



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**CAMPUS III – GUARABIRA**  
**CENTRO DE HUMANIDADES**  
**DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA**

**ANA PAULA RODRIGUES DA SILVA**

**SABORES E SABERES: MEMÓRIAS E SOCIABILIDADES DAS CASAS DE  
FARINHA (PARAÍBA 1960-1980)**

**GUARABIRA**

**2022**

ANA PAULA RODRIGUES DA SILVA

**SABORES E SABERES: MEMÓRIAS E SOCIABILIDADES DAS CASAS DE  
FARINHA (PARAÍBA 1960-1980)**

Trabalho de Conclusão de Curso  
(artigo) apresentado a/ao Coordenação/  
Departamento do Curso de **História** da  
Universidade Estadual da Paraíba, como  
requisito parcial à obtenção do título de  
**graduação em História.**

Orientador(a): Profa. Dra. Alômia Abrantes da Silva

**GUARABIRA**

**2022**

É expressamente proibido a comercialização deste documento, tanto na forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação do autor, título, instituição e ano do trabalho.

S586s Silva, Ana Paula Rodrigues da.  
Sabores e saberes [manuscrito] : memórias e sociabilidades das casas de farinha (Paraíba 1960-1980) / Ana Paula Rodrigues da Silva. - 2022.  
33 p. : il. colorido.

Digitado.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) - Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Humanidades, 2022.

"Orientação : Profa. Dra. Alômia Abrantes da Silva ,  
Coordenação do Curso de História - CH."

1. Casas de Farinha. 2. Sociabilidades. 3. Alimento. 4.  
Afetos. I. Título

21. ed. CDD 981.33

ANA PAULA RODRIGUES DA SILVA

Sabores e Saberes: as sociabilidades das casas de farinha Trabalho de Conclusão de Curso (artigo) apresentado a/ao Coordenação/Departamento do Curso de **História** da Universidade Estadual da Paraíba, como requisito parcial à obtenção do título de **graduação em História**.

Aprovado(a) em: \_\_18\_\_/\_07\_\_/\_2022\_\_

**Banca Examinadora**



---

Prof. Dra. Alômia Abrantes da Silva (Orientadora)  
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)



---

Prof. Dr. Carlos Adriano Ferreira de Lima (Examinador)  
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)



---

Prof. Dra. Susel Oliveira da Rosa (Examinadora)  
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)

A todas as trabalhadoras e trabalhadores das casas de  
farinha, que em meio as muitas farinhaças,  
produziram saberes, DEDICO.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus por está comigo em todos os momentos e em especial neste ciclo que se encerra em minha vida.

Agradeço a minha Mamãe Maria Helena, meu papai Paulo e a meu irmãozinho Emanuel, obrigada por todo amor, apoio e toda a compreensão perante minhas ausências que por vezes a escrita pede. Obrigada por estarem sempre comigo, ter vocês comigo tornam meus dias mais felizes.

Agradeço ao meu namorado Manoel José, ter você ao meu lado é experimentar da certeza de que posso enfrentar as aventuras desta vida.

Agradeço a minha avó Maria das Graças e a minha tia Edleuza, obrigada vovó e titia Léo por ter permitido deixar um pouco dos seus saberes neste trabalho, mas também por todo carinho e cuidado por mim, que por vezes eram demonstrados através dos alimentos que vocês preparavam, e muitos à base da farinha de mandioca, para assim eu crescer forte; cresci forte e cheguei até aqui, obrigada por seus afetos em forma de comida.

Agradeço a minha sogra Marta Goretti, obrigada por todo apoio, carinho e aos deliciosos cafés que regavam a minha escrita.

Agradeço as minhas amigas Cinthya e Iasmim, por toda companhia e amizade, obrigada pois os nossos risos e conversas coloriram a nossa trajetória.

Agradeço a minha orientadora Alômia Abrantes, por embarcar comigo neste trabalho, obrigada professora não apenas por suas orientações que tornaram possíveis a construção desta pesquisa, mas por toda gentileza e doçura que me acalmaram em meio as minhas incertezas acadêmicas.

Agradeço ao professor Carlos Adriano, por compartilhar seus ensinamentos que transcendem o campo acadêmico, obrigada professor suas palavras foram maiores que os meus receios e tornaram possíveis os caminhos para a construção deste trabalho.

A vocês a minha gratidão, todos os encontros que tivemos não passarão despercebidos, carrego de alguma forma um pouco de vocês comigo, seja através das palavras, comidas, risos, afetos e abraços. Obrigada, graças a vocês o processo de escrita foi menos solitário.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1- Casa de Farinha no Sítio Talmata. ....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
Figura 2- Mandioca como Mesa.....	21
Figura 3- Moedor de Mandioca.....	22
Figura 4- Prensa de Mandioca.....	23
Figura 5- Forno da Casa de Farinha .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>

## SUMÁRIO

<b>Introdução .....</b>	<b>11</b>
<b>Mandioca e farinha: alimentando histórias .....</b>	<b>14</b>
<b>Casas de farinha: locais de trabalho, alimento e afetos .....</b>	<b>16</b>
<b>O saber-Fazer.....</b>	<b>20</b>
<b>Relações de trabalho na farinhada.....</b>	<b>24</b>
<b>Falta, Fartura e Fome .....</b>	<b>30</b>
<b>Considerações finais .....</b>	<b>33</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>33</b>



# **SABORES E SABERES: MEMÓRIAS E SOCIABILIDADES DAS CASAS DE FARINHA (PARAÍBA 1960-1980)**

## **TASTES AND KNOWLEDGE: MEMORIES AND SOCIABILITY OF THE FLOUR HOUSES (PARAÍBA 1960-1980)**

Ana Paula Rodrigues da Silva<sup>1</sup>

### **Resumo**

As casas de farinha são por vezes atribuídas a espaços econômicos, que possibilitam a transformação da mandioca em farinha, porém, os locais da farinha são também ambientes produtores de saberes culturais e de significados que lhes são próprios. E assim entre sabores e saberes, este trabalho tem por objetivo identificar aspectos do cotidiano, das sociabilidades, dos afetos, presentes nas histórias do saber-fazer a farinha e nas memórias de pessoas que vivenciaram o trabalho e as partilhas proporcionadas em casas de farinha na Paraíba, especialmente em Alagoa Grande, Mari e Gurinhém entre o período das décadas de 1960 à 1980. Analiso como os processos das feitorias da farinha são ligados ao convívio, ao compartilhamento e as construções dos seus próprios significados, além da compreensão da importância que estes espaços possuíam para as pessoas envolvidas nas farinha. Para tanto, amparo-me nas concepções da história cultural, para pensar o fazer cotidiano, o que é da ordem dos afetos e das sociabilidades, atravessando assim o campo da relação história e memória, especialmente ligada a uma cultura alimentar que é tão presente na região Nordeste. Aproximo-me também um olhar antropológico, pois além da base na pesquisa bibliográfica sobre o tema, realizei visita de campo a casa de farinha Talmata, que preserva sua estrutura original, seus utensílios, realizando o registro da cultura material e de memórias relacionadas às casas de farinha. Este percurso me fez concluir que as casas de farinha são locais forjados entre a labuta e os encontros afetivos, onde fazeres e festas se misturam, compondo parte de inúmeras vidas, sendo por vezes extensões de seus lares, ou até mesmo uma outra moradia.

**Palavras- Chave:** CASAS DE FARINHA – SOCIABILIDADES – ALIMENTO- AFETOS

### **Abstract**

Flour houses are sometimes attributed to economic spaces, which allow the transformation of cassava into flour, however, the flour sites are also environments that produce cultural knowledge and meanings that are specific to them. And so, between flavors and knowledge, this work aims to identify aspects of everyday life, sociability, affections, present in the stories of the know-how of flour and in the memories of people who experienced the work and the sharing provided in flour houses in Paraíba's municipalities, especially in the cities of Alagoa Grande, Gurinhém e Mari, between the 1960's and 1980's. I analyze how the processes of making flour are linked to socializing, sharing and the construction of their own meanings, in addition to understanding the importance that these spaces had for the people involved in the flour. For this purpose,

---

<sup>1</sup> Aluna de Graduação em licenciatura em história na Universidade Estadual da Paraíba- Campus III.  
E-mail: [ana-paulards@hotmail.com](mailto:ana-paulards@hotmail.com).

