RELAÇÕES DE TRABALHO NAS CASAS DE FARINHA DE CUITÉ-PB(ANOS DE 1950-1960)

Osmael Márcio de Sena Oliveira[1]

RESUMO
Este trabalho tem por objetivo discutir as relações de trabalho dos agricultores no processo de produção da farinha de mandioca nas décadas de 1950 e 1960 na cidade de Cuité-PB. Estes homens e mulheres trabalhadores carregam um conjunto de saberes e fazeres acerca do processo produtivo, e suas lembranças acerca do trabalho nas farinhadas apresentam também as relações de sociabilidade presentes nos espaços da casa de farinha. A pesquisa parte da análise de fontes orais, e apresenta as perspectivas destes trabalhadores a respeito das etapas produtivas desde o cultivo da mandioca até o processo de torrefação. Atentamos ainda para os significados do trabalho para estes agricultores envolvendo o ofício artesanal, as práticas criativas, os usos dos espaços e instrumentos da casa de farinha e as divisões de tarefas.

Palavras-chave: Trabalho. Agricultores. Memória.

TRABALHO E MEMÓRIA: DISCUSSÕES INICIAIS

O trabalho com a produção de farinha fez parte da vida de muitas famílias cuiteenses. Tanto nas proximidades urbanas, e principalmente, no meio rural, as casas de farinha desempenharam um importante papel no tocante à sustentabilidade alimentar de grupos familiares e pequenos produtores de subsistência. Não só a farinha como também outros derivados da mandioca estiveram inseridos nos hábitos alimentares dos nossos trabalhadores e trabalhadoras.

Nossa proposta é discutir as relações de trabalho dos agricultores no processo de produção da farinha de mandioca nas décadas de 1950 e 1960 na cidade de Cuité-PB. Este ensaio é parte da pesquisa que estamos desenvolvendo no mestrado, na qual pretendemos refletir sobre o mundo do trabalho dos agricultores e agricultoras nas casas de farinha cuiteenses, atentando para as suas memórias, representações, vivências e sensibilidades. O interesse pela temática surgiu a partir da experiência familiar com o trabalho no campo e a produção de farinha. Na graduação iniciamos um estudo que analisava como os trabalhadores representaram a modernização da produção nas farinhadas com a chegada do motor em substituição da roda de madeira que servia para moer a mandioca.

Neste trabalho, iremos nos deter a discussão sobre as relações entre os trabalhadores(as) nas farinhadas , atentando para o conjunto de saberes e fazeres acerca do processo produtivo, e suas memórias acerca do trabalho. Nossa pesquisa parte da análise de fontes orais, e apresenta as perspectivas destes trabalhadores a respeito das etapas produtivas desde o cultivo da mandioca até o processo de torrefação.

Os saberes do ofício estão presentes nas memórias dos sujeitos, que vão se perdendo na medida em que os desgastes causados pelos avanços da idade os incapacitam para compartilhar tão raras experiências de vida. Vivenciamos em nossa sociedade um momento da rápida informação, de transformações em ritmo acelerado e de significativos avanços tecnológicos que acabam por levar ao esquecimento os ocorridos de outrora e até mesmo os recentes.[2]

Buscamos construir uma história sob a ótica de pessoas comuns, considerando estes agricultores e agricultoras como sujeitos ativos no processo histórico, que possuem intensa relevância para uma produção historiográfica a partir de novas perspectivas e possibilidades.

---

[1] Pós-graduando em História na Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) osmaelmarcio@hotmail.com
[2] CABRAL FILHO, Severino. *O pão da memória*: velhos padeiros, lembranças, trabalho e história. João Pessoa: Editora Universitária / UFPB, 2004.

Assim, caminhamos no sentido de quebrar os silêncios no qual estes velhos trabalhadores são constantemente submetidos, e [...] dar voz àqueles que normalmente não a têm [...].[3]

Nesse sentido, o uso da história oral torna-se bastante proeminente para a pesquisa histórica por nos revelar o "indescritível", e nos apresentar meios de alcançar e enxergar realidades que não seriam possíveis talvez por outros caminhos.

> É através do oral que se pode apreender com mais clareza as verdadeiras razões de uma decisão; que se descobre o valor de malhas tão eficientes quanto as estruturas oficialmente reconhecidas e visíveis; que se penetra no mundo do imaginário e do simbólico, que é tanto motor e criador da história quanto o universo racional (JOUTARD, 2000 .P.34).

