



As coisas e os homens: casas de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas*

Things and men: flour mills, material culture and experiences of everyday farinhadas

Francisco Evandro de Araújo**

Especialista em História: perspectivas e abordagens
Universidade Estadual do Ceará – UECE/FECLESC - Betim
evandro32pt@gmail.com

Recebido em: 15/07/2016

Aprovado em: 13/09/2016

RESUMO: O presente artigo tem por objetivo trabalhar a relação entre as coisas e os homens em um espaço/lugar que poderíamos chamar de “lugar de memória” muito importante para o pequeno e médio produtor de farinha no Maciço de Baturité entre as décadas de 1960 e 1970, especificamente no município de Itapiúna. Tendo como foco a análise dos retalhos de memórias e a observação empírica destes “museus a céu aberto” procuramos problematizar a relação entre aspectos materiais e imateriais forjada no contato corpo/ferramentas que se complementam num processo de reciprocidade entre o animado e o inanimado ressignificado a cada uso. De certa forma direcionamos nosso olhar para uma atividade de subsistência que resistiu ao longo do tempo, que com suas mudanças e permanências chegou até nossos dias. Jogamos luz no imprescindível papel histórico da experiência, do “saber-fazer” dos mestres da farinha no cotidiano de suas atividades, no envolvimento entre pessoas e coisas que juntos forjam, no amálgama desta relação, o processo histórico.

PALAVRAS-CHAVE: Casas de farinha, Cultura material, Experiências.

ABSTRACT: This article aims to work on the relationship between things and men in a space / place that we could call " place of memory " very important for the small and medium flour producer in the Baturité Massif between the 1960s and 1970s specifically in the municipality of Itapiúna. Focusing on the analysis of memories flaps and empirical observation of these " open-air museums " have tried to question the relationship between material and immaterial aspects forged in the contact body / tools that complement each other in a reciprocal process between the animate and the inanimate reframed the each use. In a way we direct our gaze for a subsistence activity that has endured over time , which with its changes and continuities arrived until today. Throw light on the crucial historical role of experience , the " know-how " of Farinhada masters in their daily activities , the involvement of people and things together forged in amalgamates this relationship, the historical process.

* O presente artigo é parte do resultado da pesquisa realizada entre os anos 2009 e 2013 para produção de monografia como requisito para aquisição do grau de especialista no programa de pós-graduação – Especialização – Perspectivas e Abordagens em História da Universidade Estadual do Ceará – UECE – FECLESC - QUIXADÁ que teve como tema *Casas de Farinha e Cultura Material: A casa de farinha, a mandioca e as farinhadas em Itapiúna nas décadas de 1960 a 1970*.

** Graduado e Especialista em História pela Universidade Estadual do Ceará – UECE – FECLESC – Quixadá; Membro do Grupo de Pesquisa História, Cultura, Memória e Educação – HICUME da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB – Redenção, vinculado ao CNPq.



KEYWORDS: flour mills, material culture, experience.

Introdução

Meu propósito aqui [...] não é montar uma apologia da cultura material, mas lançar algumas pistas para refletir sobre o alcance de um tipo de documento, as coisas físicas, como campo de fenômenos históricos, sem o qual a compreensão de uma sociedade se vê comprometida.

Ulpiano T. Bezerra de Meneses

O que é uma casa de farinha? Os pouco informados se apressarão em dizer que é um simples espaço onde se faz farinha e que suas características físicas e o modo como se faz farinha nas chamadas farinhadas ainda é marcado por técnicas e ferramentas rudimentares aí presentes desde o período colonial quando era usada por indígenas e desbravadores. Ora, rotular a casa de farinha como mero espaço concreto e as farinhadas como meros resquícios das práticas folclóricas é não atentar para as significativas relações que se desenrolam no dia a dia de uma farinhada. Entre os anos 1960 e 1970 esses espaços representavam o lugar onde se produzia em certos períodos do ano – agosto a novembro – muitos alimentos derivados da mandioca: farinha e goma com que se faziam beijus e tapiocas de forno e, como tudo que é histórico, desde então, passou por significativas mudanças, mas ainda comporta – no decorrer das últimas décadas – permanências peculiares. Mas não é as mudanças e permanências, exatamente, a matéria-prima da história no tempo?

A casa de farinha é o que podemos chamar de “lugar de memória”¹ no cotidiano dos farinheiros e onde a relação entre as coisas e os homens vai se moldando na prática e nas maneiras de usar ferramentas que, ao mesmo tempo em que são marcadas pelo uso humano, também delimitam a ação do homem que tende a se adaptar, “conscientemente ou não” à estrutura do objeto, visto que é

[...] na interação com a materialidade as capacidades de atuação não se limitam exclusivamente aos atores humanos. Também as coisas são dotadas de animação, também elas exercem força motriz, também elas atuam socialmente, conformando um quadro de referências, possibilidades e limites ao agente humano, independente de este ter consciência disso ou não. Longe de ser passivamente estruturada pelo homem, a materialidade, pela sua própria fisicidade, age como estruturante da ação humana, e a propriedade de agir, a aptidão a operar, antes reservada ao ser humano, estende-se agora à cultura

¹NORA, Pierre. Les Lieux de la memoire, *apud*. PAOLI, Maria Célia. Memória e Ação Cultural. In. **Revista do Arquivo Municipal**, São Paulo, Departamento do Patrimônio Histórico, 200. 1991.



material, sugerindo uma articulação, e por que não dizer, uma coexistência mais simétricas entre as várias dimensões da realidade.²

Lugares de memória, pois os homens das farinhadas trazem marcas, às vezes indelévels, na lembrança e no próprio corpo que também podemos chamar de um ferramenta importante neste processo produtivo, se não vejamos o que diz³ o senhor Francisco Otávio

Taqui, isso aqui nos meu dedo não foi outra coisa não, foi a tarisca. Na época eu tinha uns dezoito ano e papai foi fazer uma farinhada, papai sempre fazia farinhada em agosto, depois do inverno, aí eu fui inventar de cevar a mandioca, cevar é relar [triturar] a mandioca, num discuidim de nada a bicha [caititu]⁴ quase come meus dedo.⁵

A fala do senhor Francisco deixa clara essa tensão e exigência de cuidados na hora de manusear uma das ferramentas da casa de farinha que só a experiência de muitos anos de trabalho com elas pode livrá-lo do risco de acidente. É o “saber-fazer”⁶ forjado na prática que leva o mestre da farinha a atuar com segurança no uso desse objeto e outros que conheceremos mais adiante.

A casa de farinha é também o que podemos chamar de “objeto biográfico”⁷, aquele com o qual podemos nos identificar, nos elucidando a memória através de sua materialidade, trazendo à tona experiências, impressões, sentimentos, sonhos e subjetividades.