I'm supported by the conceptions of cultural history, to think about the daily work, which is the order of affections and sociability, thus crossing the field of the relationship between history and memory, especially linked to a food culture that is so present in Northeast region. I also approached an anthropological look, because besides the bibliographical research on the theme, I made a field visit to the Talmata flour house, which preserves its original structure, its utensils, performing the registration of material culture and memories related to the flour houses. This journey made me conclude that the houses of flour are places forged between toil and affective encounters, where feasts and festivities mingle, being part of countless lives, sometimes being extensions of their homes, or even another dwelling.

**Keywords:** FLOUR HOUSES – SOCIABILITIES – FOOD – AFFECTIONS.

## **Introdução**

“Tudo que é humano é assunto do historiador, pois a vida humana se passa no tempo”, ouvi essa frase em uma aula de metodologia da pesquisa histórica com o professor Dr. Durval Muniz de Albuquerque Junior, desde então ela ganhou um lugar especial em minha memória; objetos, espaços da vivência humana por mais triviais que possam aparentar, estes possuem o seu valor. Assim, este trabalho tem como objetivo refletir sobre as sociabilidades, os afetos e a importância do trabalho nas casas de farinha dos municípios de Alagoa Grande, Gurinhém e Mari (PB), entre o período das décadas de 1960 a 1980. Isto, a partir de leituras sobre alimentação, sobre a dinâmica e processo das casas de farinha e das farinhadas, bem como das vivências compartilhadas através das memórias de minha família, mais especificamente das senhoras Maria das Graças Pereira de Barros, Maria Helena Rodrigues de Barros, respectivamente, minha avó materna e minha mãe; e do senhor Paulo Menezes da Silva, meu pai, que ainda na fase da infância para adolescência, aprenderam sobre as habilidades necessárias para estarem no ofício da farinhada<sup>2</sup>, assim como adquiriram conhecimentos sobre a dimensão dos significados e partilhas que as casas de farinha poderiam proporcionar.

Parto do princípio de que as casas de farinha são ambientes de trabalho, nos quais os vários processos inseridos levam a elaboração da mandioca em farinha, mas as farinhadas não são as únicas feitura nestes espaços, pois os sabores são produzidos juntos aos saberes. Definir os campos das farinhadas apenas ao econômico é negar a sua potencialidade produtiva significativa, cultural e educacional.

Os locais da farinhada são espaços de encontros, possuem suas próprias lógicas, sociabilidades, são também territórios de história e memória; nas narrativas, canções, presentes em cada farinhada ocorre a transmissão não apenas de habilidades técnicas, mas de heranças, pertencimentos. A memória e a história inseridas nesses espaços são assim importantes instrumentos para protegerem e transmitirem esses saberes contidos nos ambientes da farinha:

As narrativas, tal qual os lugares da memória, são instrumentos importantes de preservação e transmissão das heranças identitárias e das tradições. Narrativas sob a forma de registros orais ou escritos são caracterizadas pelo movimento peculiar à arte de contar, de traduzir em palavras as reminiscências da memória e a consciência da memória no tempo. São importantes como estilo de transmissão, de geração para geração, das experiências mais simples da vida cotidiana e dos grandes eventos que marcaram da História da humanidade. São

---

<sup>2</sup> Uma das formas que é chamado o processo de transformação da mandioca em farinha.

suportes das identidades coletivas e do reconhecimento do homem como ser no mundo. Possuem natureza dinâmica e como gênero específico do discurso integram a cultura de diferentes comunidades. São peculiares, incorporam dimensões materiais, sociais, simbólicas e imaginárias. Plenas de dimensão temporal tem na experiência sua principal fonte (BENJAMIN *apud* DELGADO, 2003, p. 21-22).

A escolha do tema deste trabalho partiu assim de motivações pessoais: entrei na graduação em história, acreditando que esta era apenas território dos grandes feitos, porém meus próprios “regimes de verdade” foram sendo quebrados, e deparo-me com um território amplo com o qual o grande valor também se encontra no fragmentado, no estilhaço, na poeira e naquelas pessoas que por vezes eram vistas como pequenas demais para estarem na história. Este campo histórico mais amplo, que deixou de se limitar aos documentos oficiais, escritos, tornou-se possível através da escola dos Annales, ampliando-se a partir das suas gerações de historiadores(as) a perspectiva de novos objetos, problemas e abordagens, que fundamentaram a Nova História e, em particular, o campo da história cultural. A partir deste campo, temas como as sociabilidades, os afetos, as subjetividades, tornaram-se possíveis:

Toda a experiência sensível do mundo, partilhada ou não, que exprima uma subjetividade ou uma sensibilidade partilhada, coletiva, deve se oferecer à leitura enquanto fonte, deve se objetivar em um registro que permita a apreensão dos seus significados. O historiador precisa, pois, encontrar a tradução das subjetividades e dos sentimentos em materialidades, objetividades palpáveis, que operem como a manifestação exterior de uma experiência íntima, individual ou coletiva. (PESAVENTO, 2005, p.132)

A trilha para a metodologia da pesquisa, se deu primeiramente com base em pesquisas bibliográficas não apenas sobre o tema estudado, mas também sobre memória, trabalho, e fazer historiográfico. Os caminhos perante as fontes presentes na pesquisa além de levar à textos de artigos, livros, levou-me também e, principalmente, às pessoas que pudessem partilhar as lembranças das vivências nas casas de farinha. Diante da possibilidade de conhecer de perto a casa de farinha Talmata, como representativa das demais casas do gênero que haviam nas cidades de Alagoa Grande, Mari e Gurinhém (PB), juntamente com as pessoas da minha família que viveram a experiência de trabalhar em uma casa de farinha, ocorreu-me de produzir um vídeo, um registro audiovisual da visita, com os depoimentos dos portadores dessas memórias aqui destacadas.

A visita, em um dia de chuvas intensas, quase foi adiada em vista que boa parte do percurso para a casa de farinha era em estrada de barro, mas o sol apareceu e fomos ao encontro material das memórias da farinhada. No local, vivenciei junto a meus familiares, a experiência de poder tocar nos instrumentos dos saberes da farinha, pois esta casa ainda preserva os primeiros utensílios usados nos processos da farinhada e assim foi possível o registro em fotos e em vídeo, construindo registros que se converteram em fontes para subsidiar minha análise.

Como se vê, foi um processo metodológico construído no percurso, a partir do qual aproximei meu olhar iniciático de historiadora a de uma experiência também antropológica, de reconhecer o espaço, registrar a vivência em suporte escrito e audiovisual, observar e ouvir as pessoas. Procurando, em especial, perceber o que é, neste processo, da ordem do sensível, perscrutando, em relação à cultura alimentar e de trabalho de um grupo, as memórias e sociabilidades criadas na interação com as formas de fazer e de compartilhar a farinha.

[...] a antropologia histórica tem se interessado por áreas que, devido à falta de uma problematização adequada, não apareciam como as preferidas pelos historiadores. Entre elas, poderíamos citar a história da alimentação, do corpo, das doenças, dos comportamentos sexuais e da família. Com as novas perspectivas produzidas pelo frutífero diálogo entre as duas ciências, essas temáticas têm encontrado profundo acolhimento nas últimas décadas. Se durante muito tempo, a análise da produção e do consumo de gêneros alimentícios era realizada apenas com o objetivo de obter dados econômicos e estatísticos, construindo gráficos para identificar os picos de produtividade de certas regiões, hoje, um olhar mais antropológico possibilita a elaboração de novos problemas. Além da questão da produção, o consumo revela muito sobre uma sociedade, além das questões econômicas. Para isso, é importante se tomar o caráter simbólico que os alimentos possuem em diferentes sociedades. (VICENTE, 2009, p.34)

Assim, nas etapas da produção deste artigo, primeiro abordo brevemente sobre a história da mandioca e da sua derivação como farinha, assim como a importância destas para o cotidiano das pessoas; no segundo momento convido a fazer uma trilha sobre as casas de farinha, suas estruturas arquitetônicas e a compreensão dos espaços de trabalho e seus significados afetivos. Logo após, o saber-fazer das farinhadas e as sociabilidades inseridas nesse processo; assim como abordaremos as relações de trabalho entre patrão e trabalhadores nas farinhadas e suas compreensões; no último momento compartilharemos sobre como as casas de farinha, são lugares de acolhimento perante as pessoas e as suas necessidades.

