



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ UNIVERSIDADE DA
INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
PROGRAMA ASSOCIADO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA**

MIGUEL FRANCISCO DE PAULO RODRIGUES DOS SANTOS

**DA TERRA: ROÇA, FARINHADA, COMIDA E FESTA NO
CAMPELINATO DE CAMOCIM**

FORTALEZA

2025

MIGUEL FRANCISCO DE PAULO RODRIGUES DOS SANTOS

DA TERRA: ROÇA, FARINHADA, COMIDA E FESTA NO
CAMPEPINATO DE CAMOCIM

Dissertação apresentada ao Programa
Associado de Pós-Graduação em Antropologia
das Universidade Federal do Ceará e
Universidade da Integração Internacional da
Lusofonia Afro-Brasileira como requisito
parcial à obtenção do título de Mestre em
Antropologia. Área de Concentração:
Antropologia.

Orientador: Prof. Dr. Kleyton Rattes.

FORTALEZA

2025

MIGUEL FRANCISCO DE PAULO RODRIGUES DOS SANTOS

DA TERRA: ROÇA, FARINHADA, COMIDA E FESTA NO
CAMPESINATO DE CAMOCIM

Dissertação apresentada ao Programa Associado de Pós-Graduação em Antropologia das Universidade Federal do Ceará e Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Antropologia. Área de Concentração: Antropologia.

Aprovada em: 17/12/2025.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Kleyton Rattes (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Rafael Antunes Almeida
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB)

Jorge Luan Rodrigues Teixeira
Universidade Estadual do Vale do Acaraú (UVA)

Ao povo do interior.

Aos meus pais, Chico e Rita.

À memória de Cícero Reis e Edmaria Paulo.

À Laura, por ser mistério que me impulsiona.

AGRADECIMENTOS

Agradecer é um exercício de lembrar toda a trajetória, não só a da pesquisa, mas a do próprio pesquisador. Afinal sou aquilo pelo qual fui constituído ao longo dos anos. Quanto à pesquisa é também uma forma de trazer aqui os demais autores deste estudo, que foi composto conjuntamente para depois ser organizado e escrito por mim. Desse modo, agradeço:

Às minhas tias Maria de Jesus e Devalda, que me acolheram com toda a generosidade e carinho durante a pesquisa, assim como faziam desde minha infância.

Ao prof. Kleyton Rattes, por ser um excelente e dedicado orientador, além de ser uma das pessoas mais gentis que já conheci. Obrigado por acolher minhas dúvidas e incertezas com extrema generosidade, pela leitura dos meus textos e pelo incentivo, que fez eu acreditar que as coisas iam dar certo.

A todos os amigos e parentes que me ajudaram em campo, de uma forma ou de outra, aqui agradeço especialmente: a tia Jesus por me abrigar, por contar um pouca da sua história de vida e me ensinar tanto com sua lida; a tia Devalda pelas histórias de antigamente e pelas conversas sobre comida; a Raimundo, Socorro, Leandro e Chico por compartilhar todo conhecimento sobre roça e farinha; a Cilene por me tirar tantas dúvidas e explicar tantos processos na reta final da pesquisa; ao Johnes pelas indicações e conversas sobre o campo; a Nilda pela broas e *esquecidos* que levei para a defesa; a Iragene pelos dados populacionais; a Timóteo pelas fotos; a Navé e Cícero (in memoriam) pela disponibilidade e generosidade; a seu Manoel Mororó pela conversas sobre o gado; ao tie Dão, Zé Dué, Rodrigo e todos os meninos que gostam de uma cachaça *serrana* depois do serviço na roça, no alpendre da casa velha; a Lúcia Crespo por partilhar os documentos sobre as terras de sua família; a Evamar, Letícia, Fátima, Moisés, Marcílio, Emanuel Reis, Toinha, Danilo, Idalécio, Jarci, Ruan, Dedé, Romilo, Francisco, Célia e Jamila.

Obrigado também ao povo de Timonha/Pitimbu, que me recebeu de braços abertos para fazer o acompanhamento do Festejo de Santa Luzia, que apesar de não ter entrado neste trabalho, já está encaminhado para virar um outro escrito. Agradeço imensamente a: Padre Jerônimo, Dany; Luzia e todos da Pascom; Mateus; Wilson; Renata; as irmãs Maria, Clara e Luzia; Dori e Margarida; Marigeusa e Lora; Edneusa; Elizabeth e todos com quem dialoguei durante os dez dias que passei lá.

Aos meus pais por todo o apoio e por também serem meus interlocutores e nesta condição, à mãe por partilhar tantas histórias e ao pai por exercitar a paciência, que ele não tem, de explicar as técnicas que no dia a dia lhes saem tão facilmente das mãos.

Às minhas irmãs pela parceria de vida e por me emprestarem os transportes que usei para ir da cidade de Camocim para o *interior*: Seja o fiat uno quadradinho, apelidado de Queixo Duro, ou a motocicleta biz, que me fez ter a primeira queda de moto da vida. Ficou tudo bem, leitores, nada demais.

Aos amigos de uma vida toda: John, Érika, Claudiana, Lia, Kauhara, Andréa, Gabriel, Fernanda, Stella, Sara, Marta, Larissa, Raquel.

A todos os amigos e colegas do Mestrado, especialmente Júlia Ribeiro, Layra Nobre, Lucas Silva, Raquel Jenipapo e Tati Vieira.

Ao Programa Associado de Pós-graduação em Antropologia UFC-Unilab, à Universidade Federal do Ceará, para onde retornei depois de 10 anos da primeira formação acadêmica, e Unilab um espaço único e necessário. A todos os professores que me ensinaram tanto durante este período, especialmente Martinho Tota, Rhuan Santos, Léa Carvalho e Mariana Mont'alverne.

Por fim, à Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP) pelo apoio financeiro e pela concessão da bolsa que me possibilitou desenvolver esta pesquisa.

RESUMO

Trata-se de estudo a partir dos relatos e da observação do cotidiano de camponeses das comunidades de Tapuio, Olho D'Água, Fazendinha e Cupim, em Camocim-CE, quanto às suas técnicas e experiências no fazer comida característica da zona rural daquela região, como também quanto às relações de troca e comensalidade desenvolvidas em torno dessa produção e circulação, que incluem criação de animais, cultivo de roçados, farinhadas, eventos religiosos e de lazer– elementos tradicionais do campesinato no Ceará.

Palavras-chave: campesinato e parentesco; farinhada; comida; técnica; Camocim-CE.

ABSTRACT

This study draws on accounts and field observations of the daily lives of peasant communities in the communities of Tapuio, Olho D'Água, Fazendinha, and Cupim, in Camocim, Ceará. It focuses on their techniques and experiences in preparing food characteristic of the rural area of that region, as well as on the relations of exchange and commensality developed around its production and circulation. These practices include animal husbandry, small-scale farming, manioc flour production ("Farinhada"), and religious and leisure events, which are traditional elements of peasant life in rural Ceará.

Keywords: peasantry and kinship; manioc flour production; food; technique; Camocim, Ceará.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Recorte do mapa de Camocim.....	23
Figura 2 - Mapa municipal de Camocim.....	24
Figura 3 - Área de estudos em relação a <i>praia e sertão</i>	27
Figura 4 - Casa de Raimundo Paulo e Feliciano no Cupim.....	30
Figura 5 - Fogão à lenha da casa de Maria de Jesus.....	31
Figura 6 - Roça de Maria de Jesus e Raimundo.....	53
Figura 7 - Raimundo e Chico roçando o caminho para Laranjeiras.....	55
Figura 8 - Aceiro na roça do Assis.....	65
Figura 9 - Queima da roça do Assis.....	66
Figura 10 - Cerca deitada.....	69
Figura 11 - Rapagem na Casa de Farinha de Jesus.....	91
Figura 12 - Roda.....	93
Figura 13 - Bola inclinada - Casa de Farinha de Socorro e Leandro.....	97
Figura 14 - Casa de Farinha de Socorro e Leandro.....	101
Figura 15 - Pátio da Casa de Farinha de Socorro e Leandro.....	101
Figura 16 - Tanques externos na Casa de Farinha de Jesus.....	101
Figura 17 - Rapagem na Casa de Farinha de Socorro.....	107
Figura 18 - Casas secando.....	113
Figura 19 - Banco cheio de mandioca puba.....	114
Figura 20 - Bola acoplada em banco. Casa de farinha de Jesus.....	115
Figura 21 - Tanque com massa de mandioca.....	116
Figura 22 - Mulheres espremendo massa para a retirada da goma.....	117
Figura 23 - Crianças lavando goma.....	118
Figura 24 - Rita enxuga a goma com pano.....	119
Figura 25 - Devalda segurando bacia com grolado.....	122
Figura 26 - Devalda enche um balde com mandipueira.....	123
Figura 27 - Jesus preparando molho de mandipueira em sua área.....	124
Figura 28 - Idalécio organiza o segundo tanque de mandioca para pubar.....	126
Figuras 29, 30, 31- Chico monta a prensa na casa de farinha de Jesus.....	128
Figura 32 - Movimentos na peneira.....	130
Figura 33 - Massa peneirada.....	130
Figura 34 - Chico assando farinha.....	131

Figura 35 - Três irmãos. Fornos na Casa de Farinha de Jesus.....	133
Figura 36 - Forno.....	133
Figura 37 - Transferência de um forno a outro em movimento que espalha a farinha.....	134
Figura 38 - Movimentos do rodo.....	134
Figura 39 - Lenha para alimentação dos fornos.....	136
Figura 40 Farinha já assada é recolhida para a esfriadeira e ensacada.....	138
Figura 41- Mesinha da merenda. Casa de Farinha Socorro e Leandro.....	141
Figura 42 - Nilda se serve durante o almoço.....	141
Figura 43 - Ivonete e Nem assam beijus.....	142
Figura 44 - Preparação do bolo manué/manzape.....	143
Figura 45 - Estação Ferroviária de Camocim.....	156
Figura 46 - Maria isabel de galinha caipira e arroz torrado.....	161
Figura 47 - Colhendo arroz.....	163
Figura 48 - Rodrigo batendo arroz no tambor.....	164
Figura 49 - Arrumando as moquecas nos urus.....	165
Figura 50 - Chico pisando arroz.....	166
Figura 51 - Arroz pilado.....	167
Figura 52 - Maria de Jesus ventando o arroz da terra.....	168
Figura 53 - Toinha com as tapiocas cearenses.....	174
Figura 54 - Via crucis na casa de Maria Branca.....	176
Figura 55 - Visita do finado Chiquim Rocha.....	180
Figura 56 - Chico assando castanhas no quintal.....	182
Figura 57 - Cajuínas cozinhando.....	184

CONVENÇÕES

Ao longo do texto uso *itálico* para falas dos interlocutores e para termos êmicos. Uso colchetes para explicar certos termos e expressões êmicas diretamente no texto, muitos deles também constam no glossário que está ao final deste trabalho.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	15
O percurso da pesquisa e o que se redesenha a partir do campo.....	15
A pesquisa e suas referências.....	18
Do Cupim ao Tapuio: apresentação do lugar da pesquisa.....	24
Aspectos fundiários e de parentesco: terra para plantar, terra para morar e criar família.....	29
Casa e quintal.....	31
<i>Metodologia (poema sobre o campo)</i>	34
2 AQUI NÓS CRIA É SOLTO, NA NOSSA REGIÃO É TUDO SOLTO! OU ATÉ OS BICHOS BRUTOS SABEM A ÉPOCA DO INVERNO.....	36
Cuidados com a criação.....	41
Criar em comunidade, bichos que somem e bichos brabos, bichos viciados e ladrões.....	43
Bichos de criação x bichos do mato.....	48
Outros bichos, bichos de casa e enjeitados.....	49
Modo de criar solto e transformação nas paisagens e socialidades locais.....	50
<i>História de gado ou Dia da Vacina</i>	51
3 ROÇADOS, SUAS TÉCNICAS E HISTÓRIAS.....	54
Introdução.....	54
De quem é a terra e onde se planta: posse, propriedade e arrendamento.....	56
Trabalho na roça e trocar dia.....	58
Começando pelo começo: marcar ou escolher o lugar da roça/roçado.....	60
Chão ou tipos de solos.....	62
Brocar, brocação, tempo das brocas.....	63
Como se faz a broca.....	65
Aprontar a roça: aceiros, queima e cerca.....	66
Queima.....	67
Cerca.....	70
Bagana.....	71
Esperar a chuva e fazer planta.....	72
O que se planta e como se planta.....	73
Limpa: roças e quintais.....	76
Crescimento, colheita, capoeira.....	78
Resultado.....	81
Família, Roça e Cidade Grande.....	82
<i>Histórias de roça</i>	84
<i>Terra para plantar</i>	84
<i>História do último grande roçado ou história de como Maria venceu a ritirana</i>	87
Roça nova.....	90

4 FARINHADA, SUAS TÉCNICAS E HISTÓRIAS.....	92
Introdução.....	92
Tipos de mandioca.....	98
Tempo de farinha.....	99
Casa de farinha: arquitetura e objetos técnicos.....	100
Preparação: planejamento, uso da casa de farinha e trabalho.....	103
Fazer de metade.....	106
Arranca.....	107
Rapagem e ajudas.....	108
Serrar.....	115
Goma.....	117
Grolado.....	121
Mandipueira.....	124
Puba.....	125
Prensa.....	127
Peneira.....	130
Forno.....	132
Alimentação durante a farinha.....	140
Beijus, Tapiocas, Manuê, Manzape.....	143
Farinha boa: técnicas, apreciação e valor.....	145
<i>História de farinha</i>	148
5 COMIDA NO INTERIOR.....	151
Introdução.....	151
Comidas e trabalho: quebra-jejum, merendas e a perseguição do Ibama.....	152
Comidas do mato.....	154
Seca e tempos difíceis.....	155
Quem guarda com fome, o cão vem e come: comida, avareza e a importância da fartura	160
Arroz Torrado, a celebração da fartura e do gosto do interior!.....	162
Colheita.....	164
Torrão do arroz.....	166
Semana Santa.....	171
Comida e ritos fúnebres.....	180
Tempo dos Cajus: cajuína, modo de fazer e impedimentos.....	183
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	188
REFERÊNCIAS.....	189
GLOSSÁRIO.....	194

1 INTRODUÇÃO

O percurso da pesquisa e o que se redesenha a partir do campo

No interlúdio do isolamento social, causado pela pandemia do coronavírus, surge a ideia inicial para a realização desta pesquisa. Eu já vinha interessado em pesquisar genealogia e família, em especial por conta de uma inquietação pessoal, qual seja a existência de um tronco familiar que não sabemos de onde veio, minha bisavó Laura, o que infelizmente ainda não desvendei. Por outro lado também atentava para as comidas do *interior*, que sempre comi desde a infância, mas que quando falava a alguns amigos, eles não conheciam pelo nome, como os *esquecidos* e as *tapiocas cearenses*. Foi então, que durante as voltas ao *interior* por tempo prolongado, pude me reconectar mais fortemente com minhas raízes familiares, visto que meus pais voltaram a morar na zona rural. A partir de meu interesse pela genealogia do lugar, sua cultura e tradições, intensifiquei minha escuta das histórias locais. Em uma dessas ocasiões, depois de um dia de farinhada, tia Maria de Jesus fez um bolo de massa de mandioca, que eu ainda não conhecia. O que também não sabia é que ela e sua família, antigamente, vendiam bolos e outras comidas nas festas, inclusive no *Festejo do Pitimbu*¹, grande festa do catolicismo popular da região em devoção à Santa Luzia, realizada no distrito de Timonha², zona rural de Grande-CE.

Desenhou-se ali a ideia inicial, do que depois viria a ser o projeto de pesquisa com o qual entrei no PPGA-UFC-Unilab, voltado a um estudo a partir das narrativas de mulheres camponesas, das comunidades rurais de Tapuio, Olho D'água, Fazendinha e Cupim, na cidade de Camocim-CE, quanto às suas experiências no fazer da comida característica da zona rural, as relações de troca e comensalidade e a interação do *fazer para casa* com o *fazer para vender* nas festas religiosas e populares da região, sendo uma das principais os *Festejos do Pitimbu*.

Depois da entrada no mestrado, em dezembro de 2023, fiz minha primeira ida aos Festejos do Pitimbu, em que encontrei um riquíssimo campo para pesquisa, mas um cenário discrepante do que eu tinha desenhado inicialmente. Como já me havia sido alertado pelos professores e pelos textos que vinha lendo, o campo é quem dita a pesquisa, mais do que o pesquisador. Como bem disse Perez (2019) sobre o trabalho de campo, ao citar Otávio Velho (2006) e seu “Trabalhos de campo, antinomias e estradas de ferro”:

¹ Pitimbu parece vir do tupi PETYM.B - U, que segundo o Dicionário Tupi Antigo- Português, de Moacyr Ribeiro de Carvalho, quer dizer fumar, soprar fumo, tragar fumo, dar e trazer fumo a.

² Timonha é como se chama hoje a localidade que anteriormente se chamava Pitimbu. A localidade fica em um distrito de mesmo nome. Os mais velhos ainda chamam o lugar de Pitimbu.

trata-se da “descoberta daquilo que não se está procurando”, apontando para a irrupção no trabalho do antropólogo [ou de qualquer outro pesquisador adiciono] da imprevisibilidade, “acentuando a centralidade dos indícios sensoriais e das conexões estabelecidas entre elementos aparentemente díspares e distantes entre si, tudo isso demandando paciência, sensibilidade e tempo”; “tempo, até, de desaprender teorias e pensamentos automatizados, inclusive os que vêm revestidos de autoridade” (Velho, 2006 apud Perez, 2019).

Pois bem, o que eu havia desenhado em meu projeto não estava ali verdadeiramente constituído naquele presente. O que encontrei foi uma descontinuidade na venda de comida por pessoas das comunidades citadas. As premissas e hipótese centrais que, outrora, fundavam meu desiderato de pesquisa não eram mais presentes com saliência. Da mesma forma que por minhas idas às comunidades de Tapuio e Cupim, nos anos de 2023 e 2024, sobretudo para acompanhar as farinhadas, outra alteração foi também indicada pelo campo. De início, eu imaginava trabalhar apenas com as narrativas de interlocutoras mulheres, contudo os trabalhos desempenhados por homens nas farinhadas, principalmente a interlocução com meu primo Raimundo, se mostraram muito importantes para o estudo, influenciando o redirecionamento deste aspecto. Portanto se fez necessária a reformulação da pergunta e da delimitação da pesquisa.

Diante do cenário encontrado, decidi encarar o campo a partir do acompanhamento das práticas, que aconteciam naquele contexto de campesinato, no qual parentesco, festas e sociabilidades são permeadas pela produção de comida em suas trocas efetivas, que incluem farinhadas³, criação de animais, cultivo de roçados e festas populares de santo- elementos tradicionais do campesinato no Ceará. Esse ponto se desdobra em vários outros. Quais são as comidas e qual o rastro delas, desde o plantio, produção até a venda ou troca (Marcus, 2014), quais as mudanças que ocorreram nesses processos e fluxos, e o porquê dessas mudanças.

Mesmo com a mudança encontrada decidi naquele momento continuar acompanhando o Festejo do Pitimbu, porque ele representa ainda uma das maiores manifestações do festivo catolicismo popular local. No entanto, agora seria encarado por outra perspectiva, não o das pessoas do Cupim-Tapuio que vendiam no festejo, mas de como aquela festa é vista e frequentada por eles⁴.

³ Farinhada é o evento social em que uma coletividade, geralmente camponesa, indígena ou de população tradicional, se reúne para o benefício da mandioca, fabricação de farinha de mandioca e de diversos outros produtos.

⁴ O que foi reavaliado, mais uma vez, na hora da escrita e sistematização de dados desta pesquisa. Por conta da grande quantidade de dados e manifestações encontradas, resolvi transformar aquela parte em um trabalho outro.

O traçado então, foi realizar um trabalho de campo que levasse em conta a multisituação das comunidades acompanhadas, a partir dos caminhos que a comida camponesa conduzia. A ideia era deixar o campo direcionar. Dessa maneira realizei a pesquisa durante os anos de 2023, 2024 e 2025. Acompanhei o Festejo do Pitumbu de forma pontual em 2023 e de forma mais prolongada durante o ano de 2024. Nas comunidades de Tapuí, Olho D'Água, Fazendinha e Cupim acompanhei eventos importantes para a seara de estudo, como as farinhadas. Para tanto, além de várias idas mais pontuais em que passei três ou quatro dias, fiz estadias mais duradouras em agosto e setembro de 2024, janeiro de 2025, abril de 2025, maio de 2025, agosto de 2025.

Inicialmente, pretendia trabalhar com entrevistas semi-estruturadas, somadas à observação. No entanto, na maioria das vezes, não funcionou muito bem, porque a gravação, via de regra, deixava os interlocutores inibidos e as respostas viravam frases curtas. Assim, só fiz entrevistas em casos específicos. As melhores formas encontradas foram a observação e a ajuda na hora de realização dos trabalhos, as conversas do cotidiano e participação dos eventos.

Como já colocado, o campo empírico foi decidido pelas circunstâncias familiares. De início, minhas interlocutoras foram duas tias que residem no *interior*, Maria de Jesus Brito⁵ (irmã do pai) e Aivalda Santos/Deivalda Mororó (esposa do tio do pai). Logo que entrei no mestrado, apresentei para as minhas interlocutoras-chave a pesquisa que eu estava pretendendo fazer e, em 2024, comecei a de fato fazê-la de forma mais sistemática, inserindo em nossas conversas cotidianas questionamentos sobre as atividades que eu ia observando. Fiz também uma conversa de apresentação da pesquisa com Navegantes e Cícero Reis (*in memoriam*), irmãos e jovens lideranças comunitárias.

A partir das duas interlocutoras-chave e também de meus pais interlocutores, Rita Paulo e Chico Miguel, é que pude alcançar outros interlocutores de pesquisa. A maioria das pessoas eu já conhecia, porque desde criança ia muito àquelas comunidades, contudo depois de muitos anos afastado, morando em Fortaleza, a relação já não era tão próxima. Além disso, apesar de muitos serem da minha família, eu nunca morei nas localidades estudadas, logo, apesar de ser um estudo com proximidade, continua a ser um estudo de fora.

A metodologia para o acompanhamento dos Festejos foi um tanto quanto desafiadora, porque, além de se tratar de um ambiente de trabalho para a maioria dos interlocutores, as atividades se dão de maneira muito dinâmica e intensa. Não há muito espaço para conversas

⁵ Após diálogo e consentimento dos e das interlocutoras e interlocutores decidimos pelo uso verdadeiro das pessoas e das localidades.

longas, diante do trabalho que está sendo executado. De certa forma assemelhando-se a farinhada, em que algumas das etapas também empregam um ritmo muito acelerado de trabalho.

Além das entrevistas, das conversas e da observação in loco, também utilizei dos meios de comunicação digital para o aprimoramento da pesquisa. Como continuei residindo em Fortaleza, passei a acompanhar redes sociais e trocar mensagens por aplicativo com algumas de minhas interlocutoras. Na fase de escrita, isso foi essencial para que eu pudesse checar e confirmar informações, visto que não havia possibilidade de retorno às comunidades naquele momento.

Para a realização da pesquisa, tive como pouso três pontos principais, a casa em que meus pais moram metade da semana, no Cupim, a casa de minha tia Maria de Jesus, onde fiquei a maior parte do tempo e a Casa Paroquial de Timonha. Vindo de Camocim, Cupim é a primeira das comunidades estudadas e Tapuio é a última. Posso dizer que, a partir desses pontos, fui direcionado para diversos outros pelas tramas que se tecem no *interior*. Seja para as roças nas Laranjeiras, para consertar minha bicicleta no Tabocal ou no Felipe, para uma visita de cova no Canto dos Tucuns (no *sertão*), para um banho de açude ou catar murici na Lusitânia ou ainda para os Festejos no Pitimbu.

A pesquisa e suas referências

A presente pesquisa se trata de um estudo que se concentra nos campos de Antropologia do campesinato, da alimentação e da técnica, buscando compreender as práticas na região estudada a partir da perspectiva camponesa; abordo a comida dita tradicional por meio das narrativas dos camponeses e camponesas que trabalham na produção e preparo e as relações que se desdobram ou desdobravam a partir desse modo de fazer comida e gente. Desse modo, investigar esses fenômenos é também entender as raízes das relações que constituíram aquele lugar e suas transformações. A partir dessa compreensão, permeada pelas reflexões acerca da importância antropológica do registro dessas narrativas é que realizo este trabalho.

Acredito que esta pesquisa é uma primeira contribuição sobre as comunidades estudadas, podendo assim dialogar com os trabalhos já existentes sobre a cidade de Camocim e região (Carvalho, 1991; Rodrigues e Carvalho, 2012; Araújo, 2016; Aragão, 2018; Costa, 20) e a literatura sobre o campesinato no Ceará (Teixeira, 2014, 2019; Virgílio, 2014, 2018, 2019) e no Brasil, sobretudo os estudos que vêm sendo construídos em torno das transformações relacionadas ao campesinato, casa, cozinha e relações de troca nas diferentes

escalas etnográficas (Marcus, 2014). Aqui falo diretamente dos trabalhos de Comerford (2003, 2015), Cerqueira (2010) e Dainese (2011).

A tese de Ana Carneiro Cerqueira (2010), “O ‘povo’ parente dos buracos: mexida de prosa e cozinha no cerrado mineiro”, foi de fundamental importância para construção deste trabalho, porque traz pontos relevantes para o estudo do campesinato, das relações tecidas a partir das conversas nas casas e nas cozinhas. Cerqueira aborda, ao longo de seu texto, aspectos da vida camponesa que muito se assemelham ao que meu campo, objeto de estudo e interlocutores apontaram. Em sua etnografia, ao discutir as relações sociais e os modos de vida na localidade de Buracos, Ana Carneiro nos apresenta conceitos como campesinato, parentesco, festa, cozinha, para realizar o que seria uma descrição desse “povo”, o “povo buraqueiro”. A etnografia se centra nos pilares dos modos de conversar e comer e identifica nesses dois as principais diferenciações em comparação a outros “povos”.

Segundo Cerqueira (2010, p.238): “o gosto por uma determinada comida - ‘o modo de comer’- inclui a ‘influência’ mutuamente exercida no comer e no fazer o de-comer. Panela que te criou não fura; comida de mãe é o que te cura, conforme diziam os antigos, aos filhos que se querem de volta às casas que onde nasceram e ‘se criaram’”. É o jeito camponês de comer e de criar gente retratado na pequena comunidade dos Buracos e repassada de geração em geração, falando não só da comida em si, mas das relações tecidas por ela nos Buracos e diversas outras localidades, como as apresentadas neste estudo: “a comida fala do transcurso do tempo vivido em comunhão e da vida reunida, ou família formada, criada (Cerqueira, 2010, p.238)”. É a produção e o fazer comida que constrói relações de parentesco e vizinhança nas idas e vindas entre alpendres, cozinhas, quintais, roçados e casas de farinha nas comunidades estudadas.

Ainda, no texto de Cerqueira (2010, p. 238), podemos ver os aspectos dos ciclos e do tempo no dia a dia camponês: “no tempo do milho, existem as comidas próprias do milho, assim como no tempo do pequi e no tempo do buriti o que se come é pequi e buriti. O início do tempo da seca é apropriado se matar o gado- a carne é farta”. Ou ainda da administração da casa e dos conflitos gerados, quando fala que “a mexida diária envolve administração de finanças, produção de roça e criação de animais, uma lida cujo esforço não pode ser silenciado, mas que tampouco se quer exposto ao conflito verbal” (Cerqueira, 2010, 239).

Além de Cerqueira (2010), os estudos de Dainese (2011, 2016, 2017) nos auxiliam na discussão sobre campesinato brasileiro na contemporaneidade. A autora também trabalha com uma comunidade rural, contudo na experiência etnográfica de Dainese temos uma área onde se apresentam muitos conflitos, gerados a partir, especialmente, do campo da moral (Dainese,

2017). A autora aborda também a questão das mudanças, visitas, andanças e chegadas nessas mesmas comunidades (Dainese, 2016), o que nos ajudou a pensar os fluxos, a hospitalidade e o parentesco no campo estudado.

Também Santos (2023) foi importantíssimo para pensar campo a partir da perspectiva da comida e de como ela traça as relações de reciprocidade, hospitalidade e festa no pensar quilombola, em um contexto geográfico que se assemelha ao estudado. Como nos fala Santos (2023, p. 40) “ a comida organiza a festa, organiza a recepção, tudo se organiza em torno da comida”.

Sobre comida e patrimônio cultural, José Reginaldo Santos Gonçalves (2007, p.162) nos diz que o importante é entender como e porquê itens ou traços culturais desempenham um papel de identidade de determinado contexto. O autor nos fala que “para que possam desempenhar essa função, eles [itens ou traços] na verdade ocupam posições dentro de sistemas de relações sociais e de significados. Eles existem basicamente na medida em que integram esses sistemas. Não existem separadamente” (Gonçalves, 2007, p.163). Portanto, a comida para além de ser um item a ser registrado, muito nos fala do contexto estudado enquanto suas relações sociais e criação de tramas do vai e vem entre casas e entre casas e cidades. Como asserta Woortmann (2013, p 6), “a família, não se reproduz apenas biologicamente, nem reproduz apenas sua força de trabalho. Ela se reproduz também simbolicamente, e uma das dimensões dessa reprodução pode ser apreendida pelo modo de comer”.

A Antropologia da técnica foi fundamental para analisar os dados coletados em campo, sobretudo para registro e análise das técnicas empregadas no roçado e na farinhada. Entendendo técnica, a partir de Sautchuk (2017, p. 11), como “uma relação que abarca humanos e não humanos (ou até mesmo o vivo e o não vivo, em acepções ainda mais alargadas), mediada ou não por objetos, orientada por algum tipo de finalidade, eficácia ou devir, e que assume um caráter significativo para os modos de existência de seres e coisas envolvidos”, pude elencar as diversas etapas empregadas durante os trabalhos de produção de comida pelos interlocutores e empregar o conceito de cadeia operatória de Leroy-Gohan, na perspectiva dada por Coupaye (2017), para análise e registro.⁶

Tendo em vista que um dos principais pontos da minha pesquisa foi a observação do cotidiano de comunidades camponesas, a pesquisa foi realizada a partir do referencial de

⁶ Agradeço imensamente às indicações bibliográficas, acerca da Antropologia da técnica contemporânea, da banca de qualificação, nas pessoas do prof. Dr. Rafael Antunes Almeida e prof. Dr. Jorge Luan Rodrigues Teixeira.

etnografia multissituada proposto por George Marcus (2014). Quando Marcus fala em etnografia multissituada, ele estava preocupado em delinear o que seriam as duas formas de investigação etnográfica existentes naquele momento. A modalidade mais frequente que se concentra em um único lugar (ao passo que contextualiza esse lugar no sistema mundo por outros meios e métodos) e a etnografia multissituada, proposta a partir da análise do panorama de pesquisas até então realizadas.

A forma de olhar as práticas do cotidiano pode ser feita a partir de várias maneiras e olhares. A Etnografia tradicional se desenhou para tentar recortar determinadas localidades e, a partir delas, desenhar estruturas superiores. Marcus propõe que alguns estudos vinham fazendo um movimento de entrecruzar mundos a partir de linhas de conexão entre lugares. Ou seja, que um mesmo lugar ou pessoa está multissituado, multilocalizado de diversas formas e aspectos e a partir disso propõe que há outra forma de se fazer etnografia.

Ele coloca em seu texto sobre esse conjunto de pesquisas:

Afasta-se dos lugares e situações locais da investigação etnográfica convencional, examinando a circulação de significados culturais, objetos e identidades num espaço-tempo difuso. Esse tipo de pesquisa define para si um objeto de estudo que não pode ser abordado etnograficamente se permanecer focado em uma localidade única e intensamente pesquisada. [...] Esta etnografia móvel segue trajetórias inesperadas ao seguir formações culturais através e dentro de múltiplos locais de atividade que desestabilizam a distinção, por exemplo, entre mundo da vida e sistema (Holub, 1991), uma distinção a partir da qual foram concebidas múltiplas etnografias.

Da mesma forma que esta modalidade investiga e constrói etnograficamente os mundos de vida de vários sujeitos situados, também constrói etnograficamente aspectos do próprio sistema, através de conexões e associações que aparecem sugeridas nas localidades (Marcus, 2014, p. 111-112, tradução minha).

Portanto, podemos apreender que a proposta de Marcus passa uma mobilidade das pessoas, das ideias e de seguir fios que conectam esses diferentes lugares. “A estratégia de seguir literalmente **conexões, associações e relações** imputáveis está no cerne do projeto da pesquisa etnográfica multilocalizada” (Marcus, 2014, p.112, tradução minha). A pesquisa multissituada não leva em conta apenas as pessoas e um lugar específico, mas investiga a “circulação de significados, objetos e identidades culturais em um tempo espaço difuso (Marcus, 2014, p. 111). Portanto, há um certo mapa ou fio a seguir das pessoas, da comida por elas produzida, das suas práticas, de suas festas. Assim, pode-se enxergar melhor essas conexões e atravessamentos de diversos locais, pessoas e contextos e se decidir de que forma melhor abordá-los no texto. De forma prática, o horizonte metodológico multissituado me indicou a olhar para o campo de pesquisa com olhar aberto a todas as conexões possíveis com os demais lugares. Neste estudo vocês não encontrarão um estudo comparativo entre diversos

locais que são atravessados pelas mesmas categorias, mas um estudo sobre um único lugar que é atravessado de diversas maneiras por outros lugares, tempos e pessoas.

Outro ponto metodológico importante no estudo realizado é o da proximidade, tendo em vista que a pesquisa foi feita em comunidades onde meus pais nasceram, onde parte das pessoas são meus parentes e foram meus principais interlocutores, algumas questões metodológicas e alterações se colocaram na maneira de produzir este estudo. Colocarei adiante a partir de Strathern (2014) e Fernandes (2015).

Em seu texto “Os limites da autoantropologia” (2014, p.133), Strathern aborda os estudos de Judith Oakley com ciganos e Shamsul Amri Baharuddin para nos advertir que, diferente do que se pode pensar, as autoetnografias, as etnografias feitas em casa, impõem também grandes desafios para os antropólogos situados no contexto social que as produz. Por meio de Shamsul, nos indica que mesmo em terras conhecidas há a necessidade do período de familiarização com o campo, porque a distância entre o pesquisador acadêmico e o morador da aldeia continuará existindo.

O exemplo já de início se aplica diretamente ao meu campo de pesquisa e foi fruto de preocupação, desde a escrita do primeiro projeto. Mesmo que eu seja filho de pessoas que nasceram naquele lugar, já nasci na sede da cidade e estou em uma posição de pesquisador e meus parentes interlocutores em seus afazeres cotidianos. Isso impôs uma maior vigilância à plena observação participante, para que o meu prévio conhecimento de campo não atrapalhasse meu aprofundamento sobre as questões que eu me propunha a estudar. Mesmo tendo em mente, os avisos de Strathern, não foram poucas às vezes que me questioneei se estava mesmo pesquisando da maneira adequada ou somente passando um tempo com meus parentes, situação semelhante à enfrentada por Virgílio nos seus estudos no Góis (Virgílio, 2018).

Outro ponto colocado por Strathern (2014), como sempre presente nesse tipo de etnografia, é referente às questões morais, que assumem maior centralidade. A autora também coloca que não necessariamente o texto final do antropólogo local será condizente com o texto enunciado por seus interlocutores ou será bem aceito por eles.

A autoantropologia, ou seja, a antropologia realizada no contexto social que a produziu, tem de fato distribuição limitada. As credenciais pessoais do (a) antropólogo(a) não nos dizem se ele(ela) está em casa nesse sentido. Mas o que ele(ela) afinal escreve diz se há continuidade cultural entre os produtos de seu trabalho e o que as pessoas da sociedade estudada produzem em seus relatos sobre elas mesmas (Strathern, 2014, p 134).

Strathern nos coloca os desafios de etnografia feita em casa, e exemplifica inclusive com casos que não terminaram bem, como o do projeto Elmdon, em que a recepção ao texto pelos locais não foi das melhores. A autora coloca que, nesse caso, o ambiente poderia levar a supor que o antropólogo e os moradores da aldeia compartilhavam a mesma visão de mundo, no entanto o texto etnográfico acabou por não ter proximidade com a narrativa dos moradores. A autora enfatiza que ser um membro da cultura local não garante que o antropólogo adotará os gêneros culturais adequados (Strathern, 2014).

Outra autora que traz importantes reflexões sobre proximidade é Fernandes (2015). Em “Povos Indígenas e Antropologia: novos paradigmas e demandas políticas”, a autora inicia o texto apresentando a si e a sua relação com o campo, o que demonstra, a meu ver, que situar o pesquisador e sua relação pré-existente com o campo é fundamental nesse tipo de trabalho, sobretudo quando há uma relação direta entre área pesquisada e pesquisador. Também reflito que o situar vai além de situar no texto escrito, mas um situar-se reflexivo, como forma de ponderar os múltiplos papéis que você irá desempenhar a partir do momento em que se inicia a pesquisa e possivelmente traçar estratégias metodológicas tendo por base esse posicionamento. Outro ponto de reflexão, que a autora traz e que se repetiu no meu trabalho, foram as facilidades e dificuldades que a proximidade traz. À medida que a relação de parentesco traz várias portas abertas, por já ser pessoa conhecida nas comunidades, como acesso às casas, às cozinhas, aos roçados, trouxe também dificuldades e delicadezas de lidar com questões familiares, como ter que realizar tarefas na casa de minha família nuclear, quando precisava estar com outro interlocutor, etc. Fernandes aponta isso em seu trabalho, os acessos e suas dificuldades a partir de seu lugar junto à comunidade pesquisada, o da proximidade:

O fato de ser indígena, de compartilhar vivências e experiências próximas com relação aos trabalhos que desenvolvo, me possibilitou o trânsito na cozinha de Dona Judite, que é mãe de Almir e, apesar de não sair de casa, atua como mediadora e aconselhadora nas questões que envolvem a comunidade, exercendo o papel de xamã, pela habilidade que possui de prever acontecimentos, o que é favorecido pela sensibilidade que tem no trato com as pessoas, tanto da comunidade com as quais mantém alguma relação. Sendo pessoa da cozinha de Dona Judite, em sendo mulher e educadora indígena, acionando diferentes identidades que me identificam e me aproximam de diferentes espaços e pessoas, estabeleço relações, adentro lugares permitidos, sou chamada ao compromisso de “ajudar a comunidade”, ou seja, **estou sujeita às formas de inclusão e exclusão, aos conflitos e tensões próprios das disputas que estão em jogo, tanto na comunidade quanto fora dela** (Fernandes, 2015, p. 347).