Ao ouvirmos as experiências dos velhos 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 na pesquisa historiográfica.

Ao mesmo tempo as fontes orais nos são apresentadas enquanto relevantes portadoras de subjetividades, uma vez que o expositor pode relatar aspectos além de simples fatos, e alcançar os conflitos, as afetividades e os desejos, pois a evidência oral pode nos contar

> [...] não apenas o que o povo fez, mas o que queria fazer, o que acreditava estar fazendo e o que agora pensa que fez. Fontes orais podem não adicionar muito ao que sabemos, por exemplo, o custo material de uma greve para os trabalhadores envolvidos; mas contam-nos bastante sobre seus custos psicológicos. (PORTELLI, 1997. P.31).

Embora o trabalho com a história oral possa apresentar seus limites em relação à própria memória, já que esta envolve as possibilidades do esquecimento, as alterações e sua propensão para o mito e a lenda, tais questões possuem sua relevância ao nos "introduzirem no cerne das representações" [4], permitindo ao historiador ter acesso as perspectivas dos entrevistados bem como suas versões acerca dos fatos.

A memória é um campo de construção e reconstrução, onde as lembranças são retomadas por imagens estruturadas pela nossa vivência atual. Cabral Filho (2004) explica que nesse processo de construção, a memória adquire um sentido de herança, e ao ser transmitida, se torna mais ampla para os que a recebem.

> A transmissão das lembranças, portanto, processam a construção da memória, mas 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).

Assim, o autor expõe acerca 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. 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, 1998.p.55).

Montenegro (2013) explicita que 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

---

[3] JOUTARD, Philippe. Desafios à história oral do século XXI. Apud. FERREIRA, Marieta de Moraes. Et alli; História Oral: desafios para o século XXI – Rio de Janeiro : Editora Fio Cruz/Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC - Fundação Getulio Vargas, 2000. p. 33.

[4] JOUTARD, 2001, p.34.

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).

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 hoje, são imagens do passado reelaboradas a partir do tempo presente. Tais representações trazem em si as formas que os trabalhadores enxergam o seu mundo, as suas vivências e aspectos de sua personalidade. Nesse sentido, a história de vida do nosso trabalhador ou trabalhadora torna-se extremamente significativo, 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).

RELAÇÕES DE TRABALHO: AS FARINHADAS NO LEMBRAR DO SEUS TRABALHADORES

A farinhada significava o momento de execução de um determinado número de trabalhos, desde a extração da mandioca até a fase final de torrefação da farinha. Para além de simples ambientes de trabalhos, as casas de farinha representavam também espaços de sociabilidade, na qual os serviços realizados eram acompanhados pelos encontros, conversas e cantorias.

As memórias acerca das vivências nas farinhadas dos agricultores e agricultoras nos apresentam um mundo de trabalho visto de outra perspectiva, acompanhado de relações, trocas de serviço, saberes e toda uma experiência de vida. Descrever a forma de trabalhar vai além de um simples esforço de expor o acontecido, pois as lembranças vêm carregadas de subjetividades, como uma recordação viva "[...] tão presente, que se transforma no desejo de repetir o gesto e ensinar a arte a quem o escuta [...]" (BOSI, 1998).

A mandioca era cultivada paralelamente a outros gêneros alimentícios como o milho, o feijão e a fava, e quando a roça[5] estava pronta para ser extraída, os trabalhadores se organizavam para produzir a farinha de mandioca. Assim, as farinhadas compunham parte do trabalho do agricultor, uma vez que nos períodos em que não estivessem produzindo a farinha, os agricultores trabalhavam em seus roçados nos diversos afazeres necessários para o cultivo

[5] A roça pode apresentar diferentes significados. No dicionário ela é definida como um terreno de pequena lavoura ou para se referir à zona rural, o campo. No entanto, o termo *roça* presente nas falas dos entrevistados neste trabalho se refere à planta Maniva (do gênero *Manihot* da família *Euphorbiaceae*) cuja raiz é a mandioca.

das plantações, como lavrar a terra, construir leirões[6] ou limpar o terreno das plantas que prejudicassem as lavouras.