## Mandioca e farinha: alimentando histórias

Em nossa sociedade, as dimensões geralmente atribuídas a alimentação são compreendidas apenas pelos seus valores nutricionais e biológicos, mas para além desses campos os alimentos são portadores de práticas culturais, simbólicas, sociais, econômicas; estes são produtos históricos, pois nos oferecem um estudo sobre mudanças e permanências no tempo perante a sociedade. Não cabe mais o espaço do trivial para as comidas, elas nos comunicam, falam sobre emoções, memórias, nos levam não apenas aos espaços degustativos, mas também aos encontros das nossas afetividades.

Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro (SANTOS, 2005. p. 12).

A mandioca e as suas diversas designações, tais como macaxeira, aipim, maniva, castelinha e tantas outras, vem fornecendo o sustento das populações que povoam esse território antes mesmo deste ser denominado de Brasil, assim como afirmam Silva, Alcides e Cerqueira (2019). Quando os portugueses chegam em nossas terras, este tubérculo já desperta neles uma curiosidade, chegando a princípio até mesmo a confundirem com o inhame, como abordado por Cascudo (1967) em seu livro, *História da alimentação no Brasil*; esses também percebem que este tubérculo era indispensável para a dieta dos povos originários, assim como suas derivações eram saborosas e proviam o sustento alimentício.

A origem da *manihot esculenta*, nome científico para a mandioca, perpassa não apenas pelo campo do plantio, e de como ela vai alcançando outros países, continentes, alcance este que inicialmente era realizado através das expedições marítimas. Mas toca também o espaço do sobrenatural, de um saber que é transmitido através de algumas lendas, e neste trabalho destaco uma das versões do saber contado sobre Mani:

a filha de um chefe indígena engravidara sem contado masculino, como em sonho comunicara um homem branco ao pai furioso que se acalmou. Nasceu

uma menina deslumbrante de nome Mani, morta ao fim de um ano, sem doença e sem dor. Do túmulo surgiu arbusto novo. A terra fendeu-se, como mostrando o corpo da morta. Encontraram raízes que eram as primeiras mandiocas, fortificantes e poderosas. Mandioca, de Mani- oca, a casa de Mani (CASCUDO, 1967. p. 99).

Além desta presença que atravessa o imaginário, esta raiz ainda detém uma importância significativa na dieta alimentar da maioria dos brasileiros, sua produção assume proporção global e vem aumentando 60% desde o ano 2000, assim como afirma a FAO<sup>3</sup>. Mas a mandioca também assume uma importância de ser portadora de um saber, este que estava presente na dinâmica social dos povos originários bem antes da chegada dos portugueses. O saber fazer de raspar, lavar, sevar, prensar, peneirar, fornecer e assim entre fornadas e conversas, prensas e partilhas a mandioca passa de massa para farinha. Este derivado da mandioca constitui ainda uma das bases para a alimentação de muitos brasileiros, e assim como fala Maciel (2004) entre o feijão e o arroz a farinha vem como elemento de ligadura entre eles.

A farinha de mandioca assumiu um outro importante papel, quando esta passa por uma transformação para o mingau, este que foi durante muito tempo considerado essencial, principalmente para os bebês das populações pobres, visto que, produtos que promoviam o engrossamento e vitaminas como cremogema<sup>4</sup>, arrozina<sup>5</sup>, eram itens alimentícios de valores altos, para essa população. A farinha de mandioca vem, portanto, como uma “salvadora”, rica em nutrientes e de valor acessível, misturada assim com açúcar e leite ou quando este último produto estava ausente, era substituído pela água, tornava-se o principal sustento dessas crianças e também auxiliava na recuperação e sustento das pessoas doentes.

O mingaú, mingau, “comer visguento” (Teodora Sampaio) é de mais abundante e fácil encontro na documentária dos séculos XVI e XVII que o pirão. Este tornar-se-ia muito mais vulgar, diário e normal que o primeiro, reduzido a ser uma papa rala de goma de mandioca, ou carimã, milho, cevada, leite de gado, gema de ovo, açúcar, destinada aos convalescentes e às crianças (CASCUDO, 1967. p. 107).

---

<sup>3</sup> FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

<sup>4</sup> Popular nome comercial mistura de amido de milho com ingredientes como proteína de soja, geralmente utilizadas para fazer mingau ou papas

<sup>5</sup> Popular nome comercial mistura à base de amido de milho e farinha de arroz, geralmente utilizadas para fazer mingau ou papas

A farinha, principalmente para as camadas mais pobres, era o alimento que não podia faltar em seus lares, devido ao seu baixo custo de consumo e também de produção, pois para o plantio da mandioca, esta não precisa de uma chuva regular ou até mesmo de uma terra muito fértil, o que facilitava para que pequenos agricultores, em seus roçados<sup>6</sup> ou até mesmo em seus quintais, pudessem assim plantá-las. Todos esses fatores contribuíam assim para que a farinha fosse esse alimento acessível para as populações pobres.

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 (OLIVEIRA, 2018. p. 23).

Como abordado, a farinha exerce uma função de ligadura nas refeições de muitos brasileiros, mas esse exercer e ser uma liga, traz um sentido simbólico; essa ligadura que une alimentos, estabelece uma união também entre os encontros. O trabalho com a mandioca e sua conversão em farinha, não se realiza de maneira com qual uma única pessoa possa produzir todos os processos sozinha, mas é um trabalho coletivo, é uma liga que une, pessoas, suas histórias, as relações de trabalho que vão além dos métodos do processo do saber fazer.

### **Casas de farinha: locais de trabalho, alimento e afetos**

As casas de farinha são locais físicos de estruturas que por vezes se assemelham a de casas, por mais que estas sejam geralmente pequenas fábricas de saberes manuais, suas estruturas arquitetônicas simples, são de uma moradia, geralmente com pilastras de madeira, possuem sala, quartos que guardam alguns instrumentos ou até mesmo sacos da farinha, e uma cozinha. Interessante notarmos que por mais que o local da produção de transformação de mandioca em farinha seja uma fábrica artesanal, ela não é compreendida por essa dimensão, e sim pela dimensão de casa.

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

---

<sup>6</sup> Terreno que foi preparado, roçado para ser cultivado



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 (OLIVEIRA, 2018. p. 35).

As estruturas arquitetônicas das casas de farinha não possuem um padrão único, podendo assim variarem conforme a região inserida e até mesmo, a depender do valor aquisitivo que o proprietário poderia atribuir a estrutura desejada. Na região paraibana, em particular na região de Mari, podemos encontrar tais construções feitas a partir de tijolos, taipa<sup>7</sup> ou até mesmo com uma característica que aparenta em sua forma um alpendre como mostrado na figura 1, sem ou com poucas paredes, possuindo pilastras de madeira, e assim promovendo uma livre visão dos arredores do ambiente, como se vê na fotografia abaixo. apesar de existirem casas de farinha nos setores urbanos, sua localização comum está voltada para a zona rural. Muitas dessas casas ficavam ao lado das moradias dos proprietários, por vezes sendo extensões de seus lares.



**Figura 1- Casa de Farinha no Sítio Talmata. Fonte: Acervo Pessoal.**

Essa compreensão de um espaço fabril artesanal em uma palavra que remete moradia, família, também nos mostra alguns aspectos das relações nesse espaço, que perpassam para um âmbito do parentesco, do próximo. Muitos trabalhadores dessas casas eram famílias, esposas e seus maridos, filhos, ou até mesmo quando estes não faziam parte de suas relações familiares de forma genética, tornavam-se madrinhas, compadres, pois havia naquele espaço partilhas, não apenas do processo técnico referente ao trabalho, mas partilhas de vidas, o que causava uma aproximação entre eles.

