na terça bem cedo, o forneiro botava fogo no forno. As 4 da manhã botava fogo no forno, e trabalhava até as 4 do outro dia, que era na quinta-feira. Era três dias. Não vinha nem em casa. A casa ficava trancada. Os meninos dormiam pelo chão, por todo canto, eu levava umas redes armava lá na cozinha da casa de farinha, e os outros não tinham onde armar. Ah, forrava o chão e “se deita aí”. Eu dormia...tinha vez que me escorava assim mais as meninas no chão, e assim nós passava. E tinha noite que ninguém não dormia nem um sono. Aí eu ia tirar goma, daí tirava goma e ia fazer café...começava a tirar goma de novo, porque não podia tirar de dia rapando mandioca, e cuidando em almoço e tudo!”

Podemos perceber na fala da nossa entrevistada, vestígios de um trabalho exaustivo no qual a agricultora, além de realizar a raspagem das mandiocas e o processo de extração do líquido da massa para produção de goma, preparava o almoço a ser servido para os trabalhadores da farinhada. Atentemos para o fato de que espaço de trabalho tornava-se também espaço do lar, onde a família deixava sua casa por certo período para trabalhar na produção de farinha. Era no próprio espaço das farinhadas que se realizavam as refeições e acomodavam-se, na medida que fosse possível, para dormir.

Dona Sabina nos fala a respeito do cansaço enfrentado no trabalho ao exercer seu ofício até altas horas, principalmente o processo de tiragem da goma, pois este era realizado durante a noite devido no período diurno ela estar ocupada com a preparação da comida na cozinha da casa de farinha e ainda precisava dar conta da raspagem de mandiocas. Nossa entrevistada sorri ao lembrar-se de um episódio que passou em decorrência do cansaço físico e do sono nos trabalhos das farinhadas:

Aí no outro dia eu morta do sono, fiz o café do povo, aí dei o café a eles, aí eu digo eu vou lavar as xícaras, que tem comer no fogo...aí fui lavar as xícaras, peguei a bucha e haja esfregar, esfregar, haja esfregar aquela goma...aí desde que não era um sabão, era uma cebola (risos)...com tanto sono. Não ia espumar nunca (risos). Daí seu João Bode Seco tava também fazendo farinha, e ia fazer atrás da gente e disse “Dona Creuza a senhora não espuma esse sabão nunca” (risos). Era uma cebola...agora toda vez que ele me vê, seja lá onde for, ele diz “e a cebola?”(risos).

A exaustão dos agricultores e agricultoras era refletida na execução do trabalho, o que poderia causar embaraços ou indisposições. Nesse sentido, os trabalhadores procuravam meios de resistir ao cansaço e ao sono como forma de enfrentar os intensos períodos de trabalho. Uma dessas possibilidades era “se animar” com bebida alcoólica, não com intuito de embriagar-se, mas para procurar manter-se acordado.

O preneiro e o forneiro eram os que mais costumavam beber cachaça nos pequenos intervalos ou até mesmo durante o trabalho nas casas de farinha. É relevante considerarmos que estes trabalhadores exerciam uma jornada de trabalho mais extensa, enfrentando um trabalho quase que ininterrupto em cumprimento da tarefa, envolvendo o dia inteiro até a madrugada. Atentemos para os relatos a seguir dos nossos entrevistados a este respeito:

Tomavam umas e outras, outros bebiam controlado no forno só pra esquentar o sono, espertar...mas pra beber mesmo, pra melar num prestava não que atrapalhava o forno né!? Porque pegava a beber aí ficava meio zoad...Era assim (Sr. Sena).

Quando eu tava com sono e o forneiro tomava uma, eu dizia “me dá ai um pinguinho” (risos). Era pra espertar! Ave Maria (Dona Sabina).

A gente bebia, mas era pouquinho, era pouquinho, era só uma meiotazinha (risos) só pra...era pouquinho. Porque ali só que o forneiro em cima do forno, e o preneiro também, eles gostavam de uma coisinha, mas as rapadeiras e o moedor não bebiam, era só mais os dois....o tira gosto era um pedacinho de beiju, um pedacinho de carne (Sr.Oliveira).

Ah, quando a farinhada era grande era uma festa...de noite era cachaça, o diabo que tinha lá. Passava a noite fazendo zoada pra o forneiro não dormir...(risos) O forneiro sempre é quem bebia mais, eu não bebia porque não gostava de beber trabalhando,



nunca gostei. Mas os forneiros é quem bebia mais, só era pra eles mesmo, todo forneiro gostava de beber, mas eu nunca gostei não (Sr. Fonseca).

Percebamos nas falas destes trabalhadores o caráter estimulante atribuído à cachaça enquanto eficaz para a execução de determinado serviço. É interessante observarmos ainda a cautela que estes agricultores mencionam ao se referirem à ingestão da bebida alcóolica no ambiente de trabalho, uma vez que a cachaça deveria ser consumida de forma moderada, controlada, a fim de que não houvesse uma embriaguez para não atrapalhar ou causar algum dano durante o ofício. Era uma maneira de atenuar o cansaço e promover alguma alegria enquanto trabalhavam.

Embora o Sr. Fonseca também tenha trabalhado na prensagem e na torrefação de farinha, este nos esclarece que não apreciava beber durante o trabalho. Além disso, nosso entrevistado nos fala acerca da ação dos demais trabalhadores que estivessem com forneiro em conversar, interagir ou fazer barulho para que este não dormisse durante a tarefa. Atentemos para a fala do Sr. Sena:

“Mexendo e cantando...Tinha uma que dizia... o velho João Raposo, sogro de Joaquim...cantou muitas...Aí da meia noite ele cantava: “Desde a hora que meus olhos te avistaram, eu num tive mais sossego em minha vida. Só poderei descansar a minha alma, quando eu gozar de teu amor, mulher querida.” Era bom! Ah tempo bom...”

A cantoria também apresentava-se como um elemento para manter os trabalhadores acordados durante o trabalho. Cantar uma música significava ainda uma forma de expressão do agricultor em meio ao seu ofício. Nesta perspectiva, Cabral Filho (2004) explicita o sentido das cantorias para os trabalhadores nas padarias de Cajazeiras enquanto “válvulas de escape” para os conflitos e tensões existentes naqueles ambientes, no sentido de que as músicas cantadas pelos padeiros representavam uma maneira de enfrentarem as duras jornadas de trabalho.

### 3.5 *Diversões*

As memórias dos agricultores a respeito das diversões nos são apresentadas de maneira paralela ao trabalho: quando não estavam inseridas no próprio tempo do ofício, os momentos de divertimento não eram separados totalmente deste. Nossos entrevistados relatam aqui na pesquisa um cotidiano de pobreza e intensas jornadas de trabalho, e nesse contexto buscavam formas alternativas de divertimentos.

As poucas festas que frequentavam resumiam-se muitas vezes a comemorações tais como aniversários, casamentos e batizados ou a própria festa da padroeira da cidade. As diversões davam-se também de maneira mais simples, como por exemplo, visitas nas casas de

compadres, um almoço no domingo, um café da tarde, enfim, alternativas de interação possível nos poucos dias de descanso desses agricultores.