As farinhadas envolviam trabalhadores e trabalhadoras para atividades específicas, e a família de quem estivesse organizando a farinhada também estava, muitas vezes, inserida no trabalho. O processo de produção da farinha era realizado por etapas, na qual algumas destas necessitavam de trabalhadores especializados para sua efetivação, e já em outras etapas, podia haver revezamento entre os que estivessem envolvidos.

Neste trabalho, utilizaremos as falas de quatro trabalhadores e três trabalhadoras que vivenciaram por muitos anos o trabalho nas casas de farinha. Dentre os (as) colaboradores (as), conseguimos contemplar suas experiências nas diversas funções necessárias que havia para a produção da farinha, como as etapas da extração da mandioca, raspagem, moagem, prensagem da massa e torrefação.

Neste momento vamos descrever e analisar minunciosamente cada etapa da farinhada, bem como explicitar os instrumentos e espaços necessários para a produção da farinha de mandioca a partir das lembranças dos (as) trabalhadores (as). Suas memórias aqui retomadas se tornam extremamente relevantes para refletirmos acerca de suas vivências no mundo do trabalho bem como analisar suas representações sobre o trabalhar nas casas de farinha.

O cultivo de maniva, planta cuja raiz é a mandioca, era praticado em várias regiões da cidade de Cuité, desde as extensões próximas a zona urbana como também nas áreas rurais. O Sr. José Terêncio[7] explica que o plantio da mandioca era muito intenso nas décadas de 1950 e 1960, e que muitos terrenos onde atualmente existem bairros formados, eram naquela época todos plantados por roça, o que resultava em uma grande produção de farinha.

A maniva era plantada a partir de um pedaço de caule do próprio vegetal, de aproximadamente 10 cm. No entanto, não bastava apenas cortar o caule: deveria saber fazer o corte apropriado e selecionar um fragmento de caule firme, do contrário a planta não germinaria.

O Sr. Belízio Ramos[8], que trabalhou por mais de 30 anos com a produção da farinha de mandioca em Cuité, nos fala sobre a sua experiência com o cultivo da maniva, e ressalta a importância do corte do caule da planta para que ocorresse o enraizamento:

> "Quem me ensinou a plantar foi meu pai, meu pai sabia plantar, cortava maniva, preparava, cortava os pedacinhos todinho, cavava a cova meia funda e cobria de terra e pronto. Era muito fácil plantar também. Era fácil plantar a maniva, quer dizer, 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" [...].

Geralmente, estes trabalhadores ingressavam na agricultura desde a infância com a família, onde a inicialização no ofício se dava principalmente com os pais, na qual estes transmitiam os saberes necessários para o trabalho no campo. Coutinho (2015) destaca o papel da família nos ensinamentos do trabalho na roça, em especial quando trata-se de uma tarefa específica como a função do forneiro em torrar a farinha de mandioca. Ao estudar a comunidade rural de Lagoa do Saco no município de Monte Santo - BA, a autora expõe a respeito da relevância do forneiro para a torrefação da farinha, uma vez que este deve saber o "ponto" de tirar o produto do forno, um requisito adquirido através de um processo de aprendizagem e experiência com a família.

O "corte bem feito", ressaltado pelo Sr. Belízio, era a condição inicial para que obtivesse êxito no cultivo da maniva. Havia casos em que não ocorria a germinação da planta devido a uma má escolha do caule ou falha no corte. Por mais que parecesse uma tarefa

[6] Trata-se das grandes leiras abertas nos terrenos para facilitar o arejamento e drenagem do solo.
[7] Agricultor entrevistado no dia 03 de Setembro de 2013 em Cuité-PB.
[8] Agricultor entrevistado no dia 10 de Janeiro de 2014, em Mossoró-RN.

simples, o plantio da maniva exigia experiência por parte do agricultor para fazer os ajustes apropriados ao cultivo da planta.

> Aí tinha muita gente que era meio novato pra cavar, cortar, mas eu nunca perdi. Olhe... Afonso, João Estaca nunca perderam uma planta de maniva...ele era prático num sabe? Pra enraizar...não perdia não. (Sr. José Terêncio)

Como podemos perceber pelas palavras do Sr. Terêncio, não perder a planta significava que a maniva havia germinado. Ele faz menção a um trabalho bem realizado, com características de um trabalhador com prática no serviço.