---

<sup>7</sup> Método de construção, que utiliza o barro, madeira e as vezes pedras para a construção de moradias

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 (OLIVEIRA, 2018. p. 35).

As casas de farinha portanto, são lugares afetivos, de sociabilidade, aprendizagem que vão além de uma prática produtiva da transformação da mandioca em farinha; também é o espaço de produção cultural, ocorrendo assim uma multiplicação de saberes; “o ato de produzir é o ato igualmente de produzir espaço” (SANTOS, 2004, p. 202); as pessoas inseridas nestes ambientes ao fabricarem a farinha também realizam o movimento de transformação dos espaços da farinhada. A feitura da farinha se mistura com a criação de saberes, relações sociais e práticas que lhes são próprias. Espaços estes que em um primeiro momento seria voltado para um campo econômico, com conhecimento técnico de produção, são reapropriados através das relações sociais inseridas; o conhecimento técnico do fazer farinha torna-se também o saber das experiências, canções que animam o trabalho, histórias e partilhas. Ou seja, o que torna esses movimentos possíveis seriam, “essas ‘maneiras de fazer’, que constituem as mil práticas pelas quais os usuários se reapropriam do espaço organizado pelas técnicas da produção sócio- cultural” (CERTEAU, 1998, p. 41). Os lugares das farinhadas são assim ambientes geradores com quais os vínculos se fazem presentes:

Acredito que o fazer farinha é um ato de criação. Em sendo assim, a casa de farinha é um espaço onde se produz não apenas a matéria (farinha), mas também cultura e educação, e, ao produzir cultura e educação, o ser humano está se produzindo enquanto ser multiplicador desse saber camponês (SILVA, 2011, p. 20).

Casas de farinha são espaços de circulação de sabores e saberes, geralmente o primeiro contato com estes ambientes são realizados através de algum familiar que já estava inserido no trabalho da farinhada, fator este que se repete e é observado nas três pessoas que dão depoimentos no vídeo *casas de farinha: histórias*<sup>8</sup>.

---

<sup>8</sup> Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=z2IldYVBzAU>.

Essa relação de parentesco nas casas da farinha proporcionam uma circulação de processos educativos do saber da farinha assim como abordam Silva e Silva (2018), ao falar dos saberes que são socializados nas farinhadas, com as suas diversas metodologias, destacando-as o aprender fazendo, o uso da oralidade e da observação. É uma relação de processos de aprendizagem com os quais todas as pessoas ali inseridas ao mesmo tempo que são formadoras também são aprendizes, pois a socialização dos conhecimentos que partem desde as técnicas e até mesmo as experiências vividas estão em uma relação envolta.

Trata-se de processos educativos que emergem e/ou estão inscritos nas práticas do trabalho familiar, no caso em análise, no campo da agricultura familiar, e que tem como espaço para a circulação dos saberes, as casa de farinha. Trata-se de experiências educativas que estão situadas em uma concepção alargada de educação, cujos componentes fundamentais que as caracterizam, entre outros, está a presença e envolvimento dos sujeitos familiares, tanto os sujeitos que ensinando aprendem como os sujeitos que aprendendo ensinam (FREIRE *apud* SILVA e SILVA. 2008, p. 213).

A memória também faz morada nas casas de farinha, principalmente diante daqueles que, em algum momento de suas vidas, passaram pelos ambientes das farinhadas. Geralmente essas lembranças são evocadas por um sentimento de alegria e até mesmo de saudade, assim como observado adiante, nas falas presentes no vídeo analisado. Foram momentos para estes que geraram significados em suas vidas, carregando assim estes em suas memórias.

A memória é, por excelência, seletiva. Guardamos aquilo que, por um motivo ou por outro, teve algum significado em nossas vidas (...) Aquilo que o indivíduo guarda tem a ver com sua história afetiva (WORCMAN *apud* VALENTE. 2016, p.8).

Outro aspecto de aproximação que as casas de farinha proporcionavam se estendia também para as moradias dos trabalhadores, estas eram próximas a seu local de trabalho; por vezes para chegarem ao espaço da farinha, iam em grupos conversando no caminho, todos se conheciam; até mesmo moradores que habitavam perto do trajeto de trabalho destes, sabiam os horários de ida, volta, se cumprimentavam, ninguém era um desconhecido. Essa dinâmica nos lembra a organização social dos povos originários, com os quais trabalho, família, coletividade andam juntos.

Assim, vemos que além de as casas de farinhas serem espaços com os quais muitas famílias conseguem seu sustento econômico, para além dessas dimensões, tais casas são espaços de construções de laços, afetos, e portam suas construções socioculturais. Estas, que se entrelaçam entre um saber fazer a farinhada e as práticas culturais e sociais nelas presente, assim como fala Braganholo (2017), ao trabalhar a cultura dos engenhos de farinha, é esta farinhada que alimenta não apenas o corpo, mas também a memória, dos sujeitos, fazendo com que o ato de alimentar-se dessa farinha, também produza um sentimento e um lugar de pertença.

### **O saber-Fazer**

As casas de farinha fazem parte de um sistema alimentar, pois esta traz um conjunto de técnicas, produtos e comportamentos que se referem as formas de um fazer alimentício, assim como afirma Maciel (2004), ao explicar o que consiste este sistema. Estes espaços, no que tange aos seus modos do fazer técnico da mandioca em sua transformação na farinha, se unem com o lugar dos significados atribuídos, que envolvem o modo de fazer, transformação e trocas que vão além dos métodos das farinhadas, ligando assim as sociabilidades desses grupos.

Mais do que as técnicas, essas maneiras de fazer estão relacionadas aos significados atribuídos aos alimentos e ao ato alimentar, que vem a ser um ato culinário, de transformação. Assim, a maneira de transformar a substância alimentar, de fazer a comida, a culinária própria a uma dada cozinha, implica um determinado estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido (MACIEL, 2004. p. 26).

Os processos para a produção da farinha, tem seu início no plantio da maníba ou maniva, que são os caules da mandioca. O tempo de sua colheita pode variar entre sete meses e até mesmo dois anos, os procedimentos citados podem ser tanto exercidos por mulheres e homens, porém prevalece a presença masculina nesses métodos. Assim como toda a produção da farinhada, esses processos iniciais, são realizados de forma coletiva.

Ao terminar o longo ciclo, é chegado o momento das colheitas, pois não é apenas a mandioca que é apanhada, mas também são momentos de colherem as narrativas e trocas de conversas entre si; nas pausas para suas alimentações, que são realizadas no

ambiente do colhimento, são partilhados suas marmitas, como se vê na figura abaixo, que por vezes ficam sobre as mandiocas colhidas, estas exercendo também neste momento a função de mesa, com a qual em um sentido simbólico representaria um espaço onde as partilhas acontecem. Como diz Montanari (2013, p. 159): “Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Seja família, confraria, corporação, associação, etc, todos reafirmam “à mesa a própria identidade coletiva”.



**Figura 2- Mandioca como Mesa.**  
**Fonte: Canal Vida Caipira, 2020.**

Logo após esses procedimentos iniciais, a mandioca é levada para a casa de farinha, tendo início a etapa da raspagem, também conhecida como o descasque manual, é um trabalho realizado em sua maioria por mulheres, com as quais tiram a casca da mandioca utilizando uma faca, nesse momento a agilidade é essencial, por isso uma das técnicas utilizadas se baseia em rasparem apenas a metade da mandioca deixando que outras pessoas finalizem. Essa técnica da divisão da raspagem, também deve-se ao fato de desejarem evitar o contato da terra com a parte da mandioca que já se encontra sem a casca, sendo assim a outra pessoa que irá finalizar, estará com as mãos livres da terra, podendo então, completar esse procedimento, assim como explicado no vídeo *como fazer farinha de mandioca: fui na casa de farinha*<sup>9</sup>.

O descasque no espaço da casa de farinha também compreende a dimensão corporal, tal tarefa é realizada geralmente em forma de círculos ou semicírculos, com pessoas sentadas no chão ou em pequenos bancos, promovendo assim, não apenas suas agilidades técnicas, mas também a circulação de movimentos e saberes. É o momento com o qual os sons da farinha ecoam, é o momento de partilhas das histórias, risos e por

---

<sup>9</sup> Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=eP86hqXsgkY>.

vezes canções, que embalam essas rodas juntamente com o tilintar de suas facas amoladas.