Os objetos biográficos são construções do mundo material sobre as quais são projetadas experiências de vida do seu possuidor. Como fonte de descobertas, o objeto biográfico ancora memórias e representações. [...] pessoas e coisas não existem de forma separada. Os objetos biográficos contemplam significados simbólicos e idiossincráticos: “contam” a história de seus donos.⁸

Além de ser “objeto biográfico” a fábrica das farinhadas comporta em seu interior uma gama de ferramentas que ajudam a realimentar a memória do espaço que um dia foi ou continua sendo importante parte da história da vida de muitos produtores de farinha. Tais ferramentas, símbolos da cultura material destas casas, estão intimamente ligadas ao passado destes homens e mulheres de forma que seria quase impossível se reconstruir uma história destes espaços sem

²REDE, Marcelo. História e cultura material. In: CARDOSO, Ciro Flamarion e VAINFAS, Ronaldo. (Orgs.) **Novos Domínios da História**. – Rio de Janeiro: Elsevier/Campus, 2012. p. 145.

³ Os depoimentos citados a partir deste ponto foram colhidos com a devida autorização dos entrevistados.

⁴ Cilindro dentado para triturar a mandioca.

⁵ Depoimento de seu Francisco Otávio em 23 de Fevereiro de 2009.

⁶ CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

⁷ ALMAEIDA, J. R. de. AMORIM, M. A. B. V. BARBOSA, X. de C. Performance e Objeto Biográfico: questões para a História Oral de Vida. **Oralidades: Revista de História Oral**, Ano 1: Nº. 2 : Jul-Dez/2007 –I São Paulo. NEHO-USP. p. 102.

⁸ _____ . AMORIM, M. A. B. V. BARBOSA, X. de C. **Performance e Objeto Biográfico**, p. 102.



considerar o relevante papel material e ao mesmo tempo imaterial que tais coisas representaram e ainda representam em alguns contextos. É Menezes quem afirma que “cindir cultura material e cultura não material é ignorar a ubiquidade das coisas materiais, que penetram todos os poros da ação humana e todas as suas circunstâncias”.⁹ Dentro desta perspectiva faz sentido percebermos as (res)significações pelas quais passou esta relação entre material e imaterial no desenrolar de um processo histórico marcado pela exclusão das forças do inanimado presentes principalmente em atividades praticadas por grupos sociais vistos como de menor importância.

Nestes casos em que o objeto de investigação faz parte de uma realidade diferenciada, ou seja, uma atividade de subsistência imersa em um meio socioeconômico em que as pesquisas historiográficas se voltaram para a investigação da grande produção comercial, a redução da escala de observação se torna imprescindível na medida em que possibilita darmos visibilidade ao micro dentro do macro, ao local dentro do global. Dito isto faço minhas as palavras de (Revel, 1998) quando afirma que

O que a experiência de um indivíduo, de um grupo, de um espaço permite perceber é a modulação particular da história global. Particular e original, pois o que o ponto de vista micro-histórico oferece à observação não é uma versão atenuada, ou parcial, ou mutilada, de realidades macrosociais: é [...] uma versão diferente.¹⁰

As casas de farinha são este lugar particular e original onde dezenas de trabalhadores envolvidos num processo de produção singular deixaram sua marca e foram marcados historicamente pela significação/ressignificação da relação objetiva e ao mesmo tempo subjetiva com que forjavam o seu dia a dia nas farinhadas, estas, imbuídas de um valor que pautava a luta pela sobrevivência de médios e pequenos camponeses no interior do Brasil e que a historiografia dita tradicional sistematicamente excluiu de suas perspectivas históricas.

Contudo pode-se imaginar que esses espaços nada comportam de relevante para o processo histórico e que também ao se abordar esses lugares o façamos de maneira menos complexa de modo que não sejamos capazes de analisá-los em todas as suas perspectivas possíveis para uma correta compreensão do papel destes objetos no processo de produção e de reconstrução da história. Concordo plenamente com Espada Lima ao afirmar que

A ideia de que se pode revelar muito olhando com atenção para um lugar onde aparentemente nada acontece sugere, se não um procedimento, ao menos a

⁹ MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. A cultura material no estudo das sociedades antigas. **Revista de História** (USP), São Paulo, N.º. 115, - JUL. – DEZ. 1983; p. 107.

¹⁰ REVEL, Jacques (org.). **Jogos de escalas: a experiência da microanálise**. Tradução: Débora Rocha – Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1998, p. 28.



qualidade de uma observação ou de uma perspectiva frente aos objetos da análise. Uma atitude intelectual que se alimenta da convicção de que o olhar através do microscópio, o interesse pelo minúsculo – ou mesmo, no limite, pela miudeza e por aquilo que mais facilmente se negligencia –, pode revelar dimensões inesperadas dos objetos e, com sorte, perturbar convicções arraigadas no domínio da história.¹¹

Nossa convicção e propósito não é perturbar exatamente, mas jogar luz em um objeto que deixou marcas relacionadas à ação do homem em determinado tempo e, como aponta Ginzburg é “preciso voltar-se para as marcas residuais deixadas por ela [...] nos traços da cultura material”¹². É nessa relação com a materialidade das casas de farinha e na observação das lentas mudanças sofridas no período em questão que encontramos as marcas de um tempo longo, traços de uma prática que nasceu com os nativos indígenas e que ao ser apropriada pelos camponeses também se apropria deles nesse amalgama que caracteriza a relação entre as coisas e os homens.

História e Cultura Material

As relações entre história e cultura material nem sempre foram amigáveis. De um lado os historiadores sempre superestimaram as fontes escritas deixando em segundo plano as coisas materiais, quando se utilizavam destas fontes se restringiam à sua fisicidade em si deixando de lado os aspectos subjetivos subjacentes a todo objeto material, pois o objeto não existe em si, é na interação cotidiana que matéria e sociedade se constroem. Por outro lado a Arqueologia que tem nas coisas materiais em si seu objeto de escrutínio catalogava e criava séries de objetos sem considerar contextos mais específicos como a interação destes objetos com o meio social em que foram produzidos, procedimentos estes que só mudaram com o advento da *New Archaeology* na segunda metade do século XX.

Com a história os primeiros estudos considerando a cultura material também aparecem sob o apelo de revisão teórico-metodológico da *Nouvelle histoire* e dos *Annales*, porém sem muito impacto na forma e no modo de refletir a relação entre dimensões materiais e a organização social de modo que só no final do século XX é que a cultura material se torna objeto definitivo das produções historiográficas. O viés histórico para uso da cultura material pode ser encontrado em um estudo de Ulpiano Bezerra de Meneses onde afirma que, por cultura material poderíamos

¹¹ ESPADA LIMA, Henrique. **A micro-história italiana: escalas, indícios e singularidades**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. pp. 13-14.