Era essencial, para a realização de uma farinhada, que a mandioca se encontrasse apropriada para ser arrancada e poder passar pelos procedimentos para transformá-la em farinha. Geralmente, levava-se em torno de dois a três anos para que as plantações de maniva estivessem com as raízes bem crescidas e amadurecidas, e assim, prontas para serem arrancadas da terra.

Arrancar as mandiocas era considerado um serviço pesado, que demandava muita força para realizar a extração das raízes. O principal instrumento utilizado era o enxadeco, que apesar da semelhança com a enxada, se diferenciava por possuir a extremidade de ferro mais longa e estreita, apropriada para escavar a terra de forma mais intensa.

Na medida em que se extraíam as mandiocas, os trabalhadores faziam pequenos amontoados com estas, para que outra pessoa pudesse levá-las até a charrete ou caçuás, para em seguida serem transportadas até a casa de farinha. Ainda no roçado, as manivas eram juntadas e levadas por algum criador de gado para serem transformadas em alimento bovino. No entanto, se fosse em tempos de chuva, os agricultores selecionavam alguns caules da planta para realizar já um novo plantio de manivas.

O Sr. Titi Oliveira[9] nos fala que, nas farinhadas que havia trabalhado, as mandiocas eram arrancadas ainda de madrugada, para que de manhã as raspadeiras já começassem seus trabalhos, e continuava o processo de extração até o final da tarde. Isto variava conforme cada farinhada ou disponibilidade do espaço das casas de farinha, caso já estivesse ocupada. A senhora Creuza[10] fala que nas farinhadas que trabalhou juntamente com seu marido, arrancavam e carregavam a mandioca na segunda-feira, para que na terça-feira bem cedo as raspadeiras já iniciasse o processo.

> [...] Colocava a mandioca na casa de farinha logo na segunda. [...] As vezes a gente começava na terça, passava a quarta e ia findar na quinta-feira. Agora isso era tudo rapando mandioca, quando acabava de rapar a mandioca uns viam pra casa, outros ficavam lá mais eu porque gostavam de tá lá mais eu...as mulheres...era três dias...nós rapava, e nós rapava de noite também, senão não dava conta! Dava conta não, era muita mandioca. 15 cargas de mandioca! Cada uma carga danada...Aí nós rapava. (Sra. Creuza)

A raspagem da mandioca consistia em retirar toda a casca da raiz, para que fosse logo depois triturada. Um grupo de trabalhadoras se reunia ao redor do amontoado de mandiocas que ficava no centro da casa de farinha, e com a utilização de facas, realizava o trabalho de raspagem. Dependendo da quantidade de mandiocas, o trabalho de raspagem poderia durar mais de um dia, e se preciso fosse trabalhava-se até a noite para concluir o serviço. O grupo de raspadeiras variava de 5 a 12 mulheres, e algumas destas utilizavam um pedaço de tecido sobre o colo para evitar as possíveis nódoas que as mandiocas poderiam causar durante a raspagem.

É interessante refletir aqui que esta etapa era efetivada principalmente por um grupo de mulheres, uma vez que as divisões das etapas para a produção da farinha ocorriam a partir

[9] Agricultor entrevistado no dia 15 de Outubro de 2013, em Cuité-PB.
[10] Agricultora entrevistada em Cuité-PB, no dia 04 de Junho de 2014.

do tipo do serviço a ser realizado, na qual os trabalhos que exigiam mais força física eram assumidos pelos homens, enquanto as atividades como a raspagem da mandioca e a tiragem de goma ficavam a cargo das mulheres.

Ao realizar um estudo sobre famílias camponesas que trabalharam na produção de farinha nos anos de 1948 – 1960 do município de Feira de Santana-BA, Silva (2008) 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 apesentar modificações a depender da situação de cada família camponesa" (SILVA, 2008.P.242).

Assim, a raspagem da mandioca era demarcada como uma atividade feminina, no entanto, isso não implicava que um trabalhador não pudesse realizar determinado serviço, pois de acordo com alguns relatos, muitos homens também ajudavam a raspar mandioca, principalmente quando se tratava de uma grande quantidade.