A agilidade e presteza deste trabalho conferem a essas mulheres um papel de fundamental importância neste estágio do processo produtivo. Sentadas em semicírculo, em pedras, no assoalho do chão batido ou em pequenos tamboretos e sem apoio nas costas, se dividem em capoteiras ou tiradeiras de capotes, ou seja, algumas raspam a “cabeça” da mandioca até a metade – capoteiras - e repassam para outra mulher que sequencialmente destituí o resto da raiz [...] entre um tempo e outro, surgem ações alternativas como o cantarolar de músicas regionais, antigas ou conhecidas (SANTOS, OLIVEIRA, 2013. p. 9).

Após o descasque se tem o processo da ralação da mandioca, com o qual esta é colocada em uma máquina de moagem, como visto na figura 3, e é nesse momento que os sons da farinha se misturam entre os sons do motor; logo após se tem o processo da prensagem, em que a mandioca ralada é colocada em sacos contendo em seu redor pedaços de madeiras, que se transformam em formas, assim manualmente é girado parte do maquinário da prensa, como mostra a figura 4, para que se retire o excesso da água, facilitando a torração da farinha. Após a prensagem a massa se encontra compactada em blocos, é necessário então passar pelo procedimento do esfarelamento, no qual este volume compactado é quebrado e esfarelado, revelando assim a textura fina da farinha.



**Figura 3- Moedor de Mandioca.**  
**Fonte: Acervo Pessoal.**



**Figura 4- Prensa de Mandioca.**

**Fonte: Acervo Pessoal.**

Porém mesmo depois de todos esses processos a farinha ainda está crua, fazendo-se necessário a torração, mas antes que a farinha seja torrada, existe nesse meio mais um momento de partilha, entre conversas e canções a massa é distribuída entre as pessoas que se fazem presentes, algumas pegam parte dessa massa para levaram à suas moradias e assim fazerem o cuscuz de mandioca<sup>10</sup>, outras costumeiramente pegam para a realização da feitura do beiju<sup>11</sup>, com o qual é preparado e degustada no local de trabalho da farinha. Assim como observado em Oliveira (2018), o beiju, além de seu valor alimentício, por vezes era compreendido como uma forma de presentear os amigos, a família, este era um dos alimentos esperados na partilha com entusiasmo; sua feitura realizada no próprio forno da torração da farinha, proporcionava um sabor especial, presentear com o beiju não era apenas uma maneira de saciar a fome, mas também de oferecer ao outro uma das melhores partes das feituas da farinha.

Entre partilhas e trabalho a farinha é despejada no forno, havendo sempre a necessidade de esta ser remexida até estar no ponto ideal de cozimento. Todo o processo da farinha é perpassado pelas próprias noções de trabalho que são criadas e construídas naquele espaço, tornando possível a liga da farinha seus sons e significados.

---

<sup>10</sup> Iguaria gastronômica, feito a partir da massa crua da mandioca, que pode ser cozida com leite de coco ou apenas com água, também conhecida como massa puba.

<sup>11</sup> Iguaria gastronômica feito da massa crua da mandioca, incrementada com coco, por vezes confundido com a tapioca, porém esta é feita da goma da mandioca.

## **Relações de trabalho na farinhada**

Como abordado as casas de farinha são locais geradores de seus próprios significados, com isso as relações de trabalho nestas, estão vinculadas a aspectos que lhes são próprios. Diversão e trabalho não eram algo separados nesses ambientes. Os encontros afetivos nas farinhadas, as conversas e canções ali presentes proporcionavam a esses locais a relação diversão e trabalho, como está incluso de maneira marcante nas falas analisadas no vídeo, das senhoras Maria das Graças Pereira de Barros, Maria Helena Rodrigues de Barros e do senhor Paulo Menezes da Silva.

Estas pessoas vivenciaram o cotidiano das farinhadas em locais e períodos diferentes. Com o tempo, suas histórias de vida as levaram a novos trabalhos. Porém, em suas memórias, os lares da farinha possuem um local especial. O começo da caminhada com o trabalho na farinhada para Maria das Graças Pereira de Barros se deu aos 14 anos, na década de 1960, através do seu irmão, este que já exercia seu trabalho no local – situada no sítio Bastiões recebia o mesmo nome de onde estava ambientada, pertencente ao município de Alagoa Grande, PB. A senhora Maria das Graças desempenhou trabalhos na farinhada como raspagem da mandioca, peneiragem da massa e, por vezes, proporcionava a limpeza deste local. Dona Graça, depois das muitas farinhadas, realizou trabalhos na agricultura, principalmente no campo do plantio do algodão. Atualmente, aos 70 anos, se encontra aposentada.

Na história da senhora Maria Helena Rodrigues de Barros, esta conheceu a casa de farinha aos 14 anos, na década de 1980, através dos seus pais que também já trabalhavam no ambiente da farinhada, realizava, assim como sua mãe – Maria das Graças –, a tarefa de raspagem da mandioca, na casa de farinha localizada no sítio Ozente, que recebia o mesmo nome, situada na cidade de Gurinhém, PB. Depois dos muitos trabalhos nas feitorias de farinha, desempenhou serviços na agricultura, principalmente no plantio de abacaxi. Hoje, aos 49 anos, Maria Helena exerce a função de dona de casa. O mesmo acontece com Paulo Menezes da Silva, que aos 13 anos, também conheceu o ambiente da farinhada através de seus pais, na década de 1980. Sua trajetória enquanto estava na casa de farinha – esta localizada no sítio Gindiroba, em Mari, PB; recebendo o mesmo nome de onde estava ambientada – era o da raspagem da mandioca. Mais tarde, exerceu tarefas



agrícolas, em especial o plantio de abacaxi e também trabalhou em uma fábrica de bebidas. Aos 49 anos, exerce a função de mecânico de motocicletas.

Nas histórias presentes no vídeo aqui analisado, estas marcam os lares da farinha não apenas como um espaço para o trabalho, como também são lares das alegrias, das festas e de diversões; como destacado na fala do senhor Paulo Menezes sobre a sua memória para com a casas de farinha:

Aos treze anos meus pais me levavam, e eu gostava muito porque era um ambiente muito alegre, e é... muitas pessoas partilhando a raspar mandioca, é ali contava as histórias e era muito divertido (Paulo Silva, 49, casa de farinha: histórias, 15:02 min., 2022).<sup>12</sup>

Apesar da alegria expressa pelas pessoas analisadas na produção audiovisual, ao falarem do trabalho na casa de farinha, também podemos observar as exaustivas horas trabalhadas e as atividades pesadas, que exigiam do corpo desses trabalhadores; muitos desses momentos de labor eram realizados em pé ou como no caso da raspagem sentados ao chão, e em condições com a qual não proporcionavam uma qualidade a estes funcionários. Na fala destes não conseguimos determinar com exatidão a quantidade de horas trabalhadas, nos mostrando que, mesmo a diversão estando inserida nesse ambiente ela não descaracterizava o labor árduo existente. Assim como nos fala a senhora Maria das Graças:

“É... a gente raspava mandioca o dia todo e quando é, raspava a noite aí quando dava sono a gente ia dormir... e a gente trabalhava a semana toda sabe, que o homem era lavrador de roça, todos os dia ele botava três carroças por dia pra gente raspar, e a gente não raspava no dia entrava pela noite e no outro dia chegava mais e pronto, e assim a gente passava a semana raspando mandioca [...] anoitecia e a gente dormia lá” (Maria Barros, 70, casa de farinha: histórias, 03:40 min., 2022).

De forma semelhante encontramos também uma ausência na delimitação de exatidão nas horas trabalhadas, na fala da senhora Maria Helena, porém mesmo com jornadas exaustivas esta ressalta a alegria de estar na farinhada:

Trabalhava o dia todo na casa de farinha, o dia todo... é, mas as horas passava tão rápido porque era um momento... bem assim... muito alegre, um momento muito bom né, e passava muito rápido, mas eu passava o dia todo trabalhando (Maria Barros, 49, casa de farinha: histórias, 12:17min., 2022).