¹² _____ . **A micro-história italiana**, p. 302.



entender “aquele segmento do meio físico que é socialmente apropriado pelo homem”¹³, ele ainda enfatiza que a relação entre material e sociedade não se concretiza em uma relação unilateral, mas deve ser entendida como “produto e vetor das reações sociais”¹⁴. Marcelo Rede explica que, é “produto porque resulta da ação humana [...] vetor porque constitui um suporte e condutor concretos para a efetivação das relações entre os homens”¹⁵.

Daqui em diante passaremos a analisar de forma a enfatizar constantemente a recíproca relação entre os diversos espaços da casa de farinha, a utilidade das diversas ferramentas e espaços que compõem seu interior e ressignificações adotadas nos usos de tais objetos. Os tanques de peneirar, de tirar goma, de guardar farinha torrada, o caititu, (conhecido também como tarisca ou rodete, ferramenta de triturar a mandioca já pronta), além da prensa para retirar o excesso de umidade da massa antes de ir ao forno. Todos esses são elementos essenciais no espaço deste engenho. Atentaremos ainda para as transformações pelas quais passaram algumas destas ferramentas como o uso da prensa com fuso de madeira e, posteriormente, a adoção da prensa com fuso de ferro tendo facilitado a prensagem da massa, tornando-a mais enxuta. Conheceremos também o forno, que é um dos espaços muito importantes da casa, pois dele sai a farinha pronta para o consumo. Por outro lado, lançaremos atenção aos profissionais que faziam da casa de farinha um espaço vivo, humanizado. Tentaremos responder algumas problemáticas que envolviam a relação homem/ferramenta no cotidiano das farinhadas.

Como os profissionais do forno, os torradores, viam este espaço e como resistiam ao calor emitido nos dias de farinhada? O que ficou no imaginário daqueles que tanto se esforçavam para fazer uma boa farinha? Como a profissional da goma, a tiradora de goma, resistia tanto tempo de pé enquanto obrava o “milagre” da extração desse polvilho com o qual se faziam as tapiocas de forno no final da farinhada?

A casa de farinha não é um lar, espaço de moradia, mas um lugar onde se instalam, periodicamente, aqueles responsáveis pelos processos mais complexos no contexto da farinhada, como o forneiro, o preneiro e a tiradora de goma durante o processo de fabricação da farinha.

¹³ MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. A cultura material no estudo das sociedades antigas. **Revista de História** – USP - São Paulo, Nº. 115, - JUL. – DEZ. 1983. p. 112.

¹⁴ _____. A cultura material no estudo das sociedades antigas. **Revista de História** – USP - São Paulo, Nº. 115, - JUL. – DEZ. 1983. p. 113.

¹⁵ REDE, Marcelo. História e cultura material. In: CARDOSO, C. F. e VAINFAS, Ronaldo. (Orgs). **Novos Domínios da História**. – Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. p. 147.



Como nos foi possível observar ninguém mora na casa de farinha. A família do produtor e seus agregados se hospedam temporariamente neste espaço – entre uma e duas semanas no máximo – transformando o local em um lugar dinâmico de convivência, transformação e conflitos. Era um espaço que geralmente se localizava ao lado da casa de morada do dono ou ao lado da casa do gerente, se esta se encontrava numa fazenda.

Nos anos de 1970 a casa de farinha seguia um certo padrão físico estrutural no município de Itapiúna,¹⁶ pelo menos naquelas instaladas em propriedades de fazendeiros que possuíam maior poder aquisitivo, como as do Senhor Valdemar Antunes, grande comerciante, fazendeiro e dono de casas de farinha nas localidades do Touro e Lagoa do Mato, a do Senhor João Soares na então comunidade de Várzea das Bestas – atual Barra Nova – também fazendeiro e produtor de farinha, a de propriedade de Seu Raimundo Rosa na comunidade de Marrecas, a do Seu Brasilite na localidade de Nova Olinda, a do fazendeiro Oscar Donana na comunidade de Cajuás, na comunidade de Carnaubinha (hoje submergida pelas águas do Açude Castro – no período havia o aviamento do senhor Antônio Costa), a do senhor Antônio, na comunidade da Reforma. Ao todo em Itapiúna, havia em média 45 casas de farinha, entre as com boa estrutura e as menos equipadas. Mas observamos que em 1975 ainda havia em Itapiúna aviamentos com tecnologias da década de sessenta. Por exemplo, a casa de farinha de propriedade de seu Luiz Frazão, na localidade de Barra dos Frazões, usou a roda até o início dos anos oitenta, quando conseguiram comprar um motor a diesel – a energia ainda não tinha chegado por lá. Usavam-se lampiões a gás ou lamparinas para iluminar as noites de farinhada que às vezes adentrava na madrugada.

Como falei anteriormente, o nível de infraestrutura era determinado pela condição econômica de cada proprietário – a casa de farinha dos Frazões não possuía um quarto para guardar a produção do arrendatário, a farinha era guardada no casarão do Senhor Luiz, o “patriarca” da família, já falecido.

¹⁶ Um dos municípios da Região do Maciço de Baturité localizado a 110Km da capital, Fortaleza-CE e espaço da pesquisa realizada naquele momento.



Fig. 1-Casas de farinha que ainda resistem desde os anos de 1970 em Itapiúna. Álbum particular do Senhor Francisco Otávio. Foto de 2004. (digitalizada com permissão do dono).

Havia também as casas com menor infraestrutura que pertenciam àqueles proprietários de menor poder aquisitivo. As casas com melhor infraestrutura eram construídas em modelo chalé com no mínimo um quarto e um grande galpão coberto com telhas de barro batido produzidas em olarias¹⁷ artesanais. Estas casas de farinha, além da infraestrutura necessária à produção de farinha e seus derivados, ainda possuíam um cômodo onde os produtores arrendatários do espaço podem utilizá-lo para ir guardando a farinha enquanto o processo da produção estava acontecendo, processo que em algumas casas levava em média entre três e sete dias por produtor. Este quarto possuía dupla função: servia para hospedar alguns profissionais da farinhada, o próprio dono da arranca, o forneiro que tinha que “pegar com escuro”¹⁸ e a tiradora de goma que precisava lavar a massa muito cedo para ser prensada e depois levada ao forno que, de madrugada já havia sido aceso pelo forneiro. Outra função do quarto era guardar a farinha torrada acondicionada em sacos de pano ou de plástico até o fim da farinhada quando o dono a transportaria para sua casa em lombos de jumentos e burros, principais meios de transporte da mandioca para a casa de farinha e da farinhada para a casa do proprietário. Veja o que diz Dona Didi. “eu mais esse meu irmão, nois saimo foi de rede pronta, dormia lá, só vinha no fim de semana”¹⁹ Em outro depoimento fica clara a importância do quarto numa casa de farinha: “Eu dormia na casa de farinha mermo! Dormia na casa de farinha! Na casa de farinha dormia só eu e o preneiro, nois dormia lá pro mode pegar sedo, né. Dormindo em casa a pessoa perdia a hora

¹⁷ Lugar onde se produziam telhas sem o uso de máquinas, mas à mão.