A senhora Elisa Trindade[11], por exemplo, menciona que houve vezes em que ela produziu farinha apenas com seu pai, e ambos revezavam as atividades:

> "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, imprensado e no outro dia não tem a peneira de peneirar? Ele já ia cuidando nas outras coisas e a gente já ia peneirando..."

O trabalho da família na produção da farinha está bem expresso neste relato, e a Dona Elisa 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, outros por terem se mudado de localidade, ela passou a produzir unicamente com o pai. Isto significava a inserção de Dona Elisa nas várias etapas da produção, desde a extração das mandiocas à torrefação da farinha.

A Sra. Creuza também 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...não era muito pesada não porque era dois, 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."

A agricultora refere-se à roda de moagem, sobre o que falaremos mais adiante, responsável por mover o rodête que triturava a mandioca. Era necessário dois homens para girar tal roda, um em cada lado, e como não havia o segundo trabalhador, já que era arriscado pro seu marido devido a um problema na perna, ela mesma realizou a moagem com o outro trabalhador.

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 por questões de gênero, os trabalhos poderiam ser alternados entre homens e mulheres de acordo com as realidades de cada farinhada, havendo uma relação de complementaridade. Coutinho (2015) citando Woortmann (1991) explica que a autora:

> define o conceito de complementaridade atrelado ao trabalho, como "atividades de ajuda reciproca" quando mesmo onde ha uma divisão dos espaços por gênero" havia

[11] Agricultora entrevistada no dia 05 de Junho de 2014 em Cuité-PB.

> uma relação de complementaridade onde a ajuda de um viabilizava o trabalho do outro" (p. 4). (COUTINHO, 2015, p. 225).

Depois de raspadas, as mandiocas eram preparadas para serem moídas e transformadas em massa. Na moagem, uma grande roda de madeira era manipulada por dois trabalhadores, na qual um de cada lado fazia com que a roda girasse, e assim através de uma correia acionava o rodête, um instrumento constituído por um cilindro provido de lâminas serrilhadas, fixadas paralelamente entre si.

Uma terceira pessoa, geralmente mulher, efetuava o ato de sevar a raiz, ou seja, pressionar a mandioca sobre o rodête para que ocorresse a moagem. Este serviço era executado pelo trabalhador posicionado de joelhos, de cócoras ou até mesmo sentado sobre a mesa do rodête, uma base de madeira que servia de apoio para o agricultor sevar as mandiocas.

Ao redor do cilindro existia uma espécie de caixote de madeira utilizado para comportar as raízes a serem trituradas, e assim o trabalhador utilizava duas mandiocas maiores como instrumentos para empurrar as demais sobre o rodête. Este mecanismo era utilizado para evitar que houvesse um contato direto das mãos do trabalhador com o cilindro.

Vejamos a seguir o relato do Sr. João Estaca sobre o processo de moagem manual:

> 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?

Manipular a roda por determinado tempo sem parar não era uma tarefa fácil. Exigia muita força física, principalmente nos braços, para que mantivesse o instrumento em constante movimento e assim fosse possível moer as mandiocas no rodête. Os pequenos intervalos serviam para um rápido descanso, para logo em seguida continuar o trabalho da moagem. O Sr. João Estaca menciona que até as roupas dos que giravam a roda deveriam ser leves, uma vez que devido o esforço gasto no serviço, a transpiração ocorria de forma intensa, chegando a "molhar de suor". Da mesma forma, Dona Edileuza Ramos[12] expressa o quanto a moagem com a roda exigia esforço físico por parte dos dois trabalhadores:

> "[...] com a roda quem sevava ficava ou sentado ou de cócoras, mas ficava em cima também, só que não era em pé, era mais sentado. 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."

A massa da mandioca caía em um recipiente de madeira chamado de cocha, que ficava situado abaixo do rodête. Quando a cocha enchia, retirava-se a massa com uma pá, e colocava sobre um aparelho denominado de prensa, utilizado para extrair, através de pressão, o líquido presente na massa da mandioca.

A prensa era composta por uma viga horizontal de madeira com aproximadamente 2 m de comprimento, chamada de virgem e situada na parte superior, que ligava os dois sustentáculos verticais. A virgem era atravessada verticalmente pelo fuso, uma espécie de parafuso de madeira que possuía na extremidade uma pequena viga com dois alvéolos, chamado de brinqueto.