---

<sup>12</sup> Todos os depoimentos que aqui registrei para minha análise foram retirados do vídeo **Casas de farinha: história**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=z2IldYVBzAU>.

O senhor Paulo, partilhando da sua memória de infância na prática da farinhada, também relata as horas deste labor:

Eu lembro que.... que meus pais saia de casa cedo, acho que na faixa das sete, sete meia da manhã, como era, era... era de pessoas conhecidas, era amigo, era para ajudar, é eu lembro que a gente chegava de manhã, na parte da manhã, o pessoal ia arrancar mandioca, trazia a mandioca para a casa de farinha, era uma jornada assim que, rolava as vezes até a noite, é eu lembro muito bem que rolava até a noite, porque o pessoal arrancava mandioca na parte da manhã trazia pra casa de farinha começava a raspagem e cada um pegava o seu processo de fazer, então aquilo se... é... chegava até a noite né. Só que eu como criança na época, quando dava assim, quando eu jantava né ficava ajudando mãe e depois brincava um pouco e... quando jantava, que a janta pra mim um dos momento melhor era a janta, então quando eu jantava aquilo ali pra mim já dava né, eu procurava um cantinho que ficasse perto do forno que era uma partezinha mais quente, e ali eu...eu... botava um... saco... um panozinho, deixava por ali e pronto, a minha jornada parava por ali né, mas as pessoas continuavam né, é... dependia também da quantidade de... de... mandioca que seria arrancado pra quele momento, depende da quantidade. Então só poderia ir embora quando terminasse todo o processo (Paulo Silva, 49, casa de farinha: histórias, 17:51 min., 2022).

Esta fala me remete ao que diz Santos (2004, p. 202): “Nenhuma produção, por mais simples que seja, pode ser feita sem que disponha de meios de trabalhos, sem vida em sociedade, sem divisão de trabalho”. As casas de farinha são esses espaços do coletivo, das convivências, mas também das divisões do ofício da farinhada. Todo o saber-fazer da farinha e seus procedimentos eram realizados dentro das divisões, o ralar, o prensar assim como todos os processos, mas estas separações abarcavam também as pessoas, cada uma tinha seu papel dentro do ofício da farinha.

A divisão de trabalho nas casas de farinha por vezes se baseia em gênero, idade e força física, na fala da senhora Maria das Graças podemos observar que a sua vivência na casa de farinha separava as atividades pela força física, o forte sendo vinculado ao masculino. O trabalho “pesado” seria para os homens e o trabalho “maneiro”, ficava para as mulheres e crianças.

“É porquê...os serviços dos homens era mais pesado do que o da mulé, e os serviços da mulé era mais maneiro... é por causa...é por causa disso que ela não podia trabalhar no pesado, ela só trabalhava no serviço dela que era mais maneiro” (Maria Barros,70, casa de farinha: histórias, 09:41 min., 2022).

Porém, essa realidade de divisão vivenciada pela senhora Maria das Graças, na casa de farinha na qual, esta realizou o seu trabalho, não estabelecia uma regra para os outros ambientes das farinhadas, pois, por mais que, alguns processos desses lugares que realizam o ofício da farinhada se assemelhem entre si, cada espaço dessas feitorias tem seus próprios pertencimentos e realidades. Em algumas casas de farinha, por exemplo, mulheres ocupam os espaços da colheita da mandioca, campo este marcado pela presença do masculino; outros espaços de farinhada permitem que as mulheres ocupem esses locais do “trabalho pesado”, mas que por vezes não se estabelecem como uma primeira alternativa, e sim exercendo funções de substituições, caso algum homem falte no dia do labor, ou quando seus companheiros estão doentes. Um outro momento com o qual as mulheres poderiam exercer funções delimitadas pelo masculino, seriam quando o proprietário da casa de farinha, não tinha condições financeiras para o contrato de trabalhadores, fazendo com que o labor fosse exercido pela sua família, com isso, por vezes as mulheres assumiam as tarefas vinculada aos homens assim como aborda Oliveira (2018).

Em outros momentos, quando a mandioca chegava nas casas de farinha nos cacuás, 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 (OLIVEIRA, 2018, p. 52-53).

As crianças nos espaços da farinhada ficavam juntas com suas mães, com as quais ficavam principalmente no processo de descascamento da mandioca, procedimento este que, por vezes é visto como um dos “trabalhos leves”, entre os delimitados para as mulheres e as crianças. Quando o manuseio das facas era visto como perigoso para estes pequenos, suas mães até permitiam a presença de seus filhos nesses espaços, porém sem utilizarem esses utensílios; as crianças assim acabavam exercendo uma das etapas do saber fazer da farinha, a observação, até que estas crescessem e ocupassem os outros espaços da farinhada.

Foi possível verificar que a presença das crianças no espaço das casas de farinha, acontece desde quando são pequenas. Na medida em que crescem, vão se apropriando de outros lugares onde são realizadas as práticas do fazer farinha. Em geral, essas crianças iniciam suas aprendizagens próximas das mães, quando realizam suas práticas. O descascamento das raízes é, inicialmente, o lugar onde ficam as crianças menores. Outras, algumas vezes, proibidas pelas mães de utilizarem instrumentos cortantes, procuram descascar pequenas raízes de mandioca, usando apenas as mãos. Repetem os gestos

realizados pela mãe, mesmo sem utilizarem os mesmos instrumentos (SILVA, 2011, p. 144).

O forno das casas de farinha, assim como mostrado na figura 5, é um instrumento que irá exigir muita habilidade do profissional, “qualquer deslize colocaria a perder o produto feito até então” (OLIVEIRA, 2018, p. 47).



**Figura 5- Forno da Casa de Farinha.**  
**Fonte: Acervo Pessoal.**

Maria das Graças afirma nunca ter observado na sua experiência perante a farinhada, mulheres exercerem atividades como forneiras, porém por vezes a ausência do feminino no forno na casa de farinha se dava, não por acreditarem na ausência de competência das mulheres para exercerem tal atividade, mas sim, por um saber popular, que circulava nas farinhadas de que, o forno por ser um local com o qual, se tem uma temperatura alta de calor, proporcionaria um certo perigo para a saúde feminina, principalmente com relação ao sistema reprodutor.

A mulher não deve sequer subir nos fornos, porque é preciso destreza ao pisá-lo, argumenta-se ainda, que o forno por ser muito quente pode trazer sérios problemas de saúde à mulher, inclusive no sistema reprodutor, fala de um dos proprietários de casa de farinha (SANTOS, OLIVEIRA, p. 11).

Assim como abordado, as casas de farinha são locais do coletivo, com as quais as pessoas envolvidas nesses espaços se enxergam como família, independente da consanguinidade, fato este que interferia por vezes, na forma de pagamento dos trabalhadores, pois muitos destes viam seus serviços como uma ajuda perante um amigo, familiar, dispensando assim o pagamento em dinheiro. Com isso o pagamento dos serviços realizados se dava pela distribuição do beiju, a farinha de mandioca e até mesmo

de outras alimentações recebidas no local, como afirmam o senhor Paulo Menezes e a senhora Maria das Graças:

[...] “a gente não recebia por isso, na verdade é como se fosse uma ajuda que a gente dava, era tudo conhecido, vizinho, chamava a gente, e a forma da gente... retribuir... e a forma que o dono retribui era com farinha né, era uma oportunidade da gente fazer um beiju e levar para casa e aquilo servia como um café da manhã, como janta da noite” (Paulo Silva, 49, casa de farinha: histórias, 16:08 min., 2022).

“Eu trabalhava porque precisava... aí ele me davam massa para fazer beiju e também me dava tapioca” (Maria Barros,70, casa de farinha: histórias, 04:38min., 2022).

Essas relações familiares existentes nas casas de farinha, também se estendiam para com o proprietário da farinhada, nas experiências partilhadas aqui analisadas, este não era visto como um patrão, mas como um amigo, familiar. Os trabalhadores tinham por ele uma admiração e o enxergavam também como um provedor, pois partia principalmente deste os alimentos e refeições partilhadas no local.