¹⁸ Bem sedo, é como ainda se fala nos sertões do Nordeste.

¹⁹ Depoimento de Maria Luiza Martins dos Santos de setenta anos tiradora de goma experiente e irmã de seu Tioca, torrador. Fevereiro de 2009.



de pegar. O preneiro botava uma prensa enxuta ali e outra na prensa e nois começava a arrochar²⁰.

Vejam os que as marcas do cotidiano destes profissionais da farinha se encontram de forma indelével nas memórias de homens e mulheres que, de uma forma ou de outra, têm a casa de farinha como um lugar onde passaram uma parte das suas vidas, onde produziram para a subsistência da família. Um verdadeiro “lugar de memória” no sentido de que foi neste espaço onde boa parte do que colocavam na mesa vinha daí. Parte da produção era vendida no mercado local para que se pudesse comprar outros gêneros alimentícios como açúcar e arroz por exemplo.

Tirando a goma

O galpão sustentado por várias colunas era o espaço onde se encontravam os tanques em um número de mais ou menos cinco, dois para tirar goma – quando a casa era de melhor infraestrutura – um para peneirar a massa prensada e, em outro se aparava a massa após ser cevada pelo caititu e ainda um grande ou dois pequenos – dependendo da estrutura da casa – para esfriar a farinha após sair do forno antes de ser ensacada, este geralmente se localiza anexado ao forno. Ainda havia algumas casas que possuíam dois tanques embaixo da prensa para aproveitar um pouquinho de goma que assentava da manipueira²¹ escorrida na prensa, apesar de ser uma goma de pouca qualidade, suja.

Estes tanques, pelo que pude observar em casas já abandonadas e nas que ainda resistem, têm tamanho médio, de aproximadamente 1 a 4m³ dependendo das condições financeiras do dono da casa de farinha. A quantidade de tanques era muito importante neste espaço, pois agilizava o processo de fabricação dos derivados da mandioca. Dona Maria Luiza Martins dos Santos nos dá uma dica da sua relevância.

Só trabalho mais tirando goma. Meio dia, raspando, de tarde tirando goma. Quando termino de tirar a goma prá deixar assentar prá tirar outra né, lá vou prá mandioca, passa o dia, passa o dia! A gente só tira um tanque, assim [...] logo assim nos primeiro dia a gente só tira um tanque, aonde tem mais tanque a gente tira mais.²²

“*A gente só tira um tanque*” expressão usada por Dona Maria Luiza pode nos fazer perguntar se ela está falando das farinhadas dos anos 70 ou se reporta às que ela continuou a fazer após esses anos. O que podemos dizer é que passado e presente se confundem quando a

²⁰ Depoimento de Luiz dos Santos Lima de sessenta anos forneiro, torrador de farinha, o seu Tioca. Fevereiro de 2009.

²¹ Líquido com alto teor de ácido cianídrico altamente venenoso jogado fora em lugar longe de animais.

²² Depoimento de Maria Luiza Martins dos Santos de setenta anos tiradora de goma experiente. Fevereiro de 2009.



atividade que praticamos sofre mudanças, mas as permanências estão sempre presentes na memória demonstrando as várias temporalidades a que as memórias estão sujeitas quando são chamadas a testemunhar no presente. E será que isso torna a fala de Maria Luiza menos importante como fonte oral para a história? Nada pode apagar a verdade que se encontra em sua memória e na de muitos que tiveram sua história de vida permeada por este fazer que está impregnado de significados na memória coletiva desta comunidade de destino. Como afirma o próprio Meihy: “ ‘comunidade de destino’ é o resultado de uma experiência que qualifica um grupo dando-lhe princípios que orientam suas atitudes de maneira a configurar uma coletividade com base identitária.”²³

Em todos os depoimentos de tiradoras de goma é consenso a afirmação: “*tem que ter cabeça boa*” expressão esta que tem grande significado para quem pratica esta arte. Tirar goma não é só um ato físico-motor, mas o resultado de anos e anos de experiência adquirida desde a infância de uma prática que não pode ser medida metricamente, mas pode ser sentida quando nos fazemos ouvintes atentos e observadores sensíveis.

Tirar goma tem um segredo, [...] porque a goma, ela só rende se a pessoa tiver a cabeça boa! Tem gente que tira, mas não tem rendimento. Cabeça boa é render a goma! É render a goma que a pessoa tira, que as vez tem gente que tira. Tira, enche um tanque mas num rende a goma. Num rende!²⁴

Este segredo seria a própria experiência? Ou seria o resultado de superstições de que são acusados os farinheiros pelos que ainda insistem em afirmar que a produção de farinha foi rodeada de aspectos folclóricos? Experiência ou superstição folclórica não importa, o que se sabe é que esta subjetividade sempre esteve presente no concreto da vida dos farinheiros dessas bandas do Nordeste e no Ceará não foi diferente. E bem se sabe que a história é feita do amálgama dessas duas realidades a concreta, supostamente objetiva e a imaterial por muitos criticada como disforme e subjetiva.

Até mesmo entre os homens se fala deste “segredo” ou habilidade das tiradoras de goma, como que, em se fazendo parte do dia a dia destas mulheres, – tirar goma sempre foi uma atividade típica de mulheres – também se tome conhecimento da forma como elas próprias se autovalorizavam. Vejamos o que diz senhor Brasilite: “Tinha muiér que tirava goma porque tinha cabeça boa. Diz ela que tirando goma tendo a cabeça boa, a goma assenta bem assentadinha.

²³ MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de História Oral**. Edições Loiola, 4ªed., São Paulo, 2002. p. 63.

²⁴ Depoimento de Maria Luiza Martins dos Santos. Fevereiro de 2009.



Parece que é sorte, né. Aí aquela goma assenta bem assentadinha e a que tinha a cabeça baldeada, aí aquela goma virava mais era borra²⁵.

Sobre o processo de tirar goma temos uma descrição feita por dona Zélia, experiente tiradora de goma desde jovem.