A respeito das festas nos sítios, o Sr. Fonseca nos fala que ocorriam com bastante frequência, já que se tratava de eventos de pequeno porte, realizados diversas vezes na própria residência dos amigos e compadres:

Ia pra festa, tinha muitas...samba, samba de mato, de sitio, todo fim de semana eram quatro, cinco, seis...bem pertinho um do outro. Na casa de fulano tem um, na casa de fulano tem outro, na de fulano tem outro...tudo assim perto um dos outros. E a gente saía procurando os melhores, juntava aquela turma, as vezes quando voltava era tudo bêbado. (Sr.Fonseca)

Aí nos domingos ia visitar os compadres, ia almoçar nas casas deles, eles vinham na minha também. Almoçava aqui, na casa do outro... tomar um café, alguma coisa.(Sr. Oliveira).

Já o Sr. Oliveira nos apresenta um costume muito praticado pelos agricultores nos sítio: os encontros nos almoços entre compadres. Além de ser uma forma de diversão para estes trabalhadores, essas interações também reforçavam os laços de compadrio que discutimos anteriormente.

Para os nossos agricultores a feira também é representada como um evento para além das trocas comerciais: ela se tornava um território de encontros e diversão. Era nesse dia que homens e mulheres saíam da zona rural para fazer sua feira semanal na cidade ou vender seus produtos agrícolas, e paralelamente, rever amigos, resolver pendências, visitar a casa da comadre ou do compadre: era “[...] um verdadeiro conagraçamento das populações urbanas e rurais” (CABRAL FILHO, 2004.p.50). Os bares e o Mercado Público ficavam muito mais movimentados “em dia de feira”, e eram espaços bastante frequentados pelos agricultores.

Era na cidade, em especial nos dias da feira livre, que as relações se intensificavam, ocorrendo de forma mais específica o uso dos espaços urbanos por estes agricultores. Ao refletir sobre a cidade, Sandra Pesavento explica que esta é palco de sociabilidades, pois [...] ela comporta atores, relações sociais, personagens, grupos, classes, práticas de interação e de oposição, ritos e festas, comportamentos e hábitos. (PESAVENTO, 2007.P.14).

O forró, ora organizado, ora improvisado, ocorria nas salas de reboco dos bares no dia da feira, muitas vezes acompanhado por danças, trocas de olhares e tapas. O Mercado Público, conhecido por mercado “das três portas”, era o coração da feira, pois todas as barracas dos feirantes eram montadas ao seu redor, principalmente entre as ruas 15 de Novembro e Getúlio Vargas.

A feira livre, assim, agregava múltiplos sujeitos e usos da cidade, representando para os trabalhadores momentos de trocas comerciais e diversão. Como explica Cabral Filho ao tratar das feiras cajazeirenses, elas “[...] expressaram uma gama variada de relações que possibilitaram uma formidável sociabilidade, ampliando e reforçando, para muito além das relações comerciais, outras formas de intercâmbio social entre Cajazeiras e sua zona rural” (CABRAL FILHO, 2004.p.51).

Dona Trindade recorda, por exemplo, como ela vivenciava esse contexto:

A gente gostava em dia de feira vim para rua mais mãe, mãe ficava para acolá nas casas de umas conhecidas dela e nós ficava andando na rua, passeando não sabe? Pra cima e pra baixo, a gente nova é besta né?(risos). Nós ficava até não sei que horas andando aí eu dizia “Vamos se embora” aí nós já descia e ia se embora. A feira era no domingo, e essa feira de fruta era ali para banda das três portas, era ali no meio da rua. Era tudo no domingo aquele calçadão que desce ali. Era tudo coisa de feira ali. Era grande, muito grande.

Importante ressaltar que o termo “rua” remetia à zona urbana, desse modo “vim para a rua” estava relacionado, sobretudo, a um conjunto de ações a serem encaminhadas naquele espaço que era frequentado costumeiramente. Então, a agricultora ressalva que vinha para a cidade a passeio com suas irmãs, em um dia bastante movimentado e propício para o entretenimento. Interessante que Dona Trindade sorri ao recordar suas andanças, ao considerar essa prática enquanto “coisa besta da juventude”, mas que na época significava uma forma de diversão do seu modo e no seu tempo.

O Sr. Souto nos conta como procurava maneiras de entreter-se enquanto trabalhava na roça com o pai e o irmão. Vejamos seu relato:

Ia pra lagoa tomar banho, pescar, comer um peixe lá com cana. Era o lazer. Aí tomava um belo de um banho...pronto, valia pela semana toda. Eu já tinha uns 18, 19 anos...e quando tinha 14,15 o rojão era o mesmo. [...] Pai cavando leirão mais os trabalhadores, aí botava um garrafão de cana. Cavando o lerão assim, botava o garrafão e eu ia de quatro pé eu e Téia, nós ia de quatro pé...aí tinha uma quenguinha de côco...que era só...botava um pouquinho e bebia. Pouco mais tava rodando (risos). Pai dizia “rapaz essa garrafa tá furada”, e nem se importava. E nunca fomos cachaceiros, graças a Deus. Nós bebia, oxente, dia de domingo eu e Téia nós pegava uma, comprava uma garrafa de cana...aí botava, espremia limão dentro, botava açúcar, e fazia batida de limão e ia pro roçado. Brincando, chupando caju e “tomando uma”. Era...pronto o lazer da gente era esse. E ir pra lagoa. Era pescando o peixe e já torrando o peixe na hora ali. Eu, Téia e Ronaldo um amigo da gente. Era fritando o peixinho ali na hora e só tomando cana, e depois pronto, aí ia tomar banho até...de tardezinha é que ia pra casa. E tudo bom! Dormia debaixo das carrapateiras, a mulinga. Era o lazer da gente era esse. Pai sabia que a gente bebia, ele só dizia assim” Olhe vocês saiba beber, não vá beber pra tá fazendo marmota não. E de fato, nós não fazia mesmo não. (Sr. Souto)

Além da pesca e dos banhos na lagoa da cidade, o trabalhador enfatiza que procurava conciliar algumas práticas que aliviassem o peso do trabalho, como levar cachaça com seu irmão para tomar no roçado, ou beber de maneira “escondida” a do próprio pai, quando era mais jovem.

Dona Pereira e o Sr. Amorim nos mostram que até se casarem, eles vivenciaram poucas maneiras de diversão, limitando-se por questões familiares:

Os meus não queria nem ver que nós saísse. A gente às vezes ia para uma missa no final do ano, era o que a gente sempre ia. De forró ninguém ia não. É tanto que eu vim aprender a dançar depois que casei, eles não deixava não. Não deixava de jeito nenhum. Aí o divertimento da época, é porque na época era muita moça, tinha gente aqui hoje foi embora muita gente mas na época em que eu era solteira, tinha muita moça aí a gente ia na casa de uma na casa de outra, era o divertimento da gente do domingo era isso. (Dona Pereira).

Era difícil o divertimento da gente era mais o trabalho mesmo, ninguém era viciado em festa em beber, eu graças a Deus nunca fui de beber. E os pais da gente tinha ordem. Sempre era trabalho a gente ia. Sempre ia aqui ou acolá um forrozinho quando arrumava com que ir ou os pais dava né. Mas era uma raridade a gente ir numa festa o divertimento era trabalho mesmo. (Sr. Amorim).