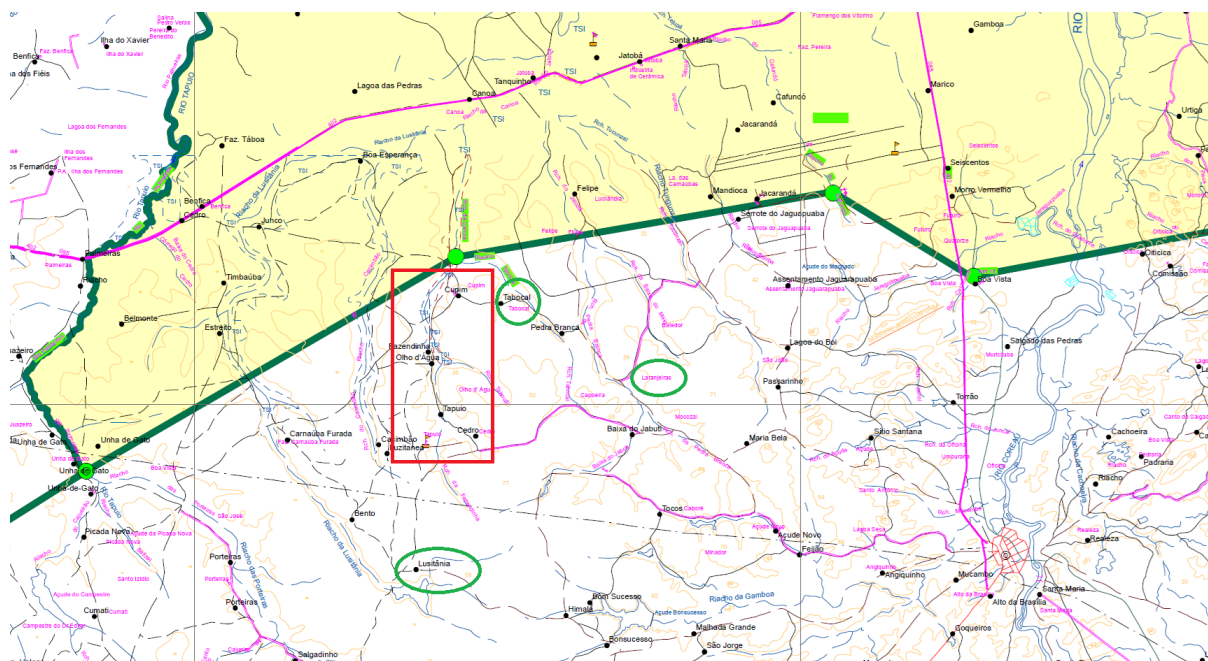
Apesar de eu não ser uma pessoa indígena, os ensinamentos de Fernandes (2015), e também os de Strathern, acerca da proximidade me ajudaram como modelos de situações que

poderiam ocorrer em campo. Além das duas autoras, os textos de Ana Clara Damásio (2025) e Nathan Virgílio (2014, 2018, 2019) foram importantes para pensar o trabalho de campo com parentes e principalmente para equilibrar a escrita diante da familiaridade. Com as chaves dos textos mencionados, consegui aprimorar a proposta de trabalho e achar melhores respostas metodológicas, além das inicialmente propostas. Apesar das dificuldades, a proximidade foi um fator muito positivo, no sentido de conseguir alcançar certos lugares em um curto espaço de tempo.

Do Cupim ao Tapuio: apresentação do lugar da pesquisa

O local de pesquisa são as comunidades contíguas de Cupim, Fazendinha, Olho D'água e Tapuio, interligadas por uma estrada carroçável, distantes não mais que cinco quilômetros a primeira da última, pertencentes ao distrito de Amarelas, na cidade de Camocim, estado do Ceará. Como já colocado acima, a escolha do lugar da pesquisa se deu pelas minhas relações familiares, tendo como ponto de partida a interlocução com minhas tias que moram em duas das comunidades: Maria de Jesus e Devalda.

Figura 1- Recorte do mapa de Camocim.

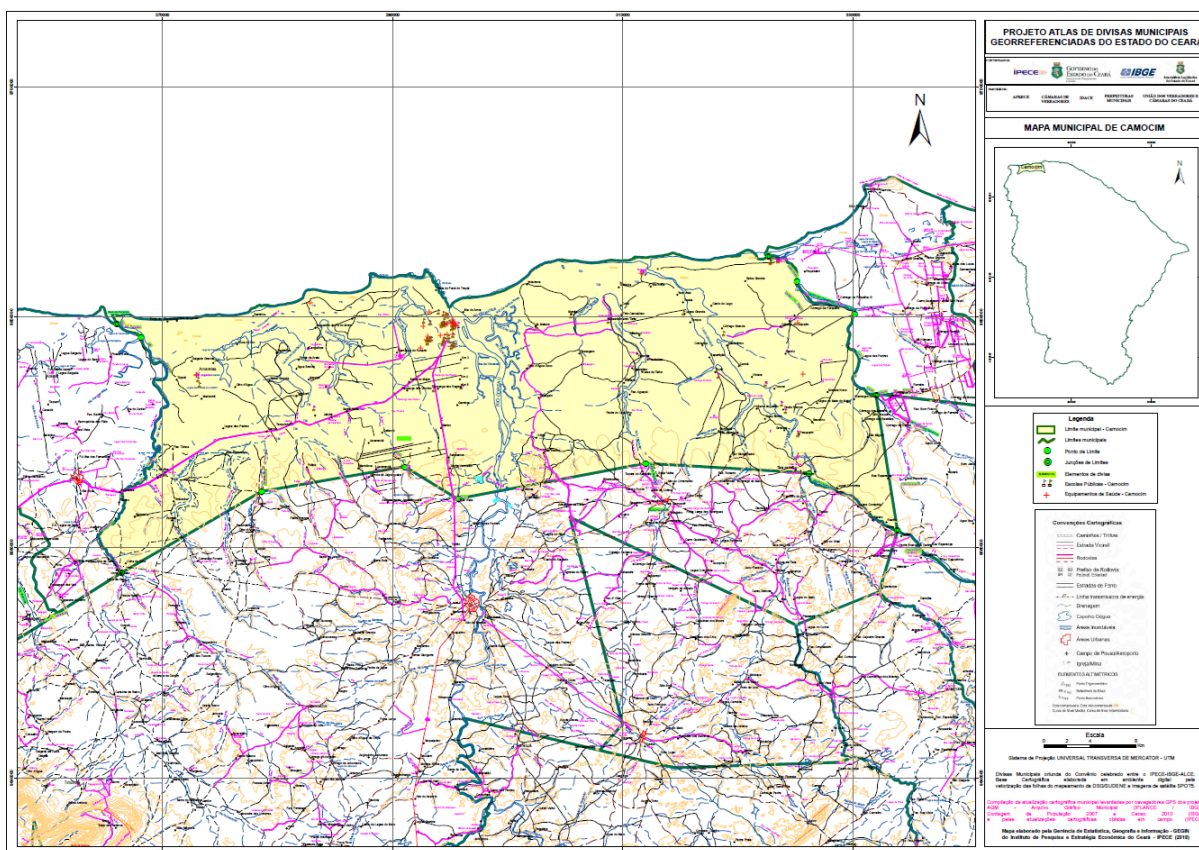


Fonte: Ipece com intervenções do autor. Área de estudo no retângulo vermelho, áreas de circulação nos círculos verdes.

Há que se falar que, ao consultar os mapas das cidades cearenses, elaborados pelo Ipece, a área onde se encontram as comunidades está situada oficialmente no município de Granja, contudo todos os equipamentos públicos no local são geridos pelo município de Camocim e, quando perguntados, os interlocutores afirmam que as comunidades pertencem a Camocim, mas que antigamente eram de Granja. Por conta desse cenário, decidi adotar Camocim como a cidade referência.

Camocim fica no norte do Ceará, no litoral extremo oeste do estado, já próximo do estado do Piauí, sendo distante apenas cerca de 50 km da fronteira e 120 km da sede da primeira cidade piauiense, Luís Correia. Pela proximidade, a cidade acaba por ter também semelhanças com a região litorânea piauiense, como o clima, a geografia e os hábitos alimentares.

Figura 2 - Mapa municipal de Camocim.



Fonte: Ipece.

Meu campo de pesquisa principal se encontra não na sede da cidade de Camocim, e sim em sua zona rural. Em Camocim e em grande parte do estado do Ceará, as localidades rurais são chamadas de *interior*, que pode ser usado tanto no sentido geral, quanto no sentido

mais estrito. Como por exemplo, *esse final de semana vou para o interior*, ou *meu interior é o Tapuio*, ou ainda *o povo do interior planta feijão de corda*. O termo seria o equivalente a sítio, adotado no Cariri Cearense, ou roça em outros lugares do país. Portanto, em algumas construções textuais ao longo deste trabalho, me refiro à zona rural e aos meus interlocutores usando os termos que eles adotam para si, *interior ou povo do interior*. Ou ainda uma variação minha: interioranos. A inspiração veio do trabalho de Ana Carneiro (2010) e da leitura de Nathan Virgílio (2018).

Cada *interior* estudado é formado por conjunto pequeno de casas. Dessas comunidades, as que estive mais ativamente em campo foram as comunidades de Tapuio, que engloba outra comunidade menor chamada de Cedro, lugar onde está a casa da minha tia Maria de Jesus, do meu primo Raimundo, de Cilene, esposa do meu primo Evamar; a comunidade de Olho D'água, onde está a casa da minha tia Adevalda, de minha prima Socorro e de Toinha; Cupim, onde mora a família de Cícero Reis (*in memoriam*) e onde está a casa em que meus pais moram metade da semana. A comunidade de Fazendinha não foi centralmente estudada, mas como os interlocutores circulam entre todas as comunidades citadas achei por bem elencá-la. Segundo a agente de saúde comunitária do território, Iragene Reis, as comunidades têm a seguinte configuração populacional:

Cupim: 15 casas, 35 pessoas

Fazendinha: 30 casas, 82 pessoas

Olho D'água: 17 casas, 53 pessoas

Tapuio: 65 casas, 232 pessoas.

Decidi por não escolher uma única comunidade para trabalhar, diante do contexto que o campo desde o início me apresentou. As localidades são todas próximas, as pessoas, os trabalhos e as relações se desenham em circulações que transpõem as denominações locais e unificam todas elas sob a designação de *interior*. Sinônimo disso é o grupo de aplicativo de mensagem que é um só, as duas escolas que atuam em conjunto, sendo uma anexo da outra, as festas que são feitas em conjunto (festa das mães, pescarias, aniversários, quermesses, festejos), os trabalhos que são realizados com ajuda de amigos e parentes ou pessoas contratadas (farinhadas, roçados). Portanto, preferi me guiar pelas interlocuções e onde elas me levariam. Inclusive, observo que mesmo que eu tivesse feito a escolha de trabalhar apenas com a comunidade de Tapuio, continuaria a ter intervenções e interlocutores das outras comunidades em todas as fases do meu trabalho.

Nas comunidades existem duas escolas, João Paulo dos Santos, no Cupim, com crianças até o quarto ano, e Manoel Crispim de Brito, no Tapuio, com crianças até o nono ano

do ensino fundamental. Quando as crianças passam para o ensino médio vão estudar na sede do distrito de Amarelas, onde há uma escola estadual. Além das escolas, há dois cemitérios nas mesmas comunidades, uma igreja evangélica e um terreno doado para construção de uma capela católica, ambos no Tapuio. Há diversas *bodegas* espalhadas pelas comunidades, chegando a totalizar uma dezena, a maior parte desses lugares vendem bebidas alcoólicas e itens de mercearia, alguns deles têm também uma sinuca. O ambiente é mais frequentado por homens, que todas as noites se reúnem para jogar, enquanto tomam *serrana*, cachaça vinda da Serra da Ibiapaba.

O transporte para a cidade de Camocim é feito regularmente pelos chamados *carros de horário*, ou simplesmente *horário*. São D20s de moradores das localidades que fazem diariamente o percurso até a sede do município em dias alternados. Há dois *horários* saindo de manhã, às 5h, e outro próximo de meio-dia. A maior parte das pessoas vai pela manhã para resolver coisas e fazer compras no centro da cidade e retorna no mesmo carro às 11 horas.

Os moradores das localidades chamam as comunidades mais próximas do litoral de *Praia* e outras comunidades, mais ao interior, de *Sertão*. Inicialmente, me parece que as comunidades que ficam ao longo do Lago das Cangalhas-Camocim, e em toda a região mais próximas ao litoral, são chamadas de praia. No entanto, a comunidade de Canoa, que é cortada pela CE 402, não é chamada de praia. Sertão é utilizado para se referir a comunidades como Canto dos Tucuns, que está a cerca de 13 km de distância do Tapuio, mas a comunidade de Lusitânia e Cacimbão, que são mais próximas, não são assim chamadas. Dessa forma, não está claro para mim uma denominação para o lugar que estudo, parece-me ser um lugar do meio, uma transição.

Apesar das duas comunidades serem próximas, não me parece que elas fazem parte tão intensamente da rede de relações mais diretas desse pequeno trecho, diferente da comunidade de Tabocal. Acredito que por conta dos laços de parentesco ou das distâncias. Em verdade, além das comunidades estudadas, há outras comunidades nas proximidades que também se ligam às comunidades estudadas, formando um todo, são as comunidades de Tabocal, João Lopes, Angelim e Rumo. Em uma delimitação mais ampla, as comunidades se ligam através da estrada carroçável que as corta, fazendo um outro conjunto mais amplo, que reúne desde a comunidade do Jatobá, já próximo a CE 402, até a comunidade Cacimbão, limite com o *sertão*, essas comunidades têm um grupo de mensagens por aplicativo, que reúne uma diversidade de pessoas e serve para desde monitorar estranhos que adentram o território, até os avisos sobre a venda de carne no final de semana, passando por cabras que não voltaram no final da tarde.

Faço uma listagem geral agora, em adição aos mapas, para que facilite ao leitor ao decorrer do texto. Essa delimitação geográfica é importante, porque além das comunidades estudadas as relações se espriam para várias outras por laços de parentescos, por relações comerciais, de educação, religiosas, etc.

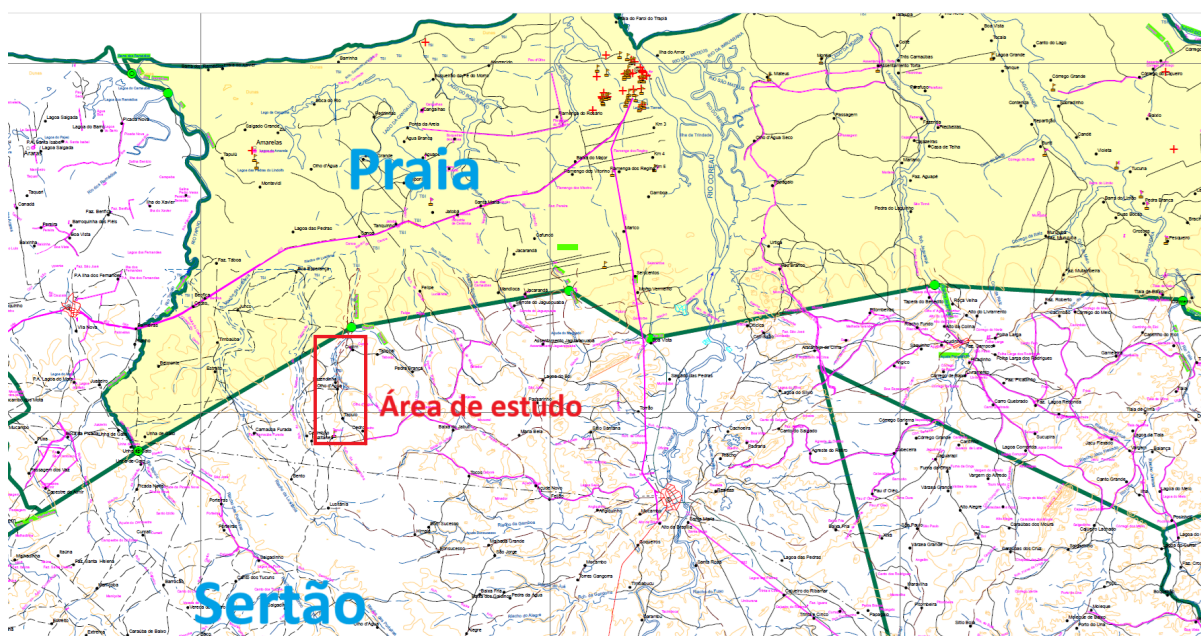
Comunidades próximas no sentido interior: Cacimbão, Carnaúba Furada, Luzitânia.

Comunidades próximas no sentido litoral: Tabocal, Felipe, Canoa, Jatobá.

Comunidades da *Praia*: Aguapé, Olho D'água, Tapuiú, Amarelas, Ziú, Cangalhas.

Comunidades do *Sertão*: Canto dos Tucuns, Salgadinho, Ibuacu, dentre outras.

Figura 3: Área de estudos em relação a *praia* e *sertão*.



Fonte: Ipece com intervenção do autor.

A fonte de renda das pessoas é preponderante na agricultura e nas aposentadorias, pensões e nos benefícios assistenciais. Algumas pessoas trabalham com a prestação de pequenos serviços ou ainda em empregos fora do lugar, mas estes últimos são em número menor e quase sempre associam isso à agricultura. Aqueles que plantam, geralmente, também pescam e, sobretudo os mais jovens, caçam.

A agricultura e o extrativismo vegetal giram em torno de alguns ciclos. As roças, a farinha, o carnaubal e o caju. Também existem outras culturas, como a plantação de pimenta do reino, por alguns, mas não são atividades que englobam um número significativo de casas. Outra atividade importante é a criação de animais, principalmente galinhas, bovinos, suínos, caprinos e ovinos.

Aspectos fundiários e de parentesco: terra para plantar, terra para morar e criar família

Hoje em dia, a maioria das famílias nucleares tem casas próprias, são poucos aqueles que são moradores em casas de outras pessoas. Pelos relatos dos interlocutores, as comunidades parecem ter se formado pela ocupação das terras pelos herdeiros daqueles possuidores mais antigos. As famílias Crespo (Crispim), Bispo, Patrão e Rocha/Santos eram as maiores possuidoras de terras nas comunidades. Ainda hoje são poucos aqueles que compram terrenos para construir suas casas, geralmente a transmissão se dá por herança em terrenos arranjados. Explico melhor, o procedimento que acontece é que quando alguém da família casa - ou decide viver sozinho, o que é menos comum- procura o mais velho e diz o lugar onde está querendo construir a morada. A partir daí a pessoa é autorizada a construir sua casa.

Não há, no entanto, uma partilha formal e igualitária das terras. Pelo que me parece aqueles filhos que deixam de morar no lugar não recebem herança de terras, a não ser que reivindicuem a construção de uma casa, o que não é muito usual. Situação parecida com a relatada por Aragão (2018 p. 102) na localidade do Venâncio, em Barroquinha: “partindo das construções de família aqui abordadas, para as famílias do vilarejo, os herdeiros de João Belchior não têm esse direito, não são representantes daquela terra, pois ali não fizeram família”. O mesmo também é mencionado em diversos outros trabalhos na antropologia do campesinato, como no caso dos Buracos, no estudo de Ana Carneiro:

Herdar uma terra, em princípio, nada tem a ver com as regras do documento de terra, mas sim com a prerrogativa do primeiro filho ou filha a casar e se manter após a união, “de junto dos pais”. Perguntada sobre a questão da herança, Dona Zefa-Carneira argüiu sobre essas ponderações do “direito”, fundado basicamente na condição de que os filhos se mantenham na terra dos pais. Ela foi categórica sobre **os filhos que migram, por exemplo, ao afirmar que, seja qual a sua idade ou a idade em que casarem, eles não têm direito de “posse”** (neste caso, o mesmo que “herança”). Pela mesma lógica, as filhas mulheres só não têm “direito” porque, ao se casarem, partem para a terra da família do marido (Cerqueira, 2010, p. 126, grifo meu).

Contudo no contexto estudado não parece haver uma lógica patri ou matrilinear na construção da moradia e criação da família. Aqueles filhos que migram, mas retornam ao *interior* adquirem o direito ao *pedaço de chão*. Na família Crespo, soube por Maria de Jesus, as terras em que existem benfeitorias foram feitas divisões entre os filhos de Manoel Crespo, patriarca da família e falecido em 1975, mas as diversas outras áreas, que englobam matas, baixas, etc não foram divididas. A família Crespo é a maior possuidora das terras do Tapuio e da Fazendinha. Da extrema da terra dos Crespos, no Tapuio, até o Cupim, as terras parecem

vir de uma mesma origem familiar que são os herdeiros do casal Feliciano Ricardina da Rocha e Raimundo José dos Santos. As terras foram divididas entre os irmãos Alberto, João Paulo, Chico, Antônio, Maria de Lourdes, Raimunda e Ricardina. As terras do Olho D'água hoje pertencem aos Lotero, por herança de Maria de Lourdes e aos "Albertos". As terras da Fazendinha foram compradas por Manoel Crespo e hoje pertencem à sua descendência. As terras do Cupim pertencem aos descendentes de João Paulo, Antônio e Chico.

Também há famílias que não são possuidoras de terra e construíram suas casas nas terras de outra família, como é o caso da família de Maria de Jesus. A família de Jesus e Damião não possuíam terras e na década de 1960 vieram morar no Cedro-Tapuio, nas terras de Manoel Crespo, a convite dele. Durante a maior parte de suas vidas a casa era de taipa e só na década de 2000, constroem uma casa de alvenaria, o que gerou protesto de um dos herdeiros de Manoel Crespo, que tentou impedir-lhe a construção, no entanto não houve concordância dos demais.

Se a terra para morar acaba por ser mais fácil de conseguir, as terras para plantar são bem mais escassas. A maior parte das áreas já foi usada ou não são boas para plantio. Parte das famílias arrenda terras nas comunidades próximas, como Luzitânia, para fazer suas roças e a grande maioria plantam também os quintais.

As comunidades são formadas por poucas famílias, sendo o Tapuio, onde há maior concentração populacional. Pode-se dizer que é uma área endogâmica, porque a maior parte dos casamentos se dá entre primos, mesmo que não sejam de primeiro grau. Como disse Maria de Jesus, no final é tudo uma família só, porque os casamentos vão acontecendo e tornam-se uma só família. Na ocasião ela me explicava que a sua família da praia por parte de mãe, a família de Miguel por parte de pai e a família de Josés eram todas as mesmas porque aconteceram muitos casamentos entre essas famílias, o que fez com que se tornasse a mesma. Em alguns casos, os nomes designados às famílias coloquialmente designam troncos diferentes de uma mesma ascendência, como, por exemplo, os "Paulo", que em verdade não é um sobrenome oficial, mas os descendentes de João Paulo dos Santos e Maria Avelina. As principais famílias antigas são Crespo, Bispo, Rocha (filhos de Feliciano Ricardina da Rocha e Raimundo José dos Santos) e Reis.

Casa e quintal

Figura 4 - Casa de Raimundo Paulo e Feliciano no Cupim.



Fonte: Célia Santos, 2013. À direita a casa antiga, construída na década de 1950, à esquerda a casa mais nova, construída para o segundo casamento de Raimundo Paulo.

As casas no interior são hoje em sua maioria feitas de tijolos de oito furos e telhas de barro vermelho, comprados em Camocim, nas décadas anteriores eram feitas de taipa ou tijolos maciços e cobertas de palha ou telha branca. A casa do *interior* é uma casa de duas quedas d'água, que geralmente caem para os lados. Na parte da frente, há o alpendre, onde sempre estão armados *tucuns* e dispostas algumas cadeiras, ele é rodeado de peitoris e no dia a dia funciona como lugar onde primeiro se recepciona os chegantes e as visitas, é onde é servido o café, a cajuína, onde são feitas as prosas todas as noites. Nos lugares que são casas e bodegas, o alpendre é o espaço social do bar, onde fica a sinuca. Logo depois, entrando na casa, há uma sala, nela há uma tv, sofá ou cadeiras e muito possivelmente também haverão redes ou *tucuns*. A sala é um lugar que não é muito utilizado na casa, a única utilização que observei é de assistir tv ou ainda em aniversários, quando se dispõe a mesa do bolo ali.

Adiante haverá um corredor e quartos, pode ser que haja um ou dois quartos, o máximo que já vi foram três.

Depois vem a cozinha. Eu diria que, na casa do *interior*, a cozinha pode ser formada por até três lugares, por questão dos seus usos. A cozinha *strito sensu*, a *área* e a parte do quintal logo após a casa. A *área* é um cômodo no formato de alpendre, com peitoris, colunas e telhado, muitas vezes ela só é construída anos depois de pronta a casa, quando a família consegue juntar dinheiro para construir novos cômodos. Geralmente, na cozinha em si fica o fogão a gás, geladeira, armários, uma pia; na *área* ficam o fogão à lenha, uma mesa com cadeiras, *tucuns*, pias, instrumentos como pilão, *rapacoco*; no quintal fica o jirau, que servirá para tratar peixes, pedra para amolar facas, fogareiro ou churrasqueira. Nas casas, em que não há *área*, o fogão à lenha fica na cozinha. Mesmo tendo fogão à gás, a interiorana cozinha quase sempre no fogão à lenha, o fogão à gás é usado para cozinhar mais no período noturno, coisas de cozimento mais rápido. Para coisas que demoram muito, sempre se utiliza o fogão à lenha ou um fogo feito no quintal. No fogão à lenha se usa carvão e lenha como combustível.

Figura 5 - Fogão à lenha da casa de Maria de Jesus.



Fonte: o autor, 2025.

Interesse falar que a parte da cozinha interna - o que inclui uma possível sala de jantar - parece mais ser um ambiente protocolar, lugar onde as coisas ficam bem arrumadas e sempre muito limpas, prontas para serem mostradas às visitas, mas é na parte aberta, com alpendre, a

área, onde a Cozinha realmente acontece. Ali em torno da mesa, nos tucuns, com um café e ou fazendo uma tapioca é onde acontecem as conversas, onde os mais íntimos são recebidos, depois de ficarem algum tempo no alpendre.

A casa do interiorano também é utilizada como lugar para guardar a sua produção, pode ser que isso aconteça em um dos quartos, que funcionará como quarto de dormir, mas também como lugar para guardar os sacos de farinha, por exemplo. Como a sala é um cômodo pouco usado socialmente, pode ser que também seja utilizado para armazenagem da produção: tambores de feijão, sacos de farinha, sacos de castanha.

Pensando a casa do interiorano de maneira ampla, dentro do conjunto está o quintal. O quintal pode ser dividido em várias partes. Primeiro, há uma parte do quintal que é bem próxima a casa, que foi classificado aqui como parte da cozinha por extensão. Nessa parte, além do já falado, há um canteiro ou até mais que um, em que a dona da casa planta cebolinha, coentro e pimentão. Perto do canteiro também tem pés de tomate, pimenteiras e outras plantas que servirão à cozinha e/ou ervas medicinais. Os canteiros são protegidos de maus olhados por um chifre de boi pendurado em um dos quatro cantos. Nos canteiros, se usa estrume de ovelhas e cabras. No quintal também ficam várias árvores frutíferas, da preferência dos donos, quase sempre ateiras, cajueiros, coqueiros, bananeiras, mangueiras, laranjeiras e em muitas casas também há um pequeno jardim cultivado pela dona da casa. Quando a casa não tem *área*, a parte do quintal próxima à casa, geralmente ensombreada por árvores frondosas, é que faz às vezes de lugar de descanso e socialização. Na época de *fazer planta*, quando se plantam os roçados, também se plantam os quintais, com feijão, milho, jerimum, gergelim, etc, gêneros parecidos com àqueles dos roçados, por exceção do arroz. Mais ao fundo no quintal é possível que haja uma pequena roça, em que muitas vezes se planta mandioca ou ainda há plantações de cajueiros, variando muito casa para casa. Em algumas casas existe também uma casa de farinha dentro do quintal, que não será descrita aqui, porque será feito no capítulo dedicado à farinhada.

O quintal, por ser um lugar híbrido, que mistura cozinha, plantio para alimentação, convívio social, é sempre lugar de disputa entre os gêneros, no que os homens são representados pela roça limpa e as mulheres pela produção mais ampla. São muitos os relatos de mulheres que plantam determinadas coisas e os maridos arrancam. O homem acha que o quintal dá muito trabalho e pouca produção e chega a alcunhar o quintal de *balseiro*, como Raimundo me disse uma vez. Já as mulheres querem ter o máximo de coisas próximas de casa para ajudar na lida na cozinha e esperam pelo tempo de produção das plantas. Questão que será abordada também no capítulo sobre roçados.

Quase nenhuma casa é murada, acredito que de todas as casas só haja uma com um muro, mas ele é vazado. As casas têm seus quintais cercados por cercas de arame ou cercas deitadas, feitas de madeira. Na frente das casas existem cisternas, que chegaram recentemente já na década de 2010, frutos dos programas estatais. Mais recente ainda, há cerca de um ou dois anos, passou a ter sistema de água, levando água encanada para quem ainda não tinha bomba. Nas casas que criam gado há um curral e onde se cria cabras há um chiqueiro para elas, sempre bem próximos à casa, os bichos em geral são criados soltos e o curral e chiqueiro só são usados em determinados horários ou período. Sobre a criação dos bichos falo primeiro capítulo deste trabalho.

Metodologia (poema sobre o campo)

Imagino esse lugar
 Como um rio imenso que passa
 Essa estrada é o rio
 e a gente também é rio e estrada

A gente se faz de rastro
 e o rastro se desfaz na estrada
 Antes de ser estrada o lugar é varedeira
 e antes de ser varedeira de gente é varedeira de bicho

Ruim da cabeça do homem é que pensa que rasgo é quadrado,
 Onde já se viu!!
 Estrada é rio e rio é teia é varedeira é fluente

Penso esse texto como algo que corre, porque se acumulam coisas, gente, saberes, bichos,
 cheiros, sons, matos, mata, água, peixe, visagem
 Passa gente, passa bicho, fica gente, morre bicho, morre gente
 Cria filho, faz comida, faz história, conta prosa
 Lugares atravessados por gente, tempo e bicho

Como fazer as coisas se encontrarem hoje
 Como se encontravam antes??

Uma proposta seria esquecer o tempo como concebido na cronologia do passar dos anos.
Aqui o tempo está sempre voltando, coisas demais atravessam esse lugar
E as casas parecem que querem contar coisas, cada vez que ando aqui parece que essas
paredes querem me contar algo.
Elas chegam quase a saltar, a calar os supostos humanos e tomar o lugar deles. Tenho por
mim que em alguns momentos isso é possível.

No grito da mãe da lua
Na poeira dos carros de horário
Quando brota o primeiro cajuí na casa velha
Minha proposta metodológica é saber caminhar por varedas que levem ao que prezou dizer
passado e presente.

Imagine uma grande estrada aberta.
Às vezes você caminha por essa estrada.
Quando chove ela vira um rio
E tudo cresce.

O cheiro pubado pra mim é lembrança de hoje
A puba entranha de um jeito bom
E se não cheirar não presta
Cheiro de farinha tem cheiro de casa
De infância
É igual cheiro de mangue

2 AQUI NÓS CRIA É SOLTO, NA NOSSA REGIÃO É TUDO SOLTO! OU ATÉ OS BICHOS BRUTOS SABEM A ÉPOCA DO INVERNO

Inicialmente este capítulo foi pensado para ser apenas um ponto que seria agregado à introdução, mas que não poderia ficar de fora deste trabalho, afinal a criação dos *bichos* é uma das principais atividades do *povo do interior* e a dinâmica do gado solto, uma das coisas que mais me chamava a atenção. No desenvolver da escrita, o texto acabou por tomar um tamanho maior e então decidi colocá-lo como um capítulo à parte, afinal o tema, da criação dos bichos, daria um trabalho inteiro⁷.

A atividade faz parte, junto ao roçado, à farinhada e às aposentadorias e benefícios sociais, do grosso do sustento do *povo do interior*, como bem pontuou Virgílio (2019, p. 43). Em quase todas as casas se criam animais de pequeno porte para alimentação ou venda, como galinhas, capotes, perus, porcos, cabras e ovelhas⁸, em algumas casas também se criam bovinos. No contexto local, os bovinos são chamados de *gado* e caprinos e ovinos são nomeados como *criação*, de forma mais específica, no mesmo sentido que encontrou Teixeira (2019, p. 163) em trabalho no Sertão dos Inhamuns, no Ceará, e Vasques (2019), no contexto pernambucano. Vasques (2019, p. 109) nos diz que de “um modo geral, no sertão nordestino, o gado caprino e ovino é chamado de criação ou miunça, assim como o gado bovino é chamado de gado e o equino e o muar é chamado de animal”. A criação do *gado* sempre me saltou aos olhos, tanto por meu avô materno ter sido vaqueiro, mas sobretudo pelo fato de sendo criados soltos, retornarem sozinhos para perto de casa ao final de determinado período. O que eu não compreendia até então como funcionava e tratei de investigar agora enquanto pesquisador.

Na região estudada, do Cupim ao Tapuio, e nas comunidades vizinhas, os bichos são criados soltos. Como bem me relatou Chico Miguel: *aqui ninguém nunca usou cerca, ninguém tem condições de ter cerca, a gente só cerca as roças*. A fala do interlocutor, em verdade, conta um pouco do processo de povoamento dos sertões nordestinos e como a criação de bichos soltos também é parte efetiva nesta construção, casando com o narrado por Vasques (2019) ao falar sobre a criação de caprinos:

⁷ Trabalhos como os de Virgílio (2014, 2018, 2019), Vasques (2016, 2019), Andriolli (2011, 2014, 2015) e Andriolli e Pereira (2016).

⁸ No contexto estudado, algumas famílias também desenvolvem a apicultura, mas ela não será abordada no presente trabalho, porque não houve observação mais detida sobre a atividade. Também não a elenquei dentre as atividades de criação de bichos, porque, pelo observado até o momento, para os interlocutores a criação de abelhas parece se encaixar em outra categoria. As abelhas não são classificadas dentro de bichos.

a pecuária caprina no Nordeste desde o período colonial até os dias de hoje é realizada de um modo comumente chamado (por especialistas da área de zootecnia, veterinária, agropecuária ou por empresas que buscam fomentar a caprinocultura) de “modo de produção extensivo”, no qual os animais eram e ainda são criados soltos nas caatingas (Vasques, 2019, p 109).

Apesar dessa definição por especialistas como “modo de produção extensiva”, a autora traz que o modo de “criar na solta”, praticado por caprinocultores pernambucanos, se distingue daquele, porque mesmo praticado sem cercas, controle reprodutivo, alimentar e sanitário do rebanho, o “criar na solta” não visa a mudanças objetivadas pelo primeiro, que em última instância busca o aumento da produtividade e a inserção no competitivo mercado de cortes (Vasques, 2019, p 110). Acredito que o sistema de criação dos caprinos, relatado por Vasques (2019) e Santos (2023), muito se assemelha ao observado por mim no contexto estudado, assim como em certa medida, aqueles trazidos por Andriolli e Pereira (2016), no Norte e Noroeste de Minas.

O “*criar solto*”, trazido por meus interlocutores e por Santos (2023, p. 58), e o “criar na solta” daqueles acompanhados por Vasques (2019, p. 114), em Pernambuco, se caracterizam pela criação de animais em grandes extensões de terra não cercadas - onde os *bichos* são responsáveis por sua alimentação, na maior parte do tempo - e pelo emprego de um conjunto de técnicas⁹ centenárias desenvolvidas e repassadas, de geração a geração, por meio de processos de aprendizagem que envolvem muito mais a observação e a prática do que ensinamentos com palavras (Vasques, 2019, p.113) (Virgílio, 2019, p. 48). Acredito que é um conhecimento exercido, construído e repassado em cada ato cotidiano da *lida* com a criação, porque há um saber minucioso sobre diversos campos do conhecimento que a ciência moderna trata em separado, mas que os interioranos usam em conjunto.

Nas palavras de Vasques (2019, p. 114):

o conhecimento a respeito do modo de criação, os detalhes de como se criam cabras e bodes na solta na caatinga, são relevantes devido ao modo específico de criação, que remete tanto a um processo de **co-produção de uma existência entre animais, humanos e caatinga**, quanto a uma tradição desse modo de criação (grifo nosso).

É saber quais plantas os *bichos* comem, quais plantas os curam, quem os ameaça ou quem/que eles avisam que é ameaça, etc. Como bem colocam Vasques (2019) e Santos (2023), ela sobre camponeses em Pernambuco e ele com quilombolas no Piauí, ambas as coletividades *vivedoras* da Caatinga nordestina, trata-se de um modo de criar em que se usa o

⁹ Entendendo técnica no sentido do que traz Sautchuk (2017, p. 11): “uma relação que abarca humanos e não humanos (ou até mesmo o vivo e o não vivo, em acepções ainda mais alargadas), mediada ou não por objetos, orientada por algum tipo de finalidade, eficácia ou devir, e que assume um caráter significativo para os modos de existência de seres e coisas envolvidos”.

conhecimento construído a partir da relação direta com o ambiente, os não-humanos ou mais-que-humanos. Para Antônio Bispo dos Santos (2023, p. 61), trata-se, na perspectiva cosmológica quilombola, de compartilhar aquilo que nasce por conta da “natureza”, visto que o “pasto nativo aqui é comum, e a Caatinga é composta de pasto nativo. Então as pessoas daqui, mesmo que não tenham documento nenhum de posse de terra, podem criar”. É um vai e vem de bicho, gente, bicho que pode parecer desordenado para a visão urbana/moderna, mas que segue uma lógica ou várias lógicas agrupadas.

Pois bem, passo então ao nosso contexto mais propriamente. Nas comunidades estudadas, há variações do vai e vem de *bichos soltos*, múltiplas variações, que podem ser encaixadas em alguns modelos de criação de acordo com espécies, pastos e *tempos*. A distância que percorrem varia de acordo com a espécie. Galinhas e capotes, apesar de soltos, ficam mais próximos de casa. Porcos e cabras podem andar até uma légua¹⁰ ao redor da casa do dono, segundo me contou Chico Miguel: *porco é bicho para andar, tem deles que andam até mais. E o gado anda até mais longe que isso*. Para que os bichos não ultrapassem determinados limites de propriedades mais distantes, nas cercas em que não há porteiras, existem passagens com mata-burros¹¹, estruturas que impedem a passagem dos animais. É o caso de algumas cercas já próximas à CE 402.

A criação dos *bichos soltos* parece se dar para que possam andar livremente pelas *baixas*, pelo *carrasco* e pelo *capoeiral*- área de antigas roças, agora abertas- atrás de comida e água. Além desses lugares, muitos bichos também se *embrenham* pelas matas em busca de alimento, sombra e água. Tomando emprestado de Vasques (2016, p 45) a fala de Sandro, seu interlocutor, há entre eles o costume de não cercar os campos, porque assim têm mais área de campo para que as criações possam comer, então, mesmo a pessoa que tenha uma terra pequena, poderá ter uma área grande para os animais pastarem. Há reciprocidade entre os vizinhos nesse compartilhar de campos soltos.

A *criação*, caprinos e ovinos, e as aves retornam ao final da tarde. A *criação* é alocada em um lugar que, geralmente, recebe o nome de chiqueiro das cabras e só é solta no dia seguinte pela manhã. O que se dá sobretudo pela *fraqueza* do bicho, especialmente no *inverno*. Já os outros animais só são presos, quando estão sendo engordados para o abate ou separados para venda; quando o animal está doente para que o dono possa cuidar dele; quando a personalidade própria do animal exige, como exemplo o boi que seu Manoel Mororó estava

¹⁰ Acredito que a noção légua utilizada pelos interlocutores seja a da antiga légua brasileira, equivalente a 6,6 km, quando perguntados sobre quanto mede uma légua, fala-se em 6 km.