Tirar goma? Eu achava era bom, aquilo, ali, depois daquela passada no[...] que chama tarisca, né. No cocho, né, no cocho. Aí daí agente pega ela, passa num pano, né. Numa cordinha. Numa redinha. Aí, a gente pega um pano fino forte, né. Pano fino forte, arma a redinha, né, entre uma furquia²⁶ e outra no aviamento. E daí a gente pega aquela massa com manipueira e tudo e esfrega no pano e a manipueira desce, né, vai aparando no cocho, aí vai aparando. Aí depois que agente para, deixa assentar. Aí quando assenta a manipueira fica bem fininha, o líquido, né. Fica como uma aguazinha limpa, tira fora e a goma fica embaixo. A tal goma fresca! né. É ali a gente apreende esses torrãozão, bota prá vasilha e daí bota pá secar, né.²⁷ (Grifos nossos)

No sentido de se autovalorizar – “*eu achava era bom*” – é que muitas destas profissionais acabam omitindo certas informações que são cruciais para se caracterizar uma atividade que aparentemente parece fácil, mas de certa forma impunha certo grau de dificuldade a quem praticava. Imagine passar o dia inteiro em pé naquele movimento de sobe e desce para pegar a massa cevada, colocar na rede de tirar goma, espremer com força após ter jogado várias cuias²⁸ d’água para lavar? Dona Maria Luiza nos dá uma ideia do resultado desses movimentos repetitivos: “Nunca cansei não, tanto fazia para tirar como para raspar. Para raspar mandioca eu acho mió de que tirar goma. Taqui, esses meus dedo é aleijado, né de outra coisa não, é de espremer²⁹” (Grifos nossos). Nunca cansou mas ficou aleijada dos dedos de uma mão deixando clara a dureza de sua atividade que exige muita força, habilidade e resistência.

²⁵ Depoimento do senhor Brasilite Pontes Castelo de 87 anos, fazendeiro dono de engenho e casa de farinha. Fevereiro de 2009. Borra era um tipo de goma suja, imprestável para consumo.

²⁶ Porrete de madeira bifurcado na parte superior onde se amarrava a rede de lavar mandioca ralada.

²⁷ Entrevista com Antônia Zélia dos Santos. Fevereiro de 2009.

²⁸ Uma das partes da cabaça planta comum no Nordeste.

²⁹ Depoimento de Maria Luiza Martins dos Santos. Fevereiro de 2009.



Fig. 2 - Dona Didi na arte de tirar goma. Álbum particular de Dona Didi. Foto de 2004. (Digitalizada com permissão da dona).

Fora os segredos que cada uma das profissionais da goma guardam, temos uma descrição de Auguste de Saint-Hilaire falando que usa-se uma espécie de rede, “A extremidade superior da rede é presa no soalho, a outra a um cabrestante; este gira e por esse meio estende a rede que, agindo sobre a polpa, obriga o resto da água a sair.”³⁰

As casas de farinha e as farinhadas com toda sua materialidade e subjetividade – como todo objeto da história – sofreram mudanças importantes nos anos 70 que precisam ser problematizadas e analisadas dentro do seu contexto histórico próprio, não podendo ser postas no esquecimento por uma historiografia que ignora, principalmente, as mudanças ocorridas nestes espaços. Quais foram estas mudanças? Representaram muito no dia a dia dos farinhaeiros? Apesar das mudanças, como em tudo que é histórico, há muitas permanências. Elas têm muito a nos mostrar em termos materiais e precisamos ser capazes de interpretar os significados que toda materialidade destes espaços representava na vida de muitos produtores de farinha.

O observador do passado não precisa de seus olhos somente para usá-los sobre velhos e indecifráveis escritos. Ele também precisa abri-los bastante para o espetáculo do mundo material. Assim conseguirá construir, pouco a pouco,

³⁰ SAINT-HILAIRE, Auguste. **Segunda Viagem ao Interior do Brasil**. Comp. Editoria Nacional, S. Paulo, 1936, p. 115/9 *apud* AGUIAR, Pinto. **Mandioca: pão do Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; 1982, p. 73.



uma história tal como a sonhamos; uma história capaz de tomar o ser humano por inteiro, com as coisas que ele criou e que o comandam.³¹

Esses vestígios do mundo material estão aí à nossa disposição para que possamos, através da reconstrução de seus significados, colaborar para uma historiografia menos excludente na medida em sejamos capazes de reconhecer os papéis exercidos pelos mais diferentes personagens do mundo do trabalho em suas diversas peculiaridades culturais.

O forno e o torrador

Entre os elementos que compõem a infraestrutura da casa de farinha está um que podemos caracterizar como o que exige muita resistência no ato de usá-lo. O forno é de onde sai o produto final de uma farinhada, a farinha torrada. Mais do que uma tecnologia para torrar farinha, o forno é um espaço que carrega em si uma carga de significados que só podemos compreender quando ouvimos aqueles que, dias e dias, meses e meses enfrentam a quentura e o calor da fornalha da casa de farinha.

Materialmente falando, o forno é um espaço arredondado com 1,10m de altura, a parte superior onde se põe a massa para ser torrada tem em média 12m de diâmetro, é formada por lajes de cimento postas sobre trilhos de ferro que ajudam o forno a se aquecer mais rapidamente, são trilhos descartados pela companhia ferroviária ou que eram adquiridos com responsáveis pelas ferrovias por alguma autoridade amiga do dono da futura casa de farinha. Havia também as casas em que as lajes de cimento eram assentadas em pequenas paredes de tijolo na parte interna do forno. Segundo relatos de torradores, os fornos com paredes de tijolos demoram a esquentar, mas quando esquentam permanecem assim por várias horas.

Manusear como forneiro exige muita habilidade: além do raio circunferencial ser grande – em algumas casas era de aproximadamente uns doze metros de circunferência, o que exige um rodo³² com um cabo muito comprido – a temperatura chega a atingir 50°C em certos períodos de um dia de farinhada. A boca do forno geralmente fica na parte externa da casa o que ameniza um pouco, mas mesmo assim o forneiro precisa de muita resistência para suportar o calor, e é por isso que os forneiros preferem trabalhar começando de madrugada, ou seja, “acordando com escuro”, muito cedo na linguagem do sertanejo, como citei anteriormente, até as nove dez horas e continuando no final da tarde, quando o impacto da temperatura é amenizado por uma menor

³¹ BLOCH, Marc. **A terra e seus homens: Agricultura e vida rural nos séculos XVII e XVIII**. Bauru, SP: EDUSC, 2001, p. 118.

³² Ferramenta com que se mexe a farinha molhado no forno até dar o ponto de consumo.



temperatura destes turnos. O peso do rodo e da farinha, que precisava ser mexida sem parar, exigiam do forneiro uma habilidade física extraordinária, “o suor pingava da cabeça aos pés, mas não podia parar,” diz seu Francisco Otávio, produtor de farinha desde menino.

Nesta relação do corpo com o forno é que se dá a construção de significados que se subjetivam no cotidiano dos forneiros. O uso do forno pode acabar por provocar doenças naqueles que lidam com ele durante muito tempo.