Interessante que a agricultora relata que só veio aprender a dançar forró após casar-se, já que sua família não consentia sua ida a festas na região. Percebamos que estes trabalhadores não separam de imediato a noção de trabalho e diversão: como se estes fossem indissociáveis. Apesar de frequentar esporadicamente algum forró local no sítio, Sr. Amorim expõe que era uma “raridade” participar destes momentos.

Assim, para estes trabalhadores quase não havia momentos de diversão: o próprio trabalho seria o divertimento. Esta ideia remete tanto à questão do trabalho intensivo na agricultura quanto às formas de interação no trabalho, consideradas enquanto diversão, embora que mínimas.

Como falamos inicialmente, as festas de casamento eram fortes momentos de interação entre os trabalhadores e uma das principais formas para se divertirem. Vejamos a seguir as narrativas de duas agricultoras a este respeito:

Aí meu casamento foi Pinhara que tocou [...]. Foi Pinhara...quando foi a meia noite chegou não sei quantos músicos amigos de tu, aí foi até o dia amanhecer, até o dia amanhecer e tocando o forró [...]. Foi lá em Antônio Birico, dançaram a noite todinha. Fizemos uma jantinha fraca, não sabe? Jantamos, aí chegou Pinhara, quando foi mais tarde chegou os amigos de Oliveira. Foi um toque danado até o dia amanhecer (risos). Meu casamento foi bom que só, o povo gostou muito, visse? Não houve comida não que nós não podia fazer comida, mas teve a jantinha, graças a Deus. (Dona Sabina)

No casamento teve a janta. Essas horas assim nós tava ali bebendo, mas o casamento foi de dez horas, no cartório, foi na igreja não. As testemunhas foram João Anulino e a

mulher dele Alzira, e a outra foi tio Severino aí era para ser a mulher dele, mas ela tava doente aí foi essa dali (sua irmã) mais tio Severino. Não teve forró, logo de doze ou foi uma hora da madrugada ele foi trabalhar, trabalhava em motor perto de Coronel. Aí deixou uma pessoa lá na vaga dele e veio, aí passou o dia quando foi de uma da madrugada foi de novo trabalhar. Só voltou no sábado. Foi na quinta-feira. (Dona Santos).

D. Sabina e D. Santos relatam suas lembranças sobre a recepção dos seus casamentos. A primeira destaca a questão do jantar, já que mesmo na simplicidade eles ofereceram um pouco de comida e bebida aos amigos, e alguns deles tocaram para animar a festividade dos recém-casados. Esse tipo de festa no sítio era bastante frequentado pelos trabalhadores, já que era uma diversão relacionada aos laços de compadrio e amizade, e não exigia por parte do convidado nenhum gasto financeiro. A animação da festa também podia ser voluntária, como no casamento da Sra. Sabina, na qual os próprios amigos ficaram responsáveis por “tocar até amanhecer”.

Já Dona Santos, apesar de também ter oferecido jantar e bebida aos convidados, explica que não houve “o forró” pois de madrugada seu marido já precisava trabalhar. Nesse sentido, podemos perceber que mesmo nos momentos destinados ao divertimento e à celebração matrimonial ou familiar, o agricultor permanecia ligado ao trabalho. Ainda que tenha ocorrido uma negociação para colocar um substituto para que seu noivo pudesse casar, esse provável acordo entre o trabalhador e patrão não incluiu a programação do pós- casamento.

Para alguns trabalhadores, as formas de diversões estavam geralmente ligadas às festividades religiosas da liturgia católica, como Páscoa, Natal, Missa de Ano Novo e principalmente a programação local da padroeira de Cuité, Nossa Senhora das Mercês. Atentemos para as seguintes narrativas:

As minhas só era a festa da Padroeira...a procissão, a missa. Só era pra onde eu andava (risos). Papai não deixava eu andar. Na festa tinha o pavilhão, mas não era essas bandas que vem de fora não, era daqui mesmo, e a gente ia pra missa, pra procissão. A última noite de festa era no dia da procissão, que agora não faz mais né!? A animação do parque. E também tinha a vaquejada na mesma época, e como não tinha energia só era de dia a vaquejada. Eu não saía pra festa porque papai não gostava que a gente fosse. Só assim, a da padroeira a gente ia. Festa em forró de sítio ele não deixava não (risos). Assim, só as festas da igreja mesmo que a gente ia. (Sra. Ramos).

A festa da padroeira era boa, tinha a festa lá do centro dos ricos, e a festa dos pobres tinha em todo canto, dança tinha, toda rua tinha uma casa de dança...era...era bom...tudo de graça, ninguém pagava nada pra dançar, era tudo de graça...a festa mesmo era na praça do coreto. (Sr.Fonseca).

A Sra. Ramos nos expõe aspectos da festa da padroeira na qual ela participou por vários anos, conhecida também por “festa de setembro”. Devido às restrições do seu pai, ela participava

apenas de festejos da igreja, como a missa e a procissão no dia da padroeira. Além da programação religiosa, havia a parte da festa social, com bandas musicais no pavilhão, no entanto, ela não participava. A agricultora menciona também o fato do último dia da festa social ser exatamente no ápice das festividades: o dia 24 de setembro, dia de Nossa Senhora das Mercês, quando ocorria a grande procissão dos fiéis pela cidade.

Na fala do Sr. Fonseca, ele destaca um aspecto dos festejos segmentados a partir da classe social: havia a festa oficial com adesão dos ricos, e as festividades alternativas frequentadas pelos pobres. O evento principal da festividade ocorria na praça Barão do Rio Branco, a “praça do coreto”, e lá era montado um pavilhão na qual grupos musicais realizavam suas apresentações. Anos depois, a festa foi transferida para o espaço lateral da Igreja Matriz, mantendo também a estrutura do pavilhão.

Crisólito Marques (2013), ao tratar das festividades da padroeira de Cuité, explicita que enquanto a programação religiosa abrangia de forma geral a comunidade católica cuitense, a festa secular era bastante elitista, envolvendo as principais famílias ricas da cidade e seus pares. Entre as décadas de 1950 e 1970, a festa no pavilhão era organizada por um grupo familiar que detinha boa condição financeira para a época. A cada ano uma nova família era escolhida para ser responsável pela programação no pavilhão, e além da organização geral, a família tinha que selecionar as garçonetes da festa: um grupo de moças criteriosamente escolhidas para servir as mesas de figuras importantes que participassem do evento no pavilhão:

[...] havia uma espetacularização, podemos dizer ainda uma teatralização feita para com as garçonetes e seus paraninfos, pois esta exaltação, no momento em que ele conta da entrada dos mesmos no pavilhão, como também da divisão do local da festa entre estes paraninfos e resto da população, onde de um lado do pavilhão ficaria os paraninfos e de um outro lado o resto da população que tinha condições financeiras de entrar. (MARQUES, 2013.p.36).

Fábio Sousa (2006) em seu estudo sobre trabalhadores e a cidade de Campina Grande, aborda os diversos momentos de diversão e lazer desses moradores entre os anos de 1920 a 1945. O autor analisa como estes sujeitos, tanto elite quanto populares, faziam uso das ruas e territórios campinense quando se divertiam e como iam se firmando enquanto espaços e territórios distintos. Ao tratar da festa da padroeira (Nossa Senhora da Conceição), Sousa expõe que havia forte segregação dos espaços, compondo uma hierarquia entre elites e populares em torno dos pavilhões da festa “profana”:

Estes aspectos, aparentemente marginais, como a beleza dos pavilhões, suas simpáticas e finas garçonetes, o vestuário dos homens e mulheres de elite, os leilões nos pavilhões, onde o “dinheiro corria fácil”, tinham implicações claras sobre a separação entre elites e populares nos locais de circulação e dentro de certos lugares (SOUSA, 2006.p.127).