[12] Agricultora entrevistada em Cuité-PB, no dia 06 de Novembro de 2013.

Ao ser girado, o fuso pressionava a masseira, uma espécie de prancha pesada, que ficava por cima da massa de mandioca. Na parte inferior se encontrava a prensa propriamente dita, uma grossa e larga madeira que fazia conexão entre os dois pilares verticais, também de madeira, que formavam o arrocho. Nesta trava, encaixava-se uma espécie de cocha com um furo no meio, para que a manipueira[13] fosse vertida e caísse em outra cocha ou gamela que ficava por baixo da prensa.

O Sr. Titi Oliveira conta-nos que era necessário preparar a prensa antes de realizar o trabalho:

> "Eu que preparava a prensa. Botava o caçuá, 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 imprensar."

Este preparo antecedente 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. Tratava-se de conjuntos 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.

Na prensagem, era utilizado um cabo de madeira para girar o fuso, denominado pelos trabalhadores de "pau do fuso", que era encaixado nas cavidades do brinqueto. Com este instrumento de madeira, o prenseiro realizava um movimento de 180 ° da direita para esquerda, pressionando a massa cada vez mais na medida em que girava o fuso. Este serviço de manusear o pau para girar o fuso exigia certo esforço, pois na medida em que se girava o instrumento para pressionar a masseira, mais árduo ficava o manuseio do cabo, por isso eram necessários dois ou até três trabalhadores para continuar e concluir esta etapa.

Quando o produtor da farinhada tinha a intenção de produzir goma, era separada certa quantidade de massa da cocha do rodête para executar o processo denominado de "tiragem de goma". Nesse sentido, essa massa reservada não passava pela prensagem, pois o líquido era submetido a outro tipo de processo. Dona Edileuza Ramos no fala sobre este serviço:

> 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.

A pequena rede que nossa entrevistada menciona tratava-se de um tecido amarrado em suas extremidades por cordas, que servia para receber a massa de mandioca e ser espremida. O líquido ficava descansando até o dia seguinte, na medida em que a goma fosse tomando consistência. A tiragem de goma era realizada no decorrer da farinhada, podendo ser executada simultaneamente por uma trabalhadora contratada especificamente para este trabalho ou por uma raspadeira quando estivesse livre do serviço de raspagem.

Após a prensagem, iniciava-se o processo de peneiração, realizado pelo próprio prenseiro ou alguma das raspadeiras que estivessem disponíveis ao serviço. A massa prensada era colocada em uma grande caixa retangular de madeira, de aproximadamente 3 metros de cumprimento e 70 cm de altura, denominado de masseira, na qual ela possuía em uma de suas extremidades uma peneira de 80 cm 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.

[13] Suco leitoso da mandioca ralada, obtido por compressão, e que contém o ácido hidrociânico.

A etapa seguinte consistia em colocar a massa peneirada 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 possuía 1,5 m de altura e possuíam ainda um espaço para o forneiro realizar seu trabalho, denominado de "passeio".

O passeio 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 farinha. 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.

O forneiro era responsável por assumir as atividades relacionadas ao momento de torrar a farinha: preparar o fogo, a lenha, controlar a quantidade de massa a ser torrada e mexer a farinha no forno. Observemos a seguir o relato do Sr. José Terêncio acerca da sua experiência no trabalho de torrefação da farinha:

> "Aí dali olhe, passava pro forno a massa, depois de enxuta, que era pra secar a farinha. Botava dentro do forno, o forno pega lenha né que esquente, aí vai com o rodo desdobrando. [...]Vai mexendo a farinha praqui todinha, aí quando ela tá toda espalhadinha aqui aí só é voltar de novo com ela assim olhe pra trás e seca todinha. Eu fiz muito...torrando...torrando mesmo. É. Aí quando secava, empurrava praquele recanto todinho, e depois a gente avoava pro resfriador...farinha seca."

O termo "secar a farinha" aparece na fala do nosso entrevistado no sentido de torrar aquela massa já peneirada e colocada no forno. Quando a farinha estava pronta, o trabalhador a empurrava com o rodo para a lateral do forno, formando um amontoado. Paralelamente ao forno existia o resfriador, uma espécie de reservatório, situado na lateral da casa de farinha, cercado em parte pelas próprias paredes da casa, a lateral do forno e uma mureta. Quando o forneiro juntava a farinha já seca, o prenseiro ou o próprio forneiro a colocava neste espaço para esfriar e ser reservada, pois quando acabasse a farinhada, o produto seria guardado em sacos.