Eu mesmo quase pegava um ramo por causa da quentura do forno, tive um grande dor de cabeça, o que me salvou foi a cachaça alemã, se não eu não sei o que podia ter acontecido comigo, minha mulher ficou muito preocupada, mas eu disse prá ela, larga de ser besta mulher, vaso ruim não se quebra.³³

Em outro relato seu Tioca no diz:

Doze hora da noite pegava de novo, doze hora da noite! doze hora da noite! se o camarada quisesse sair sedo. Quatro hora eu terminava quatro fornadas. Dez saco, quinhentos quilos por dia, quatro fornada. Todo dia nós tirava. Até seiscentos quilos saia, né. Trabaiei pro finado Valdemar, trabaiei pro pai dela aqui [a esposa de seu Tioca assistiu à entrevista] trabaiei pro Raimundo Rosa, trabaiei por Zé Augusto, trabaiei naquela casa de farinha lá no João Rosa. Sempre gostei de ser torrador. Gostei. É um trabaio pesado, um trabaio pesado, o cabra só aguenta se tiver coragem, se não tiver coragem o cabra não se meta não, que não aguenta não. Sentia muita quentura, muita.³⁴ (Grifos nossos)

À semelhança do que Dona Maria Luiza falou, seu irmão Luiz dos Santos Lima também não assume diretamente a dureza do trabalho do forneiro. Seu autoelogio – *cabra só aguenta se tiver coragem* – tem um significado todo especial, pois demonstra satisfação na sua prática profissional, principalmente quando afirma, “Gostei”. Como se nada importasse a não ser a habilidade de um “cabra” de coragem que aguenta; resiste porque é homem. Muitas vezes o elogio do “patrão” era um bom combustível para a autoestima destes profissionais, sejam torradores, tiradoras de goma, e até mesmo os cevadores atenciosos com os perigos da tarisca.

Percebemos que coragem e força são requisitos para lidar com esta ferramenta da casa de farinha e neste sentido “o universo material pode ser considerado parte da própria corporalidade, em uma síntese que, longe de ser estática, implica interação dinâmica entre corpo, espaço e objetos”.

³³ Depoimento de Luiz dos Santos Lima de sessenta anos forneiro, torrador de farinha, o seu Tioca Fevereiro de 2009.

³⁴ Depoimento de Luiz dos Santos Lima de sessenta anos forneiro, torrador de farinha, o seu Tioca. Fevereiro de 2009.



Fig. 3 - Acima Seu Tioca na arte de fazer farinha. Álbum particular do Senhor Tioca. Fotos de 2004. (Digitalizada com autorização do dono).

Mais do que um espaço material, o forno também é um lugar cheio de subjetividade. Mas ao pesquisador menos atento à cultura material dos “fracos”, passa despercebido e “consideram essas pequenas preocupações como abaixo da majestade de Clio”.³⁵ Por isso acabam relegando ao esquecimento um tipo de vestígio material que, com certeza, ajudará o pesquisador interessado a dar sentido histórico a um espaço do qual se demorou a perceber, que “não se tratava, como disseram alguns, de ‘mesquinha agricultura de subsistência’. Nem tão pouco de homens ‘decadentes e degenerados’, como queriam outros. Mas de atores históricos responsáveis por competências...”³⁶ sem as quais a complexa engrenagem do processo histórico estaria comprometida e até mesmo incompleta, e com tal constatação percebemos que omitir informações não é uma característica só da memória, mas uma estratégia de reconhecimento ou não daquilo que interessa ao historiador que inevitavelmente se envolve subjetivamente com seu objeto de estudo.

³⁵ BLOCH, Marc. **A terra e seus homens**, p. 434.

³⁶ DEL PRIORE, Mary e VENÂNCIO, Renato. **Uma história da vida rural no Brasil**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006. p. 48.



De certa forma podemos perceber o quanto demoramos para dar visibilidade às características e peculiaridades das práticas agrícolas de subsistência tidas como insignificantes em uma historiografia voltada para a agricultura de exportação. A produção de farinha sempre esteve ao lado da produção de açúcar não de maneira concorrente, mas de forma coadjuvante alimentando ou complementando a alimentação dos trabalhadores da terra.

Questionando a nossa historiografia agrária devemos e podemos indagar por que um forno de casa de farinha seria menos importante enquanto objeto da história, que em si está impregnado de vestígios da ação de trabalhadores para se relatar, do que uma fornalha de engenho? Que fontes seriam mais dignas de confiança do que as próprias imagens e relatos dos que envelheceram dedicando suas vidas a produzir para os mais abastados? Corroboro com a afirmação de Bloch quando diz que

Frequentemente somente os velhos possuem ainda o manejo dos instrumentos cuja receita, transmitia-se de geração em geração. Se não tomarmos cuidado, eles não tardarão a levar consigo seus segredos nesse reino das sombras cujo acesso o mais zeloso pesquisador não poderia obter.³⁷

Sobre a importância das imagens e relatos vejamos o que diz Peter Burke:

Trazem-nos o que podemos ter conhecido, mas não havíamos levado tão a sério antes. Em resumo, imagens nos permitem ‘imaginar’ o passado de forma mais vívida (...) imagens, assim como textos e testemunhas orais, constituem-se numa forma importante de evidência histórica. Elas registram atos de testemunho ocular.³⁸

Quando se põe em evidência histórica um espaço aparentemente banal, como o forno de uma casa de farinhadas, está dando-se a oportunidade de se fazer justiça com aqueles que, utilizando-se dele, puderam produzir alimentos em uma época em que a farinha engrossava o caldo de muita gente, até mesmo os mais abastados. Na história, “O dever da memória é o dever de fazer justiça pela lembrança ao outro.”³⁹

Graças às técnicas de registros de imagens muito se pode informar sobre a cultura material do passado. E como frisei na introdução, durante todo o desenrolar deste trabalho, me utilizei de fotografias que não falam por si só, mas nos dão uma visão – apesar de fragmentada – clara da materialidade e das práticas de trabalho no cotidiano das casas de farinha. Claro está que estas fotografias não foram produzidas com finalidades explícitas de constituírem fontes para

³⁷ BLOCH, Marc. *A terra e seus homens*, p.108.

³⁸ BURKE, Peter. *Testemunha Ocular: história e imagem*. Bauru, SP: EDUSC, 2004. p. 17.