A respeito da festa da padroeira, o Sr. Souto lembra: “Quando tinha assim, é que nós ia, mas ia só olhar. Ninguém entrava não.” Nesse sentido, as festa “dos ricos” e a “dos pobres” destacadas na fala do Sr. Fonseca expressam uma visão de mundo e consciência do lugar social que ele ocupava. No entanto, este fator não era obstáculo para que os agricultores também participassem das festividades de setembro: havia formas alternativas, a exemplo dos encontros de amigos nas residências e também em pequenos bares onde as pessoas se reuniam para conversar, beber, dançar, enfim, fazer uso destes espaços para divertimentos em um período festivo na cidade. Por fim, restava a opção de ficar olhando do lado de fora das grades da festa, o divertimento daqueles que podiam entrar. O Sr. Souto nos conta que tinha uma enorme satisfação de poder assistir as bandas tocarem no pavilhão, e mesmo observando de fora, dava pra ver os artistas preparando o som, e tocando grandes sucessos que ele só ouvia na rádio. O cenário, no entanto, era preenchido pelos que, pouco a pouco, ia lotando o local e impossibilitando dos que estavam fora de enxergar a banda, pois não havia palco.

Os festejos carnavalescos também faziam parte dos divertimentos de parte dos trabalhadores aqui entrevistados:

Quando era tempo de carnaval a gente, eu gostava de brincar carnaval, as amigas da gente lutava era muito para mãe deixar...pai não deixava não, mas mãe dizia deixe as meninas ir. Bastião logo cedo vinha para casa, Bastião quando era hora de ir dizia “Vamos se embora para casa” nós já ia cedo. [...] Aí quando era hora de nós vim para casa pai dizia “não chegue tarde não que amanhã é para trabalhar”. Quando era de 11 h para 12 h nós ia se embora para casa, eles iam deixar nós lá no meio do caminho. [...] Pai não achava bom não, para nós trabalhar. “Pode ir mas amanhã tem que trabalhar, não pode faltar o serviço não”. No outro dia logo cedo, se chegasse de madrugada e se deitasse dava aquela hora de se levantar, de cinco, seis horas, todo mundo ia tomar o café para ir. Mãe já tinha se levantado, feito o cuscuz, botado batata no forno, estralado ovos, quando tinha ovos, aí nós tomava aquele café para ir pra o roçado, levava um cabaço de água, e tome limpar mato (Dona Trindade).

Neste trecho, a Sra. Trindade menciona sua participação nos carnavais cuiteenses. É pertinente observar a questão do controle por parte do seu pai sobre as diversões dos filhos: ele procurava privá-los de divertimentos para não interferir no desempenho dos agricultores no trabalho. Assim, a condição para “brincar carnaval” era garantir levantar cedo no dia seguinte para trabalhar no roçado.

É interessante refletir a respeito dessa ideia do controle e disciplina em relação ao trabalhador, pois mesmo sendo um caso entre família, as diversões podiam ganhar um sentido de resistência ao trabalho pesado e autoritarismo do pai/patrão. Thompson (2017) explica que

muitos divertimentos e tabernas frequentados pelos trabalhadores ingleses se tornaram hostis para a classe manufatureira que tentava impor uma disciplina do trabalho nas cidades fabris no século XVIII. Nesse mesmo sentido Chalhoub (2012) e Cabral Filho (2004) explicam que os divertimentos dos trabalhadores, sejam nos botequins cariocas ou nos cabarés cajazeirenses, iam de contramão aos ideais de disciplina dos patrões: para estes, a diversão poderia significar uma maneira de dispersão do trabalho, enquanto para os trabalhadores, uma forma de resistir aos fardos do ofício.

Durante a conversa, Dona Trindade nos falou que sua mãe tentava convencer o marido para permitir que elas fossem para a festa, usando o argumento de que já trabalhavam a semana inteira na roça e por isso mereciam ter um momento de lazer.

A festa começava cedo. Era só no carnaval ou se fosse um casamento aqui perto da rua e chamasse a gente, aí mãe ia mais a gente. Ave Maria era bom demais. As festas eram muito animadas, tinha um bocado delas aqui na rua que tinha raiva de nós porque nós éramos umas negras e os meninos, esses que eu tô dizendo, tudinho deixavam de dançar no clube para dançar no Bola de Ouro, que era o que nós dançava. Bola de ouro era o nome da festa dos pobres e o dele era no clube. O da gente eu me lembro que era lá [...] elas chamavam nós “chapéu de couro”, porque o cabelo da gente era pixaim, não sabe? Ela dizia “ah esses chapéu de couro...esses rapazes da rua em vez de dançar na festa do povo branco, grande, vem dançar mais essas negras.” Eles tinham raiva que só de nós.  
(Dona Trindade)

Aqui a trabalhadora revela aspectos acerca do cotidiano nas diversões carnavalescas. Observemos que Dona Trindade nos apresenta aí duas questões relevantes vivenciadas neste contexto: a distinção das festividades por classe e o preconceito racial. O “Bola de Ouro” foi um bloco carnavalesco composto em sua maioria por populares, e se concentrava em um salão próximo à Rua João Pessoa, no centro da cidade. Durante o dia diversos blocos desfilavam pelas ruas da cidade, e a noite continuavam as brincadeiras carnavalescas com música ao vivo. A trabalhadora explica que havia, portanto, os blocos dos pobres, como o Bola de Ouro, e os blocos dos ricos, que se reuniam no Cuité Clube, envolvendo membros da elite e classe média cuiteense.

Dona Trindade expõe também que o Bola de Ouro era visitado por alguns jovens que frequentavam as festas do Cuité Clube, mas isto acabava incomodando outros sujeitos. A trabalhadora cita, nesse sentido, o preconceito racial que sofreu por parte de algumas jovens da classe média por dançar com os rapazes de outros blocos. Ela relembra sobre a raiva que tais moças tinham dela, de suas irmãs e amigas e questionavam o porquê dos jovens dançarem com aquelas meninas negras ao invés do “povo branco” e “grande”. O apelido “chapéu de couro”, na qual elas foram chamadas, referia-se aos cabelos das trabalhadoras, que por serem curtos e



crespos, recebiam essa dominação pejorativa. Nesse sentido, é perceptível refletir a respeito do olhar segregacionista desse grupo sobre o trabalhador rural negro e pobre: um povo “pequeno”, inferior, que não deveria se misturar com os “grandes” e brancos.

### 3.6 *Vida e Trabalho*

Uma vida marcada pelo trabalho e o trabalho marcado pela vida: o passado é revisitado pelos agricultores como um tempo difícil e uma vida dura. Partindo do presente, estes trabalhadores olham para um passado amargo e de sofrimento, que apesar de tantos momentos vivenciados, D. Trindade reconhece que “a vida não foi boa pra nós”.