> "Eu também torrei muita farinha. É o mais ruim que tem, o mais pesado...é...pesado, é ruim, a quentura não tem quem aguente, falta morrer queimado...Demorava mais pra torrar, deixar bem torradinha a farinha...era o mais demorado." (Sr. Belízio Ramos).

Assim como o trabalho na moagem com a roda era considerado cansativo, a etapa da torrefação também era vista como um serviço pesado. O Sr. Belízio menciona, por exemplo, o excessivo calor que enfrentava enquanto mexia a farinha, pois como o trabalho exigia a constante movimentação com o rodo, o forneiro ficava muito próximo da alta temperatura emitida pelo forno.

Para tratar especificamente do prenseiro e do forneiro, é interessante abordarmos aqui "a tarefa", referente à quantidade de cargas de mandiocas que definiam o tempo do serviço destes dois trabalhadores e a medida de produção da farinhada. A carga de mandioca era medida por dois caçuás preenchidos com mandiocas. Dependendo do tamanho de cada caçuá, nossos trabalhadores nos informaram que cada carga pesava aproximadamente de 100 a 120 quilos. Uma tarefa era composta por 16 cargas de mandioca, e os trabalhadores responsáveis pela prensagem e pela torrefação realizavam seu serviço por esta tarefa, que correspondia à uma carga diária de 20 à 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 prenseiro. Também outro dia com outra noite." (Sra. Edileuza Ramos).

De acordo com a quantidade de tarefas da farinhada, ocorria o revezamento entre as duplas de trabalhadores. Um prenseiro 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 prenseiro 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.

Depois de concluída a farinhada, ensacava-se a farinha para ser transportada até a casa do produtor. Este momento era marcado ainda pelo processo de medição da farinha, realizada a partir da medida da "cuia de farinha", um recipiente quadrado de madeira, que equivalia a 7 quilos do produto.

Assim, a produção de farinha era marcada por um conjunto de saberes e fazeres sobre o ofício. A forma de plantar a maniva, a extração, a maneira de sevar, de realizar o trabalho da prensagem, a peneiração e a torrefação eram executados de maneira apurada, no qual exigiam dos trabalhadores a prática e a experiência adquiridas com a família.

As relações de trabalho nas farinhadas se davam de maneiras diversas, envolvendo as divisões de atividades por gênero, na qual envolviam práticas de revezamento e complementaridade.

Assim, estas (es) trabalhadoras (es) nos mostraram, através de suas representações sobre o trabalho, as farinhadas como um campo repleto de significados e relações. Nesta reconstrução do passado, estes(as) agricultores (as) nos possibilitaram enxergar aspectos peculiares pertencentes a um grupo detentor de saberes de um ofício que existe apenas em suas memórias.

REFERÊNCIAS

BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade: lembrança de velhos*, 6ª edição, São Paulo: Companhia das letras, 1995.

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

COUTINHO, Andrea Lima Duarte. A "feitura da farinha": notas etnográficas de uma farinhada no Alto Sertão da Bahia. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (Orgs.) *Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca.* Matinhos-PR: UFPR Litoral, 2015.

JOUTARD, Philippe. Desafios à história oral do século XXI. Apud. FERREIRA, Marieta de Moraes. Et alli; *História Oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Editora Fio Cruz/Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC - Fundação Getulio Vargas, 2000.

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

PORTELLI, Alessandro. *"O que faz a história oral diferente*". Revista Projeto História, nº 14, São Paulo: 1997.

SILVA, Andréa Santos Teixeira**.** *Trabalhando na roça e na casa de farinha: relações camponesas em Feira de Santana, Bahia (1948-1960).* Campinas-SP. N° 14/15, 237-253 p. 2008.

SILVA, Cristiani Bereta da & PAULILO, Maria Ignez. *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.

WOORTMANN, Ellen F. *Da Complementaridade a Dependencia: a mulher e o ambiente em comunidades "pesqueiras" do Nordeste.* Serie Antropologia/111. UNB: Brasilia – DF, 2001.