³⁹ RICOEUR, Paul. *La mémoire, l'histoire, l'oubli*. Paris: Seuil, 2000. p. 108. *apud* DOSSE, François. *História e Ciências Sociais*. Bauru, SP: EDUSC, 2004. p. 159.



eventuais pesquisadores, sejam eles historiadores, etnógrafos ou antropólogos, mas como artefatos de lembranças, que aguçam a memória e conservam a autoestima elevada. Estas também são a única forma – além da oralidade – de se manter registradas as técnicas e tecnologias utilizadas por estes trabalhadores que tendem a desaparecer com o avanço das práticas capitalistas – cada vez mais excludentes – no espaço rural, ethos da produção de subsistência. Sobre isso Peter Burke nos tira um pesado fardo das costas, afirmando que:

Imagens são especialmente valiosas na reconstrução da cultura cotidiana de pessoas comuns. [...] a história da tecnologia ficaria muito empobrecida se os historiadores fossem obrigados a se basear apenas em textos. [...] uma vantagem particular do testemunho das imagens é a de que elas comunicam rápida e claramente os detalhes de um processo [...] que um texto leva muito mais tempo para descrever de forma mais vaga⁴⁰

Neste sentido notamos o papel imprescindível que as imagens – fotografias – representam na investigação histórica quando se trata de agricultura, principalmente a de subsistência. Como afirma Peter Burke,

[...] no que se refere à cultura material, o testemunho de imagens parece ser mais confiável nos pequenos detalhes. Ele é particularmente valioso como evidência da arrumação dos objetos e seus usos sociais [...]. Em outras palavras, imagens nos permitem reinserir velhos artefatos no contexto original.⁴¹

De certa forma as imagens aqui contidas servem a este propósito, qual seja, o de demonstrar que, em se tratando de estudos que relacionados com ferramentas típicas de uma prática agrícola não mais comum nos dias de hoje, elas se tornam imprescindíveis no sentido de registrar mais claramente os vestígios ainda presentes no que chamei anteriormente de verdadeiros “museus a céu aberto” de onde se pode observar, mesmo em decadência, a materialidade daqueles objetos que ainda resistem ao tempo.

A prensa e o preenseiro

Já pela metade dos anos setenta muitas casas de farinha haviam sido abandonadas, o que se explica pela pressão demográfica e as inovações tecnológicas nas formas capitalistas de produzir que levaram o pequeno produtor, desprovido de financiamento governamental, a abandonar o campo, o que provocou a uma drástica redução da produção de farinha de mandioca cultivada. Em Itapiúna no ano de 1975, segundo dados do IBGE, dos 121 produtores de farinha de 1970, só restavam 4. Mas isso não invalida um estudo, mesmo de cunho local, que

⁴⁰ BURKE, Peter. **Testemunha Ocular**, p. 17,100.

⁴¹ _____. **Testemunha Ocular**, p.17,125.



tenha como finalidade reconstruir estes espaços com o poder da escrita alimentada pelas memórias destes “personagens anônimos da história”.⁴²

Compreender que a partir dos anos 70 estes espaços sofreram uma decadência progressiva em termos quantitativos, apesar de ter havido, neste município, uma melhora infra estrutural com a introdução do motor à *diesel* e posteriormente do motor elétrico, é uma responsabilidade que nos cabe enquanto estudiosos do passado, da história. Tais mudanças se deveram a um contexto nacional marcado pela concessão de subsídios governamentais ao trigo, aumento da urbanização, provocando a diminuição no consumo de farinha e conseqüente diminuição destes estabelecimentos em escala nacional. E é claro, tal mudança também afetou esta cultura em escala local já que “[...] a história local – de uma aldeia, de um município – está destinada a fazer compreender as ligações dessa pequena sociedade com o conjunto mais vasto em que inserida”⁴³.

Já antes dos anos setenta havia casas de farinha com motor a diesel, mas eram muito poucas, uma boa parte ainda usava uma roda de madeira provida de duas manivelas e movimentada por dois homens que acionava a tarisca para triturar a mandioca. A prensa, engrenagem formada por dois troncos verticais de madeira nobre, geralmente pau d’arco ou maçaranduba e outro na horizontal com um orifício no centro por onde passa um fuso espiral que acocha a massa preso aos dois troncos verticais, também passou por mudanças no decorrer desta década. Até o início de 1960, se usava uma prensa toda de madeira. De 1975 em diante aboliu-se o fuso de madeira e se adotou o fuso de ferro. Tais mudanças foram positivas. O fuso de madeira se tornava fraco depois de certo tempo de uso e houve casos em que se quebrou durante uma prensada provocando prejuízos para o dono da casa de farinha e para o arrendatário que se obrigava a procurar imediatamente um outro aviamento para terminar a farinhada. O fuso de ferro era mais resistente e aguentava mais acocho sem risco de se romper e para facilitar a prensagem o fuso de ferro era sempre bem lubrificado com óleo queimado ou mesmo graxa. A falta de manutenção periódica nas ferramentas da casa foi causa de muitos prejuízos para donos e arrendatários. O preenseiro era um profissional que precisava ter entre as suas habilidades, muita força, já que prensar a massa, principalmente numa prensa com fuso de madeira, exigia “destreza” deste trabalhador da farinhada. Para esta função estavam sempre prontos dois homens fortes dispostos a usar a força que a atividade exigia. Imagens abaixo nos oferecem uma

⁴² VAINFAS, Ronaldo. **Os protagonistas Anônimos da História: Micro-história**. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

⁴³ BLOCH, Marc. *A terra e seus homens: Agricultura e vida rural nos séculos XVII e XVIII*. Bauru, SP: EDUSC, 2001. p. 203.



perspectiva das práticas e experiências no uso desta ferramenta tão rudimentar e ao mesmo tempo tão importante para o fabrico da farinha.



Fig. 4 - Homens na prensa. À esquerda o trabalhador se prepara para encaixar a manivela no fuso de ferro. À direita dois homens acocham girando o fuso para prensar a massa. Foto de 2004. Álbum do Senhor Francisco Otávio. (Digitalizada com permissão do dono).

Observando as casas de farinha da Região do Maciço de Baturité, podemos constatar que existem vários modelos de prensas com fuso de ferro, isso se deve às diferenças sensíveis entre os donos com maior e menor poder aquisitivo que se dispunham ou não a adotar modelos que exigissem menos esforços. Observando as figuras 5 e 6, podemos ter uma ideia da diversidade das prensas que foram sendo utilizadas no decorrer do tempo nesta região.



Fig. 5 – Prensas com fuso de madeira à esquerda e com fuso de ferro à direita. Casas de farinha modificadas na década de 1970 com a introdução de ferramentas mais eficientes. Foto de 2005. Fotos digitalizadas. Acervo: Evandro de Araújo. Estas prensas se encontram nas localidades de Bico da Arara e Nova Olinda, respectivamente.



Fig. 6 - Prensa da casa de farinha do Senhor Valdemar Antunes já nos anos 70. É uma prensa que possui um mecanismo que torna seu manuseio mais leve exigindo menos esforços do preneiro. Esta prensa ainda se encontra na casa de farinha na localidade de Lagoa do Mato. Acervo: Evandro de Araújo. Foto de 2005.