[...] “o patrão lá era bem legal, dava comida, tinha cuidado com os trabalhadores que estava lá [...] Eu enxergava ele assim que nem um amigo né, não como um patrão né, ele era assim tão amigo que se tornava intê familiar né, então... eu tinha ele como se fosse um amigo mesmo né, parecia até ser da família né, tão humilde, tão assim um patrão tão delicado, compreensível e amigos de todos que trabalhava ali” (Maria Barros,49, casa de farinha: histórias, 12:48min., 14:30min., 2022).

Na realidade do senhor Paulo, o dono da farinhada era o seu avô, o que reforça na sua fala e nos demonstra, a presença das relações consanguíneas nesses ambientes de forma comum:

“Era uma relação muito boa né, relação de família, porque na verdade o dono da farinhada era o meu avô né... o meu avô então era um ambiente muito bom, era uma interação muito boa, porque era meu avô e ali ele... quem tava ali era os filhos, as filhas, os netos, é... e alguns vizinhos de perto, então era uma relação muito boa. Era uma relação tão boa é, eu mesmo naquela idade, eu não via e ninguém via ele como um patrão né, ninguém via ele como um patrão, era o dono da farinhada que chamava os filhos, alguns conhecidos para ajudar ele a fazer aquela farinhada, então não via bem como um patrão né, via uma pessoa que convidava a gente pra ajudar ele naquele serviço, e a gente não tinha ele como patrão, tinha como um amigo e por isso a gente tava lá ajudando” (Paulo Silva, 49, casa de farinha: histórias, 19:49min., 2022).

Trabalhar na casa de farinha, com os próximos, por vezes se assemelhavam a vivenciar festas no cotidiano, “a vida cotidiana apresenta-se como uma espécie de território, onde as relações sociais ganham colorido e indicam as possibilidades de realização do sujeito” (MARTINS *apud* SCOPINHO, VALENCIO, LOURENÇO. 2015, p. 138) a chegada da mandioca, assim como a senhora Maria das Graças nos fala, era motivo de alegria, de festejo do comum, para ela era o melhor e feliz momento da farinhada, era a certeza de uma fartura tão esperada entre os trabalhadores. A mandioca e as casas de farinha proporcionavam para essas pessoas a fartura em meio a falta que os tocava.

### **Falta, Fartura e Fome**

As casas de farinha assim como abordado, por vezes não são compreendidas como um campo fabril, mas a sua compreensão física e das sociabilidades construídas, se baseiam em uma ideia de domesticidade. Os ambientes das farinhadas por vezes também são compreendidos em sua dimensão como espaços provedores, pois promovem encontro dos afetos, das boas risadas, conversas, além das partilhas dos alimentos; as casas de farinha são para muitos a certeza de que nelas residem as farturas necessárias para o corpo em sua dimensão física e afetiva.

Os lugares das farinhas eram por vezes percebidos como refúgios para saciar a fome física, trabalhar nas farinhadas era ter a segurança de que naquele dia a fome não os alcançaria; bons alimentos regados por boas conversas e companhias. As falas das senhoras Maria das Graças, Maria Helena e do senhor Paulo, evidenciam a importância que as casas de farinha representavam em suas vidas tanto pelas alegrias compartilhadas, como também por estes espaços alimentarem os seus corpos.

“É... anoitecia e eu dormia lá, né que lá tinha um quarto pra gente dormir, lá tinha de tudo pra gente, tinha comida pra gente comer, tinha café pra tomar né, e boas conversas” (risos) (Maria Barros, 70, casa de farinha: histórias, 04:14min., 2022).

Assim, as casas da farinhada traziam consigo carga horária de trabalhos exaustivos, mas quando a senhora Maria das Graças é perguntada se esta gostava de trabalhar neste espaço ela responde:

Gostava porque... eu trabalhava né, trabalhava o dia todo lá, então eu lá almoçava, jantava e lá tinha comida para mim, eles me dava comida que na minha casa não tinha, eu gostava bastante da comida de lá (Maria Barros, 70, casa de farinha: histórias, 06:24min..., 2022).

As casas de farinha supriam então as faltas presentes nos lares de cada trabalhador, a fome de alimentos, de lazer, fazia com que os trabalhadores percebessem as exaustivas horas de labor, apenas como um detalhe que podia ser superado, pois muitos compreendiam que a dimensão da alegria partilhada entre os afetos e os alimentos, eram maiores do que as jornadas de trabalho existentes.

[...] “E uma das coisas que mais assim... que eu gostava de que meus pais me levava, justamente era a questão da alimentação que, como a gente era umas pessoas, umas família humilde, a gente não tinha muito assim... eu posso dizer assim... não tinha muito, não tinha dinheiro praticamente para comprar pão suficiente né, que a gente gostava de pão, mas não tinha dinheiro para comprar o suficiente, são... era seis pessoas na minha casa e só podia comprar quatro pão pra dividir pra os seis né, e eu não tinha a oportunidade nem de comer um pão inteiro. Mas assim quando eu ia eu gostava porque o dono da farinhada, que a gente chamava o dono da farinhada ele, comprava pão, a gente partilhava, era café, tinha a questão do almoço que era muito bom, aí era aonde a gente podia comer uma carnezinha mais a vontade né (risos), que ele...levavam e a gente partilhavam naquele momento do almoço, lanche [...] mas assim o que eu gostava era dessa partilha de alimento que ali eu podia comer um pão inteiro, ali eu podia me alimentar bem melhor”(Paulo Silva, 49, casa de farinha: histórias, 15:19min., 16:40min., 2022).

[...] “ele (patrão) partilhava aquela comida com a gente, eu não levava, porque eu não tinha como levar, eu já ia pra se alimentar”(Maria Barros, 49, casa de farinha: histórias, 15:19min., 13:20min., 2022).

A falta de comida suficiente na memória de seu Paulo e sra. Maria Helena demarca as necessidades, as faltas, com as quais os camponeses lidavam em seu cotidiano, mas que sazonalmente davam lugar à fartura do fazer a farinha, sendo capaz de nas memórias desbotar as cores da fome, para colori-la com os pratos das diferentes refeições e os sabores festivos, raros para eles, como o da “carnezinha”. Isso me faz lembrar que o invento de fazer alimentos, no sentido de submetê-los a diferentes processos, como diz Montanari, fala de perto às necessidades de prazer:

A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza – e esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer. (MONTANARI, 2013, p.41)

Adiante, o senhor Paulo ao ser perguntado, se este trazia consigo alguma lembrança triste, ele responde que era o momento do fim da farinhada, em sua fala percebemos a importância do lar da farinha para este:

[...] tinha um momento que me entristecia, era o momento que terminava a farinhada né, porque... porque tudo o que eu vi na farinhada em questão de alimento né, me alimentava bem gostava porque tinha alimento de fartura né, que meu avô como dono da farinhada, não deixava faltar nada pros trabalhadores, era lanche era almoço, então pra mim ali era um momento muito alegre né, porque eu sabia que ali eu tinha o alimento né, pra suprir aquele dia. Então o momento que me entristecia era quando terminava a farinhada, porque eu não ia viver aquele momento em casa né, o que eu ia levar pra casa era é...é... além de ser o alimento que lá tinha e em casa não tinha o suficiente, mas assim a relação com a família, em casa eu tinha essa relação, não tinha o alimento mas eu tinha essa relação com a família. Então assim o que entristecia era quando terminava a farinhada porque (risos) que aquele momento de me alimentar bem ia ficar por ali só em outra farinhada (risos) (Paulo Silva, 49, casa de farinha: histórias, 20:52min., 2022).

Diante das falas dos no vídeo casa de farinha: histórias, percebemos que as casas de farinha exerciam também uma função de extensão dos lares das pessoas envolvidas nesse processo; apesar do labor exaustivo, este local é relembrando com sentimento de alegria, mesmo com a realidade de fome que existia na experiência vivida entre os três, mas ao falarem sobre o tempo vivenciado nas casas de farinha era comum surgirem sorrisos.