É pertinente trazermos aqui a dupla dimensão do trabalho analisada por Ecléa Bosi sobre as memórias de seus entrevistados, que se aproximam bastante do que estamos tratando em nossa pesquisa. A primeira “Envolve uma série de movimentos do corpo penetrando fundamente na vida psicológica. Há o período de adestramento, cheio de exigências e receios; depois, uma longa fase de práticas, que se acaba confundindo com o próprio cotidiano do indivíduo adulto” (BOSI, 2015.p.471). Nesse sentido, a autora aponta para a significação subjetiva que o trabalho adquire para os trabalhadores, chegando a se fundir com a “própria substância da vida” (op.cit., p.475). A memória do trabalho ganha um aspecto mais profundo, quando estes trabalhadores trazem a tona lembranças de um ofício realizado com maestria.

A segunda dimensão seria simultânea ao aspecto corpóreo: “[...] o trabalho significa a inserção obrigatória do sujeito no sistema de relações econômicas e sociais. Ele é um emprego, não só como fonte salarial, mas também como lugar na hierarquia de uma sociedade feita de classes e de grupos de status(op.cit.,p.471)”. Assim, o trabalho também aparece como uma realidade mais objetiva incluso no contexto estrutural do capitalismo.

O trabalho é representado, assim, por duas vias: algo bastante importante para suas vidas, motivo de orgulho, mas também como uma atividade infatigável em um tempo penoso e de exploração. Se o presente é posto enquanto um tempo melhor, o trabalho teria sido o principal fator para esta realidade. A fala de D. Trindade é bastante elucidativa nesse sentido:

“[...] Mas ninguém nunca disse nada com meus trabalhos. Nunca passei decepção por essas coisas, nunca se sumiu nada, nunca tive prejuízo com nada. Tinha prejuízo por que trabalhava muito e ganhava pouco”.

A agricultora expressa com orgulho o fato de ter realizado bons trabalhos ao longo de sua vida, seja no campo, nas farinhadas ou lavagens de roupas: sua memória do trabalho, a partir de um presente já aposentada com seus quase 90 anos, demonstra a ideia de dignidade

através do seu ofício. No entanto, a trabalhadora nos revela um contexto de exploração, expressada pela simples palavra “prejuízo”: trabalho demasiado e baixa remuneração, e isto ganha uma conotação ainda mais forte ao pensarmos sua própria de condição de mulher negra, pobre e mãe solteira na busca por condições mínimas para viver.

D. Sabina, em suas memórias, relaciona o trabalho sempre à família, destacando o sustento desta por meio de muito esforço. “O derradeiro (filho) que eu tive foi nessa casa aqui. Trabalhando meu filho, trabalhando que nem uma danasca[...].” Na mesma perspectiva, nos relata o sr. Amorim:

Antes ninguém sabe quantas voltas dava para criar um filho. Comprando leite, sem ter. Esse mais novo que tá aí ela é prova disso ela teve ele (seu filho) e eu não tinha nada. Eu fui lá no meu tio, que ele sempre tinha condições, cheguei lá aí falei eu digo “tio João me arruma aí um dinheiro de dois dias de serviço para eu comprar uma carne”, aí ele tinha uma carne lá, aí disse “leve logo essa daí”. Aí eu trouxe e ele me arrumou um dinheirinho para eu fazer uma arrumação, até para o moleque mesmo. Mas disse logo “eu vou arrumar, agora amanhã bem cedo teja aqui trabalhando” eu disse “certo”. Trabalhei duas semanas com um boi. E até criar eles, porque nesse tempo não tinha direito de família, de mulher ter o filho e ter direito, foi sofrido, nunca tivemos direito a nada.

Família e trabalho são os eixos centrais na fala do sr. Amorim ao comparar o passado amargo com um presente mais esperançoso. Atentemos para a situação precária por qual sua família precisou passar, na qual o agricultor necessitou pedir auxílio a um parente com “melhores condições”, porém teve que trabalhar por duas semanas em suas terras para pagar tal ajuda.

E assim D. Santos complementa que “[...] nesse tempo as coisas eram muito difíceis” e ela “[...] não tinha nada”. Era um tempo ruim, como disse sr. Fonseca, “[...] hoje é uma beleza”. E Dona Sabina, aos seus mais de 80 anos, após nos relatar tantas vivências, explica que o trabalho não saiu dela:

Eu ainda tenho vontade de trabalhar. Tenho. Eu tenho vontade de trabalhar, agora não posso mais. [...] Graças a Deus chegou o aposentinho né, ajudou demais né, a eu, a Oliveira, graças a Deus estamos folgados. Mas assim mesmo não trabalho porque não posso mais.

Seu corpo não trabalha mais, não consegue mais pegar num enxada, cuidar de suas lavouras na terra, nem sevar mandioca ou tirar goma como tanto fez por anos a fio. Quem trabalha agora é sua memória: “Na velhice, quando já não há mais lugar para aquele “fazer”, é o lembrar que passa a substituir e assimilar o fazer. Lembrar agora é fazer”(op.cit.,p.480). Assim, o trabalho ocupou boa parte da vida destes agricultores, e em suas memórias ele aprece

como um fio condutor relacionado a todas as demais atividades. O trabalhar é representado enquanto algo árduo pertencente a um tempo muito difícil, mas também é sinal de dignidade e determinante para a construção da vida. Como nos falou o Sr. Sena, “Oh meu Deus, eu trabalhei muito”.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

*[...] Outro dia, caminhando para o viaduto do Chá, observava como tudo havia mudado em volta, ou quase tudo. O Teatro Municipal repintado de cores vivas, ostentava sua qualidade de vestígios destacado do conjunto urbano. Nesse momento descobri, sob meus pés, as pedras do calçamento, as mesmas que pisei na infância. Senti um grande conforto. Percebi com satisfação a relação familiar dos colegas, dos namorados, dos vendedores ambulantes com as esculturas trágicas da ópera que habitam o jardim do teatro. Os dedos de bronze de um jovem reclinado numa coluna da escada continuam sendo polidos pelas mãos que o tocam para conseguir ajuda em seus males de amor. As pedras resistiram e, em íntima comunhão com elas, os meninos brincando nos lances da escada, os mendigos nos desvãos, os namorados junto às muretas, os bêbados no chão.*

*Ecléa Bosi*

“Ave maria, eu fiz farinha demais”. Essa era a primeira expressão de boa parte dos trabalhadores envolvidos em nossa pesquisa, quando indagados sobre suas experiências na produção farinheira em Cuité. As casas de farinha foram marcadas pelo trabalho artesanal e familiar, de modo que cada etapa da farinhada possuía uma série de significados e modos de fazer que exigia dos trabalhadores um conjunto de saberes e experiência no ofício.

Para além de trabalho, o processo de produção de farinha era palco de encontros entre parentes, vizinhos e compadres, o que dava um caráter “festivo” às farinhadas. Casas de trabalho, casas de memória: a história destes velhos e velhas agricultores tem como fio condutor de suas memórias o trabalho.

Em Cuité, restam pouquíssimas casas de farinha que estão ativas, e as produções são esporádicas e reduzidas. Existem ainda várias outras casas que possuem sua estrutura física preservada bem como os instrumentos mantidos em seu interior, no entanto, devido abandono, desinteresse dos proprietários e ausência de políticas de preservação, muitas correm o risco de se acabar com o passar dos anos. Estes espaços vêm sendo ressignificados enquanto patrimônio

histórico<sup>21</sup> e ambientes de memória da cidade, mas é preciso que ações de valorização e educação patrimonial sejam agregados na perspectiva dessa cultura material e história local.