¹¹ Mata-burros são espécies de valas cobertas por estrados feitos de vigas de concreto, ferro ou madeira. Dessa forma o animal, quando se aproxima teme ficar preso, ou se chega a passar fica preso em um dos buracos.

alimentando em uma das minhas últimas idas a campo, Dão (dono do boi) resolveu prendê-lo, porque o bicho é *adoidado, acostumado ficar andando de um lado para outro, longe dos outros, melhor engordar logo para vender; do que perder*; por fim, no caso de terem dado cria há pouco tempo, por exemplo as galinhas, quando estão com ninhada nova são amarradas em algum ponto do quintal para que os pintinhos não andem por muito longe, ou os bezerras, que são presos para que a vaca sempre retorne para alimentá-lo e o dono possa tirar o leite pela manhã. Às aves é dado acesso ao quintal e às vezes a criadora tem um galinheiro, mas não é sempre, o mais usual é que, pelo fim da tarde, elas se trepem nas árvores do quintal. Já para os outros *bichos* de criação o quintal é área proibida. O acesso às casas, no sentido estrito, não é permitido, a não ser para os animais como cachorros, gatos e pássaros. Apesar das restrições a alguns espaços, como interior das casas e os quintais, eu diria que o principal regulador da circulação dos *bichos*, muito mais do que os humanos, é o regime das chuvas, que determina a presença ou falta de água e pastagem. Se é *inverno* o gado e os porcos ficam mais distantes, pastando, comendo frutas e bebendo por longe. Quando começa a rarear a comida e a água nas *baixas, capoeiras, vargens e carrasco* eles voltam em busca dos açudes e de alguma alimentação fornecida pelo dono. Como observado em conversa com Maria de Jesus sobre o gado que ia e vinha:

Quando é no tempo [inverno] de voltar para a Granja eles voltam. Quando é no tempo [verão] de voltar para a Fazendinha [comunidade com muitas áreas de pasto] eles voltam. Até os bichos brutos sabem a época do inverno. Lá [Granja] eles ficam em uma baixa, lá tem rama. Quando bate chuva no chão ninguém se preocupa mais com eles.

A partir da fala de Maria, noto que ao passo que são considerados *brutos*, sem entendimento, são também dotados de entendimento, porque no dual da frase Maria coloca são brutos, são ignorantes, mas sabem, têm conhecimento e por meio desse conhecimento têm também autonomia de deslocamento para se moverem por suas necessidades, que muitas vezes casam com as necessidades de seus donos, quais sejam que estejam bem, sadios e alimentados. Como formula Ariane Vasques (2019, p. 119), a partir da categoria nativa de laboro, “se é da natureza da criação andar léguas e léguas soltas pela caatinga, esse costume (dos animais) atende, ao mesmo tempo, a uma necessidade de pasto que os criadores, naquela região, nem sempre teriam condições de suprir em suas propriedades em tempos de seca”.

O *gado* se divide em dois modelos de criação, há o *gado* que é criado solto nas proximidades da casa do dono e há o *gado* de dois pastos. O *gado* de dois pastos são os

bovinos que, em época de *inverno*, vão pastar no *sertão*¹², em áreas chamadas de *soltas*. Em uma das minhas idas a campo, logo na chegada ao final da tarde, seu Manuel Mororó veio lá em casa para olhar um boi no curral, aproveitei para conversar um pouco com ele sobre o *gado*. Manoel é irmão de Devalda, foi morador da casa que eu estava, no Cupim, durante muitos anos e também vaqueiro do *gado* que ficava lá durante o período, portanto uma excelente pessoa para se conversar sobre a *lida* do *gado*. Na conversa, ele me explicou que levaram o *gado* por três anos para o *sertão* e depois ele se acostumou, fica indo e vindo sozinho. Quando começam as chuvas, o *gado* vai para o *sertão*, sem precisar que nenhum vaqueiro leve. Quando é no final de junho, com a pastagem e água já escassas, ele retorna. Seu Manoel explica que onde o *gado* fica é *uma área de vargem, sem muito mato, só alguns paus pelo meio*, como carnaúbas. Também há pouca mutuca, um inseto que ataca muito o *gado*, portanto um espaço em que os animais conseguem pastar mais tranquilamente.

Há também casos, como o de Maria de Jesus, em que o *gado* fica o ano todo longe de casa, fica *solto pelo Jabuti*, comunidade próxima, no caminho de Granja. *Quem passa aqui diz que não tem gado nenhum*, fala sobre o curral vazio. Ela comenta que só traz algum bicho para o curral, quando está doente ou magro demais para dar de comer, ou ainda quando está separando para vender ou matar.

*Eles comem no jabuti. Ficam lá e só vêm para casa, quando eles têm bicheira para cuidar. Tem deles que ficam o verão e o inverno e eles [os filhos dela] só vão lá para ver se estão sãos ou não. Tem água e tem pasto, então eles não vem. Essa vaca do Chico, quando pare, elas são raçoeiras*¹³, *quando o pasto está mais ruim elas vêm atrás de comer. Mas se não for isso, ninguém diz que aqui tem gado.*

Antes, o vaqueiro do *gado* era o seu filho Ildo, mas hoje em dia ele está doente, com hérnia de disco, então o *gado* está sem vaqueiro. *Ildo levou muita pancada andando no meio do mato. Ele era afoito, o Raimundo também é. Vez em quando alguém da família vai por lá dar uma olhada. O pessoal de lá vai dando notícia. Em conversa com Rita, perguntei sobre quem era o vaqueiro do *gado* do Cupim, ela me disse que o tio Adilha cria *gado*, mas o vaqueiro é o vento. Ele não tem vaqueiro, vêm às vezes e quando tem algum doente o pessoal avisa ele, ele manda curar. Antes, seu Manoel era vaqueiro do Dão, quando ele ainda morava na casa. Depois, *Dão queria dar para o Rodrigo* [ser o vaqueiro], mas ele não quis. *Hoje em**

¹² O *sertão* referido pelos interlocutores é um conjunto de comunidades que fica no sertão de Granja, como já colocado no ponto sobre a geografia do lugar. São as comunidades de Lusitânia, Salgadinho, Canto dos Tucuns, Sambaíba e Ibaçu e várias outras próximas ou dentro do atual Parque Estadual das Carnaúbas.

¹³ Raçoeiro é como é chamado o bicho que fica *viciado* em ração, ou seja, aqueles animais que se acostumam a querer somente o alimento dado pelos donos e não busca comida pelas *soltas*.

dia o povo não quer ser vaqueiro. Na Jesus, o vaqueiro era o Ildo. No grosso, o vaqueiro é ele mesmo e os filhos. O Chaguinha tem gado, deve de ser o Ricardo [neto dele] que cuida. Nos Albertos, não tem mais gado, no Marco também não tem. Na Fazendinha, o Edmilson Crespo tem, mas ele mesmo é o vaqueiro.

Cuidados com a criação

Mesmo os bichos sendo criados soltos, o cuidado com eles é constante, em atividades que acontecem todos os dias, desde cuidar das doenças, seja por meio de remédios ou de reza, seja colocando comida e água na época mais seca. É uma *lida* muito difícil, um *serviço trabalhoso*, em que os homens e mulheres interioranas se dedicam dia e noite, para proteger e alimentar seus *bichos*. Para ilustrar bem podemos trazer o estudo de Nathan Virgílio (2018, p. 99), no Góis, ao falar sobre a saúde das criações:

Além de sinais sonoros e comportamentais como a falta de fome, minha avó está sempre atenta aos sinais estéticos e fisiológicos que suas criações apresentam, sendo estes importantes indicadores de um tópico da *peleja* com as criações que compreende boa parte das atividades que uma criadora precisa dominar para que suas cabras, porcos, galinhas e ovelhas cresçam gordas e, como diria minha avó, “satisfeitas”. Falo do tópico referente à saúde das criações.

Virgílio (2018, p. 76) utiliza o termo “*peleja*” para falar a partir da designação êmica do Góis sobre as atividades de criação, que segundo ele traz a ideia de “insistência, ao ato de insistir, de manter-se firme, de continuar mesmo diante de forças que se ponham em conflito, em oposição ao agente pelejador”. São atos de insistência, *peleja*, luta, é o laboro dos sertões pernambucanos empregados para dar conta da criação. No *criar solto* também há uma divisão, muitas vezes fluída, entre gênero e cuidados com cada tipo de criação, em nosso contexto de campo, as aves são responsabilidade das mulheres, porcos e cabras são responsabilidades dos dois e o gado é responsabilidade dos homens. Há situação semelhante ao que descreve Nathan Virgílio (2018 p.62), em que as criações do quintal ficam sobre a guarda das mulheres e quando elas estão ausentes os homens o fazem, mas não de bom grado.

Outro ponto de cuidado é a fase nascimento e pós-nascimento que são monitorados pelos donos e donas. Uma das principais preocupações é verificar se o bicho foi acometido de alguma *bicheira*, para que seja logo tratado e não pereça. Em uma das vezes que fui a campo, passei parte da tarde procurando bacorinhos, que haviam nascido no dia anterior, e Rita estava com medo que tivessem alguma *bicheira*. Aproveitamos o tempo que a porca estava comendo

para irmos procurar os filhotes. Fomos então na *tucunzeira*¹⁴, no rumo que ela tinha vindo. Estavam muito bem escondidos, em um lugar bem espinhoso e de difícil acesso, que só alguém com conhecimentos da lida da criação saberia encontrar.

Somada a esses pontos está a alimentação dos bichos, que requer uma boa dose de planejamento -para depois *não andar doido atrás de mandioca* para dar aos bichos, como me disse certa vez Devalda sobre Zé Antônio, seu esposo, que não planta mais mandioca, mas depois precisa e tem que recorrer a amigos e vizinhos - e trabalho redobrado no período do *verão*, é tema dos mais cotidianos nas conversas dos interlocutores. Já no inverno, quando *bate água no chão, ninguém precisa se preocupar com eles*, como disse Maria de Jesus em fala que já citei. Certa vez, quando voltava do caminho das Laranjeiras, que leva à roça de Raimundo e Maria de Jesus, conversei com ela sobre as frutinhas do mato que encontrei pelo caminho, enquanto colocávamos para os porcos vários baldes cheios de mangas, que juntamos no quintal, ela me explicou como funcionava a alimentação dos *bichos*, principalmente dos porcos. No inverno se criam muitas frutas no mato que servem de alimentação para os *bichos*, o caminho da roça é cheio delas, porque passa por dentro de uma mata. Há muito *taturapé*, que é uma frutinha amarela, *quase parecendo uma goiaba*, que os animais adoram. Depois da safra do *taturapé* vem o *conduru*. No ano de 2025, *os pés ficaram embolados*, de tão carregados, *nem o gado deu vencimento de tanto que tinha nos pés*. O *conduru* fica verde, depois amarelo e depois preto. Os animais, principalmente os porcos, parecem fazer uma seleção na época de fartura, primeiro vão comer o *taturapé*, depois o *conduru*, quando acaba o *conduru* comem a semente do *conduru*, que engorda mais que a fruta em si. Quando as frutas do mato e a água começam a rair, eles começam a voltar para perto de casa para arranjar o que comer. Estando perto de casa, o dono vai colocando o que há, por exemplo, enquanto houver manga se coloca manga, no tempo dos cajus da mesma forma. Os porcos comem a manga toda e quando acaba passam a comer a *fava* que fica dentro do caroço da manga. Se não tem frutas, se alimentam os porcos com milho, *maniva*, casca de soja e outras rações compradas nas bodegas ou trazidas de Camocim pelos *carros de horário*. A *maniva* é passada na máquina forrageira junto com o milho para servir de ração. A mandioca também serve de alimentação, quem tem roça, arranca mandioca para dar de comer também aos bichos e das farinhadas as cascas, as cabeças e a crueira também servem para o mesmo fim. Para as aves se coloca milho e para os pintinhos o xerém do milho. Ou ainda para os pintos de capote o cupim de capote, que é uma espécie de cupim encontrado nas matas. Os restos da alimentação

¹⁴ Árvore do tucum ou o conjunto delas. A tucunzeira citada fica nas proximidades da casa, em que os porcos passam o dia comendo coco e se refrescando em lama.

humana são juntados em um recipiente específico ao longo do dia e também servem como alimentação animal, geralmente para os porcos, cachorros e gatos. Para os porcos geralmente ganha o nome de *lavagem*.

O modo de *criar solto* parece objetivar prover alimentação aos bichos de forma que se aproveite o máximo daquele ambiente sem necessidade de gastos externos, estes só são feitos, quando realmente necessário, quando não há alimentação disponível no solto. Dessa forma, é que só se coloca comida para os animais em alguma condição especial, como doentes, aqueles que estão presos para engorda ou na época de seca e por um período restrito. Mas há aqueles que se mal acostumam e ficam *raçoeiros*, como disse Maria de Jesus acima, *viciados* em ração. Esses animais são alvo de todo tipo de praguejamento por parte dos e das criadoras, da mesma forma daqueles que exageram na liberdade do ir e vir e saem *doidos* por aí. Como relatou Virgílio (2018, p 72), as “ações desses animais, ainda que partidas de seres ontologicamente ‘inocentes’, não estão imunes às qualificações morais que criam para si, enquanto suas criadoras com eles pelejam”, como por exemplo a nojentíssima cabra Bondoza.

Criar em comunidade, bichos que somem e bichos brabos, bichos viciados e ladrões

A criação dos *bichos soltos* demonstra um forte espírito de comunidade e solidariedade¹⁵ entre os interlocutores, seja entre o núcleo estudado, seja entre ele e comunidades vizinhas. As relações de amizade, vizinhança e compadrio se mostram robustas nessas situações, afinal os bichos são criados soltos, mas sempre há alguém olhando por eles. Como todos criam bichos soltos, a preocupação com os bichos é comum, não no sentido de todos serem vaqueiros e pastores, e sim no de os donos sempre serem avisados sobre algum animal doente, ou quando algum bicho deu cria ou ainda quando estão causando prejuízos. Dessa forma, se cria uma rede de comunicação sobre os animais, em que sempre alguém manda notícias sobre como estão os animais, o dono pergunta a alguém sobre eles ou alguém dá notícia sobre um bicho que apareceu, mas não se sabe de quem é. No caso dos animais que pastam longe, os donos mandam perguntar para o *pessoal* que mora mais próximo ou para alguém que sempre passa pela região, às vezes porque tem uma roça, ou porque tem um parente, ou vai a trabalho.

Santos (2023, p. 62) nos traz situação semelhante, ao falar das criações em seu quilombo, em que as cabras “são criadas misturadas. Elas sabem aonde ir ao final do dia, mas se uma vai para a casa do outro, devolvemos para o dono. Aqui ninguém rouba a cabra de

¹⁵ A solidariedade aqui se refere a interdependência e responsabilidade mútua.

ninguém. Temos prazer em devolver e, se encontramos o animal do outro doente, cuidamos dele.” Já Andrioli e Pereira (2016, p. 102) dizem que a “circulação das criações por áreas ocupadas por gente também pode implicar a produção de relações intra-humanas de confiança”. Para ilustrar os autores relatam as viagens de um papagaio entre propriedades de Urucaia e como ele era bem recebido, com festa e cuidado, que aqueles o recebiam sabiam seu nome e hábitos e por fim esse tratamento devotado à ave era como devotado ao próprio dono, na medida em que ele seria como extensão não-humana do último (Andrioli e Pereira, 2016, p. 102).

Como no contexto etnográfico dos autores, nas comunidades por mim estudadas, o *povo do interior* conhece bem as características físicas dos bichos, em detalhes, então sabe distinguir os atributos físicos não só dos seus animais, mas também dos vizinhos¹⁶. Há também marcações feitas nas orelhas dos animais, nos porcos e na *criação*, e nas pernas, no gado. As marcações nas orelhas são cortes que combinados identificam um dono ou uma família e no caso do gado, a marcação é feita com um ferro chamado de *marca*. Ademais das características físicas, é importante dizer que muitos bichos de criação têm nomes, o que demonstra certo afeto ou orgulho que seus donos lhes dedicam. Os que mais recebem nomes são os bovinos, com nomes que muitas vezes falam de algum aspecto físico ou se inspiram nos bois famosos dos cordéis. Alguns porcos e cabras também são nomeados, àqueles de maior estima, como Estrelinha, porca favorita que Rita trata com vários privilégios, como comer milho separado dos outros porcos. Não é usual que se nomeiem aves de criação, como galinhas, capotes e perus.

Apesar de toda a coesão comunitária no sentido de criar os bichos e os manter salvos, há também problemas na criação dos *bichos soltos*, é a *perseguição* que está por toda parte, como relatam os interlocutores de Virgílio¹⁷ (2018, p. 102), e que pode causar prejuízos e desavenças. Um dos principais é que nem todos os bichos voltam, o que pode acontecer por alguns motivos, como o bicho, por vontade própria, ficar pelos *matos* e ficar *brabo* de vez, o que encontra semelhanças no narrado por Andrioli e Pereira, no contexto mineiro:

¹⁶ O mesmo é relatado por Virgílio (2019, p. 77) e Vasques (2019, p. 113-115). Vasques classifica esse conhecimento como parte do saber criar: “são considerados aspectos constituintes do saber criar o reconhecimento de cada animal, a região onde eles habitam e de quais espécies vegetais os próprios animais escolhem se alimentar.”

¹⁷ Segundo Virgílio (2018, p. 102), a tão falada perseguição está “na ocorrência de eventos aparentemente inesperados, tais como a apreensão de uma e outra cabra pelos órgãos de vigilância e fiscalização das estradas. Há também perseguição em eventos acidentais, como uma queda que quebra algum osso, no tropeço em uma pedra pontiaguda, capaz de matar, e na pisada certa em um toco, que estrepa o pé. Finalmente, **há perseguição no bode que desaparece**, ou no dinheiro de programas de assistência social que não podem ser retirados devido a perda do cartão, ou de sua senha etc etc...”

Por outro, quando deixam de compartilhar os espaços habitados ou construídos pelos humanos, passando a viver libertos no carrasco, distantes, porque muitas vezes perdidos, da companhia de seus donos, se transformam em bichos brutos, tornando-se marruá, no caso do boi, e xucro, no caso do cavalo. Esse fato não torna, todavia, sua natureza imutável. Quando seus donos os encontram, se bons de laço e caçada, podem amansá-los novamente. (Andriolli e Pereira, 2016, p. 95).

Contudo no contexto estudado, os interlocutores usam a palavra bruto para todos os *bichos* de criação e *brabos* seria o equivalente ao que apresentam os autores, o que ocorre apenas, quando o animal passa muito tempo pelos campos soltos ou matas sem retornar de forma alguma para o convívio com os seus donos. Dentro de um período que compreende um verão e um inverno, é comum que os animais que transitam por dois pastos passem muito tempo afastados de seus donos, mas se começam a passar mais tempo que isso, acabam por perder o capacidade de conviver mais próximo com os humanos, contrariando a vontade dos donos (Andriolli e Pereira, 2016, p. 102).

Outros dois motivos do não retorno podem ser o bicho adoecer e morrer ou alguém que passa pela estrada furtar o animal. Quando acontece o não retorno, o dono vai até o *mato* ou a *solta* (ou outro lugar onde o animal costuma ficar) ou manda alguém, o vaqueiro no caso do gado, para procurar os bichos que não voltaram. A intenção não é que necessariamente que o bicho volte de imediato, mas que se tenha notícia, para que se esteja ferido possa ser *acudido*. No caso das cabras, é uma constante ver alguém passando procurando uma cabra que não voltou no fim do dia (mais de uma vez, nas minhas estadas na casa do Cupim, vi minha vizinha Cosma passar procurando por uma cabrinha preta), ou ainda perguntar por elas no grupo de aplicativo de mensagens que reúne todas as comunidades e algumas outras que não entraram neste estudo.

Em uma de nossas conversas em maio de 2025, Maria de Jesus conta que tinha um novilho que *já dava para tirar* [já estava pronto para trazer para vender ou matar], mas Raimundo disse para deixar para *fins d'água*. Passou o inverno todo e não se viu ele e duas novilhas, que já estavam no *ponto de tomar cria*. *Abriu o chão e ninguém viu mais. Lá no jabuti, agora está deserto. Um caboco¹⁸ pode pegar e ninguém dá notícia, que não mora mais ninguém lá. O pessoal foi embora¹⁹.*

Além da situação com o gado, também observei o mesmo com porcos, na lida de Maria de Jesus esperando que seus porcos voltassem do *mato*, já era *fins d'água* e alguns não

¹⁸ Caboclo no contexto local é utilizado como sinônimo de homem, assim como no restante do estado do Ceará.

¹⁹ Maria de Jesus me informou que o Jabuti, antes um povoado, se tornou um assentamento, contudo a maior parte das famílias que antes eram moradoras não aderiram ao modelo do assentamento, que, segundo ela, implicou em casas muito juntas umas das outras e seguir as regras da liderança do assentamento, por esse motivo o lugar agora está um deserto.

tinham aparecido. Ela me explica que eles iam para o *mato*, mas voltavam toda tarde. Iam e voltavam, até que foram e não voltaram mais, quando começou o tempo das frutas, meados de março. Mas deveriam voltar, quando as frutas acabassem, o que estava perto de acontecer na época. No entanto, me diz também que alguns não voltam de jeito nenhum. Desses só se tem a notícia, algum amigo ou vizinho indo para a roça ou indo caçar e vê o porco ou a porca, depois traz a notícia ou manda dizer. Dona Jesus, vi sua porca lá pras bandas das Laranjeiras. Dona Maria, vi aquele seu porco lá na Lusitânia, está gordo o bicho, mas *brabo* [mais próximo de selvagem, do que de bravo]. No dia em que Raimundo e Chico foram limpar o caminho da roça, paramos em um *lameiro*, lugar que os porcos constroem para se refrescarem, para observar quais porcos estavam por ali.

Quando acontece uma situação como essa, de um bicho se perder e ninguém dar notícia, o interiorano se apega ao Menino Vaqueiro²⁰, santo popular da região, que tem como apelo o pastoreio dos animais perdidos. *Se Deus quiser o menino vaqueiro vai colocar todos os porcos para casa*, disse Maria de Jesus em uma tarde, em que estávamos colocando comida para eles e alguns ainda não tinham voltado. Alguns dias depois, ela me mostrou orgulhosa que os porcos tinham vindo.

Os porcos que ficam muito tempo para o mato acabam ficando *brabos*, com as presas enormes. Para recuperá-los, o dono pode tentar pegá-los, o que não é tarefa fácil, porque eles não deixam que as pessoas se aproximem, fugindo para longe ou atacando. Em uma das vezes que fui à casa de Raimundo, Fátima me falou que ele tinha saído atrás de uma porca que estava para os matos há muito tempo. Ela estava receosa, porque ele havia ido sozinho. *É bom ir de dois, uma porca dessa tem força*.

Maria de Jesus contou também de uma porca que havia descido para a Lusitânia, onde tem muitas matas, e só voltou para pegar outro *bocado*, levou uns bacorinhos, umas leitoas e mais um outro. E não voltou de novo. O povo depois deu notícias de alguns, mas de outros não. A mesma porca, antes de descer para Lusitânia estava magra e o *povo botou quebrante, a bicha tomou um caé e não comia nada*. Maria de Jesus rezou para curá-la, foi então que ela ficou boa e ganhou o rumo da Lusitânia. Maria e Jesus e seu filho Ildo rezam para gente e

²⁰ O santo popular parece estar presente nas preces de diversas localidades rurais cearenses e também no estado do Piauí. Encontramos a presença do Menino Vaqueiro no trabalho de monografia de graduação de Nathan Virgílio (2014), em entrevista com a vaqueira Dina, de Canindé, e inúmeras intenções dedicadas a ele nos Festejos do Pitimbu-Granja, acompanhados por mim em 2023 e 2024. A sua história pelo que contam os interlocutores é de um menino negro que era vaqueiro e padeceu de fome e sede ao realizar seu trabalho, desde então olha por aqueles que exercem a tão sofrida luta da criação, sendo capaz de auxiliar para que os animais perdidos voltem para casa.

para bichos, inclusive de *rumo*. A *reza de rumo* é dedicada àqueles animais que estão distantes e é muito procurada, já que os bichos são criados soltos.

Nem sempre a reza ou o cuidado com remédios dão jeito e alguns animais morrem. O que Maria de Jesus trata como procedimento de Deus, *é o jeito aceitar, não tem o que fazer*. A situação ainda é melhor, quando morre e se sabe que morreu, o pior é quando some, que provavelmente uma pessoa que não teve trabalho *se lucra*. Visão parecida com o contexto goisiano, etnografado por Virgílio (2019, p. 51), em que os animais são vistos como criaturas de Deus, colocadas no mundo junto com os homens para cumprir seu papel, seja o de serem criados e abatidos ou outro.

Outro ponto de problema com os bichos soltos são os animais que entram nas roças dos vizinhos. Sempre tem uma cabra que fica *viciada* em entrar nas roças alheias. O dono da roça corre rápido para tirar o animal de dentro, antes que destrua toda a plantação. Se o fato ocorre repetidamente, o dono é avisado para que *dê um jeito* do seu bicho. Se o ocorrido causa prejuízos, ele será chamado a arcar com os custos, por exemplo do conserto da cerca. A questão pode trazer desentendimentos mais sérios, quando o dono do animal não dá muita atenção para os danos causados e as reivindicações do vizinho. Nesse ponto o animal, apesar de ter a autonomia do ir e vir, é entendido como responsabilidade do seu dono, como pontua Teixeira (2018, p. 221): “os bichos de criação são extensões dos seus donos, que (idealmente) devem se responsabilizar por eles, seja pelas suas más atitudes, seja, em um nível mais fundamental pelo seu cuidado, pelo seu bem-estar e integridade física”. Em uma das farinhadas que acompanhei, lembro de Caititu falar que já havia avisado um vizinho algumas vezes sobre um bicho dele que estava entrando todos os dias em sua roça, como o vizinho não estava fazendo nada, ele dizia que ele mesmo faria. Ou seja, diante da falta de ação e consideração do vizinho, o interlocutor se vê obrigado a tomar alguma atitude por si próprio, para que não perca a produção. A atitude a que se referia é o sacrifício do animal, o que pode agravar o desentendimento entre os vizinhos e no contexto local escalar para uma desavença de uma vida inteira, por isso com certeza será muito ponderada antes de realizada.

Dentre os animais de criação, os caprinos são os bichos mais *danados*. *Ô bicho atentado é cabra*. Mas os porcos e o gado também podem invadir as roças e causar prejuízos. Um dos dias em que eu estava na casa do Cupim e Rita estava por lá, apareceu um boi que ela chamou de *boi ladrão* e me explicou que ele mete o pescoço dentro da roça para puxar o milho, é um boi do Adilha e o Chico Miguel já tinha *amaldiçoado* [proferir vários xingamentos] o bicho. Eu mesmo fui vítima de animais de criação, das árvores que plantei nos últimos anos no Cupim, algumas foram estraçalhadas pelas vacas e cabras.

Bichos de criação x bichos do mato

Os bichos de criação são alvos constantes de ataques pelos animais *do mato*, diferenciados dos domésticos por serem chamados de *bichos do mato*. Os *bichos do mato* quase sempre são referenciados com o artigo definido: o gato [gato do mato], a onça, a raposa, o gavião, como uma espécie de entidade que habita as proximidades. Por exemplo, ao falar sobre ataques aos animais se diz usualmente assim: vou prender minhas galinhas, porque parece que *o gato* andou aparecendo por esses dias ou a gente está prendendo os porcos, porque já sumiram dois porcos grandes e os meninos viram o rastro *da onça* aqui por perto. Já ao se falar dos bichos de criação, individualmente, se usa o artigo indefinido, por exemplo: uma cabra invadiu a roça lá de casa e estava comendo o milho.

As aves criadas geralmente são atacadas por raposas e gaviões. Em certa ocasião, Raimundo disse que antes de Fátima trabalhar na casa de sua mãe, tinham uma criação de galinhas bem maior, mas agora é mais difícil, porque quando é época de farinha e feijão, passam o dia todo *para casa da mãe ou para a roça*, então o gavião vem e come o que quer. *Quando tem mais folhas os pintos se escondem, mas no limpo não. No verão comem até galinha.* Perto da casa de Raimundo tem uma baixa, que ele chama de baixa da Maria Patrão [sua sogra], que tem muita mata, os *bichos do mato* se escondem por lá, espreitando os de casa. O *povo do interior* conhece não só os lugares de circulação dos bichos de criação, mas também dos bichos do mato. Quando fui com Raimundo e Chico acompanhar o serviço de roçar o caminho que leva a roça deles, pude ver várias *varedas* por dentro da mata e perguntei para Raimundo, por quem eram feitas, ele me explicou que eram dos *bichos*, *que* são muito mais inteligentes que os humanos, *que entram numa vareda dessa e saem lá na frente, muito mais rápido do que nós.*

As cobras são outro ponto de ameaça para as criações, Devalda me narrou que a cobra de veado é exímia em matar as galinhas no *acocho*. *Gruda numa perna ou em outro lugar e acocha, até matar. Depois que ela mata, é que ela solta e vai comer.* Nesse dia, lembrou de uma ninhada de frangos que as cobras quase terminaram. Mas ela corria atrás, muitas vezes morria a cobra e a galinha junto. Elas aparecem mais no inverno, porque em dezembro é a época do acasalamento, janeiro já saem os filhotes, abril e maio é época de ter muita, todas atrás de se alimentar. Se acham uma ninhada de ovo, elas comem todos. Além das cobras e dos gaviões também tem o carcará, que se diferencia do gavião, porque é preto e branco. E até jia *dá fim* nos bichos. Ela conta de uma ninhada de perus, todo dia sumia um. Até que um dia

ela descobriu o mistério: viu *a jia* saltando em cima do peruzinho, agarrando-o e depois se escondendo em um buraco. Devalda pegou um pau, fez uma ponta e matou a *jia*.

Os ataques às criações são sempre assunto das conversas, centro da atenção e cuidado dos moradores, afinal a pessoa tem tanto trabalho, para vir um e se lucrar sem fazer nada ou para vir um *bicho* e matar. Não é sempre que os ataques partem de *bichos do mato*, há muitos casos de cachorros que ficam *viciados* em atacar os *bichos*²¹, principalmente os que andam muito no mato. Um dos cachorros de Maria de Jesus foi denunciado por estar atacando os bichos de uma vizinha, desde então ela passou a prendê-los dentro do quintal. Mesmo assim, o ocorrido ainda é motivo de desentendimento entre as duas famílias.

Outros bichos, bichos de casa e enjeitados

Os cachorros, juntos com cavalos, burros e pássaros são outros bichos criados frequentemente pelos interlocutores. Os cachorros estão em quase todas as casas, tanto servem à guarda da casa e dos quintais, quanto para a caça e o pastoreio do *gado* e da *criação*. Mas há também àqueles que são *amofinados*, ou seja, que receberam cuidados e carinhos excessivos do dono e acabam por não *prestarem* para os serviços que se espera dele. *Tu vai amofinar o bicho, menino!*, diz-se para alguém que está fazendo carinho em um cachorro que se espera que cresça tenaz.

O número de cavalos, em relação às décadas anteriores, diminuiu significativamente, por conta do massivo uso da motocicleta para mobilidade e trabalho. No entanto, ainda há a presença dos equinos nas comunidades, que são usados sobretudo por aqueles que vão *campear* o *gado*. Os burros e jumentos são usados para transporte de carga, como as palhas do carnaubal, quando não se usa caminhonete. Os pássaros das mais diversas espécies são criados pelos interlocutores, mas não em todas as casas, há aqueles que têm mais predileção por eles. Usualmente, criam-se presos em gaiolas, exceção para os louros (*Eupsittula cactorum*), que são criados soltos e vivem pelos ombros dos donos. Outro que vivia pelos ombros, mas que hoje não é tão visto são os soins (*Callithrix jacchus*), lembro que na época de minha infância havia dois na casa de Maria de Jesus. Há ainda casas que criam gatos, gansos, tartarugas e coelhos como animais de casa. Há que se falar também dos *enjeitados*, que muitas vezes se aproxima desses últimos. São aqueles que foram rejeitados pela mãe e por isso o dono acaba trazendo para criá-lo dentro de casa, a esse animal é dedicado maior

²¹ Sobre isso conferir os estudos de Teixeira (2018, p. 207) e Teixeira e Ayoub (2016).

atenção, seja na alimentação especial ou no carinho despendido. Quando crescidos alguns se juntam ao resto da criação, mas a outros é devotado tanto apreço que não se abate ou se vende.

Sobre isso trago o relato de Andriolli e Pereira (2016, p. 99), sobre uma enjeitada lá de Minas Gerais:

A segunda, a cabrita atentada, foi enjeitada pela mãe. Com isso, a filha de Samu a adotou, criando-a quando filhote na mamadeira. No entanto, a moça precisou deixar a terra do pai em busca de emprego na cidade. A cabrita atentada já estava adulta, mas, a despeito da partida de sua mãe adotiva, permaneceu vivendo na casa do vaqueiro. —“Xô atentada! Vai caçar o de comer!”, era a forma como o vaqueiro se dirigia à cabrita e, com a vassoura, a enxotava da varanda da casa.

Como pode se ver, a partir do momento da rejeição o animal enjeitado acaba requerendo do dono muito mais atenção e cuidado, o que por outro lado acaba criando um bicho que tem suas manias e querenças, como por exemplo acessar áreas proibidas como o interior da casa. O que não é bem avaliado pelos criadores. Há de se falar que a rejeição parece ser causada, ao menos na situações acompanhadas, pelo afastamento temporário da mãe. Por exemplo, em maio de 2025, enquanto estava na casa do Cupim, meus pais pegaram alguns bacorinhos para aplicar um remédio para a bicheira que os tinha acometido. Os pequenos seres tinham pouquíssimos dias de vida. Chico Miguel acabou não administrando a dose certa e um deles ficou doente por conta do remédio que deveria lhe curar, passando dois dias na casa, depois foi colocado junto a mãe, contudo a porca não o aceitou de volta. Assim ele ficou sendo cuidado na casa e recebeu o nome de Jubileu. Infelizmente Jubileu não resistiu muitos dias.

Modo de criar solto e transformação nas paisagens e socialidades locais

Os modos de criar da comunidade parecem encontrar raízes em tradições antigas, perpassadas por gerações, em que bichos de criação, bichos do mato e humanos convivem com o ambiente e se utilizam dele para a alimentação e dessedentação. No entanto, além dos problemas relatados, como invasões de roças por animais ou os ataques dos *bichos do mato*, os *interlocutores* enfrentam ainda outro problema que é de ordem mais estrutural, os cercamentos que afetam as áreas antes de *soltas*, utilizadas para pastagem. Durante nosso trabalho de campo essa problemática apareceu por mais de uma vez. Manoel Mororó chegou a comentar que antes o gado do Dão Paulo ficava na Lagoa Seca, comunidade no *sertão*, mas ele se viu obrigado a mudar para outro *sertão*, porque o terreno antes aberto foi cercado. Situação semelhante ocorreu com aqueles que utilizavam a área conhecida como Luzitânia

para pastagem do gado. Parte das terras do imóvel foram vendidas para uma empresa (C.S. Agropecuária LTDA) que está cercando a área e desmatando para plantar eucalipto, o que afetou diretamente o modo de criar o *gado* e os roçados. Manoel Mororó disse que ainda há muito gado na Lusitânia, inclusive das pessoas que moram lá, como Leandro Doca, no entanto agora a área de pastagem está bastante reduzida pelo avanço do desmatamento e das cercas. Apesar dos contratemplos, o *povo do interior* e os bichos se desdobram para continuar vivendo e desfrutando desse modo de viver bem no campo. Como disse Virgílio (2019, p. 46), “tendo escapado de se perder, de ser roubado, de ser atropelado na pista, de ter sua pata quebrada por vizinhas consideradas ‘nojentas’, isto é, encrenqueiras e pouco amigáveis, tendo escapado das doenças que ‘perseguem’ gente e ‘bicho bruto’”, os bichos de criação em seu vai e vem, em sua circulação, constroem caminhos, famílias, relações, sustentam casas e aproximam pessoas.

História de gado ou Dia da Vacina

A casa do Cupim, onde nasceu minha mãe, Rita, e onde seus pais criaram todos os filhos, tem um grande pátio aberto que nos invernos fica um verde bonito. No meio um curto caminho leva da rodagem até o alpendre, no pátio um grande pé de cajuí, que conhece mais este lugar do que eu, porque está aqui desde antes de eu chegar e desde antes de minha mãe chegar. Embaixo dele descansa o gado. Voltavam - e voltam, agora em menor número- depois de passar o dia vadiando procurando coisas para comer por entre as *varedas* e campos soltos. No inverno, pastam longe, pelas vargens do Sertão, mas sempre voltam. Posso ouvir a chocalhada soando, enquanto descanso no *tucum* no alpendre. A mãe conta que no tempo que o vô era vaqueiro, quando chegava a época de levar o gado para o *sertão*, era a coisa mais bonita, juntava todos no curral e na saída ficava o pátio cheio de vaca. Iam deixar no *sertão* no começo do inverno, logo na primeira chuva.

No curral, fica o gado que está engordando ou as vacas paridas. Pela manhã bem cedo eu estava: *vamos beber leite mugido, menino!*

Aquele copão de alumínio, cheio de leite tirado na hora. *Dá força!*

E a vacina, ahhh o dia da vacina! Quantas lembranças.

Nos anos 1990 e 2000, memórias de infância do pesquisador, o dia da vacina era uma verdadeira festa. Na época havia mais cabeças de gado, meu avô Raimundo Paulo ainda morava no *interior* e era vaqueiro do finado²² Raimundo Inácio e finado Jeová, que tinham

²² No contexto estudado sempre que se fala o nome de alguém que já morreu se fala finado antes.

muitas cabeças de gado. Por volta do mês de julho se realizava a vacinação. Dão Paulo e os outros filhos chegavam cedo de Camocim com a pessoa que vinha aplicar as vacinas. Uma caixinha de isopor com as doses que iam ser aplicadas. Raimundo Inácio também vinha de Fortaleza e Jeová de Granja, traziam sempre alguns convidados. Boa parte dos Paulos também vinha, era um momento de ter de novo todo mundo reunido ali, onde em outro momento corriam pelos quintais. A gente vinha de Camocim de D20, ou de D10 nos primeiros anos, o carro cheio de gente e festa, ia parando de casa em casa em Camocim para ir pegando a parentada toda e alguns vizinhos amigos. Roberto Carlos tocando à toda na boleia, mas eu sempre preferia ir em cima, na animação. Chegando lá, descíamos os carregamentos de trouxas, com as roupas de passar o dia e, principalmente, as comidas. Uma das mulheres ia fazer café e logo às sete e pouco já estava todo mundo tomando café com alguma das delícias trazidas, *tapioca cearense*, *grude*, *melechete*, bolo de milho, o cuscuz e as tapiocas de frigideira se faziam ali na hora. Enquanto isso, outras já estavam tomando de conta do almoço.

O gado era colocado no curral nos dias anteriores para aguardar a vacina. Era vacinado o gado cuidado por Raimundo Paulo e de outros vizinhos. O dia da vacina também era o dia de ferrar o gado novo ou aquele que mudara de dono. Lembro de aprender sobre as *marcas* e sobre o que significava cada uma delas. N, o carimbo de Camocim, RP III, marca do Dão Paulo. Em um dos dias de vacina ganhei um bezerro de presente, do meu avô, pelo meu batizado.

Aos poucos ia chegando o pessoal da vacina. Chegava o pessoal que ia vacinar e diversos outros amigos, compadres, chegados e outros nem tantos. Todo mundo comparecia para a animação. A maioria homens, que se concentravam no curral ajudando ou observando a vacinação ou no alpendre, jogando conversa fora, reencontrando os amigos.

Enquanto o gado era vacinado e ferrado de um a um, o povo se animava tomando *serrana*. Cachaça vinda da Serra da Ibiapaba e que acredito desça para esses sertões desde que a serra é serra. Sempre se matava um bicho para a ocasião ou se trazia as carnes para fazer no Cupim. Uma churrasqueira colocada no quintal ou na frente da casa, um bode pendurado ou um porco, eram cenas comuns. Enquanto o povo bebia uma *serraninha*, os anfitriões iam servindo o tira-gosto, geralmente carne com farinha d'água que circulava em uma bacia com várias colheres. As crianças ali pelo meio, comiam um pedaço de carne, enchiam a boca de farinha, e se danavam a correr por cima das cercas e peitoris. Tempo bom.