Percebam pelas imagens que as mudanças foram sensíveis. Por isso precisamos nos desvencilhar das amarras dos grandes avanços técnicos e tecnológicos das culturas de exportação impostas por uma cultura historiográfica que durante muito tempo sofreu de miopia e voltarmos o olhar aos humildes indícios de técnicas e práticas de trabalho aparentemente invisíveis, mas que também representam uma peça fundamental na engrenagem da história. Vejamos o que Marc Bloch nos aconselha:

[...] veem-se frequentemente os antigos procedimentos, que deixaram de servir para operações de escala, sobrevivem, aqui e ali, conservados pelas pessoas modestas ou para trabalhos menores. E assim como o geólogo lida com os testemunhos isolados das camadas desaparecidas, é para esses humildes vestígios de técnicas outrora universais que o observador deverá voltar-se com frequência.⁴⁴

A tarisca e o cevador

Além da prensa, outra ferramenta vai passar por uma sensível mudança que, naquele momento, representará um avanço na forma de se triturar a mandioca. Até meados dos anos de 1960 usava-se uma roda de no mínimo 2m de raio que era movimentada por dois homens através de duas manivelas, conhecida como bolandeira, que acionava um rolo de madeira revestido de centenas de lâminas com dentes pontiagudos e muito afiados denominada de tarisca. Podemos deduzir ser necessário dispensar certa força para fazer mover esta roda.

No outro lado estava o cevador empurrando a mandioca contra este rolo que deixava a mandioca totalmente triturada dentro de um tanque próprio para esse fim que ficava sob a tarisca. Esta ferramenta cortante não sofreu modificações no decorrer dos séculos até hoje, mas tem várias denominações que variam de comunidade para comunidade. Entre os nomes que tal ferramenta recebia podemos citar: tarisca, rodete, bola e caititu.

Tal variedade na nomenclatura de uma ferramenta essencial no processo de triturar a mandioca antes de ser levada para lavagem e extração da goma demonstra a longa caminhada que ela tem nesta atividade e que em cada grupo social em que foi adotada recebeu nomes próprios de uma cultura linguística diferente, o nome caititu, por exemplo, vem de um tipo de mamífero típico da América do Sul que possui uma linha de longos pelos no pescoço de acordo com o Dicionário Aurélio.

Ainda podemos inferir que, no que se refere à temporalidade na história, a maioria das ferramentas e seus usos, além das mudanças lentas que sofreram no recorte temporal deste

⁴⁴ BLOCH, Marc. **A terra e seus homens**, p. 108.



estudo se enquadram no tempo longo da história ou na “longa duração”⁴⁵ como nos ensina Braudel.



Fig. 7 – Roda de acionar a tarisca. Os trabalhadores desta ferramenta eram chamados de puxador de roda. Acervo do Instituto Estadual do Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro. Foto de 1985.

Vejamos o que Antônio José da Conceição nos fala sobre esta forma rústica de ralar a mandioca em algumas casas de farinha no Nordeste ainda nos anos de 1970.

[...] são raladas em cilindro de madeira provido de serrilhas, acionado por uma roda de madeira movida por homem, que se acopla ao mesmo por meio de uma correia de couro – em alguns casos, pode existir um pequeno motor que aciona o cilindro ralador.⁴⁶

As mudanças em escala local se universalizaram, ou seja, foram adotadas por todos os proprietários de aviamentos no início da segunda metade dos anos de 1970. Em 1975 todas as casas de farinha já cevavam sua mandioca com motor a diesel, mas a força humana continuou sendo a chave para movimentar a manivela que dava partida no motor. Mas em meados desta década acontecerá uma nova mudança. A energia elétrica “chega” às principais localidades produtoras de farinha: Nova Olinda, Barra dos Frazões, Touro, Cajuás, entre outras são alguns exemplos. E os proprietários adotaram o motor elétrico menor e mais eficiente. A força humana agora estava dispensada, pelo menos para triturar a mandioca.

O Cevador era um homem que, dentre outras habilidades, precisava ser muito atento ao que estava fazendo, pois esta atividade exigia muita concentração, visto que a qualquer momento poderia se machucar. Casos de perda de partes dos dedos foram relatados. Isso acontecia devido

⁴⁵ BRAUDEL, Fernand. **Escritos sobre a história**. Trad. J. Guinburg e Tereza Cristina Silveira da Mota. São Paulo: Perspectiva, 2005, p. 41.

⁴⁶ CONCEIÇÃO, Antônio José da. **A mandioca**. 3ªed. Nobel. São Paulo: 1987, p. 95.



à grande velocidade do caititu movido a óleo diesel. Dada a impossibilidade de parar subitamente a bola que rodava em alta velocidade alguns cevaradores tinham partes da mão amputadas.



Fig. 8 - A arte de cevar. Álbum do Senhor Francisco Otávio. Foto de 2004. (Digitalizada com permissão do dono).

A casa de farinha era nos anos de 1970, este espaço cujas ferramentas, mesmo rudimentares, já haviam passado por mudanças que facilitaram, ou pelo menos, transformaram a prática de alguns dos profissionais da farinhada. As tecnologias de prensar e cevar sofreram as mudanças mais significativas exigindo novas habilidades dos operários da farinha. De um lado, as técnicas de torrar e tirar goma continuaram imóveis no tempo, sem exigirem novas habilidades para a sua prática; por outro lado, a extração da goma ainda vai permanecer por alguns anos cercada de superstições – “*tem que ter a cabeça boa*” – que as praticantes mais tradicionais ainda insistem em fazer valer. Isso faz parte da própria relação subjetiva entre os elementos materiais e os significados imateriais que foram se construindo em torno dos usos dos objetos.

Como afirma Braudel, “Vida material são homens e coisas, coisas e homens.”⁴⁷ Entendo também que o processo histórico não se dá apenas no âmbito dos grandes feitos e, além disso, é preciso que se faça mostrar, tornar conhecidas as práticas dos chamados pequenos, da produção em pequena escala, por que, queiram ou não, a produção de qualquer produto, por menor que seja, tanto sofre influências do grande mercado como influencia neste. Isto foi o que tentamos fazer ao iniciar esta pesquisa e escrever este material que, longe de ter demonstrado um estudo

⁴⁷ BRAUDEL, Fernand. As Estruturas do Cotidiano: O possível e o Impossível. In. **Civilização Material, Economia e Capitalismo Séculos XV – XVIII (Vol.I)**. São Paulo: Martins Fontes, 2005, p. 19.



em definitivo, pretende ser uma perspectiva de estudo e mostrar caminhos que como historiadores ainda estamos pouco afeitos a seguir.