As casas de farinha fizeram parte de suas vidas e foram diversas vezes sua segunda morada. A partir da segunda metade do século XX estes espaços passaram por algumas transformações, a exemplo da substituição da moagem manual pela mecanizada, bem como outros aprimoramentos em suas instalações. Os trabalhadores vivenciaram de perto tais mudanças: foram protagonistas dos ajustes e desajustes no cotidiano do trabalho, e suas representações sobre este contexto nos são apresentadas e analisadas ao longo de nossa pesquisa.

As farinhadas são representadas pelos trabalhadores de maneira dual: um processo árduo, mas também festivo. Embora houvesse o encontro, a partilha do beiju, as conversas e bebidas, os trabalhadores nos revelam traços de trabalho pesado e uma vida sofrida. Nossos entrevistados idealizam o passado partindo de sua vivência atual: na época em que eram jovens o tempo era muito difícil, e olhando do presente, já velhos, enxergam também aspectos positivos. O presente é visto como um tempo melhor diante as facilidades e benefícios alcançadas com o passar dos anos.

O processo de produção artesanal de farinha possuía um ciclo que era realizado desde a extração das mandiocas até sua torrefação. Estes momentos nos são narrados com detalhes pelos agricultores, na qual havia um conjunto de saberes essenciais para a realização das etapas na farinhada. Assim, a experiência ganha um sentido relevante para estes agricultores, pois ela vai propiciar os meios para a execução de um trabalho de qualidade.

Os trabalhadores nas casas de farinha também possuíam uma condição de especialistas em determinadas etapas da produção, pelo fato de serem detentores de saberes com o fazer artesanal. Raspadeiras, tiradeiras de goma, preneiros e forneiros: suas habilidades no trabalho

---

<sup>21</sup> Em 2010, o IPHAN-PB realizou uma inspeção técnica no município de Cuité com o objetivo de avaliar o estado de conservação dos bens culturais, além de realizar um diagnóstico e propor ações depara manutenção e preservação do patrimônio local. No “Relatório Descritivo-Fotográfico de Inspeção Técnica” entregue pelo órgão para a Prefeitura Municipal, as casas de farinha receberam destaque como um conjunto patrimonial muito importante para a região, conforme escrito: “As casas de farinha, por exemplo, representam uma importante reminiscência do grande ciclo econômico que viveu aquela região do Curimataú. A presença significativa dessas construções feitas para o preparo da farinha é o retrato de uma época em que os tropeiros comercializavam farinha, rapadura e charque nos caminhos que levavam o litoral ao interior e vice-versa” (P.3). Dentre algumas recomendações, o IPHAN-PB indicou realizar um projeto de educação patrimonial junto À Secretaria Municipal de Educação e professores, para incluir a temática como tema transversal na grade curricular. Outro sugestão importante foi a de elaborar um projeto de inventário da paisagem cultural do ciclo econômico da farinha na região do Curimataú, valorizando diretamente a memória da cultura da farinha na região. Embora existam algumas ações isoladas que envolvem as casas de farinha de Cuité, como aulas de campo, é preciso avançar para que políticas públicas (possibilidade de reforma de algumas casas em parceria com setor público e privado, turismo rural, valorização das farinhadas que ainda resistem, incentivo para famílias produtoras, etc.) sejam realizadas a fim de que haja a valorização e preservação efetiva deste patrimônio tão importante e que faz parte da identidade e história do povo cuitense e região.

das farinhadas tornavam estes trabalhadores enquanto exclusivos na realização bem feita daquele ofício.

A partir de meados dos anos 1950, as produções de farinha passaram por transformações em relação aos equipamentos e estrutura das casas. A inserção do motor a diesel vai gradualmente substituir o processo manual de moagem das mandiocas. O trabalho pesado de manuseio da grande roda de madeira vai dar lugar ao processo mecanizado, sendo acionado com um simples movimento com a manivela.

A motorização da moagem é representada pelos trabalhadores como uma mudança profícua ao trabalho nas farinhadas, especialmente por diminuir a exaustão e acelerar o processo de triturar as raízes. A moagem mecanizada propiciou que esta etapa ocorresse de forma contínua, sem as antigas pausas de descanso dos trabalhadores que manipulavam a roda. Para acompanhar a nova velocidade gerada pela força motriz, novos ritmos e adaptações foram assimilados pelos agricultores nas farinhadas.

Apesar destas alterações proporcionadas com a inserção do motor a diesel, percebemos que alguns processos possuíam seus próprios ritmos de execução, como a prensagem e torrefação. Este era um aspecto relevante para o trabalho nas casas de farinha e tinha uma relação com a concepção do tempo-trabalho dos agricultores envolvidos: a ênfase num trabalho bem feito e o resultado de um produto de qualidade.

A substituição de parte da força humana pela motriz também facilitou para o pequeno produtor de farinha ao diminuir despesas com remuneração, em especial num contexto de condições difíceis de vida enfrentada pelas famílias. O agricultor exercia um duplo papel nas farinhadas, pois ele poderia ser tanto o produtor quanto o trabalhador, a depender se ele estivesse organizando a própria farinha ou se estivesse contratado trabalhando para outro produtor.

Os trabalhadores representaram ainda os aperfeiçoamentos de outros aparelhos das casas de farinha como bastantes eficientes por tornar o trabalho mais prático. O caixote de madeira estruturado em torno do rodête possibilitou a moagem de uma maior quantidade de mandiocas, assim como as palhetas de madeira e a tábua fixada no caixote alterou a forma de sevar as raízes. Além de proporcionar segurança ao evitar o contato aproximado das mãos do agricultor ao cilindro metálico, estes instrumentos também mudaram a postura do trabalhador de sevar as mandiocas.

A substituição do fuso de madeira pelo de ferro também acarretou alterações no tocante ao trabalho da prensagem. Enquanto antes se utilizava maior força para girar o fuso a fim de pressionar a massa, com o instrumento de ferro foi possível realizar o trabalho de forma mais

prático, exigindo menos força física, possibilitando a efetivação do serviço com uma mão de obra reduzida.

Na perspectiva dos agricultores, tais mudanças significavam ainda a diminuição de riscos à segurança no trabalho. Mesmo não sendo tão frequentes, os equipamentos apresentavam suas falhas técnicas que ocasionavam possíveis acidentes no ambiente das farinhadas. Nesse sentido, podemos refletir sobre a relação material e humana dos trabalhadores nos espaços de produção: estes sujeitos tinham uma ligação próxima com a casa de farinha, seus espaços e equipamentos, na qual dispunham de saberes próprios para usá-los.

Para além dos serviços nas farinhadas, nos propomos a discutir o cotidiano destes homens e mulheres trabalhadores, pensando a respeito de suas vivências e relações com a família, serviços paralelos à agricultura e formas de divertimento. A inserção no mundo do trabalho ocorria através da própria família agricultora, que ensinava aos filhos desde pequenos o manuseio de instrumentos agrícolas. Privados do acesso à escola, muitas destas crianças enfrentaram as durezas do trabalho infantil num contexto de fome e pobreza.