Depois de um tempo o gado foi diminuindo. Seu Jeová faleceu, depois seu Raimundo Inácio. As famílias venderam o gado, ficou mesmo só o gadinho da família. Raimundo Paulo

foi morar em Camocim. Nos primeiros anos continuou vaqueiro, ia sempre lá cuidar do gado, depois deixou. Hoje em dia ainda há a vacinação todos os anos, mas não é mais a animação de antigamente, ainda que seja um momento importante.

3 ROÇADOS, SUAS TÉCNICAS E HISTÓRIAS

Figura 6 - Roça de Maria de Jesus e Raimundo.



Fonte: do autor, 2025

Introdução

Nas comunidades estudadas se desenvolve a agricultura familiar baseada no sistema que emprega o corte (*broca*), a *queima*, o plantio (*planta*) e o posterior descanso da área por um longo período. Após esse ciclo, nova área será escolhida para reinício, sendo a itinerância entre as áreas umas das características observadas. É sistema semelhante ao já anteriormente estudado e descrito por Woortmann (1982, p. 176) em “O sítio camponês”, que no contexto do campesinato sergipano recebe o nome de chão de roça (sistema antigo): “o chão de roça refere-se a um tipo de cultivo de queimada e coivara associada ao pousio, quando se transforma em capoeira.” É o sistema de pousio de longa duração (Woortmann, 1982, p. 168), que no momento daquele estudo estava já caindo em desuso, naquele contexto, frente ao avanço pecuarista e sendo substituído pelo modelo de uso mais intensivo da terra. O mesmo modelo é descrito por Teixeira (2019, p. 116), em municípios do Sertão dos Inhamuns, no Ceará: “modelo agrícola se baseia em um curto período de cultivo de uma porção específica da paisagem, que depois disso passará por um período de pousio significativamente maior do que o de cultivo, reflorestando-se.”

A minha introdução em campo para a pesquisa, ou a minha re-introdução de uma forma diferente, agora como pesquisador, se deu por meio da participação nos trabalhos da farinha. Naquele momento já havia apresentado a pesquisa para minhas interlocutoras

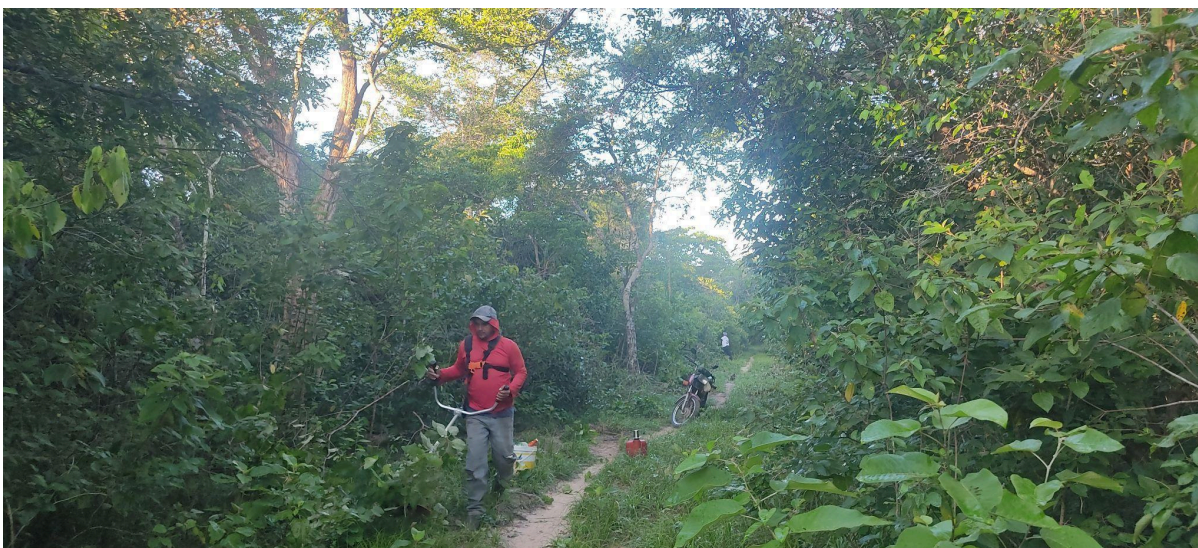
chave e na ocasião expliquei que o tipo de estudo a ser realizado era um estudo no qual o pesquisador também participava das atividades, ou seja, trabalhava junto. Estava ali para o que precisasse. De início em setembro de 2023, acompanhei em parte a farinha do Raimundo, um primo que eu não tinha tido muita convivência até então, depois desse primeiro contato, voltei em 2024 e 2025. A aproximação com Raimundo e sua família foi um dos pontos principais de apoio para a pesquisa se desenrolar, principalmente no acompanhamento dos trabalhos no roçado.

Com o tempo, Raimundo se mostrou bastante aberto para mostrar o cotidiano no *interior*, explicar como as coisas aconteciam e me levar junto para parte dos trabalhos. Foi assim que, em 2025, fui algumas vezes para roça com ele, sua esposa Fátima e Moisés seu filho. Além disso, também iam conosco na maioria das vezes Chico, seu irmão, e Jesus, sua mãe. A roça que íamos pertence a Raimundo, Chico e Jesus. É uma roça só, parte é de Raimundo e a outra parte do Chico e Jesus. Eles dividem o espaço e o trabalho na roça. Quando fui à roça pela primeira vez, já era época de colheita, abril, maio e junho. Fomos colher arroz, feijão e milho verde.

Na região estudada, é comum que as roças sejam cultivadas/trabalhadas em grupos familiares que não necessariamente moram na mesma casa, mas cultivam o mesmo espaço. No exemplo acima, a roça foi arrendada em conjunto por duas partes, a casa de Raimundo e Fátima e a casa de Jesus e Chico, caso em que todos são da mesma família. A roça então é dividida entre as duas partes, mas os trabalhos a serem descritos a seguir neste capítulo são realizados em conjunto. Outro exemplo é o de Socorro e Evamar, que são irmãos e juntos cultivam *um pedaço* no assentamento Carnaúba Furada. A sogra de Evamar, mãe de Cilene, é assentada e cedeu uma área para que sua filha e genro cultivassem. O casal então convidou Socorro (e Leandro, seu esposo) para também plantar na área, assim se tem com quem dividir os custos e o trabalho.

Outra atividade que acompanhei foi a abertura do caminho para a roça de Raimundo e Jesus. A roça deles fica em uma comunidade vizinha, Laranjeiras, a cerca de 4 km. Eles vão para lá de motocicleta, em um caminho estreito. É o segundo ano consecutivo que fazem roçado no local, que é arrendado da sra. Fátima Bernardino. No ano de 2025, decidiram roçar todo o percurso, porque na época de inverno, quando pegam a pequenina estrada, chegam lá completamente molhados, devido a água que se acumula nas plantas, resvala e cai sobre eles. Fui por três dias acompanhar o trabalho, que foi executado por Raimundo e Chico.

Figura 7 - Raimundo e Chico roçando o caminho para Laranjeiras.



Fonte: o autor, 2025

Além das idas à roça com Raimundo e Chico, também conversei sobre roça com outras pessoas como Socorro, Cilene, Evamar, Johnes, Devalda, Toinha, Dão Paulo, Chico Miguel e Rita Paulo. Fui em quintais, como o do Raimundo e o do Evamar e nas roças do Dão e do Chico Miguel. Como não estive em campo na época em que se começam os roçados, consegui parte dos dados por meio de entrevistas e conversas.

De quem é a terra e onde se planta: posse, propriedade e arrendamento

A maioria das pessoas que moram nas comunidades estudadas não possui a propriedade da terra onde produz, mesmo que tenha a porção da terra onde está sua casa, não tem a terra onde faz a roça. Então arrendam uma porção de terra para plantar. A renda da terra é paga em dinheiro, mas já houve outra época em que a renda era paga em víveres. Antes se pagava dez quilos de milho para um terreno de um litro. Hoje em dia para um terreno de mesmo tamanho se paga 100,00 reais. Os valores são pagos após a produção, se ocorre de não haver produção ou se a produção foi muito prejudicada, há proprietários que perdoam o pagamento e outros não. Mas nos últimos anos não ocorreu situação parecida, então não se sabe como seria o comportamento dos proprietários.

Raimundo explica que houve vez que *um inverno não criou*, ou seja, não choveu suficiente para sustentar o plantio, então seu pai não pagou renda à família Gouveia. Ele e outros arrendatários, porque não tinham mesmo de onde tirar dinheiro para pagar. *Se você*

plantou, mas não colheu, se o inverno não deu para criar, então você não tem que pagar. Não tem como você pagar não.

Em uma das minhas idas a campo, apareceu-me um conflito que pensei ser inexistente por essas bandas: uma grande empresa estava ameaçando os moradores. No ano de 2024, uma empresa que comprou parte das terras da Fazenda Lusitânia, de propriedade da família Gouveia, começou os preparativos para plantar na área e para isso impediu que fossem feitos novos arrendamentos na área. Além da Lusitânia, compraram também outros lugares como Cacimbão da Maria Rocha e Lagoa Redonda. Jesus disse que estava nos muricis (grande área comum onde há um muricizal), quando viu chegar o maquinário. A área era, já há muitos anos, arrendada por diversas famílias para fazer roça. Em 2025, além de serem impedidos de fazer novas roças, foram ameaçados de perderem a produção de mandioca que já estava plantada, mas que ainda não estava na época da colheita.

As terras dos Gouveias, a Lusitânia ou Fazenda Lusitânia, além de envolver o local das roças, também englobam o açude da Lusitânia, que serve de lazer e para pesca para as comunidades próximas. Além disso, também é lugar onde se pratica a coleta de frutas, como o murici na época das chuvas, e onde os animais pastam em áreas chamadas *soltas*.

Nesse dia, Nilda chegou me procurando para contar que ouvira dizer que as pessoas que plantavam naquelas terras além de terem sido proibidos de *brocar* naquele ano, não teriam direito de continuar com as roças, teriam de tirar a mandioca de imediato. No entanto, como a mandioca só fica no ponto de colheita depois de um ano e meio, iriam perder a produção daquele ano.

As famílias estavam todas desesperadas com essa situação, porque iriam perder tudo. Antes já estavam bastante aflitos de não terem onde *brocar* em 2025, para o inverno de 2026, agora a situação seria ainda mais grave. Mas essa história não estava totalmente confirmada. Mais tarde, a informação que tive por Jesus e Raimundo foi que não se confirmou a retirada imediata da mandioca, fora mera intimidação.

A empresa seria para plantação de eucalipto, ou possivelmente soja, mas não tinham certeza, porque não havia nenhuma placa no local, nem mesmo de licenciamento ambiental, e também não tinham recebido informação sobre as atividades. Apenas sabiam que a empresa chegara e que rapidamente desmatou metade da área de mata e construiu uma sede e que a pretensão era construir uma outra sede e continuar desmatando a área. Para o desmatamento da área foi utilizado maquinário pesado e por isso o processo foi tão rápido. A terra comprada fica na encosta do açude e o mais provável é que a água do açude seja usada para irrigação da futura plantation. Em pesquisa posterior, durante a escrita deste trabalho, pude verificar que se

trata da empresa C.S. Agropecuária Ltda, que tem desde 2023 licença para a plantação de eucalipto na área.

Trabalho na roça e trocar dia

O trabalho na roça é familiar, mas também se utiliza a contratação de mão de obra ou mesmo algumas formas de ajudas, trocas de serviço. É como no cotidiano buraqueiro relatado por Carneiro (2010, p. 209):

quando uma ‘família’/‘casa’ ‘faz uma roça’ [planta], é comum que precise de ‘ajuda’ de gente ‘de fora da família’, um conhecido ou parente (em geral, sobrinho do dono da casa) que receberá, pelo serviço, ou ‘o dia’ (R\$ 15,00) ou a ‘quadra’ (área a ser ‘roçada’, ‘gradeada’, ‘destocada’ ou ‘limpada’; tarefas com preços negociados).

Antes as famílias eram muito numerosas, havendo muita gente para trabalhar nas roças, hoje em dia as famílias são menores, não têm tantos filhos para ajudar no trabalho, além disso muitos jovens trabalham empregados e os horários competem com os horários de trabalho na roça. A mão de obra externa, contratação ou ajuda, pode ser procurada nas diversas etapas do trabalho, desde os tempos das brocas, mas também para plantar ou para limpar. O que vai definir é o tanto de serviço a ser executado.

Além da mudança no perfil das famílias, há uma mudança nas relações de trabalho, que parece ter sido desencadeada pela melhoria nas condições de vida do trabalhador do campo. Raimundo e sua esposa Fátima, assim como Jesus e outras pessoas, afirmam, que antes era muito mais fácil conseguir trabalhador, hoje em dia é uma dificuldade. Raimundo diz que é porque *melhorou muito* e explica que antes *se trabalhava por um litro de feijão, era não sei quantas semanas de serviço para pagar um litro de feijão. Era um litro de farinha, era um litro de goma, era quilo velho [no sentido de desdém] de carne de porco...*

Hoje em dia com uma diária de trabalho se compram vários quilos de feijão, de farinha ou de arroz. Raimundo relata:

Nesse tempo não era todo mundo que tinha condição. Hoje não, graças a Deus, hoje todo mundo tem. Trabalha para si, mas não precisa morrer de trabalhar para viver para os outros por um litro de feijão, um quilo de carne. Se não me engano, a mãe dizia que se trabalhava eram dois dias por um quilo de carne de porco. Mas era salgado.

Atualmente, as pessoas fazem meia diária e ganham 35,00 reais ou 65,00 a 70,00 reais para uma diária inteira, juntamente com almoço e merenda. O valor pode variar, mas a média

é essa. Quando é meia diária, o mais usual, o trabalho começa às seis horas da manhã e já encerra às 10h.

Raimundo explica que muita gente não quer ir trabalhar pago, prefere a troca de uma diária ou meia diária de trabalho. Acontece da seguinte forma. Hoje Raimundo vai trabalhar na roça de seu compadre Caititu e assim Caititu fica devendo um dia de serviço a Raimundo. Raimundo explica que prefere dessa forma, e várias outras pessoas também, porque hoje em dia há escassez de pessoas para trabalhar, então é mais garantido que a pessoa se comprometa a ir.

Aqui, para além das relações de trabalho, também está em jogo uma dualidade no modo de vida camponês. Uma relação regida pelo dinheiro e outra relação regida essencialmente pela palavra e pelos laços de compadrio e afetividade. É certo que na primeira também existe um pouco da segunda, mas a segunda é bem mais forte e é a preferida do interlocutor por ele acreditar que será mais dificilmente desfeita, não cumprida, ou que a outra será muito mais laboriosa. Para conseguir encontrar um trabalhador é difícil, mas se seu irmão, compadre ou amigo lhe deve um favor, com certeza ele comparecerá e você não ficará sem o serviço feito.

Afinal, como nos diz Comerford (2003, p. 42), ao falar sobre os territórios de parentesco:

o que importa é que os parentes que, em função das suas decisões e oportunidades circunstanciais, estejam localizados em lugares ou empregos a partir dos quais possam ajudar, reconheçam as suas obrigações com a família, os parentes e os amigos, tratando-os com consideração.

As pessoas não querem receber dinheiro. A ajuda vale mais, o trabalho vale mais. Como exemplo, vi de perto Chico Miguel procurar trabalhador e não conseguir e ter que adiar o dia do serviço para conseguir fazer. Jesus também passou pela mesma situação. Ou ainda Dão que não tira mais carnaubal por ser muito difícil arranjar trabalhadores especializados. O certo é que a escassez do número de trabalhadores reflete as mudanças que vêm ocorrendo no campo e mais especificamente nas localidades estudadas, acredito que apesar de muitas vezes ser apresentada como uma dificuldade é ao mesmo tempo um sinal de melhorias que foram alcançadas por meio de políticas públicas ao longo das últimas décadas.

Começando pelo começo: marcar ou escolher o lugar da roça/roçado

Depois de já ter observado um pouco os trabalhos de limpas nos roçados do Chico Miguel e do Dão e ter escutado já antes mesmo da pesquisa sobre os diferentes tipos de chão...*Que aqui dá melhor porque é assim, ou ali nunca deu bom porque a terra é fraquinha....* É que me direciono a perguntar e observar sobre os modos como se inicia um roçado, como se escolhe o lugar e outras questões.

É importante dizer que o início é bem antes do começo. Os tempos no campo, ao menos no contexto estudado, são de muita preparação e o tempo não é contabilizado predominantemente pelo passar dos dias/meses somente, mas as coisas têm seus tempos próprios²³. No contexto estudado o tempo é contabilizado, sobretudo, a partir das atividades a serem desenvolvidas por meio dos ciclos de produção (roçados, farinhadas, carnaubal, caju) e das estações *inverno* e *verão*. Dessa forma, é que para que um terreno possa virar um roçado em dezembro/janeiro, muito antes se começa a espreitá-lo. Reparar nele, escolhê-lo. Por exemplo, no momento de uma de minhas entrevistas com Raimundo, em abril de 2025, ele já havia escolhido o *mato* do próximo ano.

Antes de continuar, é interessante que se faça aqui a definição de *mato*. *Mato* no contexto estudado tem mais de um significado, que se aproximam daqueles estudados por Woortmann (1975, p. 179) e Teixeira (2019, p. 89). Sendo assim, o *mato* pode ser um área onde há diversas espécies, quase sempre nativas, que cresceram livremente, estando já em um estágio adensado. Esse *mato* aqui é o mesmo que mata, mas é mais utilizado assim na forma *mato* quando está em vias de ser utilizado para algum fim por meio da intervenção humana, como na ocasião acima em que Raimundo escolheu o *mato* onde fazer a próxima roça. *Mato* também pode ser o conjunto de plantas que nascem em uma roça, mas que não foram

²³ Evans-Pritchard, em seu clássico estudo sobre os Nuer, já nos falava sobre a diferente lógica de contagem do tempo entre eles que se baseia nos ciclos naturais e nas atividades desenvolvidas: “Embora eu tenha falado em tempo e unidades de tempo, os Nuer não possuem uma expressão equivalente ao tempo de nossa língua e, portanto, não podem, como nós podemos, falar do tempo como se fosse algo de concreto, que passa, pode ser perdido, pode ser economizado, e assim por diante. Não creio que eles jamais tenham a mesma sensação de lutar contra o tempo ou de terem de coordenar as atividades com uma passagem abstrata do tempo, porque seus pontos de referência são principalmente as próprias atividades, que, em geral, tem o caráter de lazer. **Os acontecimentos seguem uma ordem lógica, mas não são controlados por um sistema abstrato, não havendo pontos de referência autônomos aos quais as atividades devem se conformar com precisão.** [...] Podemos concluir que o sistema nuer de contagem de tempo dentro do ciclo anual e das partes do ciclo consiste numa série de **concepções das mudanças naturais** e que a seleção de pontos de referência é determinada pela significação que essas mudanças naturais têm para as atividades humanas (Evans-Pritchard, p. 116). Na história da antropologia, as discussões sobre tempo e espaço guardam uma longa agenda de pesquisa, com importantes trabalhos já realizados, sejam eles etnográficos ou teóricos. Um bom exemplo desse tipo de perspectiva, encontramos no livro de Alfred Gell, *Antropologia do Tempo*, em que há um escrutínio e uma teoria controversa sobre os modos nos quais a topologia lidou com a categoria tempo em suas etnografias monográficas e em suas teorias. Ver Gell (2014).

semeadas pelo dono da roça e mais precisamente não são desejadas, por não servirem para comida, a não ser em ocasiões excepcionais como secas. Desta forma, é que a ritirana que nasce em uma roça é *mato*, junto com diversas outras espécies, mas o maxixe apesar de também nascer espontaneamente não o é. O maxixe pode se dizer que se enquadra na oposição do *mato*, que é o *legume* (Woortmann, 1975). *Legume* são os gêneros plantados pelos agricultores no roçado ou nos quintais. *Maxixe nasce só, mas a gente come, não é mato*, disse Chico Miguel, quando indaguei sobre a *qualidade*²⁴ (classificação) do maxixe.

Para se fazer um novo roçado, a primeira coisa é escolher o novo espaço e essa escolha é baseada na observação da terra e dos tipos de árvores que têm ali naquele lugar, se for um lugar em que há só uma ou duas espécies de árvores não é uma terra muito boa. O lugar que tem piçarra vermelha também não seria bom, porque não tem barro. Há terras em que se planta, mas que nada produz. Então, terra boa é aquela bem adubada.

Raimundo ensina sobre a observação da terra: *se for uma terra que tem a catanduba, tem o sabiá, tem o mufumbo, tem o mororó, é uma terra boa. Mas se tiver, a bem dizer, só o mororó, já não é muito boa. Se tem só o sabiá, também não é boa. Tem que ser misturado, porque aquela folha vai caindo e vai adubando a terra. Vai apodrecendo, vai fofando e vai ficando boa, a terra.*

No entanto, a escolha nem sempre é tão simples, às vezes é entrecortada por diversos outros fatores. Assim como os lugares estudados são multissituados, a direção e aplicação de técnicas de plantio e implementação do sistemas tradicionais camponeses são atravessados pelo contexto histórico, social e político da região. Nesse caso, a escolha vai ser atravessada pelo contexto de maior escassez de terras, frente à contínua divisão de terras entre herdeiros e posseiros, somado ao enfraquecimento das terras pela dificuldade de implementação do sistema de descanso da terra e a recentíssima chegada do agronegócio.

Dito isso, a escolha perpassa pela localização, pela qualidade da terra, pela proximidade ou não com fontes de água, como também pelas relações sociais e familiares que se desenham em torno da posse das terras e do sistema de arrendamento. Então, se o agricultor tem em sua posse uma terra que considera boa e mais próxima de casa, vai preferir plantar nesse lugar, se é mais próxima de uma baixa, então a terra será mais fértil, também preferível, analisará as espécies vegetais que compõem o *mato* e a compactação do solo, *melhor se a terra for mole*. Boa parte dos moradores das comunidades não é detentora de grandes posses de terra ou de terras consideradas boas para plantio, por isso arrendam terras para cultivar.

²⁴ No contexto local, qualidade se refere à classificação, tipo ou características de uma coisa ou animal.

Chão ou tipos de solos

Importante também falar sobre os principais tipos de solo, classificados pelos interlocutores: o *arisco* e o *serrote*, havendo suas variações a depender da quantidade de água ou barro no meio daquele solo. O *arisco* é caracterizado por ser o solo arenoso, a depender da localização ele vai ter mais ou menos matéria orgânica e será classificado como mais forte ou mais fraco. Quando está longe de fontes de água ganha o nome de *carrasco*, sendo as terras no *carrasco* aquelas consideradas as mais fracas, como me contou certa vez Jesus ao falar de como começara a vida de casada. *A gente terminava de colher, terminava de comer, porque esses carrascos não dão nada. A terrinha é fraca.* Já o *serrote* é o solo pedregoso, formado por diversas pedras que para ser trabalhado é necessário o uso de picareta.

Inicialmente, tem-se a impressão de que o terreno *arisco* seria melhor do que o *serrote* para o plantio. Mas isso não é uma absoluta verdade. Raimundo explicou que prefere trabalhar no *serrote*, apesar de ser mais trabalhoso em alguns pontos, pois é um chão que pode ser melhor para a produção. *O arisco é bom de você trabalhar na enxada, porque é mais macio, mas como bem, se pegar um inverno pesado, se tiver legume bom, vamos colocar o feijão mesmo, porque aqui, o nosso principal é o feijão, que a gente já planta e tem vontade de dar uma safra boa, para o caboclo já se livrar da compra. Se for no arisco, se for uma chuva grossa, ela [a chuva] acaba o feijão bem ligeirinho, ela [a chuva] pela [o feijão]. E no serrote não. O feijão aguenta.* Ou seja, se houver um período de chuvas muito intenso, o feijão pode perder as folhas (*pelar*) e não produzirá mais. O feijão é uma planta que não suporta muita água e acaba ocorrendo o processo que os interlocutores chamam de *mela*, que parece ser um processo de adoecimento da planta, em que ela entra em decomposição. Depois que o feijão perde as folhas, ele não produz mais. Se for muita água, o feijão não suporta e acaba *melando*.

Em resumo, o *arisco* é um solo propício para se plantar e se ele estiver próximo de uma região de baixa, será melhor. Se estiver mais afastado de alguma fonte de água, quando então ganha o nome de *carrasco*, se torna mais fraco. O *serrote*, apesar de ser um solo cheio de pedras, também é bom para plantar mandioca, milho, feijão. Para manuseá-lo, é necessário usar picareta ou enxadeco, uma ferramenta parecida com a enxada, mas de menor largura. Entre os dois tipos de solo, há quem prefira o *serrote*, porque apesar das dificuldades no momento da limpa, o agricultor enfrenta menos problemas em caso de muita chuva.

Brocar, brocação, tempo das brocas

Depois de escolhido o lugar e antes de plantar, vem a *broca* ou brocação. *Brocar* é cortar a madeira que está dentro do terreno que foi cuidadosamente escolhido, ou aquele que se tinha/podia usar naquele ano. Usualmente, a *broca* é feita a partir de julho, esse mês é escolhido porque é a época em que as chuvas já pararam, então o chão está seco, a colheita já ocorreu, se ainda houver alguma coisa para tirar é o milho já seco. Como foi me dito em certa conversa: no verão é tempo das *brocas* e das farinhadas. A classificação das estações é feita pelos interlocutores entre *inverno* e *verão*, correspondendo o *inverno* aos meses de chuva e o *verão* os de ausência dela. Nesta classificação, geralmente, o inverno vai do mês de janeiro a junho; já o verão começa em julho e vai até dezembro.

A *broca* também pode ser feita em outros meses, mas se evita ao máximo começá-la em agosto, é um mês que se acredita que não traga bons agouros para a produção, quem *broca* em agosto muito possivelmente não terá sorte com sua roça e assim como um bom solo, as energias em torno do roçado contam muito para o seu sucesso e a satisfação daqueles que cultivaram. Muitas pessoas fazem a marcação do lugar com piquetes e derrubam alguns paus em julho, assim o início terá sido em julho e podem prosseguir com trabalho em agosto. O mais importante é não iniciar em agosto, me contou Cilene:

Eles marcam a roça no mês de julho, porque em agosto não pode marcar. Ai eles marcam, vão lá derrubam só uns dois, três, quatros, uns pedacinhos, para marcar, para dizer que começou em julho. Porque disse que agosto não é legal começar, o pessoal diz que as coisas que a gente começa em agosto não é muito bom, o pessoal tem esse preceito. Se eles marcarem em julho, eles podem trabalhar o agosto todinho, eles não podem é começar em agosto.

A opção de não iniciar os trabalhos de uma das etapas dessa cadeia operatória no mês de agosto, certamente se trata de um ato técnico, assim como os demais que serão descritos à frente, por se tratar de um gesto tradicional e eficaz, como definiu Mauss, que indica movimento, mudança ou alteração (Sautchuk, 2017, p. 12). Entendendo o roçado como um artefato a ser construído a partir de um conjunto de técnicas, sendo técnica na definição de Sautchuk (2017, p. 11):

relação que abarca humanos e não humanos (ou até mesmo o vivo e o não vivo, em acepções ainda mais alargadas), mediada ou não por objetos, orientada por algum tipo de finalidade, eficácia ou devir, e que assume um caráter significativo para os modos de existência de seres e coisas envolvidos.

A situação me parece com o descrito por Coupaye (2017, p. 480), que diz que a definição de Mauss de atos técnicos, enquanto tradicionais e eficazes, é de uma enorme força metodológica, porque dá ao etnógrafo a possibilidade de incorporar as etnoconcepções presentes no processo técnico, ao passo que atos mágico-religiosos, como denominados por Mauss, passam a ser pertencentes à mesma categoria que os demais, tendo em vista que temos em foco é o que o agente mobiliza e que a eficácia é aquela concebida por ele. Dessa forma, é que em sua pesquisa sobre os inhames decorados dos Abelam, da Papua-Nova Guiné, passa a documentar a cadeia operatória levando em consideração aquilo que os cultivadores mobilizavam como necessário para o sucesso das tarefas, e conseqüentemente surgem “prescrições e interdições alimentares e comportamentais, rituais oficiais ou ritos pessoais, substâncias e entidades, visíveis ou invisíveis” como parte dos atos técnicos (Coupaye (2017, p. 481). São: incidentes, acidentes, pausas, brincadeiras e todas as ações, explicitamente rituais ou não, que se desenrolam na vizinhança das ações reais sobre a matéria vêm então povoar o processo técnico por fazerem dele um evento etnográfico, particular, situado e único (Coupaye 2017, p. 483).

Ainda sobre a *broca*, é importante dizer que aqueles que demoram demais para *brocar* não ficam muito bem falados, grande parte das piadas e ditos jocosos sobre as pessoas do lugar são sobre a vontade e disposição, ou a falta delas, para o trabalho. Portanto, aqueles que demoram muito a *brocar* recebem a alcunha de preguiçosos. Tem pessoas que começam antes de julho e já tem outras que começam em setembro, outubro ou novembro, mas estes últimos terão pouco tempo para realizar as demais atividades necessárias para a preparação do roçado.

Em verdade, um dos fatores mais determinantes para o período de *broca* são as outras atividades que aquela família desempenha a partir de sua poliprodutividade, característica do campesinato brasileiro (Queiroz, 1973, p.29). Por exemplo, aqueles que irão trabalhar nos carnaubais em setembro, ou que têm quintas de cajueiro para apanhar castanha, possivelmente começarão a aprontar suas roças no intervalo anterior ou posterior àquele reservado para a outra atividade. O fator da ajuda, troca de favores também poderá influenciar na decisão. Raimundo comenta o assunto, advertindo que o mais recomendado é que se *broque* o quanto antes, para evitar a má surpresa de um inverno antecipado e ter que fazer tudo às pressas ou mesmo ter inviabilizado o plantio naquele ano em casos mais graves:

Brocar mais cedo, porque o caboco apronta mais cedo. Vai que, às vezes já aconteceu, uns anos aí, o inverno pega em dezembro....se você não estiver preparado, você vai perder, entendeu? Você brocou, mas não queimou, é o mesmo que não ter feito nada. Porque aí chove, quando chove não queima mais não”

Como se faz a broca

No ato de *brocar* são cortados todos as espécies de plantas que estejam naquele pedaço de terra. O terreno deve ser limpo para que o *legume* possa crescer melhor. *Brocar* é cortar os paus, galhos grandes, pequenos e ramos. Também se acertar as madeiras no tamanho correto para fazer a cerca da roça. Se ficar algum exemplar acaba por sombrear o que foi plantado, impedindo que cresça devidamente. Na *broca* se tira tudo, porque aquilo que ficar poderá prejudicar aquele plantio.

Em algumas ocasiões específicas, como por exemplo quando há pés de sabiá pequenos, então, pode ser que se deixe alguns desses exemplares para utilizar sua madeira no futuro. Como no caso roçado/quintal do Dão, onde fui acompanhar uma limpa, em que cinco trabalhadores estavam fazendo uma meia diária, lá havia alguns pés de sabiá pelo meio do milho, mas eram pés pequenos que não sombreavam o restante.

Em quintais é mais comum que não se corte as árvores, é um espaço de múltipla convivência e, ao mesmo tempo, de disputa, da qual falaremos mais à frente. Isso também se aplica a outro tipo de quintal, porção de terra parecido com um roçado, mas onde se faz a adubação da terra a partir de um elemento externo a ela, seja com bagana ou estrume de gado. Esse local, diferente do roçado, é plantado mais de uma vez. Antigamente se chamava de *arrancadouro*, porque depois que se arrancava a mandioca ele iria ser plantado de novo. Hoje, se chama de quintal ou *cercado*.

De primeiro, como se fala costumeiramente no *interior*, se utilizava somente a foice e o machado para fazer a *broca*. Hoje em dia, se utiliza também a motosserra para retirar madeira. Antes mesmo árvores de grande espessura eram tiradas com foice ou machado. Na ocasião em que me falava sobre a *broca*, Raimundo exemplificou com a grossura do coqueiro de seu quintal, apontando para ele, lembrou que antes mesmo aquele porte de árvore era retirado com força manual, com ajuda de instrumentos de corte.

Hoje em dia, parte do povo usa a motosserra para realizar esse trabalho, utilizando a foice apenas para a chamada roçagem fina, que é o corte daqueles galhos mais finos ou a parte dos ramos, em que é mais eficaz o emprego dos instrumentos de corte não elétricos. No entanto, outra parte continua a fazer o trabalho todo manualmente, por não possuir motosserra. A roçagem aqui é empregada como sinônimo de corte, derrubada desse *mato* com instrumentos manuais.

Outra possibilidade para aqueles que não têm a motosserra em casa é contratar alguém que tenha para fazer essa parte do serviço, pagando uma diária ou meia diária, de acordo com

o tamanho da roça. Esse ano, por exemplo, Raimundo foi fazer esse serviço no roçado do Chico Miguel. Na *broca*, o trabalho da pessoa com motosserra consiste em cortar a madeira, o que é chamado de cortar e aparar. O cortar aqui é cortar os galhos grossos e o aparar é cortar em pedaços menores. Depois passará outra pessoa, retirando aquelas galhadas e ramos que ficaram enganchados, o que é chamado de *baixar garrancho*. O trabalho de *baixar garrancho* é feito com a foice.

Aprontar a roça: aceiros, queima e cerca

Figura 8 - Aceiro na roça do Assis.



Fonte: Timóteo Reis, 2025.

Depois de feita a *broca*, com o mato já seco, vem a etapa de aprontar o roçado, na qual são feitos aceiros ao redor de toda a roça, se constituindo de faixas de terra de cerca de uma braça usadas como forma de segurança durante a queima, evitando os incêndios. Há pessoas que preferem fazer os aceiros logo em seguida à *broca*, com os galhos ainda verdes. Para se fazer o aceiro, a terra é varrida/ciscada, deixando essa faixa limpa de galhos, ramos e

folhagem. Todo o garrancho é varrido para a chamada cabeça, na extremidade do aceiro. A madeira é retirada da roça, seja no ombro ou com uso de equinos, colocada em cima do aceiro, para que não seja consumida pelo fogo, no momento da queima. A madeira servirá para fazer a cerca ou para outro uso, como carvão, lenha ou construção. Madeira, nesse contexto, não é simplesmente a matéria prima obtida das árvores, mas é aquela matéria que servirá para algum uso, como construção da cerca ou construção de casas e outros fins. Os galhos ou ramos finos, por exemplo, não são madeira, são garranchos.

Durante minha entrevista com Raimundo, para explicar melhor como se dava essa arquitetura da roça na construção dos aceiros, desenhou no chão de seu quintal, o que, infelizmente, não fotografei para não atrapalhar seu raciocínio. *Quando você broca daqui para cá você coloca o garrancho, daqui para cá você bota a madeira, no limpo. Você tira, varre a folha todinha. Derruba o garrancho para cá, o garrancho grosso. Aqui, para cá, deixa bem limpinho, você varre aqui ó, varre a folha todinha aqui para cima dessa cabeça, aqui fica no limpo, para não queimar, para não ter risco do fogo queimar, porque se botar em cima da folha queima.*

Queima

Figura 9 - Queima da roça do Assis



Fonte: Timóteo Reis, 2025

É como relata Carneiro (2010, p 37), por meio de uma expressão buraqueira, “pobre só se desespera quando a mulher está doente ou quando a roça não foi queimada”...ou seja, “o desespero é causado quando, sem ter sido queimada, a lavoura não está pronta para o plantio, podendo ser surpreendida pela chuva e se tornando imprópria à produção do de-comer.”

Após as etapas anteriores, será o momento de queimar a roça, que faz toda diferença para o sucesso da produção. A queima da roça servirá para limpar o terreno, mas também para que a terra seja preparada para o plantio, porque nesse sistema itinerante, as cinzas servirão para fertilizar e corrigir o solo. Após a construção dos aceiros, da madeira retirada, se espera por um dia de bons ventos, ou seja um dia em que os ventos estejam fortes e que possa soprar bem o fogo e assim haja sucesso na queima.

Dessa forma, em toda esta técnica, o vento é fator essencial para que tudo proceda dentro do esperado e para que haja vento tem de haver *grito*. Aqui é parte da cadeia operatória emitir gritos e assobios para atizar o vento. Então, o gritar tem a função de chamar o vento, para o *vento deitar e espalhar o fogo* e assim a roça queimar melhor, queimar inteira, eficazmente. Essa é uma ação, assim como descrita por (Coupaye 2017, p. 482), “concebidas como se agissem sobre as entidades, as substâncias ou os materiais, ainda que invisíveis”, portanto é uma ação que indica as propriedades atribuídas à matéria, nesse caso grito-vento-fogo, a questão da suposta irracionalidade da prática é deslocada para a lógica daqueles mobilizam a operação (Coupaye (2017, p. 483). Assim, como Coupaye descreve, se eu canto para um inhamé é porque creio que ele responde a esse canto, fazendo esse canto eficaz em seu propósito. Do mesmo modo, se eu grito e assobio para chamar o vento que irá dominar o fogo, fazendo a roça queimar melhor e mais rápido, é porque o vento está em uma “categoria de seres que pode reagir” (Coupaye (2017, p. 483) ao grito. “Capaz de reagir a seu ambiente, eles são, desta maneira, vivos e por extensão podem ter uma forma de intencionalidade própria” (Coupaye (2017, p. 483).

É, porque quanto mais você gritar, tanto grito, quanto assobio, mais o vento chama. Queima o garrancho mais ligeiro ainda, me disse Raimundo.

Os interlocutores dizem que não é queima de roça, se não tiver muitos gritos. Não se espera somente que o vento apareça por vontade própria. O vento é convocado a comparecer aquela queima por meio da *gritaiada* daqueles que estão trabalhando naquele dia. Depois que o fogo já pegou bem, mesmo assim os gritos podem continuar, pela empolgação que a ebriedade e a euforia do momento proporcionam. Ao passo que é um momento de trabalho, também é um momento de descontração e êxtase. O que podemos captar pela fala de Raimundo:

Quando já está passando, ninguém grita mais. Grita, mas é para os outros rirem. Ô,fi duma égua!

Os gritos da queima viram dizeres do dia a dia, como a primeira vez que ouvi falar sobre isso foi a partir de alguém que disse: fulano grita mais do que quando é para roça pegar fogo, querendo dizer que a pessoa falava alto demais. O momento é regado a muita cachaça *serrana*, que ao passo que é ingerida deixa os trabalhadores mais desinibidos, ou gaiatos no dizer local, compondo parte fundamental do processo como ele ocorre, assim como tomar um chá faz parte da fabricação de uma enxada agelzim, como diz Coupaye (2017, p.483) citando R. Cresswell.

Tem que ter um litro de serrana, que é para se cair fogo no mato, o cabra cair com mais coragem, continua a contar Raimundo. A cachaça serve para desinibir, mas também para ativar a bravura. Quando acontece de o fogo passar o aceiro e acabar pegando no *mato*, os trabalhadores têm de apartar o fogo, esse apartamento é feito com as mãos, ciscando as folhas para abrir nova divisão entre a área que está pegando fogo e nova área.

A queima é um momento de muito perigo, porque pode ocorrer de o fogo passar para uma área de mata. Isso ocorre mais, quando é uma roça com muito garrancho, muito balseiro. Balseiro são as partes, galhos e folhas geralmente de uma árvore que caiu e secou no meio daquela área. São essas partes secas que proporcionam maior combustão rápida para o fogo e por isso maior perigo. Se um balseiro é grande e com o vento forte, ele pode fazer com que o fogo queime muito alto, podendo jogar fogo para longe, nas palavras dos moradores.