Apesar dos três compartilharem suas vivências nas farinhadas muito jovens, ainda crianças, na realidade de suas vidas já conheciam a fome; as casas de farinha portanto com toda a sua sociabilidade inserida, recebia não apenas as pessoas, mas também as suas vulnerabilidades, necessidades e, nestas elas se reconheciam. Por vezes as mães levavam seus filhos ainda pequenos, não apenas como uma forma de que estes aprendessem as habilidades necessárias da farinhada, mas também por saber que o dia vivenciado na casa de farinha era um dia a menos de fome.

Assim, as casas de farinha eram a fartura em meio as ausências e eram ainda o lócus do compartilhar, do conviver: “a própria etimologia da palavra ‘convívio’ sugere isso, identificando o viver junto (cum-vivere) com o comer junto”. (MONTANARI, 2013, p.159).



## **Considerações finais**

A minha experiência, com as leituras e a visita ao campo, observando a casa de farinha, ouvindo as narrativas de quem um dia trabalhou em uma casa de farinha, me faz ratificar as hipóteses com as quais iniciei este percurso: as casas de farinha são locais que transcorre entre a labuta e os encontros afetivos, fazeres e festas se misturam, elas fazem parte de inúmeras vidas, por tantas vezes foram extensões de seus lares, ou até mesmo uma outra moradia. Limitar os locais das farinhadas apenas a um viés econômico é apagar as relações e complexidades presentes nesses ambientes; é negar que o lar da farinha, também é o lar das memórias e histórias.

Os lares das farinhadas fazem parte das mudanças e permanências das ações humanas no tempo, os processos do fazer farinha, embora exigissem dos trabalhadores cargas horárias exaustivas, trabalhos árduos, não afastavam destas pessoas os momentos divertidos, as sociabilidades. O saber fazer técnico das farinhadas não podem assim ser separados dos sentimentos, “o pensamento e o sentimento estão contidos no processo do fazer” (Sennett, 2015, p. 15). Isto, porque a condição humana carrega as trocas de afetos, por onde passamos, com quem encontramos, somos afetados e afetamos.

Entrar em contato com as memórias e a cultura material que envolve as casas de farinha nos possibilita estudar, compreender, as marcas e histórias das pessoas tidas comuns e do seu cotidiano. Com a experiência desta pesquisa, pude perceber ainda mais a importância de pesquisar sobre produzir fontes e condições de que se preserve e se divulgue esta história, que é também a minha, a história do meu lugar de pertencimento, a memória da minha ancestralidade.

Assim como a mandioca ao passar pelos procedimentos deixa de ser um tubérculo singular, para se transformar em inúmeros e finos grãos até chegar ao ponto de farinha se multiplicando, a vivência entre as pessoas nos territórios da farinhada apara as diferenças e compõe um corpo coletivo, em que se as pessoas se reconhecem como integrantes de uma comunidade. Se reconhecem naquele momento em que a falta dá lugar a fartura e os saberes do fazer se aprimoram, transformando-se em sabores e memórias.

## **REFERÊNCIAS**

BRAGANHOLLO, Manuela Valim. **Engenhos de farinha**: história, memória e resistência no litoral catarinense. 2017. 107 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - UFRRJ, Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <http://observagastronomia.com.br/wp-content/uploads/2021/04/Dissertacao-Manuela-Braganholo.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2022.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. 1 v.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: artes de fazer. 3. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.

CRUZ, Gerys. **Como fazer farinha de mandioca**: fui na casa de farinha. Youtube, 24 set. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=eP86hqXsgkY>. Acesso em: 10 jun. 2022.

DELGADO, Lucilia de Almeida Neves. História oral e narrativa: tempo, memória e identidades. **História Oral**, [S. l.], v. 6, 2003. DOI: 10.51880/ho.v6i0.62. Disponível em: <https://revista.historiaoral.org.br/d05807b9-f344-4f15-89d4-99ccc92f0681>. Acesso em: 7 jul. 2022.

FILHO, Manoel. **Casa de farinha**: histórias. Youtube, 2 jul. 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=z2IldYVBzAU>. Acesso em: 6 jul. 2022.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, 2004. Disponível em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/452013/mod\\_resource/content/2/Maciel%20M.E.%20Uma%20cozinha%20Brasileira.%202014.04.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/452013/mod_resource/content/2/Maciel%20M.E.%20Uma%20cozinha%20Brasileira.%202014.04.pdf). Acesso em: 16 maio 2022.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac, SP, 2013.

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). 2018. Dissertação (Mestrado em História) - UFCG, Campina Grande, 2018. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/2157>. Acesso em: 1 mar. 2022.

PESAVENTO, Sandra. Sensibilidades no tempo, tempo das sensibilidades. **Nuevo Mundo Mundos Nuevos** [En ligne], Colloques, mis en ligne le 04 février 2005. Disponível em: Disponível em: <http://nuevomundo.revues.org/229>. Acesso em: 11 jul.2022.

SCOPINHO, Rosemeire Aparecida; VALENCIO, Norma Felicidade Lopes da Silva; LOURENÇO, Luciano Fernandes. Memória, cotidiano e trabalho: notas sobre modos de vida e subjetividades na Serra do Açor, Portugal. **Novos Cadernos**, [s. l.], v. 18, n. 2, p. 135-148, 2015.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/download/4643/3797>. Acesso em: 16 mai. 2022.

SANTOS, Marisa Oliveira; OLIVEIRA, Verônica Ferraz. Casas de farinha: enlace entre o trabalho feminino, a tradição e a História de uma comunidade. *Egal (Reencontro de Saberes Territoriales Latinoamericanos)*, 2013). Disponível em: <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal14/Geografiasocioeconomica/Geografiacultural/19.pdf> . Acesso em: 1 jun. de 2022.

SANTOS, Milton. **Por uma geografia nova**: da crítica da geografia a uma geografia crítica. 6. ed. São Paulo: Edusp, 2006.

SENNETT, Richard. **O artífice**. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 2015.

SILVA, Maria Angélica da; ALCIDES, Melissa Mota; CERQUEIRA, Louise Maria Martins. Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção da farinha de mandioca em alagoas, Brasil. **Patrimônio e Memória**, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 47-72, 2019. Disponível em: <http://200.145.164.4/index.php/pem/article/download/971/1088>. Acesso em: 17 mai. 2022.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. **Casas de Farinha**: espaço de (con)vivências, saberes e práticas educativas. 2011. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Estadual do Pará, Belém, 2011. Disponível em: [https://ccse.uepa.br/ppged/wp-content/uploads/dissertacoes/04/cirlene\\_do\\_socorro\\_silva\\_da\\_silva.pdf](https://ccse.uepa.br/ppged/wp-content/uploads/dissertacoes/04/cirlene_do_socorro_silva_da_silva.pdf). Acesso em: 2 jul. 2022.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da; SILVA, Maria das Graças. Processos educativos e de sociabilidade na prática produtiva de fazer farinha. **Rtps**: Revista trabalho, política e sociedade, Nova Iguaçu, RJ, v. 3, n. 4, p. 207-337, 2018. Disponível em: [http://costalima.ufrj.br/index.php/RTPS/issue/view/97/RTPS\\_03](http://costalima.ufrj.br/index.php/RTPS/issue/view/97/RTPS_03). Acesso em: 30 mai. 2022.

VALENTE, Katia Martins. Histórias de vida e memórias em espaços biográficos: comunicação, trabalho e consumo. **Intercom**: sociedade brasileira de estudos interdisciplinares da comunicação, São Paulo, SP, p. 1-15, 2016. Disponível em: <https://portalintercom.org.br/anais/nacional2016/resumos/R11-0967-1.pdf>. Acesso em: 3 jun. 2022.

VICENTE, Marcos Felipe. História e Antropologia: possíveis diálogos. **Revista Aedos**. Num. 5, vol. 2, Julho-Dezembro 2009. Disponível em: [https://www.academia.edu/21778384/Hist%C3%B3ria\\_e\\_Antropologia\\_poss%C3%ADveis\\_di%C3%A1logos](https://www.academia.edu/21778384/Hist%C3%B3ria_e_Antropologia_poss%C3%ADveis_di%C3%A1logos) Acesso em: 11 jul.22.