No trabalho do campo, os agricultores realizavam múltiplas tarefas, baseadas principalmente numa cultura de subsistência. A depender da situação, alguns trabalhavam até fora do meio agrícola, uma vez que sobreviver e buscar formas de resistir à escassez era prioridade. E em meio a tanto trabalho também surgiam as relações afetivas e o início de uma construção de vida a dois: para alguns o casamento significou um refúgio distante de maus tratos e exploração, para outros representou momentos de frustração ante a falta de comprometimento do companheiro.

Em suas memórias, o trabalho apareceu como aspecto central, e a partir dele é que os demais segmentos de suas vidas foram sendo rememoradas. A agricultura familiar praticada pelos entrevistados era o principal meio de sustento, e nas farinhadas algumas destas famílias agricultoras praticamente se mudavam para realizarem a produção nas casas de farinha. Os trabalhos exaustivos e longas jornadas se misturavam com cantorias, “birita” e conversas entre compadres e comadres.

Nos poucos momentos de descanso era que estes homens e mulheres trabalhadores envolviam-se em diversões e entretenimento. No entanto, tais ocasiões nem sempre eram separadas do próprio trabalho. Boa parte dos divertimentos ocorria nas festividades religiosas locais, bem como nos almoços entre compadres, forrós e casamentos nos sítios e blocos populares de carnaval. O deslocamento à cidade, principalmente em dias de feira, é representado também como forma de divertimento, já que esta era palco de intensificação e interação social.

Assim, marcados pelo trabalho, estes homens e mulheres descortinam suas memórias e nos apresenta um tempo vivido difícil e intenso. Suas histórias de vida e representações do passado, das farinhadas e seus desdobramentos, revelam uma face histórica peculiar sob a ótica de pequenos agricultores do interior paraibano. Os dias e noites acentuados nas casas de farinha, entre labuta e festa, permanecem em suas memórias: vida e trabalho às vezes se confundem.



#### 4 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADANS, C.; MURRIETA, R.S.S.; SIQUEIRA, A.D.; NEVES, W.; SANCHES, R. A. O pão da terra: da invisibilidade da mandioca na Amazônia. In: ADANS, C.; MURRIETA, R.S.S.; NEVES, W (eds.). *Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade*. São Paulo: Annablume, 2006.

ARAÚJO, F. E. de. *As coisas e os homens: casa de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas*. *Temporalidades – Revista de História*, Edição 22, V.8, N.3, set/dez.2016.

ARENDT, H. *A condição humana*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2016.

ALBERTI, V. *Ouvir Contar: textos em história oral*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

ALVIM, M. R. B. *A arte do ouro: um estudo sobre os ourives de Juazeiro do Norte*. Dissertação de Mestrado. UFRJ,1972.

BARBOSA, M. A. C. (et al.). Mulheres e patriarcado: relações de dependência e submissão nas casas de farinha do Agreste alagoano. In: DENARDIN, V.F. & KOMARCHESKI, R. (Orgs.) *Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*. Matinhos: UFPR Litoral,2015.

BARROS, J. D' A. *O campo da História*. Petrópolis-RJ: Vozes, 2010.

BENJAMIN, W. Experiência e pobreza. IN: *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura(Obras escolhidas V.1)*. São Paulo: Brasiliense, 1994.

BEZERRA, F. A. P. *Declínio da produção de mandioca: os impactos econômicos no município de Santa Izabel, Eestado do Pará*. *Agroecossistemas*, v. 6, n. 1, p. 17-41, 2014.

BOSI, E. *Memória e Sociedade: lembrança de velhos*, 18ª edição, São Paulo: Companhia das letras, 2015.

CABRAL, F. S. *O Pão da memória: velhos padeiros, lembranças, trabalho e história*. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2004.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. 4ª Ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, H. História Social. In: CARDOSO, C. F.; VAINFAS, R. (Orgs). *Domínios da História: ensaios de teoria e metodologia*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

CHALHOUB, S. *Trabalho, lar e botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da belle époque*. São Paulo: Editora Unicamp, 2012.

COUTINHO, A. L. D.. *Farinhada e identidade sertaneja: estudo de caso da produção de farinha de mandioca na comunidade de Lagoa do Saco-Monte Santo-BA*. Dissertação de Mestrado. UFBA, 2013.

DOSSE, F. *História e Ciências Sociais*. Trad. Fernanda Abreu. Bauru: Edusc, 2004.

FONTES, E. J. O. *O Pão Nosso de Cada Dia: um estudo sobre padeiros e forneiros em Belém do Pará nos anos de 1940 a 1954*. Dissertação de Mestrado. UNICAMP, 1993.

GOMES, M. V. A. *Dinâmica socioespacial urbana de Cuité-PB resultante da implantação do campus de Saúde e Educação da UFCG*. Dissertação de Mestrado. UFPB, 2014.

HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro Editora, 2015.

HEREDIA, B. M. A. de. *A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores no Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2013.

HOBBSAWN, E. *Mundos do Trabalho*. 6ª Edição, Rio de Janeiro. Paz e Terra, 2015.

LEIROZA, A. S. L. Os engenhos de farinha em Florianópolis: apontamentos para uma historia plural. In: DENARDIN, V. F.; KOMARCHESKI, R. (Orgs.) *Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*. Matinhos-PR: UFPR Litoral, 2015.

LINDEN, M. V. *História do trabalho: o velho, o novo e o global*. Revista Mundos do Trabalho, vol.1, n. 1, janeiro-junho de 2009.

MARQUES, C. S. *Memórias e identidades: a Festa das Mercês no município de Cuité-PB - Transformações e Desafios*. Trabalho de conclusão de curso. UFRPE, 2013.

\_\_\_\_\_. Fé e poder: imaginário coletivo sobre o Padre Luiz Santiago na cidade de Cuité-PB(1929-1941).Dissertação de Mestrado. UFPB,2016.

MARX, K; ENGELS, F. *A Ideologia Alemã*. São Paulo: Hucitec,1996.

MARX, K. *Manuscritos Econômico-Filosóficos*. São Paulo: Boitempo, 2010.

\_\_\_\_\_. *O Capital*. Livro I Vol. I. São Paulo: Difel, 1982.

MAUAD, A. M. Fontes de Memória: desafios metodológicos de um campo em construção. IN: SANTIAGO, R. e MAGALHÃES, V. B. de. *Depois da Utopia: A história oral em seu tempo*. São Paulo: Letra e Voz: Fapesp,2013.

MONTENEGRO, A. T. *História Oral e Memória: a cultura popular revisitada*. São Paulo: Editora Contexto, 2013.

NORA, P. Entre Memória e História: a problemática dos lugares. In: *Revista Projeto História*,v.10,p.7-28,dez.1993.

PESAVENTO, S. J. Cidades visíveis, cidades sensíveis, cidades imaginárias. In: *Revista Brasileira de História*. São Paulo, ANPUH, vol.27, n°53, jan-jun.,2007.

PETERSEN, S. *Rotina, alienação; resistência, criação : algumas reflexões sobre a teoria da vida cotidiana*. III Semana Acadêmica de História/FURG. Rio Grande, 16 a 20 de Outubro de 1995.

PINTO, M. D. e WALDECK, G. *Mandioca: saberes e sabores da terra*. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP, 2006.

PLOEG, J. D. V.D. *Camponeses e a arte da agricultura: um manifesto Chayanoviano*. Porto Alegre: Editora Unesp/ Editora UFRGS, 2016.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. In: *Estudos Históricos, Rio de Janeiro*, vol. 2, n. 3, p. 3-15.1989.