Raimundo diz que há ocasiões em que a mata está longe da roça, mas quando tem muitos balseiros, o fogo pode enganar as pessoas e ultrapassar os limites dos aceiros. Mesmo com a construção dos aceiros, ainda pode ocorrer, em alguma ocasião em que o vento esteja forte e jogue faíscas, que incendeiem a área depois do aceiro.

Depois que é feita a queima, há casos nos quais é necessário fazer coivara. Isso ocorre quando a *cama* é ruim, o *garrancho* é ruim, ou seja, o conjunto de *garranchos* e folhas não é suficiente para queimar bem, é muito ralo. Então acaba ficando partes sem queimar. Quando isso acontece a pessoa precisa fazer *coivara*, que é juntar o que não queimou fazendo pequenos conjuntos e tocar fogo novamente. Quando isso não acontece, não se chama de *coivara*.

Em outros contextos rurais brasileiros, se chama de *coivara* o conjunto dessa técnica tradicional ou sistema tradicional agrícola de fazer o roçado, em que há derrubada e queima da madeira com a adubação a partir das cinzas. No contexto estudado, *coivara* é apenas essa parte da técnica citada no parágrafo anterior. Um exemplo desse primeiro uso são as

comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira, onde o sistema tradicional foi reconhecido como patrimônio imaterial brasileiro²⁵, no ano de 2018, em processo com parecer da antropóloga Manuela Carneiro da Cunha.

Quando a roça não é queimada direito, é dito que *ficou crua ou cruazinha*. Esse jogo de palavras é parte central do cotidiano dessas pessoas, chegando a ser usado como apelido para brincar com alguém. A mãe de Raimundo por exemplo chama ele de roça crua, porque segundo ela, ele é uma pessoa muito aperreada, que sempre quer as coisas rápido, por exemplo se dá o horário próximo do almoço e ainda não há mistura pronta, ele come só feijão com farinha.

Cerca

Figura 10 - Cerca deitada



Fonte: do autor, 2025

Depois de queimada a roça, é chegado o momento de fazer a cerca. Nem todo mundo que queima faz logo a cerca, mas o bom é que a pessoa esteja com a cerca pronta, para que caso as chuvas comecem inesperadamente, antes do tempo, não seja pega de surpresa. Aqueles que demoram muito a construir suas cercas são motivo de comentários. Fulano é muito preguiçoso. Chega o inverno e sicrano não fez cerca. Da mesma forma que aqueles que

²⁵ Sistema Agrícola Tradicional comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira. Acesso em 01/10/2025. Disponível em: <https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/sistema-agricola-de-comunidades-quilombolas-do-vale-do-ribeira/>

demoram a *brocar*, como já comentado. Muitas pessoas já cercam em dezembro e, então, quando a chuva chegar em janeiro, é plantar.

O mais usual é que as cercas das roças sejam cerca deitada, espécie de cerca em que são fincadas estacas, sabiá ou outro pau forte, em distâncias regulares e entre essas estacas são colocadas varas. Se a pessoa tem madeira suficiente, ela faz cerca só com madeira, mas, se não tem, ela compra arame para fazer uma cerca de arame e madeira, o que não é muito usual. Também se usa arames para quintais, já que serão plantados por vários anos e a cerca precisa durar mais tempo, conforme descreveu Chico Miguel em uma de nossas conversas. Para fazer a cerca, se usa madeira retirada da *broca* ou de uma roça antiga. Pode ser qualquer espécie de madeira, aquelas que estiverem disponíveis e forem adequadas para cerca. O terreno é inteiramente cercado. A cerca servirá principalmente para proteger o plantio dos animais. A entrada de animais em roças, pode ser uma das causas de desavenças ou reclamações entre vizinhos ou comunitários.

Nas comunidades estudadas, que compreendem as terras do Tapuio ao Cupim, e também nas redondezas que têm relação mais direta com esses lugares, não é usual cercar as terras. Um dos motivos é o alto custo para construção das cercas. As terras cercadas são somente aquelas onde serão construídas roças, quintais ou para a construção de lugares onde os animais ficarão isolados, como currais. As demais terras são soltas, como já explicado no capítulo inicial deste trabalho.

Bagana

Outra etapa possível na cadeia operatória é a cobertura do solo, geralmente feita com bagana, palha da carnaúba triturada. Quando há uma boa cobertura de bagana, algo como quatro dedos, não haverá tanto mato. Sai somente o que chamam de moita, que dá menos trabalho para tirar. A bagana também ajuda a adubar o solo e a manter a umidade.

Contudo não é tanta gente que usa a cobertura, porque não são todos que tem carnaubal²⁶ de sua propriedade e não vale a pena financeiramente comprar. É um item tido

²⁶ O carnaubal é como se chama localmente a mata nativa de carnaúbas (*Copernicia prunifera*). O extrativismo a partir dessa palmeira está presente em quase todos as regiões do estado do Ceará, segundo dados de 2021, presentes no Anuário Estatístico do Ceará/IPECE (2024), exceto na região do Sertão dos Inhamuns, não se sabe se por falta de dados ou a ausência de produção. O que não quer dizer que não haja presença da espécie na vegetação local, visto que a carnaúba se espalha por toda a região semiárida do Nordeste (Guimarães Duque apud D'Alva, 2004, p. 19) e no Ceará por todo o estado, segundo D'Alva, formando matas no curso inferior dos principais rios (2004, p. 20). Os municípios de Granja e Camocim têm grande destaque nesse setor econômico, sendo Granja e Camocim as maiores produtoras nacionais do pó de Carnaúba em 2023 (IBGE, 2024).

como muito bom para ser usado no roçado, porque o chão fica adubado, como dizem, ela vira estrume, ela estruma a terra. Geralmente a pessoa que irá tirar o carnaubal, ou seja quem arrenda aquele carnaubal para extrair o pó da carnaúba, já acerta se a bagana fica para o dono do carnaubal ou para ele, mas usualmente fica para o dono do carnaubal. Também ocorrem muitas trocas entre parentes, compadres e vizinhos. Quando alguém tem um carnaubal grande pode dar a parte da bagana a outro ou, em caso de um carnaubal com mais de um dono, a bagana pode ser dividida.

Nas palavras de Raimundo: *Necessário é, quem tem é bom demais. O chão fica adubado. Aquilo ali só vira estrume. Estruma a terra. Aguenta mais o molhado, porque a bagana, ela aguenta aquele molhado dela.* A bagana é espalhada em toda a roça, já próximo das chuvas ou nas primeiras chuvas, se espera chuva para que fique molhada e se planta.

Esperar a chuva e fazer planta

Após o terreno cercado, se espera a chegada das chuvas para daí *fazer as plantas*. O tempo ideal para plantar não é um consenso, mas o ânimo com as primeiras chuvas é notório. Então, há aqueles, que já na primeira chuva, saem para plantar, como Socorro, que logo na primeira chuva já sai plantando em seu quintal. *Quem planta antes, colhe primeiro*

A necessidade também move o tempo, ou molda esse tempo. O tempo da roça. A roça é usada para o consumo da própria família, então se o feijão está acabando em casa, quer-se plantar logo para que não se precise comprar de fora. A mesma coisa ocorre com a farinhada, na qual a pessoa escolhe a data de início também pelo tanto de farinha que ainda tem guardado, se a farinha já está acabando, então faço farinhada logo em junho, para que possa fazer novo estoque para esse próximo período.

Para entender o melhor momento de plantio, indaguei diretamente a Raimundo, que me respondeu da seguinte forma:

Vamos comparar que hoje foi o primeiro de janeiro. Então chegou o final do mês de dezembro, chegaram duas chuvas boas. Você vê que tem chão molhado de um palmo para frente. Tem um palmo de chão molhado para frente, você já pode plantar.

Se as primeiras chuvas forem fracas, que não molhem bem o solo, ainda não estará na época de plantar, três a quatro dedos de chão molhado ainda é pouco para um bom plantio. Mas de palmo para frente, já será suficiente. Em outra ocasião, Socorro conta que deve haver um equilíbrio no quão molhado está o solo e isso influencia diretamente na produção. Por isso, a ressaltada importância de estar preparado para as primeiras chuvas, com a cerca já feita

e tudo mais aprontado. Isso porque assim como é ruim plantar com o solo muito seco, também o é com o chão *frio*. Segundo ela, se o solo levar muita chuva, ele esfria demais e isso prejudica a produção do *legume*, com o tanto exato de chuvas é garantida a água suficiente e também a temperatura ideal para que haja uma boa produção.

Há ainda a influência da lua na hora de plantar. Se para queimar a roça é necessário vento, para plantar há de se observar a lua para que a colheita seja boa. Devalda fala *que o feijão não se gosta de plantar na lua cheia, só em lua nova*. Há ainda aqueles, esses poucos, que plantam no seco. Zé Antônio, esposo de Devalda, por exemplo, nunca espera chover. O último roçado que fez foi todo no seco. Fazia com seu filho Jhones, levantavam cinco da manhã para ir plantar. Hoje em dia planta apenas nos quintais.

O que se planta e como se planta

Geralmente, nas roças são plantados milho, feijão e mandioca, de maneira consorciada, como já falado no início do capítulo. Esse é o tripé que sustenta o tipo de agricultura descrito, como bem disse Antônio Cândido (2001, p.64), em “Parceiros do Rio Bonito”, “constituem, pois, o que poderia se chamar triângulo básico da alimentação caipira”. O que parece estar presente em todo o estado do Ceará, como é possível evidenciar pelos trabalhos de Peirano (1975, p. 9) “no início do inverno, quando as chuvas começam a cair com regularidade, fazem-se os plantios da "roça" (mandioca), do feijão e do milho” e Teixeira (2024, p 49) “produção de milho e feijão nos roçados como atividades principais da agricultura”. Mas também em grande parte do território brasileiro, como se vê no trabalho de Ana Carneiro, no Norte de Minas Gerais (2010, p. 219): “Além da mandioca, cada família costuma plantar feijão e milho. Às vezes legumes como abóbora, e beterraba”. Nas roças que acompanhei, ademais desses *legumes* principais é muito usual, plantar jerimum, melancia, gergelim, fava, macaxeira e o maxixe acaba nascendo espontaneamente.

O feijão, o milho e o arroz, assim como a maioria das outras espécies são plantadas por meio de sementes, a mandioca e a macaxeira são plantadas via *maniva*. *Maniva* é como se chama aqui a planta da mandioca. Para se fazer o plantio da mandioca, se corta o caule em vários pedaços, de cerca de meio palmo de tamanho, que serão usados como *sementes* daquele novo pé de mandioca. Cada pedaço é enterrado em uma cova. É feita uma cova para cada espécie, uma para a maniva e outra para o milho. O pedaço de maniva é enterrado, como se fosse mesmo uma semente. Já para o milho são colocadas de três a quatro sementes em cada cova.

Todos os anos os agricultores recebem sementes de programas governamentais, por isso indaguei quais tipos de feijão, milho e mandioca eram plantados e se eram com as sementes que vinham do governo. As respostas vieram parecidas com as que eu esperava, porque já havia observado, por diversas vezes, meu pai, tios e tias separando sementes em garrafas plásticas de dois litros, além de outros pequenos vidros que em outro momento serviram para guardar medicamentos, agora eram abrigo para as melhores sementes de jerimum, pepino ou melão.

As sementes que ganham do governo não são usadas para plantar. Elas são usualmente dadas aos animais para alimentação, isso porque os tipos que vêm para serem usados não agradam os camponeses de diversas formas. Um dos motivos é que o milho que é produzido pela *semente do governo* é pequeno e o tipo do feijão também não é o que usualmente se planta. As sementes distribuídas tentam hegemonizar uma diversidade biológica resguardada pelos interioranos, mas não angariam adesão. Como vemos, as políticas estatais ainda não alcançaram devidamente os pequenos produtores camponeses e sua magnífica seleção de sementes, digo isso, porque ao passo que o governo distribui sementes, fomenta uma lógica produtiva que não é a do *povo do interior*, não valoriza o que já existe nos *interiores* e pelo contrário incentiva, desde muito tempo, a “modernização conservadora” e feroz da Revolução Verde, espalhando sementes commodities.

Contudo, iniciativas de organização e preservação desse patrimônio camponês têm surgido desde a década de 1970, no Ceará, segundo a pesquisadora Lívia Teixeira (2024, p. 35). Bem antes disso, com certeza, nas comunidades estudadas e em milhares de outras espalhadas pelo Ceará, havia camponeses colhendo e selecionando minuciosamente sementes, não grãos, a cada inverno. Teixeira ao nos falar sobre as sementes crioulas, nos diz:

Essas sementes são as que melhor se adaptam a cada região. São de grande relevância devido ao valor nutricional e de adaptabilidade, mas também pelo valor histórico, cultural e social que carregam consigo, mantendo tradições familiares no tocante ao desenvolvimento de conhecimento acerca destas sementes, técnicas de conservação e manejo, fazendo com que as comunidades não estejam submetidas às variações de mercado nem de sementes produzidas em laboratórios que necessitam do uso de agrotóxicos que prejudicam a saúde e o meio ambiente (Teixeira, 2024, p. 35).

Como disse a pesquisadora, as sementes locais são um bem precioso proveniente de muito conhecimento por parte dos camponeses, elas transmitem não só a biodiversidade, mas um acumulado saber camponês que desafia as multinacionais do agronegócio. Ademais de ser uma forma de soberania camponesa, as sementes *da terra* falam também sobre o gosto e a comida do *interior*, sobre o camponês querer comer o que há de melhor. Maria de Jesus fala

em uma de nossas conversas que o *feijão de fora ele não é igual como o nosso, ele é bom, mas com tempo fica velho, mesmo colocando no tambor*. Como exemplo, ela usou o feijão que havíamos comido naquela noite, que havia sido comprado em Camocim, agora *ele era quase como feijão maduro, mas vá colocar ele no tambor e depois vá comer o derradeiro para ver se não é mesmo que está comendo palha. O nosso é todo tempo bom*.

As sementes são selecionadas todos os anos, escolhendo aquelas maiores e mais vistosas e guardadas para o ano seguinte. Milho parece ser um só o que se planta, mas feijão há inúmeros nomes: *boi deitado, enrica pobre, costelão, sempre verde, cupiúba, fígado de galinha, roxão, costa verde, branco, vermelho, roxo e encarnado*. Para o plantio de mandioca há três tipos mais usados: *najá, najá branca e vermelhinha*, a depender de qual farinha for ser feita, será escolhido um tipo diferente.

Quando vai ser *feita a planta*, são feitas fileiras de milho e no salto, ou seja, entre as duas fileiras, se planta a maniva. A melancia e o jerimum podem ser plantados em qualquer lugar, em carreiras. Mas se planta um longe do outro, porque crescem muitas ramas. Também se avalia os lugares que tenham mais força, porque a roça nunca é um todo, tem lugares mais fortes e mais fracos, mais ou menos estrumados. Já o maxixe, se houver muitos pés, arrancam-se alguns pés para que a roça não fique muito *embalseirada*. O gergelim é plantado nos aceiros. O feijão, que será plantado depois, pode ser plantado no salto do milho, mas também no meio das carreiras.

Quando se tem um solo propício também se planta arroz. Se a pessoa tem uma porção do terreno no *arisco*, que é um tipo de solo em que o arroz se dá bem, então se pode plantar arroz. O arroz prefere áreas mais encharcadas, como os pés de baixas e nessas áreas é aconselhável plantá-lo nas primeiras chuvas, antes que a área encharque, depois da terra ficar muito mole, já não será produtivo plantar. Depois de plantado, até mesmo debaixo d'água ele nasce e produz. O arroz também é plantado na mesma época que o milho e a maniva.

Geralmente, a primeira coisa a ser plantada é a maniva, em seguida vem o milho, que pode ser plantado ao mesmo tempo. Depois de cerca de oito dias a um mês do milho nascido, é que se planta o feijão. O tempo é suficiente para que o milho tenha crescido e o feijão não o impeça de se desenvolver adequadamente, isso porque é usual se plantar o feijão-de-corda que se enrosca nas outras plantas. No entanto, se a pessoa resolver plantar feijão de moita, não precisará esperar, porque ele não cresce se enramando, cresce apenas uma pequena moita e fica daquele tamanho, mas depois que se colhe, ele não produzirá mais. Já o feijão-de-corda cresce bastante e mesmo depois de colher ele continua dando, por isso o mais escolhido.

Segundo Raimundo, o feijão-de-corda sobe no milho, chega a quebrar o pé e até a derrubá-lo, mas enquanto houver *chão molhado, tem feijão*.

Limpa: roças e quintais

O trabalho na roça é uma constante e ele dura todo o ano, depois de semeadas as sementes não basta apenas que se espere pela colheita. As pessoas fazem diversos processos de limpa e existe uma verdadeira batalha entre aquele que cultiva e a vegetação não desejada, o *mato*. A limpa é o processo de retirar a vegetação que não foi plantada, mas nasceu ali por conta própria e que pode vir a prejudicar o bom crescimento do roçado, do *legume*. A limpa também é feita nas quintas de cajueiro e outros plantios. São feitas duas limpas depois de plantado tudo no roçado. A primeira limpa é feita cerca de um a dois meses depois de plantado o feijão.

A limpa é feita de mais de uma forma, existe a limpa feita com instrumentos manuais, como enxadas e foicinha, mas também há a limpa manual, em que o *mato* é retirado com as mãos. Há determinadas espécies vegetais e de chão que é necessário o uso da limpa manual. Geralmente, os dois processos se complementam. Se o terreno for *arisco*, a limpa é feita de enxada, mas se for *serrote* tem de ser na mão, porque não se pode arrastar a enxada na pedra, tanto danificaria a enxada, quanto seria ineficiente.

Em uma das limpas que acompanhei, o dono do roçado havia contratado cinco trabalhadores, que somados com ele, se dispuseram cada um em uma fileira do roçado para capinar com enxada. Vão então os seis capinando juntos, da cerca até o ponto onde já está capinado e depois voltam em movimento contrário. No dia anterior eles já haviam feito metade do serviço. O momento é de muita conversa, alguns fazem piada, *eita que fulano tirou a sorte*, falando que na fileira da pessoa tem pouca coisa para limpar. O movimento de limpar com enxada deve ser quase superficial para não tirar junto muita terra. Se faz um movimento de passar a enxada bem rente à terra arrancando o *mato* e juntando eles em torno dos pés de milho, também se faz um movimento quase circular com pé para ajudar a terminar de juntar o mato.

Quando a terra é bem queimada, logo ela estará bem adubada pelas cinzas e produzirá melhor os legumes e menos mato. A primeira limpa é o trabalho mais pesado, sempre haverá mais mato. Já para a segunda limpa, o trabalho será menor. Depois de tudo colhido, ainda haverá outra limpa a ser feita durante o verão na roça (mandioca). Importante dizer que durante a conversa com os interlocutores, roça é utilizado como sinônimo de plantio, de

roçado, mas em alguns momentos ela é diferenciada como apenas o plantio da mandioca, como se dentro do roçado houvesse a roça, de mandioca, e os outros legumes. Quando se tira o legume (arroz, feijão, milho), fica a roça (mandioca).

Na limpa não se deixa nada, apenas o legume que se plantou, assim como na broca. Só em quintais é que se deixam algumas espécies nativas. Ao me falar sobre esse ponto, um dos moradores adjetivou o quintal como *quintal velho*, no sentido de ruim. Disse: *se deixa, mas é mais em quintal velho* [não no sentido de antigo, mas no de coisa ruim, negativa]. *Na roça é melhor* [tirar tudo]. Esse ponto fala bastante sobre as diferentes visões que se tem sobre o quintal, que é bastante marcado por meio do gênero.

Devalda fala sobre o contínuo processo de limpa e que os quintais são mais trabalhosos:

Capina, capina quando for... capina todinha, quando termina a primeira, onde começou a primeira, já está quase no ponto de começar de novo, dá trabalho, meu filho. Principalmente esses quintais. A roça você dá duas limpas, você já colhe o feijão sem ser no mato, mas o quintal... O Zé Antônio já capinou não sei quantas vezes esse daí.

Os quintais são vistos pelos homens como um lugar que dá trabalho e pouco produz. Por isso se fala quintal velho. São também lugar de disputa entre homens e mulheres. Como exemplo, cito um caso no qual uma interlocutora achou um pé de melancia na *rodagem* e o plantou com bastante cuidado em seu quintal, mas alguns dias depois percebeu que alguém o havia arrancado. Foi falar com o marido, mas ele disse que devia ter morrido, no que ela respondeu que não havia raiz alguma no lugar, constatando que de fato ele tinha arrancado. As mulheres plantam nos quintais ervas, verduras, alguns legumes e plantas ornamentais, mas é constante a disputa na tentativa de manter tudo em pé, porque o objetivo dos homens parece ser limpar o quintal, assim como quem limpa a roça. No caso de outro casal de interlocutores, a mulher narra que se os pés de jerimum e maxixe não produzirem logo, o marido quer logo arrancar, ou arranca, já ela tenta cuidar ao máximo esperando pela produção. Importante também reafirmar que o quintal pode também designar outro espaço além do conjugado à casa, o quintal também pode ser um terreno com cerca, onde se aduba para plantar por mais de um ano. Nesse tipo de quintal, também chamado de cercado, se plantam as mesmas coisas que se plantam na roça.

Crescimento, colheita, capoeira

Depois que se faz a primeira limpa, é *esperar o legume botar*. Quando o feijão está bom, é hora de colher. Das coisas que geralmente se planta, a que primeiro dá é o feijão, em seguida vem o milho e se sabe que ele está pronto para ser colhido, quando começa a *queimar* o cabelo.

O milho cresce até determinada altura, depois começa a soltar o pendão e então solta a boneca. A boneca tem os *cabelos* inicialmente verde/amarelados e depois passam para vermelho/acobreados e por fim queimam, ou seja, ficam mais escuros, quase pretos e secos. Nesse ponto, o milho verde já está bom para ser colhido. Esse ponto do milho é para o agricultor levar o milho para casa e comer verde, seja cozido ou assado, ou fazer canjica, pamonha, bolos.

Nesse período, há certa pressa na colheita do milho, porque ligeiramente ele endurece no pé, ficando seco e não sendo mais tão apreciado para alguns pratos e receitas. Para comer cozido, por exemplo, é mais apreciado o milho mais verde, para pamonha também, para canjica ainda pode ser usado um milho um pouco mais maduro, mas não muito. Foi me explicado algumas vezes que o milho só é bom para comer no mesmo dia que é tirado, depois ele seca. Pode-se guardar na geladeira para não ficar tão seco, mas o melhor é comer no mesmo dia.

Depois que ele seca no pé, servirá para dar aos animais. O milho que é retirado no começo da colheita, março, abril e maio é apenas o suficiente para alimentar a família e compartilhar com os vizinhos e parentes. O milho é dado àqueles da cidade que vem visitar ou se manda deixar pelo *carro de horário* para alguém com quem se tenha laços de amizade ou parenteza. Uma das pessoas que vive entre o interior e a cidade, contou-me em certa ocasião em que estava tirando milho para levar para seus irmãos e amigos mais próximos na cidade que tem muito prazer em dar aquele milho para os parentes. Encheu três sacos de milho e levou para Camocim.

No mês de abril de 2025, quando passei cerca de quinze dias em campo, comi mais milho verde que em toda a vida. O milho sempre estava presente nas horas das merendas ou da janta e do almoço. No dia em que cheguei na casa de Jesus, onde fiquei hospedado, também chegaram uma de suas netas e o esposo dela que vieram passar o domingo. Conversa vai e conversa vem, Chico, filho que mora com Jesus, foi tirar algumas espigas do quintal para as visitas merendarem. Todas as vezes que fui na casa de Raimundo, me foi oferecido milho cozido ou assado, além de *cambica* de murici.

A colheita do milho, chamada de quebra, quando verde é feita várias vezes para ir alimentando a casa, quando não há mais milho verde, se deixa o restante para colher todo junto, já seco. Para quebrar o milho, a espiga é puxada para baixo para que ela solte do pé. Cada pé de milho só dá duas ou três espigas, mas geralmente tem no máximo duas.

Quando se começa a quebrar o milho, também se faz a dobra, uma etapa anterior à colheita final, para proteger o milho plantado. Os pés são dobrados ao meio, mas evitando que o pé seja partido em dois e a parte de cima venha a cair. O intuito é evitar que os pássaros, principalmente *louros* (*Eupsittula cactorum*) e *cancões* (*Cyanocorax cyanopogon*), avancem sobre as espigas. Essa disputa de pássaros versus humanos é uma das mais acirradas, é tanto que em determinado momento me pareceu que aqui os pássaros também são um pouco humanizados nessa relação.

Um dos dias em que fui à roça, acredito que tenha sido o primeiro dia que tive oportunidade de ir, foi para colhermos arroz para fazer arroz torrado. Nessa ocasião, os louros (*Eupsittula cactorum*) se aproximavam em um grande bando para reivindicar o que até pouco parecia ser seu. Vieram, sobrevoaram, avistaram os intrusos (nós), passaram próximo, mas não baixaram, continuaram e desceram em uma árvore a alguns metros, que de repente parecia um pé de periquito de tantos que tinham ali em cima. Estavam ali como que nos ameaçando. Então, ao mesmo tempo que isso ocorre, as pessoas que estavam comigo começam a gritar. Perguntei o porquê, mesmo já entendendo de certa forma, então me explicaram que quando os pássaros querem devorar a roça temos que gritar para mandá-los para longe.

Uma das grandes questões é que os pássaros estavam devorando toda a colheita. Estavam querendo comer não só o milho, mas até o arroz. Gritos e gritos para espantar os louros. Alguém falou: *vão para a roça de fulano* e todos riram. *Esses bichos esse ano estão desgraçados, querem devorar tudo, estão comendo até o arroz. Eles se acham os donos, saiam daqui, banco de cão!*

Assim como o milho é colhido verde para o deleite da família, o arroz se colhe de maneira ainda mais especial para fazer o arroz torrado, quando se colhe logo depois do verde, um *de vez* em seus primeiros dias. O restante é colhido maduro, quando a casca está amarela/dourada. Falaremos mais detidamente sobre o processo do arroz torrado no próximo capítulo. Mas há um cuidado que vai para além do zelo nesse processo e em vários outros que envolvem a preparação da comida camponesa, o que me parece ter fugido a percepção apressada das vidas urbanas ou não ser possível de ser executada nelas.

Já o feijão, primeiro ele flora e cria o que chamam de *tamambequinha*, que amarela e depois seca. Quando a vagem seca está no ponto de colher, mas o feijão também se colhe de vez, ou seja, quando está quase maduro, mas ainda não totalmente. A colheita do feijão se segue em todos os meses, em junho usualmente já se tem tirado todo o feijão da roça.

As noites nessa época de colheita são sempre de debulha de feijão, a atividade se faz quase sempre coletivamente com ajuda de vizinhos e amigos, enquanto se conversa, se falam histórias ou/e se assiste à tevê. Em uma das noites que cheguei na casa de Socorro, a casa se configurava assim: duas redes na cozinha, que é o espaço mais habitado naquele horário, numa delas estava Raquel, a filha menor assistindo à tevê. Patrícia estava na outra rede e com uma bacia de feijão, debulhando. Socorro e seu esposo Leandro também estavam debulhando feijão. Josué, jovem filho do casal, estava na mesa ao lado, em frente ao fogão, jantando.

Já para *fins d'água*, expressão usada para marcar a época do final do inverno e começo do verão, ou seja, provavelmente junho e julho, o milho seco é colhido. Depois que o milho seco é colhido, a palha do legume é retirada e levada para servir de alimentação ao gado, aos cavalos e burros. O feijão e o milho são armazenados para serem utilizados ao longo dos próximos meses. São utilizadas garrafas de plástico de dois litros para armazená-los, ou também podem ser armazenados em tambores. O feijão vai sendo consumido ao longo do verão e espera-se que dure até a próxima safra. O milho é usado para alimentar os animais.

Depois que se colhe o arroz, o feijão e depois o milho, fica somente a mandioca e o roçado passa a ser chamado de capoeira. A maniva, apesar de ser plantada junto aos outros, fica de um ano para o outro.

Demora um ano e meio para que ela esteja pronta para a colheita e, então, passe pela cadeia operatória de transformação em farinha e outros derivados. Nos primeiros seis meses de chuva, a mandioca vai crescer em comprimento, quando então ela passa a ganhar calibre. Mesmo depois de um ano e meio, pode ser que ainda se deixe mandioca no roçado por mais tempo, até completar dois anos. A mandioca também poderá ser usada para alimentar os animais.

Depois que se faz a arranca da mandioca, o lugar poderá ser liberado. A cerca é desmanchada, é o ato de abrir a capoeira. Agora o mato voltará a crescer e crescerá ainda mais frondoso do que antes, quando estava *abafado*. A terra, então, deverá descansar por cerca de 10 anos para que esteja boa para ser usada novamente. Há terras melhores que estarão boas em menos tempo, como 6 a 8 anos. O tempo ideal de dez anos nem sempre é respeitado, por conta da falta de terras e outros fatores. Há também alguns lugares das comunidades onde a

terra é melhor, como beira de baixa, sendo ela terra nova, pode ser plantada várias vezes, mas em geral é somente uma vez.

Há uma diferenciação entre capoeira nova e capoeira velha. A capoeira nova é aquela que foi plantada e onde se colheu o legume no mesmo ano e ficou somente a mandioca. Já a capoeira velha pode ser o lugar que ainda há mandioca, mas não é do mesmo ano, ou ainda um lugar onde antes havia uma roça de mandioca e não há mais. Os nomes são usados como referência na geografia do lugar. Por exemplo, fulano caiu de moto perto da capoeira velha de seu Dão.

Nas comunidades, se diz que não há mais *mata virgem*, quase todos os lugares já foram roça ou tiveram outro uso que exigiu a derrubada da mata primária algum dia. Porém, diferente das cidades estudadas por Woortmann (1982), em “O sítio camponês”, não há a predominância de áreas de capoeira fina e pasto, por não haver um grandes propriedades pecuaristas. Os lugares que ainda predominam mata fechada é porque não são boas terras para o plantio, com predomínio de espécies que não deixam a terra tão adubadas, ou tipos de solo que não são avaliados como bons para a agricultura como o *chão duro* e a *chapada*.

Resultado

O plantar da roça é sempre cercado de preocupações com o resultado, porque envolve gasto de muito tempo e de recursos escassos. De tudo o que se planta, o principal objetivo é uma boa colheita de feijão e mandioca, porque os dois juntos fazem a mesa do camponês (Castro, 1984) e com uma boa colheita não precisarão ser comprados. Se tudo der bom, melhor ainda. O camponês pode não ter outra coisa, mas tendo feijão e farinha está garantida sua refeição, que pode também ser complementada com frango ou galinha, *criação*, caça ou peixe. Se nos tempos mais antigos, havia dificuldade para algumas das famílias em conseguir alimentação além do básico, hoje, com as políticas sociais desenvolvidas, quase sempre há algo para a *mistura*.

O milho se não der bem, comprarão para complementar a alimentação dos animais, que também será feita com outras alternativas, como as frutas silvestres ou cultivadas, que se revezam até que os ciclos se acabem e o agricultor tenha que colocar milho e outras rações compradas na bodeguinha mais próxima ou no centro, quando vai a Camocim ou a Granja.

Nos últimos anos, tem sido uma constante o aumento das pragas, principalmente um inseto que chamam de chupão, que dizima o feijão. Ele acaba por inviabilizar boa parte da produção. Durante o campo em 2025, uma das coisas que mais ouvi as pessoas repetindo

foram perguntas relacionadas à produção do feijão e em seguida as respostas/reclamações acerca dos ataques.

Jesus falou que esse ano estavam animados em sua casa, porque as terras eram melhores, pensaram que não iam *aguar* (pulverizar agrotóxicos), porque era terra queimada. Mas a situação foi desanimadora, grande parte do feijão foi prejudicado. Esse ano todo mundo está se queixando de que não está dando feijão, mesmo as pessoas que usaram venenos. Além dos insetos, também há o ataque de pássaros, como já relatado, e outros animais.

Há alguns que opinam que não adianta plantar feijão e acabam desistindo, como Dão, que esse ano decidiu plantar só milho e mandioca. Já Socorro pensa que de qualquer forma vale a pena: *mesmo o feijão estando ruim é bom*. Nesse dia ela havia me dito que metade de seu feijão estava ruim para, em seguida, dizer que tirando a parte estragada, o que sobrava dava um almoço e que isso já era bom. *Os podres o cavalo come, para o cavalo é muito bom comer feijão, porque deixa o pelo macio. Já a galinha pode comer também, mas, se comer muito, morre com o papo cheio demais²⁷.*

Família, Roça e Cidade Grande

A família Lino de Brito foi a principal base para esta pesquisa, de onde se ramificaram minhas relações em campo. Jesus e Damião tiveram quatorze filhos, desses muitos migraram, todos homens, para trabalhar no Rio de Janeiro, a partir da década de 2000. Um irmão foi primeiro e depois foi levando os outros, em busca de melhores condições de trabalho. Lá se instalaram em Rio das Pedras, comunidade que nasceu na década de 1950, como morada para migrantes nordestinos em busca de oportunidades de emprego²⁸. Depois de muitos anos, alguns retornaram e outros, que ainda moram no Rio, pretendem retornar. Das irmãs, duas moram no interior: Nilda e Socorro e outras duas moram na cidade, uma em Camocim e outra em Barroquinha. Há ainda um filho morando em Granja e outro morando em Manaus.

Em entrevista com Raimundo perguntei se quase todo mundo ainda planta, ele respondeu: *é...Tem que escapar, Miguel!!!* Os irmãos que moram no interior todos fazem roça: Raimundo, Chico, Socorro, Nilda, Evamar e Ildo. Raimundo já viveu no Rio de Janeiro, trabalhando na construção civil. Morou lá por cerca de dez anos, lá casou e teve filho. Mas

²⁷ O que chamam de empapar. Para salvar a galinha é feito um corte no papo, que depois é costurado.

²⁸ Rio das Pedras. Núcleo de Estudos e Projetos Habitacionais e Urbanos (NEPHU) Acesso em 01/10/2025 <http://nephu.sites.uff.br/programa/mapeando-conflitos/mapeando-comunidades/comunidades-do-rio-de-janeiro/rio-das-pedras/>

decidiu voltar. Pedi que ele falasse um pouco sobre a vida de agricultor, sobre trabalhar na roça, no interior.

Raimundo enfatiza que no interior o melhor é a paz, no sentido de conseguir ter uma vida com sossego, o que se opõe à vida na cidade.

Rapaz, só o que é bom daqui, é a paz que o caboclo tem. Na cidade, não. Você está com dor de cabeça e o vizinho ligado com o som, você não pode ir lá reclamar, por nada. Já aqui, não. Aqui você é liberto para tudo. O que você quiser fazer, sai na casa de um amigo, na casa de um pai, na casa de um irmão. Quiser ir para um açude pescar, você vai pescar. Naquela hora de lazer, não tem quem te perturbe. E a vida melhor do que essa, para quê?

O ruim é só porque, às vezes, o caboclo está com vontade de um real (faz gesto com as mãos) e não tem, mas na hora se você pensar pelo lado bom, é esse aqui. Estar na sua casa, sem ter ninguém para lhe perturbar. Barriguinha cheia, sua família com saúde. Para que vida melhor do que essa. Não tem dinheiro nenhum que compre.

Raimundo diz também que se você for uma pessoa que gosta muito de festas e farras, a cidade é um lugar onde não falta, então você se *lasca* de vez. Ele diz que essa coisa de *curtição* foi uma coisa que cresceu muito. Mas que ele passou dez anos no Rio de Janeiro, mas nunca foi em *uma desgrama de um forró*. Mas tem um em cima do outro. Na cidade grande é como *cantiga de grilo*, não para. Se uma pessoa para um som aqui, outro já liga lá. É 24 horas. Perguntei se no interior também tinha festas e movimentações, Raimundo diz que aqui e acolá acontece um piseiro. *Tem lazer às vezes, mas é mais quando a pessoa está inteirando ano.*

Raimundo e seus irmãos se criaram na agricultura, desde cedo já iam para a roça. Iam trabalhar capinando, na faixa de dez anos de idade. Nessa época sua família tinha roça nas terras da família Gouveia, de Granja-CE. Iam a pé de sua casa até o lugar da roça, não tinha bicicleta, muito menos moto. Quando voltavam traziam um saco na cabeça com parte da colheita. Raimundo é dos filhos mais novos. Depois dele tem Biu e Evamar.

Antigamente seu pai fazia roça em terrenos muito grandes. Ele diz que não chegou a alcançar a época, mas seu pai falava com 10 trabalhadores para virem trabalhar, vinham 30, 40 trabalhadores e todos trabalhavam. Na época de Raimundo os terrenos já eram menores, como ele diz, *as coisas já estavam mais fracas* e com o passar dos anos as terras para plantar estão cada vez mais difíceis, mesmo sendo terras arrendadas.

Histórias de roça

Nas próximas seções deste capítulo, trago algumas histórias específicas que se ligam ao roçado e às experiências do *povo do interior*. São histórias que falam sobre terra para plantar; sobre técnica, sabedoria e astúcia do camponês; sobre a venda e (des)valorização da produção local e sobre migração e o bem viver no campo. Escolhi trazer essas histórias, porque me pareceram muito significativas em demonstrar as vivências cotidianas de homens e mulheres camponeses que resistem secularmente frente inúmeras dificuldades que o dia a dia lhes impõe, ademais pretendo que haja um contato mais direto com as experiências de vida dos interlocutores, após a descrição desta cadeia operatória.

Terra para plantar

As terras do Tapuio e Cedro são sobretudo de herança, da família Crespo. Quando casaram Damião Lino de Brito e Maria de Jesus vieram morar em um pedacinho de terra arranjada pelos Crespos, no entanto sempre foi difícil arranjar terra boa para plantar. As terras próximas de onde moravam eram fracas e não dava para sustentarem a família, que viria a se tornar grande ao longo dos anos de casamento, com quatorze filhos.

Maria de Jesus antes de vir para Cedro/Tapuio morava com seus pais/avós na praia, na comunidade de Aguapé. É filha de José Miguel Rodrigues e Mariquinha da Conceição, mas foi criada pelos avós a quem chama de pai (Paulo Riacho) e mãe (Dos Anjos).

Maria de Jesus e Damião casaram em 1965, ela conta que era para terem se casado em 1964, mas o *inverno* chegou no mês de novembro e não houve espaço para queimar roça. Dessa forma, o casamento foi adiado para o ano seguinte.

Ocorre que Damião era agricultor, então o meio de começar a vida juntos seria ter uma roça. Damião havia *brocado* junto com outras pessoas, ele já havia preparado tudo, mas os outros não tinham, então com a chegada do inverno antes do tempo, perdeu a roça e teve que adiar os planos. Em 1965 casaram e naquele mesmo ano tiveram seu primeiro filho, Aroldo.

Começaram trabalhando nas terras do velho Mané/Manoel Crespo (Manoel Crispim de Brito). Manoel Crespo era o patrono da família Crespo, proprietário de grande parte das terras do Tapuio e de parte das terras da Fazendinha e que dá origem junto com sua esposa a linhagem da família Crespo (Crispim) nessas localidades.

Mesmo trabalhando de sol a sol, quando terminavam de colher, já terminavam de comer, porque a terra não era boa para plantar. A terra era no *carrasco*, que é uma terra muito

fraquinha e quanto mais se trabalha nela, mais fraca vai ficando. Damião então foi falar um *mato*, ou seja, foi pedir permissão para *brocar* uma determinada área para fazer uma roça, na Carnaúba Furada, lugarejo distante cerca de 6,5 quilômetros do Tapuio, onde hoje em dia há um assentamento, começaram então a trabalhar por lá.

No entanto, o lugar era longe de casa, um dia Damião disse: *ô tanta vontade de brocar perto de casa. Tanta terra perto de casa e a gente brocando tão longe*. Essa tanta terra perto de casa era a terra da família Gouveia de Granja. Nessa época a terra dos Gouveias não era utilizada para agricultura, não era arrendada a ninguém. Era mata.

A terra dos Gouveias é uma grande propriedade de terra que compreende desde as terras da Luzitânia, onde há o grande açude frequentado pela comunidade, que emendam com as terras da família Bispo, até as terras próximas da Cenorte, propriedade do estado. Parte dessas terras foram adquiridas mais recentemente por uma empresa que desmatou boa parte da área para plantio em escala industrial, especula-se que seja para plantio de soja ou eucalipto.

Damião então resolveu, tinha dois porcos, iria vender, juntar o dinheiro e ir ao velho Guilherme, dono das terras e patriarca da família Gouveia, para falar o *mato* a ele. O dinheiro adiantado para pagar a renda seria uma boa forma de demonstrar suas boas intenções. O mais usual na época era arrendar o *mato* e só depois do *legume* maduro, colher e pagar a renda com parte da produção.

Quando Damião falou isso, Maria de Jesus riu do marido: *o feijão deu na fraqueza, não foi meu velho*. Ele justificou que com dinheiro antecipado as coisas eram diferentes, mas Jesus continuou sem acreditar. *Mas essa gente rica não é que nem gente pobre não, gente pobre é que não pode ver dinheiro*.

Mas Damião estava decidido, planejou e fez. Mas antes de ir até Granja, decidiu passar no finado Manoel Crespo, que lhe disse:

- meu filho, você vai, meu filho e o homem não lhe conhece, nem nada. Deixa eu fazer aqui umas escritinhas para eu mandar para ele, para você levar.

Manoel Crespo então escreveu um pequeno bilhete que Damião levou consigo.

Chegando ao destino, falou a porta e o mandaram entrar. O velho Guilherme era delicado, não era grosseiro ou rude. Mas era cheio de pompa. Se assim a pessoa soubesse levar, se sairia bem.

Damião então lhe falou e tratou logo de entregar as linhas que trouxera. O velho demorou um pouco para responder. Mas depois disse, quase falando alto e bem firme: *EU ARRUMO, MAS É UM PEDACINHO PEQUENO. MAS É UM PEDACINHO PEQUENO*.

NÃO É PEDAÇO GRANDE NÃO, NÃO VAI ACABAR MINHAS TERRAS NÃO. E é para plantar cajueiro, por onde brocar. Eu dou, mas é para plantar cajueiro, encher de cajueiro.

Damião então agradeceu e disse que tinha outra coisa a falar: *o meu irmão, o meu irmão não tem também onde broque, não dá para o senhor arrumar para ele também?*

Guilherme então respondeu prontamente *AH BOM, TU QUER PARA TU E QUER PARA O TEU IRMÃO?* Já foi entrando, batendo as alpercatas.

Damião então pensou que tinha caído em ruína: *já tinha arrumado para mim, agora falei para o meu irmão, e o homem já disse desse jeito, que eu quero acabar as terras deles. Agora lascou.*

Quando veio de dentro de casa, Guilherme disse: *broca, tu mais teu irmão. Mas não vá brocar roça grande, é para fazer pequeno mesmo.* Damião respondeu que o importante era arrumar lugar e que eles não tinham mesmo condições para *brocar* uma roça grande. Damião pegou seu rumo para casa, passou na casa do irmão e contou para ele. Os dois mortos de alegres com a novidade, começaram a *brocar* nas terras dos Gouveias.

Naquela época, a renda era paga em milho. Mas a colheita de milho era muito grande, então a renda era bem barata. Um terreno de litro, se pagava uma quarta de milho. Uma quarta é equivalente a 40 litros. Pagavam a renda e sobrava muito milho para dar para os bichos, como disse Jesus durante uma de nossas conversas, *ficava milho para dar para bicho à fole.* Dependendo do ano, sobrava tanto milho que até vendiam.

No princípio Guilherme tinha colocado as restrições quanto ao tamanho do terreno, mas com o passar do tempo, com o crescimento da confiança passou a *arrumar*²⁹ o tamanho que Damião falasse que queria. Damião começou com terrenos pequenos, mas do meio para fim *brocava* terrenos grandes: *mais que isso não, mas terreno de seis medidas ele brocava. Quarenta litros que é um roçado grande, de quarta, de três medidas. De uma terça passou para uma medida, de uma medida passou para meia quarta. E assim por diante, ele brocava e era muito.*

A época é lembrada pela família, como época de muita fartura e muito trabalho, as coisas eram armazenadas nos paióis. Paiol de farinha d'água, paiol de farinha branca, a goma era colocada em sacos. Jesus lembra que chegaram a fazer cinquenta sacos de goma. A farinha durava três meses. *Eu hoje não vejo mais a fartura que eu via dentro da minha casa.*

A casa, assim como é ainda hoje na maioria das casas, servia para moradia, mas também para armazenar os gêneros produzidos. Jesus fala de um quartinho que tinha próximo

²⁹ Arrumar aqui tem o sentido de emprestar, arrendar, dar, conseguir algo ou alguma coisa.

a cozinha:

Não sei se tu lembra de um quartinho perto da cozinha? Ele encimentou para jogar farinha no chão. A gente parou de fazer, que não tinha mais onde botar as farinhas. E a goma estava era aí. E os paióis de arroz. Lá dentro do meu quarto, só tinha o lugar da minha rede e o lugar da rede dele e ele metia uma escora para não virar por cima. Quarenta cargas de arroz, nós arrumávamos nesse paiol de arroz. Muita arroz, arroz era de um ano para o outro. Muita fartura, muita, muita, na terra dos Gouveias.

E foi assim que Damião e Maria de Jesus conseguiram criar quatorze filhos com a casa cheia de fartura em uma época em que as coisas eram bem mais difíceis que atualmente.

História do último grande roçado ou história de como Maria venceu a ritirana

A lida no campo não é fácil, requer muita habilidade e técnica para enfrentar os desafios que se impõem ao cultivo da roça. Das principais dificuldades no cultivo da roça é conseguir vencer as pragas e o *mato*. Por isso são realizadas algumas limpas ao longo do período de crescimento da produção, como já falado anteriormente.

Hoje em dia, as pessoas usam agrotóxicos na tentativa de combater esses males. A indústria de agrotóxicos adentrou o campo de uma maneira que hoje o pequeno produtor consegue facilmente comprar e manusear os venenos, por mais que isso acabe sendo perigoso para a sua saúde. Mas isso, segundo os relatos, é coisa bem recente. Menos de dez anos. Antes, a capina era somente na enxada e na mão.

Jesus ainda lembra do último grande roçado que *brocaram*, os meninos já estavam morando no Rio. Ainda estavam morando em casa Raimundo, Chico e Ildo, mas até o mais novo, Evamar, já tinha arribado. Foi um terreno de quarta. Jesus me contou que ele falou assim:

*Maria, ainda vai brocar, vai brocar que não vai dar mato, não.*³⁰

No que ela respondeu que todo terreiro cria mato e que já estava muito cansada e não tinha mais condições de ir para a roça. À época já estava muito difícil arranjar gente para trabalhar na roça. Mesmo assim Damião decidiu fazer. Conseguiu arrumar trabalhadores, empreitou, *brocaram*, fizeram a planta e Maria de Jesus não foi.

³⁰ Quase sempre que as pessoas do *interior* vão contar uma história e reproduzem falas de outras pessoas, elas falam em um misto entre a primeira pessoa e a terceira. Falam a frase toda, mas não usam o pronome e o verbo na primeira pessoa, como na frase acima. O mais usual seria *Maria, ainda vou brocar, vou brocar que não vai dar mato, não*. Mas como é Jesus reproduzindo uma fala de Damião, ela usa a terceira, porque foi ele que falou. É como se a pessoa fizesse questão de não se colocar no lugar do outro para lhe ter atribuído aquilo que o outro fez. Isso é corriqueiro.

Mas chegou um dia que Damião chegando em casa, disse a Jesus que o legume estava muito bonito, mas o *mato* estava...o *mato* está tanto que ninguém dava vencimento. Ela brincou dizendo que ele havia falado que não daria mato algum. Damião por certo acreditou que como a terra era velha, ou seja, já havia sido usada outras vezes, e havia sido bem queimada, não daria muito *mato*. Mas Jesus sabia que até em quintal se cria *mato*.

Ele então convidou Jesus para ir olhar a roça. Como o legume estava vistoso, mas em compensação a *ritirana* estava quase que enrolando. O problema da *ritirana* é que se ela enrola nos *legumes*, dá um grande trabalho para o agricultor, porque eles terão que desenrolar ela sem que quebre ou mate o legume. O trabalhador vai fazendo a limpa na roça, mas a *ritirana* fica enrolada, então tem que passar com cuidado e desenrolar toda para não arrastar junto o legume.

Jesus então foi olhar, quando chegou lá, o *legume* grande, vistoso! Lembra ainda hoje, era dia 02 de fevereiro, bonito mesmo o *legume*. Tanto o feijão, quanto o milho, como a roça. Era por igual. Quando chegou em casa, disse para o marido que, no dia seguinte, os filhos iriam muito cedo e eles dois iriam depois que ajeitassem as coisas para levar. Já foi matar o frango e aferventar, no dia seguinte levantou às três da manhã para cozinhar o frango, o arroz e feijão. Preparou a merenda para levar, fizeram o quebra jejum, ajeitou a cozinha, fecharam a casa e partiram.

Chegando à roça, não demorou muito, começou a cair muita chuva. Os filhos já haviam começado a fazer a limpa em uma extrema. Quando os pais chegaram eles pararam para quebrar o jejum e Damião e Jesus iniciaram pelo lado oposto. O terreno era de quarta, dividido em dez extremas grandes. Não havia tempo para conversa. Eles não falavam, apenas capinavam, capinavam e capinavam. E a chuva continuava a cair. Os filhos estavam fazendo a limpa com enxada e os pais estavam limpando com a mão. Iam arrancado a *ritirana*, fazendo um monte com elas e as moitas moles que conseguiam tirar puxando no sopapo. Ficava só o mato mais duro que não saia na mão. Do outro lado, os filhos iam tirando com enxada, mas Jesus avaliava que aquele trabalho com a enxada não seria suficiente, porque o mato tornaria a nascer, era como um trabalho de muda.

Na hora que pararam para almoçar, Damião e Jesus sozinhos já haviam passado dos filhos. Já tinham passado da extrema e iam passando umas oito carreiras. Jesus então avaliou que daquele jeito que estavam fazendo não adiantaria e o mato acabaria por tomar vantagem sobre eles. Então disse a Damião que para conseguirem vencer o mato, tinha que trabalhar os cinco juntos. E iriam vencer na mão, arrancando tudo que conseguissem e ficando para a enxada somente o que fosse mais duro e não conseguissem arrancar na mão.

Para tudo no mundo a gente tem que ter ideia! Conta Jesus narrando sua inteligência e astúcia para lidar com o problema que se colocava e ressaltando o trabalho na roça, que não é muito usual de ser desempenhado por mulheres.

Para muita gente, eu digo, o Damião era muito trabalhador, mas um dia o Antônio Crespo disse assim: Damião, tu é muito trabalhador, mas tua mulher trabalha mais do que tu, porque tua mulher dá conta da casa e vai para a roça ainda. E ele não disse nada não, que ele via, que era mesmo. Porque ele trabalhava, ele era trabalhador, ele não era preguiçoso. Mas só ele, só ele éee... Muito difícil.

Então quando acabou o almoço, os cinco se mudaram para o mesmo lado. Ninguém conversava, era só indo e voltando, indo e voltando, indo e voltando. Quando foi por volta de duas horas da tarde, Maria de Jesus e Damião foram embora. Maria teve que ir embora, porque já precisava ajeitar as coisas para o dia seguinte. E assim, foram a semana inteira, sem parar. Na semana seguinte, só levaram mais três dias e tinham finalizado a limpa. Conseguiram vencer!

Durante essa semana e antes dela, a gente que passava em frente à roça dizia: eita quem vai acabar esse *mato* daqui é o sol de agosto. Era um terreno de quarta e conseguiram fazer em oito dias de serviço, cinco pessoas. Quando terminaram de fazer essa capina na mão, o terreno estava praticamente limpo, só faltava aquelas moitas mais duras. Depois os filhos vieram arrancando as moitas e passando a enxada.

A *ritirana* que eles iam arrancando, iam embolando e fazendo um monte. Dessa forma, e com a chuva, ela acabou morrendo, não *grudou* novamente. Já nos lugares onde tinham começado a capinar com enxada, foi necessário voltar e fazer nova limpa, porque a *ritirana* *grudou* novamente no solo e continuou viva. Já as que tinham sido arrancadas à mão e feitos os montes, ficavam abafadas e com o calor e umidade acabavam por *melar*, inviabilizando a reprodução. Outras vezes que iam na roça, viravam esses montes para que aquelas plantas terminassem de morrer.

Além dos cinco de casa, só teve uma moça junto com seu filho que ajudaram eles por dois dias. Nessa longa semana, Jesus chegava em casa muito cansada, enfadada mesmo. Pedia a Deus para deitar-se, mas não podia, porque quando chegava ainda tinha as tarefas de casa, fazer janta, ajeitar as coisas da cozinha.

Foi dessa maneira que venceram a *ritirana*, caçando jeito, inventando formas e empregando técnicas aperfeiçoadas ao longo de centenas de anos na lida diária de convivência com o semiárido.

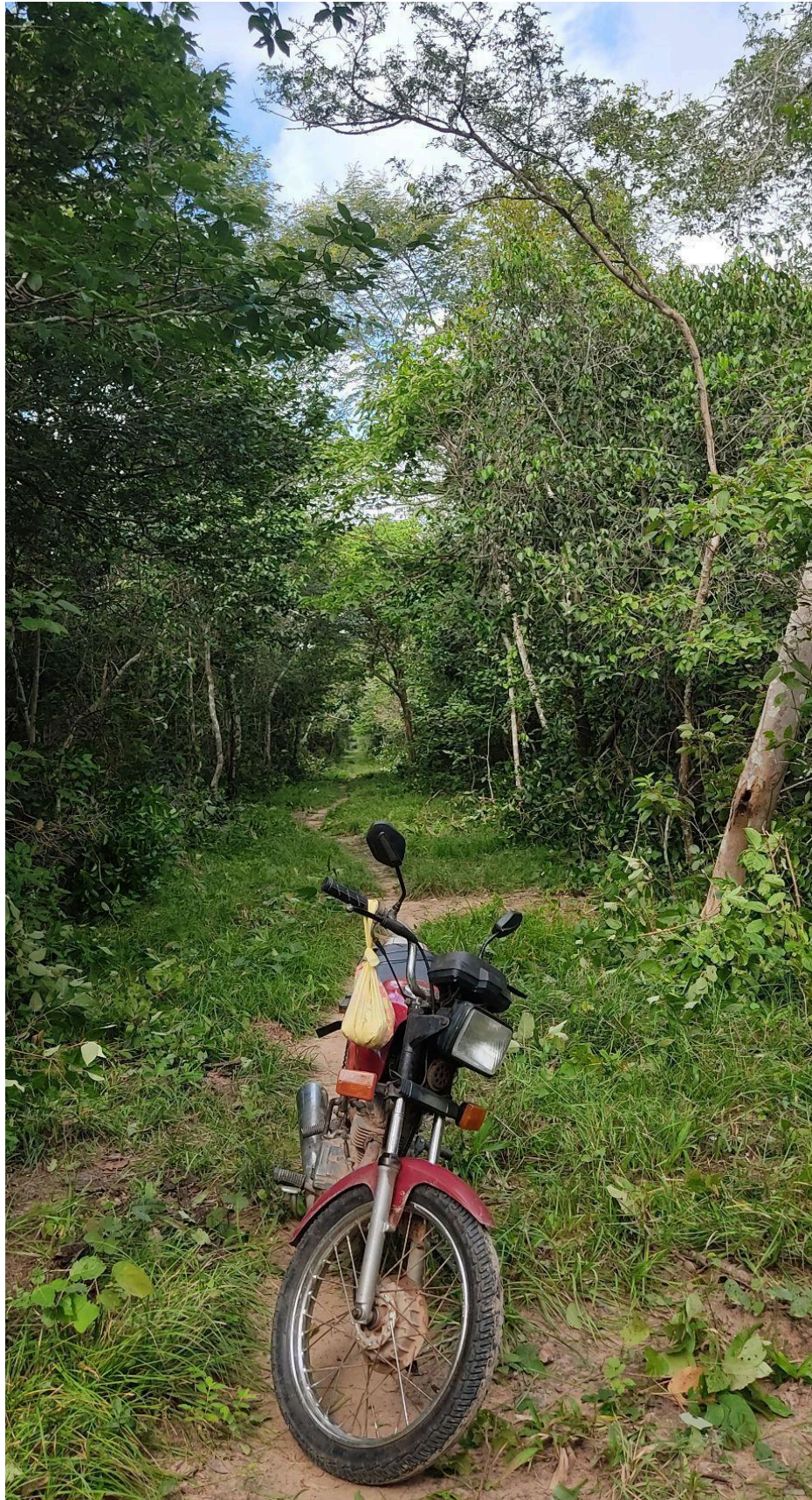
Roça nova

Os saberes descritos ao longo deste capítulo são fruto da resistência coletiva do *povo do interior*, do Cupim ao Tapuio e de centenas de sertões Brasil à dentro. O conhecimento sobre os tipos de solos e qual deles é o mais adequado para cada plantio, a avaliação precisa a quantidade de chuva necessária para fazer com que as sementes produzam melhor, a seleção dessas mesmas sementes *inverno a inverno*, o uso do fogo controlado e a percepção da importância das espécies nativas para adubação do solo são práticas locais que demonstram a *ciência*³¹ camponesa que insiste solenemente em sua dedicada teimosia a se opor ao modelo de desenvolvimento que lhe é imposta.

Como falado nas histórias deste capítulo, o povo do interior trabalha dia a dia enfrentando dificuldades que o ambiente e, principalmente, o sistema capitalista e sua ainda colonial concentração de terras lhes subordina. As histórias da família Lino de Brito e de todas as outras do *interior* falam de uma suposta modernização do campo que não mexeu com profundidade nas estruturas fundiárias e por isso continua a fazer que Damiões percam roças, porque o proprietário decidiu não mais arrendar a terra. Mas ao mesmo tempo, e muito mais, falam de como a preservação dos saberes e técnicas camponesas são importantes para o fortalecimento daqueles que, mesmo sem alarde, na (nada) simples escolha de uma semente, pregam um outro modo de viver. O gritar para o vento atizar o fogo, que para a agroindústria nada quer dizer, nos fala de técnicas eficazes dentro de uma cosmologia própria que conviveu e se adaptou ao ambiente semiárido durante os séculos no intuito de viver bem.

Quando um conjunto de pessoas se junta para queimar uma roça, inebriados entre gritos e goles de *serrana*, ou quando compadres e vizinhos trocam dias de serviços, o camponês reafirma a força do seu modelo coletivo. O sistema do *povo do interior* nada mais é que a sabedoria de uma gente que coletivamente resiste e se apoia por meio de uma rede de relações de ajuda mútua que os tornam capazes de seguir tendo *ideia para tudo*, enquanto fazem roça e farinha, criam filhos e bichos, festejam e rezam celebrando a fartura. Fartura como a do último grande roçado de Jesus e Damião, que deu muito *legume*, só de tambores de feijão foram quatro e duas carradas de milho. Fartura como a farinhada daquele ano, que durou três meses para dar conta da mandioca e ainda ficou roça para fazer mais farinha, mas só terminaram em dezembro, depois que já tinham cercado as roças novas.

³¹ Ciência é usada localmente como sinônimo de saber, sabedoria. Aqui utilizamos nesse sentido.



4 FARINHADA, SUAS TÉCNICAS E HISTÓRIAS

Figura 11 - Rapagem na Casa de Farinha de Jesus.



Fonte: o autor, 2021.

Introdução

A casa de farinha e as farinhadas estão entranhadas no viver camponês camocinense, o cheiro de puba desperta memórias que levam longe no tempo. Na família Lino de Brito e na maior parte das famílias das comunidades acompanhadas, todos trabalham ou participam de alguma forma das farinhadas desde pequenos. Começa quando criança ajudando a rapar mandioca, se rapa, se brinca e assim se vai aprendendo a lida da casa de farinha e suas técnicas. Como relatado por Tassinari (2015), sobre sua pesquisa sobre aprendizagem junto às crianças Galibi-Marworno, no Amapá:

Acompanhar os pais e familiares do seu hã nos trabalhos diários para a produção da farinha e ajudar na sua feitura são atividades que as crianças realizam conforme sua vontade e desejo, dedicando-se, em alguns momentos, a executar algumas tarefas e, depois, as abandonando para brincar com outras crianças (Tassinari, 2015, p. 66).

As crianças geralmente participam ajudando a descascar os montes de mandioca que se avolumam nos kahbe. Quando se cansam, simplesmente vão embora, vão fazer outra coisa, voltam para casa, juntam-se com as outras crianças do hã e inventam alguma brincadeira, ou continuam no kahbe observando o movimento e ajudando de outras maneiras: buscam água no poço, servem café para quem está trabalhando ou vão dar recados a pedidos dos pais (Tassinari, 2015, p. 87).

A autora resgata a ideia de Marcel Mauss sobre “imitação prestigiosa”, o autor aborda a aprendizagem, ao falar sobre técnicas do corpo, como ação de imitar aqueles que têm autoridade e prestígio sobre o outro, fazendo com que a sequência de movimentos de um ato bem sucedido seja assimilada (Mauss, 2003, p. 405). O trabalho e a transmissão das técnicas da casa de farinha parecem passar por esse caminho. Em uma de minhas idas à campo, cheguei à casa de farinha de Socorro já no fim de tarde, ela com as filhas pequenas estavam cortando *cabeças*³². Socorro disse que outro dia, na farinhada de Janete, elas não quiseram rapar durante muito tempo, então também não força. Mas há momentos em que as crianças disputam para ver quem rapa mais, imitam a competição que há entre as rapadeiras jovens e adultas, que sempre estão em jogo de quem rapa mais rápido que a outra. O trabalho no forno, que é dos mais intensos e pesados, se aprende progressivamente também, mas quando se está maior, afinal parece ser o que mais exige especialidade dos trabalhos na casa de farinha (Silva e Silva, 2015, p. 74; Velthem, 2015, p. 94). Evamar, um dos forneiros com quem conversei, me diz que aprendeu, quando os mais velhos foram deixando, *então os mais novos foram assumindo* esse lugar.

Durante as minhas idas a campo, seja para acompanhar farinhadas ou quando perguntei sobre elas e as vivências dos interlocutores nelas, estão sempre presentes nas falas as formas como a atividade foi mudando ao longo do tempo, com a introdução de novas tecnologias/técnicas sendo agregadas e o ambiente se modificando, ao mesmo tempo em que as técnicas antigas permanecem e são aglutinadas aos novos saberes. Afinal, a soma de novas técnicas vinda do meio exterior, como motores a gasolina e elétricos, não é excludente dos saberes e atos técnicos já empregados. Como bem dito por Barbosa e Devos (2017), em um estudo sobre as técnicas de navegação no litoral paraibano, o que há é o uso alternado das técnicas empregadas, ou em nosso caso, a aplicação dos saberes já existentes ao que vem de novo. Os autores nos dizem:

As diferenças entre, de um lado, a navegação por GPS e aquela baseada na marcação por terra e, de outro, entre propulsão motorizada e à vela não são reciprocamente correspondentes e tampouco redutíveis a distinções do tipo moderno e arcaico. Não havendo necessariamente o abandono de uma técnica em favor de outra, predominam o emprego alternado e, sobretudo, diferentes combinações entre elas (Barbosa e Devos, 2017, p. 156).

Como dito acima pelos autores, não se trata de uma oposição entre moderno e arcaico, afinal o que nos importa ao estudar uma cadeia operatória é entender o que as pessoas

³² As *cabeças* são a parte da mandioca que se liga ao caule, ela é retirada junto com as cascas. Ao final dos trabalhos do dia, o dono/a da farinha corta as cabeças em pedaços menores para depois colocar para secar ao sol junto com as cascas.

mobilizam ao longo desse trajeto (Coupaye, 2017), podendo compreender desde eletrodos das pilhas de combustíveis até o cultivo e beneficiamento da mandioca (Latour, 1994). No contexto estudado, poderemos ver que técnicas novas surgem e são incorporadas (Soares, 2017) ou não (Di Deus, 2017) ao conjunto de atos técnicos empregados. Os novos objetos técnicos não necessariamente desvirtuam a cadeia operatória realizada (Sautchuk, 2017), podendo inclusive significar sua continuidade (Soares, 2017).

Figura 12 - Roda.



Fonte: Canal Eduardo Emídio, Youtube. Equipamento utilizado para serrar a mandioca, anterior ao uso do motor mecânico. Na figura pode-se ver uma grande roda de madeira com uma manivela acoplada. A manivela é girada por duas pessoas, enquanto uma terceira coloca a mandioca para ser serrada na *bola*, também de madeira.

Tia Jesus me conta que antes era muito mais trabalho, pois não tinha motor, era na roda. *Duas pessoas puxando, uma pessoa de um lado e outra do outro e uma mulher serrando mandioca na bola. Era de madeira a roda, de cedro, porque era mais maneira. Se combinava com Joana, porque ela era quem sabia serrar.* Serrar naquele maquinário manual não era simples, como ainda não o é hoje, e se a pessoa não soubesse da técnica, não dava certo. Por ali, só Joana era quem sabia serrar na roda. Damião puxava e colocava na prensa. Três ou quatro cargas apenas, no máximo cinco. Como também descreveu Woortman (1982, p. 192), ao falar sobre o campesinato sergipano em 1982, “a maquinária da casa de farinha como a prensa, rodete, cocho, etc” era feito de madeira, na maioria das vezes retirada da própria mata. Só depois é que veio aparecer o motor. Araújo (2015), em seu estudo historiográfico sobre as casas de farinha no Ceará também descreveu a mudança na *roda*:

O uso do motor a óleo diesel já era uma realidade nas casas de farinha dos proprietários mais abastados desde os anos sessenta, nas outras com donos de menor

condição era usada uma roda de uns dois metros de diâmetro com duas manivelas laterais que ocupava dois homens “dispostos” para sevar – triturar – a mandioca depois de rapada. Só na metade dos anos setenta, com a chegada da energia elétrica nas propriedades mais ricas o motor a óleo vai ser substituído pelo motor elétrico o que vai provocar um aumento na produtividade, principalmente nas casas de farinha mais próximas da cidade aonde a energia chegava com maior facilidade por causa das curtas distâncias. Nas outras casas o motor a óleo ainda estava chegando à custa de muito esforço de alguns donos e a energia só iria chegar a muitas delas no início dos anos oitenta (Araújo, 2015, p. 51).

Antes de Jesus ter a casa de farinha em sua casa, fazia farinha na casa do seu pai, Zé Miguel. Além da casa de farinha dele, também havia as do Henrique Crespo, do Manuel Crespo, do Raimundo Lotero e dos Albertos. À época que foi feita sua casa de farinha, 1967 ou 1968, só havia o motor do Zé Miguel, que circulava entre as casas de farinha que existiam. Quando Jesus e Damião começaram a aumentar as roças, pediam o motor emprestado. Já a energia elétrica só chegaria na comunidade na década de 2000.

Para carregar a mandioca até a casa de farinha era de animal, jumento ou burro. Botavam um comboio de cinco animais, cada um com um ou dois garajaus. No comboio, vão os bichos e as pessoas acompanhando, os comboieiros. Geralmente, eram dois comboieiros e quatro arrancadores. Iam descabeçando as mandiocas e colocando nos garajaus, até ter o comboio completo. Cada animal com dois garajaus era considerado uma carga, por isso que, mesmo hoje o transporte sendo feito de carro, mantém-se a medida em cargas.

Naquela época, só se fazia farinha branca, principalmente por conta da goma, que já tinha comprador certo e as farinhadas duravam até dois meses. O povo saía levando os animais carregados de goma fresca e ia vender em Granja. Socorro conta que a goma ia tão fresca que ia pingando e traçava um caminhozinho branco na estrada. O saco de farinha (50, 60 kg) era barato, seis reais. No Bom Sucesso, comunidade próxima, também era feita assim de grande quantidade e muita gente daqui ia para lá trabalhar nas farinhadas. Os jovens da época gostavam de ir trabalhar, porque nas farinhadas aconteciam as socializações propícias para novos enlances amorosos. Para ilustrar melhor tomamos emprestado o relato trazido por Morais (2003, p. 55), em seu trabalho sobre as farinhadas em Portalegre/RN:

Em Portalegre, atualmente, as rapadeiras são casadas, com faixa etária entre 20 e 60 anos. Até 1980 eram as solteiras, que a partir dos 14 anos já rapavam mandioca. Os homens da capoeira também eram mais jovens e solteiros. Isso permitia o namoro entre eles e elas. Durante o dia, rivalizavam quem terminava primeiro: a arranca ou a rapagem. À noite, vigiados pelos mais velhos, conversavam à luz do lampião ou em volta da fogueira. As pessoas que não trabalhavam na casa de farinha vinham à tardinha, para participar dessas reuniões, verdadeiras festas, em que se bebia e conversava. Era um momento de sociabilidade do grupo, quando namoros e casamentos eram arrançados. Uma rapadeira confessou-nos que, durante uma farinhada no sítio Baixa Grande, em Portalegre, fugiu com o seu atual esposo,

oficializando a relação entre os dois. Hoje, o namoro e o casamento realizam-se de forma mais aberta, em festas nos sítios ou na cidade, e a farinhada perdeu um pouco de sua função de cupido.

A puba só se consumia quando se comprava em Camocim. Depois é que começaram a fazer puba, no começo colocavam as mandiocas dentro de sacos e os sacos dentro d'água ou faziam um chiqueiro dentro d'água e deixavam as mandiocas ali, nas fontes de água mais próximas. Depois de alguns dias, retiravam a mandioca, que soltava a casca fácil. Depois, fizeram os tanques, nas casas de farinha, e passaram a rapar a mandioca também para a puba.

Devalda conta que hoje a *torneira cai dentro dos tanques e o povo ainda reclama*. Antigamente, tinham que ir pegar água longe para fazer a farinhada, puxar em cacimba, um tempo não muito distante. Lembra também que as rapadeiras ganhavam uma *mixaria*. Fala de uma farinhada, quando tinha apenas 14 anos, puxava água do cacimbão do João Paulo, rapou 12 cargas com Benilda e Lúcia do Manoel dos Reis.

A casa de farinha de tia Jesus deve ser a mais antiga da região, já que as outras casas da época todas foram abaixo: Henrique Crespo, Manuel Crespo, Zé Alberto, Zé Miguel, Raimundo Lotero. A dos Bispos também acabou. *Quando a cabeça velha se acaba, se acaba com tudo*, disse tia Jesus contando sobre o assunto. *Se ficar abandonada, a tendência é cair*.

Pelo que se escuta, na fala dos mais velhos, hoje em dia não há tanta gente que queira trabalhar em farinhada. *Do povo mais novo é difícil quem faça*. Um dos motivos para isso é que a maioria das pessoas do *interior* ainda paga renda para plantar, o que se soma à diminuição das terras disponíveis para arrendamento com a compra das terras da Lusitânia pelo agronegócio, que antes eram arrendadas para roçados. Vê-se essas motivações, quando os interlocutores comparam-se aos assentados da comunidade de Carnaúba Furada: *quem planta muito ainda é o pessoal do assentamento, porque não pagam renda, brocam do tamanho que querem*.

Os interlocutores afirmam também que a farinhada dá muito trabalho, mas é o que ainda deixa uma renda para o agricultor, porque a farinha poderá ser vendida, já o feijão e o milho só dão para o gasto em casa. Desta forma, por aqui a casa de farinha segue sendo um dos motores centrais, na região das comunidades estudadas, contando com as comunidades vizinhas, mais próximas, existem cerca de 29 casas de farinha, pelo que os interlocutores contam. E somente nas comunidades estudadas são 14, sendo a maior parte no Tapuio e Cedro. Situação diferente foi encontrada por Woortmann, em seu trabalho de 1982, O sítio camponês, ao descrever o sistema comum à época:

O que o diferencia do modelo “ antigo” é, basicamente, o desaparecimento ou a grande redução do mato e da capoeira grossa e, com ela, a desativação de grande número de casas de farinha, principalmente a partir de 1950, com as modificações introduzidas no sistema de arrendamento (Woortmann, 1982, p. 194).

Situação intermediária foi observada por Carneiro (2010, p. 212), ao estudar o povo dos Buracos:

No Calengue, hoje existe apenas a casa da roda de Antônio Velho, cujo motor (para “a rela”) não funciona. Dona Silu e Bastiãozinho possuem uma onde moram, na cabeceira do rio Pardo. Rosa e Quincas já tiveram, “na época em que a gente plantava muito”. Antônio Velho tem uma, quebrada há algum tempo. No Retiro, é a casa de Dona Joaquina que abriga uma casa de farinha. Nos Três Passagens, Nísio e Niculau. Apenas este, além de consumir, vende a farinha que produz. A produção é feita em um dos sistemas de parceria/”ajuda” acima mencionados.

Novas casas de farinha e novos objetos técnicos também surgem, como a de Socorro e Leandro. Nessa casa de farinha também surgiu uma novidade, um suporte inclinado para a *bola*, em que não é preciso empurrar a mandioca para que ela seja serrada, diferente do *banco*. A máquina foi feita por Leandro, inspirado nas máquinas forrageiras, talvez aqui funcione bem, porque foi feita por quem usa (Di Deus, 2017). Socorro conta que primeiro fez a casa e só depois foi para a roça, *o povo ficou criticando, mas depois não faltou quem quisesse fazer farinhada*. A casa de farinha do casal foi construída em 2023, inaugurada em setembro com cerveja e forró. Afinal, a casa de farinha não é só o lugar onde se faz farinha estritamente. A casa de farinha e a farinhada são também um momento de grande socialização entre os comunitários. O fazer farinha, ou melhor a farinhada, implica em seus atos técnicos, diversos gestos que, a princípio, podem não ser percebidos como técnicos ou como parte do procedimento para chegar ao artefato desejado, contudo são também parte imprescindíveis nessa cadeia operatória. Afinal aqui estamos tirando o foco do objeto em si para mirar no processo (Coupaye, 2017, p 483), assim “incidentes, acidentes, pausas, brincadeiras e todas as ações, explicitamente rituais ou não, que se desenrolam na vizinhança das ações reais sobre a matéria vêm então povoar o processo técnico por fazerem dele um evento etnográfico, particular, situado e único”. Como bem retratam Silva e Silva (2015, p. 67) e Tassinari (2015, p. 87), as farinhadas e a casa de farinha proporcionam o encontro das diversas gerações, que juntas trocam saberes e experiências, trabalham, conversam sobre o cotidiano e contam causos e histórias.

Figura 13 - Bola inclinada - Casa de Farinha de Socorro e Leandro.



Fonte: o autor, 2025

O espaço da casa de farinha também serve a vários fins, quando não está na época de farinhadas. Serve para dormida de visitantes, quando não há mais espaço na casa principal, de abrigo para os errantes que chegavam àquela casa, para armazenar gêneros, como espaço para alimentar bichos, etc. Antigamente era também espaço de encontros amorosos, como citado acima, e hoje continua sendo de muita brincadeira e festa.

Tipos de mandioca

No capítulo anterior, nos detivemos na fase de plantio da mandioca, neste capítulo trataremos mais especificamente das farinhadas, das casas farinha e das técnicas empregadas nessa cadeia operatória. No entanto, para começar é importante voltar um pouco ao plantio, porque é desde aqui que se iniciam os atos técnicos. O povo do *interior* pensa na transformação da mandioca em farinha desde o momento em que escolhe a mandioca para plantar. Há nesse momento uma seleção do tipo de mandioca a ser plantada de acordo com a

intenção da futura produção de farinha. Antigamente, a maioria das pessoas fazia apenas farinha branca, mas hoje em dia, por conta da maior valorização da farinha d'água, faz-se pouca farinha branca. Quando se faz é sobretudo para obtenção da goma. Como já dito no capítulo sobre roçado, por aqui as variedades de mandioca mais plantadas são as conhecidas pelos interlocutores como najá, najá branca e vermelinha³³. Antes também se plantavam urubu, papiranga e baroa.

A najá branca é uma mandioca adequada para farinha puba, por ser mais amarela, mas também é descrita como menos rendosa, porque tem mais água. Mas há ainda outro tipo de najá que é melhor que aquela para puba, porque fica mais amarela, *tão amarela que parece ter remédio* (corante). Já a vermelhinha é mais usada para farinha branca, porque tem mais goma. A baroa para farinha d'água também é boa, mas para farinha branca não, porque a farinha fica muito *roxa*³⁴, então só daria para dar para alimentação dos animais. A urubu é bem amarelinha, mas com casca branca. Qualquer das mandiocas poderá ser usada para qualquer das duas farinhas, mas as características como coloração e quantidade de goma influenciam diretamente na escolha. Outra característica avaliada sobre a mandioca, mas que não inviabiliza o seu uso, é se ela é mais linheira ou cheia de curvas. Uma mandioca plantada no serrote dará muito trabalho na hora de descascar, porque é cheia de curvas e com muitas pedras entre essas curvas.

Tempo de farinhada

Época de fazer farinhada é no *verão*. Comumente, no mês de junho, a movimentação pelas casas de farinha inicia, porque *é um mês que já deu uma estiada no tempo*. Então, se a farinha começa a faltar em casa, o povo se prepara para já fazer nesse mês e não ter que comprar. Afinal, um dos objetivos da produção de farinha é também o consumo das famílias, além da venda do excedente. O *povo do interior*, tendo as condições propícias do clima, organiza seu tempo de acordo com as necessidades, situação semelhante à encontrada por Carneiro (2010, p. 212) entre o povo buraqueiro:

³³ Todas as variedades mencionadas são o que se chama em outras regiões do Brasil de mandioca brava, ou seja aquela que contém quantidade considerável de ácido cianídrico a ponto de ser venenosa. No Ceará a mandioca brava é chamada apenas de mandioca, enquanto a mandioca mansa é chamada de macaxeira. A macaxeira também pode ser utilizada para fazer farinha, mas não é uma prática tão usual.

³⁴ No contexto local, roxo são tons que se aproximam do marrom, acredito que encontra raiz, assim como várias outras palavras, no português antigo, no qual roxo designava tons de vermelho e não lilás/púrpura como na atualidade.

comprar farinha é, para os buraqueiros, o limite do que vêem como “o problema dos dias de hoje”, que é também “o problema da cidade”, a saber, “tudo tem que se comprar”. Todas as famílias buraqueiras produzem pelo menos parte de sua própria farinha, seja em uma “casa de farinha” (ou “casa da roda”) de propriedade própria, seja em uma casa da vizinhança, onde o dono da casa levará em produção parte que lhe cabe.

A maior parte, no entanto, é feita entre os meses de julho e setembro, como também constatado por Peirano (1975, p. 9) em sua pesquisa sobre proibições alimentares entre pescadores no litoral cearense. *Emenda com os cajus*, como disse Devalda referindo-se à época de safra do caju, que se inicia no mês de setembro e concentra-se em outubro, na qual boa parte dos interlocutores se dedica à *cata* da castanha e alguns à feitura de cajuína.