SENNETT, R. *O artífice*. Rio de Janeiro: Record, 2015.

SHARPE, J. A História vista de baixo. In: BURKE, Peter (Org.). *A Escrita da História: novas perspectivas*. São Paulo: Editora Unesp, 2011.

SILVA, C. B. & PAULILO, M. I. *História Oral e memória: movimentos sociais de mulheres camponesas*. In: Revista História Oral. Rio Grande do Sul, v. 11, n. 1-2, p. 43-60, jan-dez. 2008.

SILVA, A. S. T. *Entre a casa de farinha e a estrada Bahia-feira: experiências camponesas de conflitos e sociabilidade na garantia da sobrevivência, Feira de Santana (1948-1960)*. Dissertação de Mestrado. UFBA, 2008.

SILVA, H. A. *Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta em São Paulo*. Dissertação de Mestrado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas - USP, 2008.

SILVA, C. S. S. *Casas de Farinha: espaço de (con)vivências, saberes e práticas educativas*. Dissertação de Mestrado. Centro de Ciências Sociais e Educação – UEPA, 2011.

SOUSA, F. G. R. B. *Territórios de Confrontos: Campina Grande 1920-1945*. Campina Grande: EDUFCEG, 2006.

SOUZA, A. C. M. *Os parceiros do Rio Bonito*. Rio de Janeiro: Ouro sobre azul, 2011.

THOMPSON, E. P. *A formação da classe operária inglesa, vol.1. A árvore da liberdade*. São Paulo: Paz e Terra, 2017.

VACCARO, S. B. *Karl Marx e Hannah Arendt: uma confrontação sobre a noção de trabalho*. IN: Sociologias, Porto Alegre, ano 17, no 40, set/dez 2015, p. 358-378.

VELTHEM, L. H. V. Homens, mulheres e artefatos na produção da farinha de mandioca no Alto Rio Jurua – Acre. In: DENARDIN, V. F.; KOMARCHESKI, R. (Orgs.) *Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*. Matinhos-PR: UFPR Litoral, 2015.

WOORTMANN, E. F. *Da Complementaridade a Dependência: a mulher e o ambiente em comunidades “pesqueiras” do Nordeste*. Serie Antropologia/111. UNB: Brasília – DF, 1991.

WORCMAN, K. História Oral, histórias de vida e transformação. In: SANTHIAGO, R.; MAGALHAES, V. B. (Orgs.) *Depois da utopia: a história oral em seu tempo*. São Paulo:Letra e Voz: Fapesp,2013.

## ANEXO I

## TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O Sr. (a) \_\_\_\_\_ está sendo convidado (a) como voluntário (a) a participar da pesquisa “Casas de trabalho e memória: a produção de farinha em Cuité-PB (Anos 1950-1980)”.

Nesta pesquisa, o nosso objetivo é refletir sobre o mundo do trabalho dos agricultores e agricultoras nas casas de farinha de Cuité-PB atentando para as suas memórias, representações, vivências e sensibilidades entre as décadas de 1950 e 1980. Pretendemos adentrar no mundo das “farinhadas” e buscar os saberes, fazeres, relações de trabalho, transformações na produção e o cotidiano destes trabalhadores fora e dentro do trabalho. Por fim, iremos produzir um texto dissertativo para a conclusão do curso de Pós-Graduação em História pela Universidade Federal de Campina Grande-UFCG.

Para esta pesquisa iremos analisar um conjunto de fontes orais a partir de entrevistas realizadas com agricultores (as) que trabalharam com a produção de farinha. Os riscos existentes na pesquisa não afetarão a sua integridade moral, pois sua identidade será ocultada. A pesquisa terá como principal contribuição, a reflexão sobre memória, história do trabalho e relações de trabalho de agricultores (as).

Para participar deste estudo o Sr (a) não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Apesar disso, caso sejam identificados e comprovados danos provenientes desta pesquisa, o Sr.(a) tem assegurado o direito a indenização. O Sr. (a) terá o esclarecimento sobre o estudo em qualquer aspecto que desejar e estará livre para participar ou recusar-se a participar. Poderá retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que o Sr. (a) é atendido (a). O pesquisador tratará a sua identidade com padrões profissionais de sigilo. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. Seu nome ou o material que indique sua participação não será liberado sem a sua permissão. O (A) Sr (a) não será identificado (a) em nenhuma publicação que possa resultar.

Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias originais, sendo que uma será arquivada pelo pesquisador responsável e a outra será fornecida ao Sr. (a). Os dados e instrumentos utilizados na pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 5 (cinco) anos, e após esse tempo serão destruídos. O pesquisador tratará a sua identidade com padrões profissionais de sigilo, atendendo a legislação brasileira (Resolução Nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde), utilizando as informações somente para os fins acadêmicos e científicos.

Eu, \_\_\_\_\_,

portador do documento de Identidade \_\_\_\_\_ fui informado (a) dos objetivos da pesquisa “Casas de trabalho e memória: agricultores e a produção de farinha em Cuité-PB (Anos 1950-1980)”, de maneira clara e detalhada e esclareci minhas dúvidas. Sei que a qualquer momento poderei solicitar novas informações e modificar minha decisão de participar se assim o desejar.

Declaro que concordo em participar. Recebi uma via original deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada à oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

Cuité-PB, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Participante

\_\_\_\_\_  
Assinatura do (a) Pesquisador (a)

\_\_\_\_\_  
Testemunha

Nome do Pesquisador Responsável: OSMAEL MÁRCIO DE SENA OLIVEIRA

Fone: (83) 99932-8149 E-mail: osmaelmarcio@hotmail.com

Pesquisa apreciada no CEP/ HUAC - Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos.

Endereço: Rua: Dr. Carlos Chagas, s/n, São José. Campina Grande- PB. Telefone: (83) 2101-5545.



## ANEXO II



COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA COM SERES HUMANOS - CEP  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG  
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ALCIDES CARNEIRO - HUAC

**DECLARAÇÃO DE APROVAÇÃO DE PROJETO**

Declaro para fins de comprovação que foi analisado e aprovado neste Comitê de Ética em Pesquisa – CEP o projeto de número CAAE: 67078017.0.0000.5182, Número do Parecer: 2.065.131 intitulado: **Casas de Trabalho e Memória: a produção de farinha em Cuité-PB (Anos 1950-1980).**

Estando o (a) pesquisador (a) ciente de cumprir integralmente os itens da Resolução nº. 466/ 2012 do Conselho Nacional de Saúde – CNS, que dispõe sobre Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos, responsabilizando-se pelo andamento, realização e conclusão deste projeto, bem como comprometendo-se a enviar por meio da Plataforma Brasil no prazo de 30 dias relatório do presente projeto quando da sua conclusão, ou a qualquer momento, se o estudo for interrompido.

*Andréia Oliveira Barros Sousa*  
Andréia Oliveira Barros de Sousa  
Coordenadora *pro tempore* CEP/ HUAC

Campina Grande - PB, 09 de Julho de 2018.

Rua.: Dr. Carlos Chagas, s/ n, São José, Campina Grande – PB.  
Telefone.: (83) 2101 – 5545. E-mail.: [cep@huac.ufcg.edu.br](mailto:cep@huac.ufcg.edu.br)