Nesse período, as casas de farinha não param e é necessário que se fale com antecedência com os donos para reservar a data da farinhada. Sempre há alguma farinhada ocorrendo, mesmo aos domingos, dia que geralmente não se trabalha por motivos religiosos. Podem ocorrer até mesmo duas, uma finalizando e outra iniciando na mesma casa de farinha. Em minha última ida a campo para participar de uma farinhada, ao chegar na casa de farinha de Socorro, estava acontecendo o final da torração da farinha do Chico Miguel e, ao mesmo tempo, se iniciava a farinhada da família dos irmãos Idalécio e Danilo, meus primos. Estavam rapando e depois iam colocar na água para pubar, ao mesmo tempo que a farinha do Chico estava terminando de torrar. Por isso mesmo, quando cheguei, Socorro pediu que depois que eu colocasse as camadas da massa para peneirar, fosse juntar as cascas, porque logo Idalécio precisaria do espaço para dispor suas cascas. Além disso, pediu que eu ligasse para Chico para que ele viesse pegar a farinha, porque os sacos da farinha dele estavam tomando grande parte do espaço próximo ao forno. A casa de farinha é espaço em constante movimentação e de intenso trabalho, por isso requer agilidade nos usos.

Ocorre também de ter farinhada fora do período usual, em dezembro, quando se pega a maniva para fazer semente. Em umas das primeiras vezes que fui a campo como pesquisador, em dezembro de 2023, Socorro, Leandro e Idalécio estavam fazendo farinhada para tirar a maniva para plantar.

Casa de farinha: arquitetura e objetos técnicos

A casa de farinha é o lugar onde acontecem as farinhadas, que é o momento/atividade em que a farinha de mandioca e outros derivados são produzidos por meio de uma cadeia operatória (Sautchuk, 2017, p. 25), tradicionalmente realizada através dos séculos na região. A casa de farinha está quase sempre disposta bem próxima à casa de morada. Ela é formada

por quatro ou mais colunas, cobertas com telhas de barro e com madeira da própria região, pode haver algumas mais novas que sejam feitas com material externo. As antigas eram feitas com mourões e cobertas com palha de carnaúba. A casa de farinha não tem paredes, se houver são apenas pequenos peitoris. Nela, existe um pátio amplo, onde as mandiocas são colocadas, quando chegam da *capoeira*. Ao fundo, há um ou dois fornos, que são feitos de alvenaria, sendo um deles maior, com o tampo também de alvenaria e os mais antigos de caco (barro queimado), usado para assar a farinha e se houver o segundo será com o tampo de ferro, usado para *grolar* a farinha. Há um cocho pequeno, onde se coloca uma grande peneira com tela de metal e suporte de madeira, nela a massa será peneirada antes de ser levada ao forno. Há um *banco* de madeira, lugar que se assemelha a uma mesa, onde há uma *bola* (ralador) ligada a um motor elétrico. À frente do *banco*, fica o tanque que irá aparar a mandioca serrada. Há ainda, do lado externo, a prensa, que atualmente é feita de ferro, mas tradicionalmente era de madeira; dois ou três tanques feitos de alvenaria, onde se colocam as mandiocas para pubar e a massa antes de ir à prensa. Mas também há casas onde se usam caixas de plástico, introduzidas mais recentemente, ou mesmo em que a disposição dos tanques é outra, o importante é que haja espaço suficiente para colocar as mandiocas para pubar, a massa serrada a ser levada à prensa e a goma para decantar.

Há também na casa de farinha, ou serão levados para ela durante as farinhadas, diversos apetrechos como baldes, bacias, cestos de palha, garajaus, monoblocos, panos, vassoura, palheta, rodo que servirão em cada uma das etapas do processo da farinhada. Falaremos mais detidamente sobre cada um desses espaços e objetos ao elencar as etapas do processo da farinhada. Há ainda, na casa de farinha, inúmeros outros objetos que servem ao dia a dia do interiorano dono da casa de farinha, afinal como se falará à frente também, a casa de farinha não é só lugar de fazer farinha.

Figura 14 - Casa de Farinha de Socorro e Leandro



Fonte: o autor, 2025.

Figura 15 - Pátio da Casa de Farinha de Socorro e Leandro.



Fonte: o autor, 2025.

Figura 16 - Tanques externos. Casa de Farinha de Jesus.



Fonte: o autor, 2024.

Preparação: planejamento, uso da casa de farinha e trabalho

A casa de farinha é um espaço de uso coletivo comunitário, o que não quer dizer que não tenha uma dono/dona, mas sim que ela é utilizada por várias pessoas das comunidades estudadas independente dos laços familiares. O que também não quer dizer que os laços de parentesco, amizade, vizinhança e compadrio não sejam os mais fortes no funcionamento das casas de farinha. Afinal, é melhor fazer a farinha onde se tem mais ajuda e mais amizade, ou onde você não pagará a renda. O que ocorre é que o espaço parece sintetizar o funcionamento comunitário no ambiente rural estudado, em que as relações de parentesco e compadrio superam e dominam as relações meramente comerciais. Como bem vi evidenciado na fala de Socorro, ao me explicar como funcionava sua casa de farinha. Por ter uma grande consideração ao seu tio Chico Miguel, como se seu pai fosse, dá preferência a ele para realizar sua farinhada, mesmo tendo outras pessoas já interessadas em fazer na mesma data.

As pessoas procuram fazer suas farinhadas na casas de farinha daqueles que têm mais proximidade, ou onde sabem que podem conseguir mais *ajuda*. Afinal, a farinhada é um evento que se define por ser comunitário. Apesar de ser realizado com a contratação de algumas pessoas, parte da força de trabalho se baseia na *ajuda*. Assim como o evento da queima da roça, em que muitas pessoas se juntam, regados à cachaça, para queimar a roça e possivelmente impedir que o fogo avance sobre o mato, quando ele traiciona e passa os aceiros, o regime de *ajuda* nas farinhadas se baseia nas relações assentadas entre parentes, amigos, vizinhos e parceiros momentâneos, em que as pessoas se ajudam por consideração e por saberem que também serão ajudados em um trabalho que é extremamente árduo e cansativo para ser realizado sozinho ou somente pela família nuclear. Parafraseando Mauss, essas ajudas em verdade podem ser lidas como respondendo a uma série de relacionais esperadas entre as pessoas, isto é, elas não são livre e desinteressadas, “ são já, em sua maior parte, contraprestações, feitas em vista não apenas de pagar serviços e coisas, mas também de manter uma aliança proveitosa e que não pode sequer ser recusada” (Mauss, 2003, p. 303).³⁵

Como observou Woortmann (1982, p. 200), a casa de farinha “é uma fonte de renda ainda em outro sentido pois, como não são todos os sítios que a possuem, pode ser alugada a

³⁵ O sistema de ajuda é constante "dar e tomar", assim como formula Marcel Mauss (2003, p 226) ao falar sobre o kula, em seu Ensaio sobre a dádiva, o autor diz que o sistema de dádivas atravessa toda a vida (trobriandesa) como “uma corrente contínua e em todos os sentidos, de presentes dados, recebidos, retribuídos, obrigatoriamente e por interesse, por grandeza e por serviços, como desafios e garantias”. O autor vai nos falar que a dádiva é antes de tudo moral, objetivando a amizade entre as duas pessoas (Mauss, 2003, p. 211) e que ao fazer essas trocas as pessoas estão também doando parte de si, portanto nunca conseguem se desligar do que é ofertado, permanecendo assim uma aliança relativamente indissolúvel, que explica por que esses grupos são tão imbricados (Mauss, 2003, p. 232).

outros sitiantes”. No contexto estudado, a renda da casa é calculada a partir das cargas³⁶ de mandioca, a cada carga se cobra 100,00 reais e o usual é que se façam 10 cargas por vez. Há também casas que cobram pelo uso de cada objeto técnico utilizado, como serra, prensa, fornos e por aí vai. Ou ainda situações, em que não se cobra a depender de quem é o dono da farinhada, se é um parente ou uma pessoa muito *chegada, como família*. Por exemplo, na casa de tia Jesus, ela cobra pelo uso da casa como um todo, mas para seu irmão, meu pai, ela já não cobra nada, fica pela consideração. A pessoa deixa em troca a casca que servirá de alimentação para os bichos daquela que cedeu a casa. Não há a obrigação (há), mas de qualquer forma, sempre haverá uma retribuição ao dono da casa, seja em forma de dinheiro, que recebe o nome de renda, como um arrendamento da casa, com pessoas não muito próximas ou de algum produto que advenha da farinhada, quando é alguém mais chegado, como um parente ou vizinho com quem se mantém uma grande relação de amizade. Outro exemplo é o de Socorro e Devalda, que são vizinhas e sempre se ajudam nas múltiplas tarefas do dia a dia, Devalda faz suas farinhadas na casa de farinha de Socorro que não lhe cobra por isso.

Quando o dono da casa de farinha arrenda a casa, além do espaço em si, quase sempre está incluído também a serragem da mandioca. Leandro, por exemplo, comentou que prefere ficar à frente desse serviço em sua casa de farinha, porque, quando as pessoas não manuseiam corretamente a *bola*, podem danificar o motor, como já chegou a ficar perto de acontecer em uma ocasião. *É como um motor de um carro, se começa a fumaçar você tem que dar um descanso*. A queima do motor seria um prejuízo muito grande, frente ao valor pago pela renda da casa. Nas casas em que isso não é negociado dessa forma, é comum que a pessoa que fica na prensa, chamado de preenseiro, fique também a frente da serragem da mandioca.

O dono da farinhada, ou seja, aquele que arrenda a casa de farinha, usa uma casa de farinha própria ou de alguém da família para produzir farinha e outros derivados da mandioca, fica responsável por arranjar as demais pessoas para trabalhar na farinhada. Uso a palavra arranjar, porque essas pessoas podem ser contratadas e pagas ou podem ser membros daquela família nuclear que está fazendo a farinhada, nem sempre recebendo remuneração por isso. Costumeiramente, são chamados para trabalhar na farinhada três *rapadeiras*, dois *forneiros* e um *preenseiro*. O número pode variar de acordo com o tipo de farinha que se vai fazer³⁷ ou se alguém da família pode desempenhar alguma das funções. Na farinhada de Idalécio e Danilo, um deles é forneiro e o outro preenseiro, dessa forma só contratam uma outra pessoa para ser

³⁶ Carga é a unidade de medida utilizada, cada carga equivale a dois garajaus.

³⁷ A farinha branca só passa por um forno, já a puba passa por dois.

fornheiro. Quanto às rapadeiras, pode ser que o número seja menor que três ou que não seja necessária a contratação de acordo com o tanto de *ajuda* que a pessoa tenha. Mas é usual o pagamento de algumas pessoas, para se ter a garantia, principalmente quando são vários dias de farinhada.

O pagamento das pessoas contratadas é por diária e muda de acordo com a função exercida. O trabalho das rapadeiras é o que se paga menos (60,00 para farinha d'água e 70,00 para farinha branca, porque há a tarefa extra de espremer), depois vem o preneiro (75,00 a 80,00) e o melhor remunerado é o forneiro (120,00), aquele que torra a farinha. Socorro avalia, em entrevista realizada com ela, que o preneiro exerce muitas funções concomitantes, então quando ele está fazendo o serviço de serrar e também de prensar deveria receber o mesmo que o forneiro. Dessa forma, se o/a dono/a da farinhada irá fazer dez cargas de mandioca, irá pagar 1.000,00 pela renda da casa, 180,00 por três rapadeiras, 80,00 pelo preneiro e 240,00 pelos dois forneiros, totalizando o custo de 1.500,00, fora o transporte da mandioca da capoeira até a casa de farinha.

Silva e Silva (2015, p. 63) sintetizaram bem a dinâmica das relações de trabalho nas casas de farinha: “a) Relações familiares, que tem por base a organização social da família nuclear e b) Relações de cooperação, que se constituem a partir das relações entre as famílias, de ajuda mútua que envolve a participação de vizinhos, conhecidos, diaristas, ou até, algumas vezes, de familiares que mesmo recebendo pagamento pelo dia de trabalho não possuem carteira assinada ou salários fixos.”

A farinhada sempre tem alguém à frente, o chamado dono da farinhada, pessoa ou família que, muitas vezes junto com o dono da casa de farinha, faz todo o planejamento e preparação para a realização da farinhada, incluindo chamar as pessoas que vão trabalhar, acertar a data, levar os utensílios necessários como os de cozinha e providenciar as refeições. Em agosto de 2025, acompanhei uma das farinhas de Devalda, como na véspera houve um aniversário, dormi em sua casa. Percebi que ela ficou acordada até tarde, assim pela manhã, quando fui tomar café, perguntei sobre o assunto e ela me contou que mal tinha dormido preparando as coisas para o dia seguinte. Foi dormir uma e meia e acordou duas e pouco da madrugada. O motivo de ela não dormir direito foi a preparação das comidas para a farinhada, afinal quem está organizando é que fica responsável pela alimentação daqueles que estão trabalhando. Percebe-se uma preocupação em dar uma boa comida e de maneira farta, sobretudo, porque grande parte das pessoas envolvidas nos trabalhos não estarão ali sendo remuneradas, mas indo em gratidão ou afeição aquela que organiza. Uma curiosidade é que mesmo acordando tão cedo, Devalda teve que esperar, porque quando foi cozinhar, havia

acabado o sal. Seu marido foi até a cozinha de Socorro, sua vizinha, mas não achou, então muito cedo, seis horas da manhã foi até casa/bodega de Gerardo, irmão de Devalda, para comprar um quilo de sal. Trago o pequeno episódio também para ilustrar as relações de confiança e presteza estabelecidas entre os vizinhos e parentes nesse contexto.

Fazer de metade

Quando o dono da capoeira não tem a intenção ou mesmo está impedido de alguma forma de fazer a farinhada, ele acorda com outra pessoa para *fazer de metade*. No *fazer de metade*, o dono da mandioca *tem direito* [tem por obrigação] *de dar a mandioca debaixo da casa de farinha*, daí para frente é por conta da pessoa. Ou seja, o dono da mandioca entregará a mandioca na casa de farinha e a pessoa que pegou a farinhada de metade se encarregará de todo os demais trabalhos, ao final da farinhada tudo será dividido, a farinha e os outros derivados. *Aí a pessoa dá metade da farinha, metade da casca. Se ele tiver porco e quiser metade da cabeça, pode levar também*, me contou Devalda.

Durante o período de observação das farinhadas, foi possível perceber que é bem comum a referida modalidade de divisão de trabalhos. Certa vez, estávamos conversando sobre o tipo de mandioca e o resultado da cor da farinha, Elildo, filho de Ildo, disse que Cilene fez uma farinha *de metade* com a mandioca deles. A farinha teria ficado bem branquinha e quando ela tava torrando, alguém falou brincando: *você vai dar essa farinha para os porcos*. Ela responde: *é, vou é mesmo, em uma das típicas ironias do povo do interior*. Já em agosto de 2024, ao mesmo tempo que na casa de tia Jesus estava na farinhada de Raimundo, na casa de farinha de Socorro estava havendo uma *de metade*, feita por ela com a mandioca de Pepito, pai de Jarci. Ele passou dias doente e não podia fazer por conta própria. Como Socorro tem a casa de farinha, acontece de ela pegar *farinhada de metade* para fazer. Jarci contou que seu pai, mesmo ainda não estando bem, foi acompanhar a arranca da mandioca, tiraram 20 cargas da primeira leva e depois irão tirar mais 20, para fazer farinha branca e puba. Foi arrancado no dia anterior, encostado na casa de farinha e começaram a *rapar* naquele dia que estive lá pela manhã. Nessa mesma ocasião, Devalda comentou que queria ter arranjado alguém para fazer uma puba e uma branca para *fazer de metade*, dando a casa de farinha ou pagando os arrancador. Estava querendo falar com Raimundinho de Zé Maria, porque sabia que ele tinha duas capoeiras de mandioca. *Ele dá a mandioca arrancada ou então paga o carro, frete*. Ela justificou o motivo de não estar fazendo a de Pepito, pai de Jarci, sua nora à época. *Se fosse arranquinha, de 10, 20 cargas, mas calculam que é 40*

cargas. Em verdade, o sistema de fazer de metade aqui se assemelha a um sistema de parceria, em que o produtor entra com o insumo e aquele que, muitas vezes, não tem a produção entra com o trabalho e no final dividem os frutos do que foi beneficiado.

Arranca

Após a fase preparatória da farinhada, a primeira parte do conjunto de técnicas empregadas para obtenção da farinha e outros derivados da mandioca é a *arranca*. Essa etapa inicial é o elo que articula a cadeia operatória descrita no capítulo anterior, sobre roçados, com a que será descrita a seguir, há aqui o que Boris Valentin (apud Coupaye, 2017, p. 479) parece chamar de conexões entre zonas de atividades, que só é possível vislumbrar pelo desenho da cadeia operatória. Consiste no deslocamento dos/das agricultores/as e trabalhadores contratados, chamados de *arrancadores*, até a capoeira com o fim de literalmente arrancar a mandioca da terra, para depois ela ser transportada até a casa de farinha. Nessa etapa, há grande emprego do esforço físico para colher a mandioca, o trabalho é executado com a ajuda das ferramentas utilizadas na roça, como enxada e foice. Depois de colhida, a mandioca é amontoada e *descabeçada* pelos *arrancadores*, o ato consiste em separar as raízes do caule com o emprego de um facão. Logo em seguida as mandiocas são colocadas no transporte que irá levá-las até a casa de farinha. Hoje em dia, o transporte é feito em caminhonetes, comumente D20s, marca de carro que se adaptou bem às estradas carroçáveis da zona rural cearense.

Localmente, a *arranca* também é utilizada como unidade de medida, o que é evidenciado em falas como *Vou fazer duas arrancas, três arrancas*. Significa dizer que aquela pessoa irá fazer farinha com duas ou três *arrancas* de mandioca. Cada *arranca* corresponde a dez cargas de mandioca e cada carga é equivalente a dois *garajaus* cheios. Apesar de hoje em dia se utilizarem carros para o transporte, a unidade de medida carga tem origem no uso dos animais como meio de transportar as raízes para as casas de farinha. Jumentos e burros eram usados com cangalha e dois *garajaus* que iam cheios de mandioca. Pode ser que se faça uma *arranca* em que se colha menos de dez cargas, a depender das *condições* de cada família, mas o mais usual é se considerar dez, prova disso é que quando são colocadas 20 cargas no mesmo dia se fala em duas arrancas.

Rapagem e ajudas

Figura 17 - Rapagem na Casa de Farinha de Socorro



Fonte do autor, 2025

A *rapagem* da mandioca é a etapa de tirar a casca mais externa da mandioca de cor marrom ou próxima, com o uso de pequenas facas, de aproximadamente de 15 a 20 cm, rente à superfície. O termo não tem, ao menos no contexto estudado, o mesmo significado de raspar, que se parece mais com arranhar ou passar a faca em uma superfície. Dentro da casa de farinha, a primeira técnica a ser empregada é a *rapagem*. Ao ser transportada, a mandioca é encostada no pátio central da casa de farinha e pode ser que seja rapada no mesmo dia ou só no dia seguinte. O procedimento é executado majoritariamente por mulheres, algumas delas contratadas no regime de diária, usualmente três, e as demais comparecem no regime da *ajuda*. Grande parte dessas *ajudas* se dá em virtude de laços familiares ou do parentesco construído. Também participam homens idosos, crianças e alguns poucos homens jovens adultos. Na hora de rapar, toda ajuda será bem-vinda, o importante é acabar o mais rápido possível. No primeiro dia de farinhada, as rapadeiras chegam por volta de 6:30 da manhã, nessa hora já chegou também a família que está a frente da farinhada. Cada pessoa traz sua faca e algumas outras facas extras para emprestar, caso alguma das *ajudas* que vão chegando nas próximas horas não tenha trazido. Um café da manhã é disposto em uma pequena mesa e as pessoas que vão chegando vão se servindo de café, tapioca e outras comidas preparadas

pela dona da farinhada, abordaremos melhor as comidas na farinhada em tópico específico dentro deste capítulo. Importante é dizer, por agora, que a dona farinhada trata todos com gentileza, dizendo-lhes que tomem café antes de começarem os trabalhos e àqueles que chegarão depois também é oferecida a comida.

Se a mandioca foi trazida no dia anterior os trabalhos já iniciam, se não aguardam a chegada, enquanto tomam café e *proseam* sobre assuntos cotidianos. Chegada a mandioca, ela é disposta em um monte, a partir do qual as pessoas se organizam. A partir do monte, outras porções serão dispostas ao longo do pátio central da casa de farinha. As várias pessoas se juntam ao redor do monte ou da porção mais próxima para rapar, de forma que se dividem em dois grupos: as rapadeiras de *capote ou capoteiras*, primeira etapa da rapagem e as demais rapadeiras. *Capote* é o termo êmico para designar a mandioca rapada do lado da *cabeça*, a parte que se encontra com o caule, até a metade. Fazer *capote* apesar de incluir a técnica de rapar parece ser diferente de somente rapar, nem todas as pessoas querem ou são hábeis para fazer *capote*, o que se diz é que é mais difícil. A pessoa que faz o *capote* tira o que resta da *cabeça*, algumas também tiram a ponta, e rapa metade da mandioca. As *capoteiras* geralmente sentam mais ao centro, vão fazendo os *capotes* e colocando para trás ou para o lado para as demais *rapadeiras* trabalharem. A outra metade será feita pelas demais rapadeiras, até que a mandioca esteja toda branca. Na hora de rapar, as rapadeiras devem ter o cuidado de cortar bem as cascas, porque se a mandioca for serrada com partes da casca ela resultará em uma farinha amarga, também não é julgada com uma boa técnica aquela que tira demais da raiz deixando na casca grandes pedaços da parte branca.

Situação semelhante foi narrada por Silva e Silva (2015):

Os registros dão conta de que o descascamento por vezes, é realizado por etapas: a mãe “faz o capote” e o filho “tira o capote”. **Fazer o capote significa descascar a parte superior da mandioca**, que é a parte mais grossa e mais difícil, enquanto tirar o capote consiste no ato de retirar a casca da parte inferior da raiz (Silva e Silva, 2015, p. 67, grifo meu).

Em uma das ocasiões durante a realização da pesquisa, presenciei um diálogo entre mãe e filho a respeito de fazer ou não o capote, o filho dizia: “eu vou tirar, eu já sei fazer o capote”. Fazer o capote quer dizer dominar uma técnica de descascamento. A mãe, no entanto, desaconselhava a fazer: “não faz o capote, se não a mandioca escurece! (AFF, 02)”. Em outras palavras, compromete a qualidade da farinha. Este diálogo indica que **fazer o capote é tarefa para os mais experientes**, enquanto tirar o capote é atividade que pode ser praticada por aqueles que estão iniciando (Silva e Silva, 2015, p. 68, grifo meu).

A técnica da divisão do trabalho da rapagem em duas etapas parece ser mobilizada no intuito de dinamizar de forma eficaz esse ponto da cadeia operatória. Importante dizer, assim como disse Coupaye (2017, 483), sobre a descrição desses atos da cadeia operatória o

importante aqui é “ deslocar o foco do objeto para o processo, independente de seus resultados tangíveis e/ou diretos sobre o produto acabado”. Dessa forma, o caminho para atingir o objetivo final poderia ser outro (Coupaye, 2017, p. 488), um “processo alternativo conduzindo ao mesmo resultado”, mas o papel do etnógrafo é trazer os elementos capturados ao longo dessa trajetória, porque a maneira, o tempo e o motivo de sua escolha podem mostrar formas de compreender os atributos que lhes são conferidos, a forma como os sujeitos percebem e a agência que aquele elemento possui (Coupaye, 2017, p. 488), por meio da eficácia atribuída pelo realizador da operação (Mauss, 1950), como aponta Coupaye:

Os momentos e as razões que dirigem a escolha destes elementos (componentes) do processo oferecem também a possibilidade de inferir as propriedades que lhes são atribuídas (as affordances), assim como a maneira pela qual estes elementos são percebidos, constituindo assim o resultado final e lhe concedendo certas capacidades (a agência)(Coupaye, 2017, p. 488).

Desta forma, é que parece que a divisão, entre aquelas que fazem *capotes* e as demais rapadeiras, mobiliza a criação de duas categorias de operadoras que cooperam para a finalidade de obter uma mandioca rapada com o mínimo de defeitos possíveis no menor tempo possível. O jogo que se desenha entre as rapadeiras é ponto importante dessa etapa. Ao passo que rapam as mandiocas, se fazem desafios entre as agentes, em que aquela que faz o capote tenta fornecer o máximo de capotes no menor tempo, para que não falte à outra rapadeira e aquela que rapa a segunda parte tenta acabar todos os capotes para dizer que a outra não está dando conta, tudo isso em tom de brincadeiras, mas que faz a técnica ganhar um ritmo próprio (Leroi-Gourhan, 1983, p. 88).

É relevante descrever melhor, apesar de já citado, que essa etapa da operação, mais ainda que as outras, ganha esse ritmo principalmente pelas chamadas *ajudas*. Para se fazer uma farinhada, ainda na etapa de preparação, se acerta com as pessoas que irão desempenhar papéis específicos, rapadeira é uma dessas funções, que junto com forneiros e preneiros irão colocar a casa de farinha para funcionar. As rapadeiras são pagas pelo dia de serviço e todas as farinhadas que acompanhei esta operação era realizada por mulheres. Contudo, a farinhada é um evento de base comunitário e coletivo e todas as casas de farinhas locais são movidas pelo elemento da reciprocidade e da ajuda mútua, no dia da farinhada, aparecem várias pessoas para *ajudar* e a maioria delas se aplica a rapar as mandiocas. Na farinhada de Devalda, que acompanhei em agosto de 2025, foi possível ver de perto a *ajuda*. Cerca de vinte e cinco pessoas compareceram para ajudar a rapar a mandioca e outras tarefas. Logo, no começo da manhã, já havia cerca de quinze pessoas e, ao longo da primeira parte da manhã,

foram chegando as demais. Johnes filho de Devalda estava contando. Letícia, uma jovem que estava fazendo *capotes*, disse a ele que não contasse que dava azar e as pessoas iam embora. Em um momento principal foi possível contar mais de 20 pessoas com faca na mão e outras desempenhando outras funções, como juntar as mandiocas em monobloco, buscar água para as demais ou ainda ajudar na cozinha, como Toinha que veio rapar, mas como havia muita gente foi para a cozinha ajudar a fazer a merenda e o almoço. Elenco abaixo todos aqueles que compareceram para que possa ficar mais explícita a teia de relações.

Pessoas que estavam:

Nomes de pessoas e núcleos	Relação com Devalda	Observações
Socorro e depois Leandro, Patrícia (criança)	donos da casa de farinha e vizinhos	
Toinha	vizinha	
Idalécio e Betinha	vizinhos	
Dona Menta	vizinha	
Rita, Joana, Valéria	irmãs e cunhada de Toinha	
Letícia, Cilene e Evamar	amigos	
Livramento	amiga, mãe de Cilene	Veio da Carnaúba Furada para ajudar.
Benó e seu marido	comadre	O marido ficou pouco tempo.
Genileuda, Mirlene, a irmã de Mirlene e Henrique, marido da última.	amigos	
Tia Jesus e Chico	amigos	
Marciel	amigo	
Seu Nonato	irmão	
Ceiça	sobrinha	

Conversando com uma interlocutora sobre as *ajudas*, foi possível perceber que se dão a partir da reciprocidade, do parentesco e da vizinhança. Ela diz que as pessoas se ajudam, porque têm forte relação de amizade e sabem que, quando precisarem, a outra retribuirá aquela ajuda que recebeu e explica como funciona. *Como bem, se eu tiver sem nada para fazer, só com serviço de casa, eu vou ajudar ela. Aí quando pensa que não a fulana aparece chega aqui para me ajudar.* Nesse caso, as pessoas nem combinam, mas como sabem dos

eventos que estão acontecendo pelas constantes visitas e andanças que percorrem as comunidades estudadas, a ajuda acontece. *Outro dia eu fui ajudar sicrana lá na Carnaúba Furada, aí quando terminou ela disse, olha tu me avisa quando tu for fazer. E quando vou fazer, eu digo e ela vem me ajudar.*

A ajuda também é perpassada pelas relações familiares, a mesma interlocutora cita uma irmã. *A Beltrana também tem as dela [farinhadas], então eu vou para ajudar ela também, mas nessa última eu não fui, porque estava tendo uma aqui. Mas ela entende e veio trazer coco e goma para a gente fazer as tapiocas aqui.*

Já com relação a outro irmão, ela fala que sempre ia ajudar sem cobrar nada dele, mesmo já tendo suas desavenças. Até o momento em que ele falou que não iria mais trabalhar para ela, mesmo sendo remunerado, então ela disse que não iria mais ajudá-lo também. Depois disso aconteceram farinhadas desse irmão em conjunto com sua mãe, mas ela não foi. Nesse momento ela diz, se justificando, que as pessoas falam *pelo santo eu ajoelho e beijo o altar*, no sentido que a autoridade maior da família, a mãe, deveria ser respeitada, *mas ela não iria beijar o altar*. Dessa fala da interlocutora foi possível depreender que além das relações de amizade e vizinhança, as relações familiares exercem um grande poder nas *ajudas* em eventos mais comunitários e coletivos como a farinhada. Então, há uma certa obrigação de ajudar aqueles que um dia compuseram o mesmo núcleo de trabalho que você, a família nuclear, e que são regidos pela autoridade dos pais. Contudo, há aqui um momento de rompimento com essa regra estabelecida no contexto local, apesar da preocupação com a reprovação do todo comunitário, demonstrada por meio da reprodução do ditado popular.

Dainese (2016, p. 648), ao nos falar sobre as ajudas, assinala que a disposição ao auxílio mútuo não apenas é associado ao parentesco, mas que influencia na formação desses coletivos. A autora nos ajuda a entender a partir de uma etnografia na Terceira Margem a situação acima:

Afinal, esperar ajuda de um “parente” é algo que se observa, já que este é um pressuposto “da família” (‘é a obrigação’). No entanto, isto não significa que tal pressuposto não seja questionado, não apenas porque às vezes o auxílio não vem de onde há expectativas, mas também porque acontece de ele vir de onde menos se espera.

Embora a afinidade e a consanguinidade sejam fatores importantes na configuração da família e do parentesco, os vínculos também se reforçam ou se enfraquecem enquanto se vivencia a intimidade criada nos trânsitos pelas casas. Do mesmo modo, a conexão entre as pessoas que não são parentes pode se estreitar quando tecida nos circuitos domésticos (Dainese 2016, p. 648).

Além dessa situação citada, pode ser que as ajudas deixem de acontecer se a reciprocidade não for cumprida, uma das interlocutoras fala que se acontecer de ajudar dois, três anos e não ser ajudada, por aquela que recebeu a ajuda, deixará de ajudá-la. A *ajuda* pode ser que seja pelos laços com a dona da farinha, como no caso de Devalda, que ajuda muita gente e por isso tem sempre muita ajuda, mas pode ser também que seja pelas ligações com o dono/a da casa de farinha, visto que quase sempre estão também nos afazeres da farinha.

Em uma das farinhadas de Chico Miguel, uma das interlocutoras contou que o marido reclamou, porque ela foi rapar mandioca na casa alheia, sendo que havia mandioca em casa para rapar (há uma casa de farinha em sua casa). Observa-se que a *ajuda* é uma das principais maneiras de demonstrar a grande consideração que se tem por alguém, quando é alguém por quem se tem gratidão, ou grande afeto, como citado em que a interlocutora deixou de raspar mandioca em farinha que acontecia em sua casa, porque tem grande consideração por Chico. Nessa mesma ocasião, no segundo dia, havia a rapagem de uma segunda *arranca*, Toinha veio substituir uma rapadeira que teve que ir para outro compromisso, no entanto, ao final da farinha, não aceitou o pagamento, justificando que tinha ido mesmo para ajudar.

Há nas farinhadas uma clara divisão de tarefas entre gêneros, que por mais que às vezes sejam fronteiras porosas, quando existe algum câmbio ele é marcado de alguma forma. Como em uma das ocasiões em que acompanhei os trabalhos e antes de chegar na casa de farinha já perguntei quem estava rapando. Uma das interlocutoras me respondeu dizendo que muita gente e que lá **até os homens rapam**. E saiu falando vários nomes. Numa demarcação de que a regra costuma ser de mulheres raparem, mas ali o mais importante era adiantar os trabalhos. Na ocasião da farinha de Devalda, alguns homens raparam durante algum tempo, mas sempre que podiam se dedicavam a outras tarefas que iam surgindo. Nas outras ocasiões que, acompanhei, quase todas as pessoas rapando eram mulheres. A rapagem, apesar de ser dos trabalhos mais femininos no contexto, é também o mais poroso entre os dois gêneros, diferente das funções de espremer, basicamente restrita às mulheres ou do forno no rumo contrário.

O trabalho de rapagem da mandioca é um dos mais evidentes da cadeia da farinha. Sempre que se vêem fotos das casas de farinhas tradicionais brasileiras são do trabalho das pessoas sentadas agrupadas rapando. Um detalhe que talvez escape é que, a depender do tipo de mandioca, pode haver maiores dificuldades para o desenvolvimento deste trabalho. As mandiocas plantadas no serrote, ou seja, aquele solo pedregoso, apresentado no capítulo anterior, têm muitas curvas e vem com muitas pedras, por isso aumentam o tempo de trabalho a ser executado. Na última farinha de Devalda que acompanhei, a mandioca era de serrote,

cheia de sinuosidades, contudo a carrada não veio cheia e como houve muita ajuda, a rapagem terminou cedo, mas do contrário teria tomado o dia todo.

Da etapa da rapagem saem como produtos a mandioca rapada, principal produto, mas também as cascas e as cabeças. As mandiocas são colocadas em um monte só, ou já colocadas em recipientes como monoblocos. As cascas e cabeças são recolhidas e colocadas para secar ao sol, em um secador ao lado da casa de farinha. Servirão para alimentação dos animais, são colocadas para porcos, caprinos e ovinos. Processo parecido com o observado nos sítios sergipanos por Woortmann (1982, p. 194). Ao falar sobre o uso das cascas, Socorro me diz que, no inverno, é difícil para cabras e ovelhas, se não tiver ração para colocar, elas ficam fracas e morrem. As cascas são então uma boa alimentação para elas. Em uma das minhas idas ao campo, recolhi as cascas da farinhada que já estava acabando, para que houvesse espaço para a próxima. Ao dispor as cascas no secador ou em uma lona plástica, sempre há atenção em relação às chuvas. Socorro estava sempre atenta e falando sobre as nuvens, então na ocasião, vendo que uma nuvem poderia chover, pediu que eu recolhesse. O trabalho de dispor e recolher as cascas geralmente é feito pelo dono da farinhada, com ajuda da família ou de outras pessoas que estejam ajudando. Com a mandioca rapada, seguimos para a próxima etapa, que pode acontecer no mesmo dia ou dias depois, a depender do fim que se queira atingir.

Figura 18 - Casas secando.



Serrar

Figura 19 - Banco cheio de mandioca puba.



Fonte do autor, 2023. Fornos e forneiro (Raimundo) ao fundo.

A partir dessa etapa, pode-se dizer que o nosso transecto (Coupaye, 2017, p. 486) atravessa diferentes categorias locais, tomando diferentes caminhos de acordo com a técnica mobilizada e artefato final almejado. Nas farinhadas em que se faz *farinha branca*, como etapa subsequente, seja no mesmo dia ou no dia seguinte, a mandioca já rapada é levada para o *banco*, em que será serrada na *bola*. A *bola* é uma espécie de ralador cilíndrico, atualmente movido por um motor. Acredito que leve esse nome por seu formato. Tradicionalmente, a *bola* é feita de madeira, em que são feitos vincos e inseridas as chamadas *tariscas*, que são os dentes do ralador. Todos devem ter a mesma altura. A *bola* é acoplada ao *banco*, uma espécie de mesa de madeira, com pequenas paredes que não deixam a mandioca cair, em um dos lados há uma abertura para que uma pessoa fique sentada, enquanto empurra as mandiocas contra o ralador, que vai *comendo* e soltando a mandioca já ralada em um tanque abaixo dele. O tanque é de cimento e coberto por piso cerâmico. O manuseio da *bola* é um tanto perigoso para o operador, que tem que ter certa habilidade para serrar, por isso utiliza uma mandioca para empurrar as outras e não correr o perigo de machucar-se.

Figura 20 - Bola acoplada em banco. Casa de farinha de Jesus.



Fonte: o autor, 2024.

Quando a mandioca está sendo serrada, o *banco* tem que estar sempre cheio para que o serrador não tenha que parar seu trabalho. Há uma atenção para que não falte mandioca no *banco*, assim como não falte massa no forno. O trabalho de alimentar o *banco* de mandioca, de levar massa ao forno, entre outras tarefas que articulam a casa, são feitos pela mesma pessoa, usualmente é a pessoa que prensa, umas das etapas que abordaremos a frente.

O produto obtido pela serragem da mandioca é chamado de massa. Nessa etapa, antes de se colocar água, para espremer nos panos, ou levar à prensa, é que se separa a massa para o uso cotidiano. A massa para este fim é separada antes da retirada da goma, porque fica *mais forte*. Ela é colocada como última camada da prensa, para sair já um pouco seca. Será colocada para decantar, em seguida é seca ao sol, para enfim ser guardada para ser usada ao longo do ano. Na hora de uso, geralmente, é pilada e peneirada, servindo para feitura de mingaus, caldos e outros preparos.

Depois de serrada a mandioca, ainda nas farinhadas de farinha branca, se ramificam mais dois caminhos, pode ser que se queira tirar goma ou não. Goma é como se chama, no estado do Ceará, o amido retirado da mandioca. Se não se tira a goma, do tanque a massa seguirá para a prensa. Nesse caso, a farinha final será mais *engomada*, macia porque foi torrada com toda a goma que havia na mandioca. Já quando se opta por tirar a goma, depois de serrada na bola, será colocada água no tanque para a massa ficar mais líquida e então ela é

espremida em panos. Essa etapa do processo não é necessariamente realizada com toda a massa produzida, decide-se de acordo com a quantidade de goma que se queira obter.

Goma

Para realização dessa bifurcação, que acontece quase sempre que se faz farinha branca, porque as comidas feitas com goma são extremamente apreciadas no contexto observado, são armadas estruturas sobre os tanques externos à casa de farinha, formadas por quatro estacas enfiadas verticalmente no chão, em que são encaixadas outras duas estacas de forma horizontal, no comprimento do tanque e nas estacas horizontais se apoiam os panos, sustentados por uma vareta em cada extremidade, de forma que os deixe abertos. Uma pessoa fica levando a massa em baldes e alimentando os panos. Nos panos, outras pessoas estarão com a função de espremer. Para espremer, as pessoas fazem movimentos de vai e vem, empurrando a massa de maneira que o líquido passe e caia no tanque que está abaixo e a massa depois de espremida ao máximo é reunida em formato de bola e jogada em outro tanque, de onde, posteriormente, será retirada pelo preneiro para montar as camadas na prensa.

Figura 21 - Tanque com massa de mandioca.



Fonte do autor, 2024. Água é acrescentada à massa, para depois ser retirada a goma.

Figura 22 - Mulheres espremendo massa para a retirada da goma.



Fonte do autor, 2024.

O líquido decantará, ficando a goma embaixo e a mandipueira em cima. A goma do tanque passará ainda por outro processo que é o de lavagem. Antes, se deixava de um dia para o outro para se lavar a goma, mas atualmente se tem feito esse trabalho ainda à noite, a motivação seria a percepção de que a mandipueira estaria *comendo* a goma e como o objetivo principal desse microprocesso é a goma, tem se adiantado a lavagem. As pessoas que fazem espremem e lavam a goma, geralmente, são as mulheres que foram contratadas para fazer a rapagem e é um trabalho tido como feminino³⁸.

Durante a farinha de Chico Miguel, em 2024, as rapadeiras vieram por volta de 21:30 para fazer a lavagem. Na ocasião, falaram que no dia seguinte parte delas já iria para outra farinha. Eram só mulheres nesse momento, estavam Devalda, Socorro, Toinha e Cilene, o momento era de descontração e elas faziam brincadeiras entre si. Socorro estava no processo de limpar a goma. Ela falou que limpa a goma várias vezes, fazendo um processo de

³⁸ Certa vez fui experimentar espremer, me ofereceram visto que eu já tinha executado várias das tarefas e estava observando aquela. Mas nesse momento, alguém fez uma brincadeira com Chico dizendo para ele espremer, mas ele recusou dizendo que era só para mulher. Senti que havia intenção de brincar a respeito da sexualidade a partir do ato de espremer no pano.

limpeza/lavagem que não é todo mundo que faz. Ela relata que as pessoas dizem que aquela sujeira sai na água, mas para ela está tão impregnada que não sai e ela prefere fazer outro processo de lavagem.

Figura 23 - Crianças lavando goma.



Fonte do autor, 2021. A situação é excepcional, porque usualmente são as rapadeiras que fazem a lavagem.

Para se lavar a goma, a *mandipueira* é escorrida para fora do tanque e mais água é acrescentada ao tanque, uma ou mais pessoas entram para mexer a goma com os pés, fazendo com que a sujeira que possa estar em camadas inferiores possa subir e depois de decantar possa ser retirada. Depois se passa o líquido para um novo tanque, filtrando-o em um pano fino, que irá tirar mais impurezas da goma. Aquele líquido ficará novamente decantando e, depois de algumas horas, a goma estará novamente embaixo e o líquido em cima.

Há ainda a preocupação de se cobrir o tanque para que não caia nenhuma sujeira, durante as horas de descanso da goma. Em uma das ocasiões que acompanhei, uma comadre,

muito experiente em farinhada disse para outra, que era da cidade, mas estava fazendo farinha: *você está muito atrasada para dona de farinhada*. Isso porque a goma ficou secando no tanque, quando deveria ter sido colocada em sacos para ir secando e depois poderia ser colocada no secador para armazená-la seca. A fala foi feita em tom de brincadeira, entre comadres, mas mesmo assim relewa o cuidado que se tem com a preparação. Não pareceu uma reprimenda, mas um aviso, como quem diz *avexa!* O ritmo da farinhada é muito acelerado e foge ao romantismo que descreve o campo como um marasmo sem fim, nessa atividade não há tempo a perder. Até porque os espaços são logo ocupados por nova farinhada ou outra etapa de trabalho da mesma farinhada.

Pela manhã se retira o líquido que está acima, com a ajuda de um cano, que por força da pressão sugará a água para fora do tanque, até que não saia mais água. Depois disso, se retira o máximo de líquido possível com uma vasilha, com muito cuidado *para não baldear*, ou seja misturar a água com a goma e a borra. Após, vem-se com um pano, enxugando a superfície, até que fique somente sólido no tanque. A água que é retirada com pano é colocada em baldes e bacias, porque contém muita goma, ficará também descansando para aquela goma ser aproveitada. No tanque, estará uma parte mais escura que recebe o nome de borra, ela será retirada primeiro e colocada em separado. Depois, a goma será retirada.

Figura 24 - Rita enxuga a goma com pano.



Fonte do autor, 2024.

Pode ser que mesmo após o processo de lavagem ainda se ache a goma suja e, então, será feito novo processo de lavagem. Em uma das farinhadas que acompanhei, nós secamos a goma e quando Jesus viu a cor ainda achou muito suja de borra, então nós limpamos novamente repetindo o processo de adicionar água e enxugar. Nesse momento, foi perceptível o zelo das pessoas do *interior* nas técnicas empregadas, as pessoas da cidade que estavam acompanhando não queriam repetir o processo, mas Jesus disse que não se deixa goma suja, ela tem de estar muito limpa, branca e sem borra, portanto repetimos a operação.

Na ocasião, ela nos contou de uma farinhada do Evamar, seu filho mais novo, em que aconteceu uma situação que não é tão comum, mas que pode prejudicar bastante a goma, a borra entranhou e ficou em camadas por dentro da goma e não conseguiram retirar lavando. Dessa forma, não teve o que se fazer, a goma ficou mais escura.

A goma é guardada de duas maneiras, quais sejam a goma fresca e a goma seca. Para a goma fresca se tiram porções da goma e colocam-se em sacos e sacolas para ser distribuída. O restante é esgrumada, colocada ao sol para secar e depois armazenada em sacos. A borra também será seca ao sol, assim como a goma em secadores, que poderão ser qualquer superfície lisa e limpa, como uma lona plástica ou um piso de cimento queimado.

Grolado

A borra da goma pode ter diversas utilidades, como fazer pequenas tapiocas ou até mesmo fazer uma farinha, mas o que mais se faz é o *grolado*, em que é misturada à massa puba e passada no mesmo forno que a farinha para grolar, que é a ação de deixar formar pequenas bolas ou grãos. Devalda explica como se faz o *grolado*. *Da farinha branca, a gente lava a goma, aquela coisa roxinha que se cria por cima, a gente tira todinha e separa. Antigamente a gente passava semanas tirando aquilo, no final ia fazer, limpar ela e tudo. Mas agora não, a gente fez logo antes de pegar a poeira, que ali é muito poeira.*

Na ocasião, Devalda estava me explicando o quão trabalhoso é o processo de fazer o *grolado*, Socorro, que é sua vizinha e estava também participando da conversa, diz brincando que não teria sido trabalhoso, porque Devalda teria pego já ponto de fazer, ou seja não teria feito as etapas difíceis. Ela então chamou Socorro para fazer junto, para ver o trabalho que dava, Socorro sorriu e ela então continuou explicando como foi o processo e justificando as ajudas que teve:

Eu pedi para ela fazer! Mas ela ia para o horário. Cilene ia trabalhar. Eu fiz com o Evamar. A Cilene apenas me ajudou misturando a borra com a massa e passando na peneira

grande. Mas depois de peneirar na peneira grande, a gente vai com a pequenininha no forno. Bota o rodo no meio, cola a peneirinha aqui e fica (peneirando). Então, ele peneirando e o outro debaixo com o rodo para não grudar. Se deixar grudar, fica aquele bicho. Nós não paramos. Quando eu peneirei duas baciadas, eu já ia ajudar ele, porque senão grolava demais. Você vai grolando e colocando para esfriar, quando pensamos que não, já estava era queimando, criando uma coisa, mas desmanchou quase todo. Ele (Evamar) ficou mexendo todo tempo. Por isso que ele ficou assim, todo igualzinho. Porque é todo tempo peneirando.

Percebe-se, pela descrição apresentada pela interlocutora, o objetivo de não apenas executar a técnica empregada, mas fazê-la com tamanho zelo que se possa chegar a um grolado com grãos perfeitamente iguais. como já também observamos na feitura da goma e sua lavagem e como relatarei à frente na torração da farinha.

Um certo dia, um compadre de Jesus chegou e perguntou se ela teria feito grolado esse ano. O que ela respondeu que não. Devalda na conversa, que relatei acima, também falou que naquele ano estavam fazendo logo, porque no ano anterior tinha deixado a borra reservada, um pouquinho dela, um pouco de Cilene e um pouco de Socorro, para fazer depois e acabaram não fazendo e borra estragou. Ou seja, não é sempre que se faz o grolado e para o grolado ser feito são várias mãos envolvidas. Certa vez, Jesus falou para Devalda que quando fosse fazer *grolado* ia chamá-la para ajudar. Ela se prontificou, mas no dia teve um imprevisto e não pode ir, Jesus fez com os filhos, porque dá muito trabalho. Pelo contexto, pude perceber que Devalda é tida como uma das pessoas das comunidades que sabe fazer um bom *grolado*, por isso e pela amizade o convite de Jesus a ela. Também é comum pessoas não fazerem o *grolado*, mas doarem a borra para outras fazerem.

O *grolado* serve com uma farinha e geralmente é usado para se comer acompanhado de alguma coisa assada ou mesmo para tomar com café. Já escutei muitos relatos sobre os tempos de mais escassez, em que só se tinha o grolado ou a farinha para se comer com café. Importante dizer que grolar é também uma técnica, por isso *grolado* em outros contextos etnográficos podem ser coisas diferentes, mas sempre com formato de grãos. Como, por exemplo, na comunidade pesqueira de Tatajuba, em Camocim, onde certa vez a presidenta da associação de pescadores serviu para os visitantes um grolado feito da goma, acompanhando um peixe. No contexto estudado, chama-se grolado o feito da borra da goma, somada a uma porção de massa puba. Geralmente, se faz o *grolado* quando se vai ter uma farinhada puba. Mais uma vez trago as palavras de Devalda, para falar sobre o processo e diz como se dava antes:

É por isso que a gente deixa para quando tem uma farinhada puba. Agora tem gente

que faz na frigideira como antigamente. Acho que é uma coisa que eu nunca fiz para você não, mas antigamente fazia mais na frigideira. A pessoa fazia uma semana todinha de farinha branca, ia lavando a goma e botando aquela borra numa vasilha. Lavava a borra, coava, secava ela e guardava. Quando você queria, molhava ela como goma, ia botar na frigideira e ia mexendo para não virar tapioca. Muitas pessoas comiam tapioca (também). O Zé Antônio achava bom, ele achava bom tapiquinha de borra.

Mas primeiro eu ganhava, comadre Bida me dava, guardavam por aí, nesses baldinhos, do meio para o fim estava criando era gorgulho, só de velho, jogava era fora. Mas assim o groladinho quando é novo eu gosto. Eu sei que esse aí ficou bom, gostei, ó. Que eu já tenho ganho uns poucos.

Figura 25 - Devalda segurando bacia com grolado.



Fonte: do autor, 2025

Mandipueira

Há ainda outra pequena derivação anterior às descritas acima. A retirada da *mandipueira*. Mandipueira é o líquido obtido depois da mandioca ser serrada e a massa ser espremida em panos ou na prensa. Para preparos alimentares, como molho de pimenta ou outros, a massa da mandioca serrada deverá ser espremida nos panos sem adição de água. Aquela será a mandipueira própria para estes fins, porque a outra, retirada da massa adicionada de água, acaba por estragar nas preparações. Nas comunidades estudadas, a mandipueira tem sua maior utilização na fabricação de molhos. Até o presente momento, não constatei outras utilizações que não sejam por pessoas externas, como por exemplo Ivonete, que mora em Camocim e sempre leva mandipueira para colocar em seus canteiros, na intenção de espantar as formigas. A mandipueira pura é aparada em baldes e bacias e fica descansando para que a goma assente. Depois de decantar, ela é escorrida e guardada em garrafas plásticas de dois litros. Para o uso alimentício, as garrafas são colocadas no sol por alguns dias para que o *veneno* presente no líquido saia, depois disso é que poderá ser temperada e usada para fabricação de molhos.

Após abordar os caminhos que a produção da farinha branca pode percorrer e as técnicas empregadas nesse fazer, vamos voltar um pouco para detalhar a fabricação da farinha puba, antes de partir para o momento em que as duas se encontram.

Figura 26 - Devalda enche um balde com mandipueira.



Fonte do autor, 2024

Figura 27 - Jesus preparando molho de mandipueira em sua área.



Fonte do autor, 2024.

Puba

Passo agora a levantar as técnicas usadas para a feitura da *farinha puba*, também chamada de *farinha d'água*, farinha de cor amarelada e caroçuda, ou seja, formada por grãos maiores, perceptíveis ao olho. Ela leva os dois nomes devido à técnica empregada no processo de fabricação. Diferente da *farinha branca*, para a produção da *farinha d'água*, a mandioca, logo depois de rapada, é colocada em tanques e coberta com água, ficando de molho, completamente imersa, de dois dias e meio a três dias para passar pelo processo de pubagem, tradicional método de fermentação. O nome utilizado para se referir a farinha feita com a mandioca nesse estado, vem do tupi antigo, em que pub quer dizer mole, por isso a mandioca é chamada de mandioca puba, daí a farinha ser puba. A palavra puba também significa apodrecer e é utilizada para coisas que estão em decomposição, por exemplo, quando uma cerca está com a madeira apodrecendo, os interlocutores falam que ela está pubando.

O emprego da técnica, assim como diversas outras técnicas de fermentação alimentar mundo afora, requer atenção redobrada. Durante o processo a mandioca deve descansar e não sofrer intervenções humanas para que possa amolecer/fermentar adequadamente. Se houver alguma contaminação, pode acontecer de a técnica falhar e o resultado não ser o ideal almejado.

Uma interlocutora falou-me de uma ocasião em que Chico Miguel estava querendo tirar a mandioca antes mesmo de amolecer, além disso andara mexendo nos tanques com

luvas. O resultado é que a mandioca não amoleceu direito. *A bixa encroa e não amolece. Torrou, mas ela ficou sem gosto.* Segundo a interlocutora, Chico Miguel estava usando luvas para tirar a mandioca de um tanque e com as mesmas luvas mexia em outro tanque em que as mandiocas ainda não tinham chegado ao tempo ideal. O tira e bota de mandioca e outros materiais acabou prejudicando o processo de pubagem. Há uma contaminação que acaba interrompendo a fermentação, o que implica em uma farinha que não terá o mesmo sabor que deveria ter se as técnicas fossem aplicadas com máxima atenção.

Retomando a descrição, após a espera de três dias, a mandioca estará mole e pronta para ser levada à prensa para se fazer a farinha d'água. Ela será retirada da água e levada para o *banco*, onde será serrada na *bola*, seguindo o mesmo procedimento que foi realizado com a mandioca fresca. A mandioca puba, depois de serrada, cairá no tanque já tendo virado o que também se chama de massa, mas dessa vez massa puba. Nessa etapa do processo, é quando se tira a *massa puba* ou simplesmente *puba*³⁹, que serve para fazer mingaus, caldos, bolos e outras comidas. É importante frisar aqui, que nas duas casas de farinha acompanhadas, há um ponto a mais nessa etapa, revelando o extremo zelo do interiorano com a comida, que é a seleção prévia das melhores mandiocas para puba, que são aquelas que contêm mais *goma*. Aqui entra um conhecimento especializado que é o de saber quais mandiocas são mais *gomadas*. As mandiocas escolhidas são serradas em separado para que se obtenha a *massa puba*. O processo é feito assim, para que a puba seja mais forte, assim como no caso da massa branca é retirada sem adição de água. A massa puba será colocada em sacos de nylon que serão fechados e amarrados na casa de farinha, para que o líquido da massa esorra, depois será colocada para secar ao sol, da mesma forma que a massa branca e a goma. Jesus conta que seu esposo, Damião, hoje já falecido, quando estava acamado, devido ter sofrido um AVC, se alimentava com mingau de leite e *massa puba*. Ele chegou a experimentar diferentes massas industrializadas, mas não se deu com elas. Só com a *puba*. Ela também come esse tipo de mingau todas as manhãs.

³⁹ A massa puba ou puba também é chamada de carimã em outras partes do Ceará e do Brasil.

Figura 28 - Idalécio organiza o segundo tanque de mandioca para pubar.



Fonte: o autor, 2025.

Prensa

Neste ponto do processo, depois de serrada e espremida no pano (farinha branca com retirada de goma), ou simplesmente serrada (farinha branca sem retirada de goma e puba), a massa de mandioca é levada para a prensa, em que a maior parte do seu líquido será retirada. A prensa é um instrumento utilizado para pressionar camadas de massa de mandioca, fazendo com o que a parte líquida seja expelida. Hoje em dia, sua estrutura é feita de ferro, que substituiu a antiga prensa de madeira. É composta por uma base em que se colocarão estrados de madeira e camadas de massa envoltas em sacos de nylon até o topo, no qual está uma rosca de ferro que será girada, pressionando as camadas. Existem outros modelos de prensa, inclusive mecanizadas, mas esse é o usual no contexto estudado.

Cada camada é arrumada da seguinte forma: coloca-se um estrado sobre a base da prensa e uma espécie de forma vazada sobre o estrado, então arruma-se um saco de nylon nessa forma, de modo que o saco fica como o revestimento da forma, coloca-se palha de carnaúba sobre a base do saco, a forma é preenchida com massa, coloca-se outra camada de palha e fecha-se o saco por cima, amarrando suas pontas, de modo que a massa não vaze. A forma é retirada e está feita a primeira camada. É colocado novo estrado e o processo recomeça, até serem feitas todas as camadas que a prensa comporta. Ao final das camadas,

coloca-se peças de madeira entre o estrado e o ferro da prensa. Agora o parafuso da prensa será girado no sentido que acoche as camadas, fazendo o líquido sair. Para ajudar nessa torção, um cano de ferro é encaixado em um furo da prensa. Durante o processo, a prensa será apertada algumas vezes para continuar pressionando a massa. No intervalo, pode ser feita a técnica do *remonte*, que é aproveitar o espaço liberado pela saída de líquido para se adicionar novas camadas. As prensas podem pegar de 10 a 18 camadas, a depender de cada prensa. O conjunto ficará pressionando a massa por cerca de duas horas, até que a massa esteja seca. Quando então será liberada para as camadas serem retiradas. Ao tirar a primeira camada, o preenseiro verifica a umidade da massa. Se ela estiver no ponto certo é levada para um pequeno tanque, onde será peneirada. O ideal é que não esteja úmida, o que afetará a torração da farinha e seus atributos.

A pessoa responsável por esse trabalho é chamada de preenseiro e ela é a primeira que chega à casa de farinha, geralmente antes das cinco horas da manhã. Muitas vezes, o início dessa etapa é feito ainda na noite anterior e tem sua continuidade na madrugada, para que pela manhã cedo, já haja massa para ser torrada. Em conversa com Leandro, esposo de Socorro, ele me explica que eles acordam às quatro horas da manhã, é o horário que o preenseiro usualmente chega e vai tirar as camadas da prensa. Socorro já vai peneirando, para que haja massa para torrar, quando os forneiros chegarem. O comum é que uma casa de farinha processe dez cargas de mandioca por dia, o que dá aproximadamente um tanque cheio e duas a três prensas. Dessa forma, pelo horário das três ou quatro da tarde, começam a colocar massa na prensa, na hora que acabam os trabalhos na casa de farinha ainda se deixa massa na prensa. O dono da casa de farinha ou o preenseiro ficará acochando a prensa até a hora de ir dormir.

Em uma das farinhadas a que fui, Socorro pediu para eu afrouxar a prensa e depois trazer as camadas da massa. Inicialmente me atrapalhei, mesmo já tendo feito aquilo antes, fora apenas uma vez e fazia bastante tempo. Leandro e Evamar disseram que eu tinha que colocar o ferro e colocar força para frente. Antes eu estava tentando só com as mãos, sem o cano de ferro. Coloquei o ferro e coloquei força. Empurrei e não foi, mas logo em seguida *descolou* e deu certo, aos poucos foi ficando mais fácil. Ela vai afrouxando mais rápido. Depois que afrouxei, Socorro veio e disse que ia olhar se a massa estava enxuta. Abriu a primeira camada, tomou uma porção da massa nas mãos e esfregou rapidamente entre os dedos. Estava enxuta. Também peguei entre os dedos para sentir. Não é que aquela massa não tenha alguma umidade, não é que ela seja seca como uma massa de trigo industrializado, ela é

enxuta no sentido de que dali não escorrerá líquido algum. Tiramos e levamos juntos para a peneira.

Figuras 29, 30, 31- Chico monta a prensa na casa de farinha de Jesus.



Fonte: o autor, 2024.

Peneira

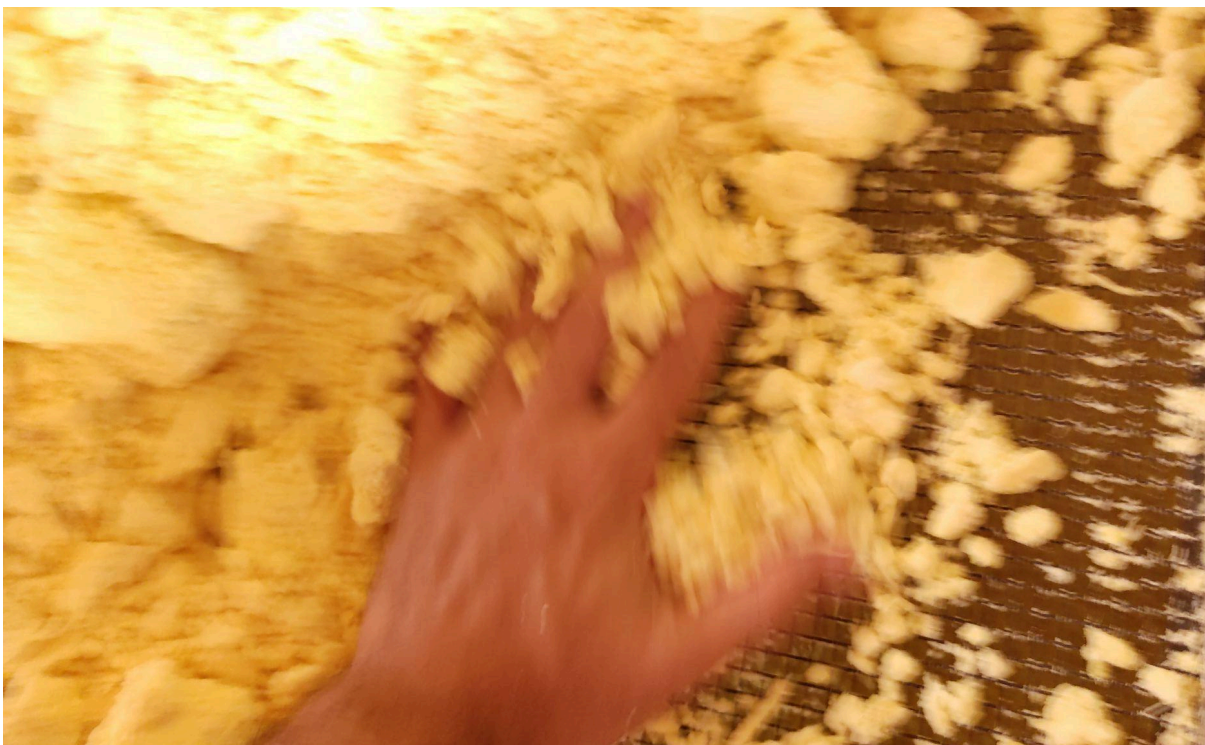
Quando retirada da prensa, as camadas de massa são colocadas na peneira, que no caso é feita de uma tela de metal retangular, com madeira como suporte, ela fica em cima de um tanque que irá armazenar a massa peneirada. A massa precisa estar pouquíssimo úmida para ir à peneira. O trabalho é executado por qualquer pessoa que possa ajudar, como eu que apareci ali sem ter muita experiência. Nas farinhadas que acompanhei, estavam peneirando: o preneiro; pessoas mais velhas que apareciam para conversar e ajudar, como o senhor Chico Cândido; a dona da casa que dá uma ajuda sempre que pode, como Jesus, que durante as farinhadas se dividia entre sua cozinha, cuidar dos bichos e a casa de farinha.

Para peneirar, quebram-se os pedaços grandes de massa que saíram da prensa em partes menores e faz-se movimentos de ir e vir com as mãos, esfregando a massa contra a tela. Os movimentos são intercalados com movimentos de reunir massa e amassar. Jesus recomenda que não se coloque muita massa na peneira ao mesmo tempo, porque torna o peneirar mais difícil. Também fala que não pode peneirar muito espalhado, porque senão passam os fiapos. Tem que ser no monte. Quando não se tem quase nada na peneira, se fazem pequenas batidas com a palma da mão na tela para reunir o que sobrou ali, pequenas partes de mandiocas chamadas de *crueira*. Pode-se ouvir o barulho da mão batendo na tela e a *crueira* subindo e reunindo-se no centro. Um, dois. Rítmico. Depois a pessoa junta a *crueira* com a mão ou um recipiente, coloca à parte e adiciona mais massa para peneirar. A *crueira* é torrada depois no forno e se dá aos bichos. Há relatos de pessoas que moem a *crueira* e colocam na farinha, mas não observei nenhuma ocasião que ocorresse. Na casa de farinha de Leandro e Socorro, como a bola é toda feita de metal, quase não há *crueira*. No caso da massa *puba*, não há necessidade de secá-la. Em uma das farinhadas acompanhadas, vi Jesus colocando um pouco para os bichos logo após sair da peneira.

Acredito que a função da peneira além de tirar a *crueira*, seja também deixar a massa bem aerada, a percepção vem das recomendações que me foram dadas, como, por exemplo, a de não encalçar a massa na bacia quando se junta para levar ao forno. A pessoa, ou as pessoas que estão peneirando, tem que, de vez em quando, afastar a peneira para encher as bacias ou um carrinho para levar massa para o forno. Peneirar foi umas das atividades que mais fiz nas farinhadas que observei. Em um dos momentos em que estava peneirando, notei que a massa que veio estava mais úmida. Ao comentar, Jesus disse que a massa das encostas sempre fica mais molhadas. Encostas são as extremidades das camadas prensadas. Raimundo já tinha comentado sobre isso antes, quando acompanhei sua farinhada em 2024, ocasião em que

Caititu falou que quando ela está assim meio molhada, ela fica fazendo *bolõezinhos*, quando vai ao forno.

Figura 32 e 33 - Movimentos na peneira e Massa peneirada.



Fonte: o autor, 2024

Forno

Figura 34 - Chico assando farinha.



Fonte: o autor, 2021

Chegamos a um dos últimos pontos da cadeia operatória da feitura das farinhas e dos diversos outros derivados da mandioca. O forno ou torra. Após ser peneirada, a massa é levada para o forno em bacias cheias ou em um carrinho. A pessoa responsável por alimentar o forno com massa deve estar atenta para quando faltar massa, repor logo em seguida. Se houver espaço a massa é de pronto colocada, senão deixa-se ao lado para que o forneiro depois acrescente. Tanto ele, quanto a pessoa que leva a massa, podem colocá-la no forno, mas é o primeiro que diz que está no momento de ela ser colocada. Ela não pode ser colocada

de qualquer jeito. Deve ser jogada com um movimento que a espalhe por toda a superfície, para que não fique comprimida, da mesma forma que a massa colocada na bacia também não. Isso influencia diretamente na forma como a massa responderá à torra.

Na casa de farinha há dois fornos. Um forno de metal usado para grolar a farinha d'água e outro de alvenaria, com o dobro ou triplo do tamanho do primeiro, que irá assar os dois tipos de farinha. O primeiro forno, de metal, é usado somente para a farinha puba. Nele, a farinha é grolada, ou seja, são formados os carocinhos, os grãos característicos desse tipo de farinha. Já a farinha branca tem como características almejadas que seja uma farinha fina e macia, por isso não passa pela etapa de grolagem. Em ambos os casos, se utiliza um rodo de madeira como principal instrumento de manuseio da farinha, além de uma vassoura de palha e uma palheta de madeira, os últimos usados nos momentos de tirar a farinha.

O início da torra se dá com a subetapa da *grolagem*, realizada antes de se assar propriamente a massa, é feita em forno de ferro, porque exige altas temperaturas. O forneiro coloca uma certa quantidade de massa no forno, depois de um tempo manejando-a para cima e para baixo com o rodo, vê que já está no ponto intermediário, então adiciona mais baciadas de massa. Aquela parte já quase grolada é puxada para próximo do forneiro, enquanto ele lida com a nova remessa. Depois recolhe também essa remessa e adiciona massa nova, quando chega a capacidade limite do forno, ele junta tudo e termina o processo de grolagem com toda a massa. Em seguida, com a massa já grolada, ele recolhe tudo e faz a transferência para o segundo forno. Se acontece de o forno grande ainda estar cheio, se coloca a farinha grolada em um saco para depois passar a ele. Nos momentos de transferência, usa-se a palheta para juntar a farinha e a vassoura para retirar o pó que resta. Se o pó não for retirado, ele queima no forno e acaba afetando o sabor da próxima porção de farinha colocada.

A segunda subetapa é o momento da torra propriamente dita, é a hora de assar a farinha. O forno de alvenaria é usado, porque permite que a farinha fique mais tempo assando à temperaturas brandas, isso faz que ela torre de maneira uniforme e não queime. Ele é formado de mais de uma parte. A parte mais próxima do forneiro é chamada de *esfriadeira* e serve para se colocar a farinha que já está assada, enquanto as novas porções adicionadas ficam em estágio parecido, depois mistura-se e se termina de assar. Na estrutura interna desse forno, a *esfriadeira* é uma região onde há uma parede que impede que a lenha chegue até lá. Se a massa ficar somente na esfriadeira ela não seca, principalmente as encostas das camadas que nunca enxugam bem.

Figura 35 - Três irmãos. Fornos na Casa de Farinha de Jesus.



Fonte: o autor, 2024

Figura 36 - Forno.



Fonte: o autor, 2024. *Esfriadeira* é a área mais clara.

Figura 37 - Transferência de um forno a outro em movimento que espalha a farinha.



Fonte: o autor, 2024.

Figura 38 - Movimentos do rodo.



Fonte: o autor, 2024

O forneiro faz uma série de movimentos repetitivos para assar a farinha. Ao observar a torra e conversar com Evamar, que estava torrando, ele me explica que se torra em *três cortes*, no sentido de fazer três camadas e deixar a farinha bem espalhada no forno. São *três cortes*

para formar três níveis. Primeiro, se empurra mais longe, segundo no meio e terceiro mais próximo. Para puxar se faz do mesmo jeito. Se a pessoa for destra a mão direita será a mão de trás, que segura e empurra o rodo, a mão esquerda dá a medida, porque ela é usada somente para frear. Ela deve deixar o rodo dançar solto seus passos de valsa. Um, dois, três. Um, dois, três. O forneiro não para. Adicionalmente ao movimento, observa-se que o forneiro também faz um movimento de L com o rodo. Todo cuidado é pouco ao se passar atrás do forneiro, porque ao manusear o rodo, com toda a técnica e experiência, é empregada muita força para movimentar a farinha, o que pode acabar atingido alguém desavisado.

No segundo forno, a farinha tem que ser torrada até que esteja seca (e crocante no caso da puba). No começo, a farinha ainda é bem pesada, mas quando vai assando, vai murchando e fica mais leve. Quando está secando fica bem maneira, sobretudo a farinha branca. Segundo relataram Leandro, Raimundo, Evamar, Caititu e pelo que pude observar, o forneiro pode constatar quando a farinha está ficando *no ponto* por mais de um sentido: olfato, visão, audição, paladar e tato. Quando a farinha começa a cheirar a assada; quando ela murcha (diminui o volume); quando se come e está estalando no dente; quando se passam os grãos entre os dedos, uns contra os outros, e ela chia no ouvido. Tudo isso será avaliado por um forneiro que busca a farinha perfeita. Velthem (2015, p 94), ao analisar a produção de farinha no Alto Juruá, aponta o mesmo: “ademais, deve saber o momento preciso de tirar ou de colocar lenha para regular a temperatura da chapa e ainda de ser capaz de orquestrar uma percepção multissensorial que indica que a farinha está torrada, que ela ‘está no ponto’”. Não são todos os forneiros que têm esse cuidado, alguns acabam tirando a farinha antes do tempo, o que é motivo de crítica na conversa do *povo do interior*.

Nessa etapa do processo, alguns elementos são acionados a partir da técnica executada pelo forneiro: metal, alvenaria ou barro, madeira e principalmente o fogo. É necessário saber controlar o fogo para fazer uma boa farinha. Ou talvez controlar não seja a melhor palavra. Manusear talvez seja a melhor escolha. Por exemplo, o tipo de lenha que será usada nesse ponto do processo não pode ser ao acaso. Em uma das farinhadas, Jesus me contou que Chico Miguel em certa ocasião *colocou todo tipo de pau velho* [velho no sentido de ruim], fazendo com o que o fogo ficasse aquém do necessário. Ela contava o ocorrido, porque naquele momento Chico, seu filho, estava querendo colocar muita lenha, o que deixaria o fogo muito atizado, esquentaria muito o forno e poderia acabar assando muito rápido a farinha, correndo perigo de queimar. A lenha também não pode ficar *só o monturo*, ou seja, não pode ficar concentrada em um só lugar, isso esquentaria o forno somente em um ponto, o que prejudica a torra homogênea da farinha.

A temperatura do forno e quem está torrando fazem toda diferença para o resultado final da farinha. O forno só demora a assar no primeiro dia da farinhada, nos dias seguintes ele ainda estará quente do dia anterior, facilitando o trabalho, mas também acendendo o alerta para que a farinha não seja queimada. O forno tem de estar quente para dar uma farinha boa. Se estiver frio, a farinha pode sair mole, não secar direito. Somente a farinha branca é torrada em temperatura mais branda, usando somente o forno de alvenaria. Quando há chuvas durante as farinhadas, além da possibilidade de molhar as cascas e a goma, também há influência na temperatura dos fornos. Dessa forma também muda o manuseio que o forneiro faz da lenha e do fogo.

Nessa etapa da operação, o fogo parece ser o elemento recrutado com maior capacidade de agência ou aquele que é mais facilmente percebido como agente da transformação da matéria a partir das *affordances* que lhes são atribuídas pelo forneiro (Coupaye, 2017, p. 488). A escolha do tipo de lenha, a distribuição dela no interior do forno e o manuseio da temperatura a partir de outros elementos que modificam o ambiente nos faz perceber o que aponta Coupaye a partir da interação do forneiro com o fogo e o que a este é atribuído por aquele.

Figura 39 - Lenha para alimentação dos fornos.



Fonte: o autor, 2024

O forneiro não parece simplesmente controlá-lo, mas manuseá-lo e atribuir a ele capacidades, por meio do emprego de técnicas. Isso também se traduz nas falas dos forneiros. Em certa farinhada, Caititu comentou *forno vêi nó cego viu* e disse que se continuasse assim teria que tirar uma lenha. Ele fala indicando a ação do fogo em transformar, ao passo que dialoga com ela no sentido do manuseio da lenha.

Em determinado momento, algum dos forneiros grita EUGENIA (uma das ajudantes da cozinha) para perguntar pela merenda. A casa de farinha não para. O rodo dita o ritmo. Se antes era o motor e as facas, agora é o rodo que toca a música e as conversas são as letras dessa toada. O forneiro não pode parar. Para fazer qualquer intervalo ele precisa de um substituto. Dessa forma, são necessárias, no mínimo, duas pessoas para os fornos e outra que possa ajudá-los nos intervalos, como para as refeições, que são feitas na própria casa de farinha, e para ir ao banheiro. Além desses intervalos, o forneiro dá pequenas e pouquíssimas pausas apenas para verificar a lenha no forno, para passar a farinha de um forno para o outro ou para colocar mais massa. Na maioria das farinhadas que acompanhei, não havia três forneiros disponíveis, somente dois. A maior parte do dia, os dois estavam no forno, o que talvez equivalha a 12 horas de trabalho. Um trabalho repetitivo e que exige muita atenção e esforço físico extenuante.

Fui instigado algumas vezes a participar dessa etapa, quase como uma provocação, uma brincadeira. *Miguel veio foi aprender, Miguel está querendo dar um treino no forno*. Contudo, por se tratar de uma etapa crucial, só arrisquei uma vez e decidi entregar logo o rodo de volta, com receio de queimar a farinha. Quem está no rodo tem que ser muito hábil, se a farinha ficar parada, pode ser que queime. Velthem (2015, p 94) e Silva e Silva (2015, p. 74) nos falam sobre essa etapa da operação indo no sentido do que observei:

O elemento fundamental da produção de farinha é o **conhecimento humano**. O aprendizado tem início nas atividades de esquentar a massa de mandioca, mas este saber se aprofunda na etapa posterior, pois o torrador, o homem que executa essa tarefa deve ser evidentemente, um especialista. Para ser um torrador consagrado é preciso ter grande habilidade no manejo do rodo e também preparo físico: “tem de estar acostumado, pois quem não está acostumado a trabalhar no forno, queima o pó da farinha” (Velthem, 2015, p 94, grifo meu).

Na distribuição das práticas, por exemplo, saber torrar é um fazer desenvolvido pelos que possuem mais experiência, porque envolve técnicas de aperfeiçoamento que só o tempo pode assegurar: “nós chama de torrar e pra deixar ela bem sequinha, esquentar, põe pra esquentar, que diminui a quantidade de água que ela tem” (AFC, 02). Trata-se de uma prática que está diretamente relacionada com a qualidade final da farinha (Silva e Silva, 2015, p. 74).

Quem trabalha nos fornos são geralmente homens com bastante desenvoltura e experiência na função, a quem é atribuída mais diretamente a qualidade do artefato final, a

farinha. Na torra é que muitos dos aspectos valorizados de uma farinha, como a textura e a cor são obtidos. A distribuição das práticas codifica um saber e uma existência que exige experiência e responde a uma moralidade e a uma socialidade próprias com técnicas continuamente aperfeiçoadas. É um conhecimento importantíssimo que é aprimorado geração a geração, farinha a farinha, uma forma de resistência e existência locais, que revelam uma história e cultura condensadas nesta cadeia operatória.

Depois de pronta a farinha é colocada em sacos, que só são fechados depois que o conteúdo esfriar, para não acontecer de *suar* a farinha, que acabará mofando ou ficando com gosto ruim. Depois de ensacada a farinha é armazenada em casa, geralmente em alguns dos quartos ou na sala, visto que a casa do interiorano funciona também como lugar para armazenar a produção de gêneros em geral. Ela poderá ser vendida e/ou consumida pela própria família.

Figura 40 - Farinha já assada é recolhida para a esfriadeira e ensacada.



Fonte: o autor, 2024

Alimentação durante a farinha

“Tia devalda fez tapiocas com coco para tomarmos café. Depois, fomos para a casa de farinha: Johnes, tio Zé Antônio e eu, por volta de seis e meia da manhã. Lá já estavam dona Menta, uma vizinha, e outra pessoa. Johnes levou uma bacia com tapioca, bolos e café e aqueles que iam chegando, iam se servindo. Na hora da merenda- 9:30, por aí, vieram bolos, tapioca, peixe com farinha, café, refrigerante. Quase todo mundo parou para comer. Depois, chegou um pouco de carne assada.”

Essa é uma das minhas anotações, em diário de campo, durante uma das farinhadas acompanhadas. A alimentação durante a farinhada é parte essencial nos procedimentos técnicos executados, tanto porque o dono/dona da farinhada preza por oferecer uma boa comida para aqueles que estão trabalhando remunerados ou que vieram ajudar, demonstrando assim a hospitalidade camponesa, quanto porque a comida é uma dessas categorias transversais que perpassa toda essa cadeia operatória, seja na chegada no início do dia, com o café da manhã, como nas merendas e no almoço.

É a alimentação que vai dar a força necessária, a *sustança*, para aqueles que irão trabalhar. Coutinho (2013) aborda o tema em sua pesquisa, falando também do significado:

Como a comida diz muito do comedor, no caso desses comedores, a carne é sinal de “satisfação e força e entra como prato principal. O sacrifício de um animal que poderia gerar renda imediata em prol do evento, diz muito do doador: “quando se mata um bicho para a Farinhada, é porque você tá convidando as pessoas pra fazer parte. Tem que ir. Antes isso era mais fácil. A pessoa que fazia a farinha matava um porco ou um bode, hoje tá mais difícil. Principalmente com essa seca. Matar um porco quer dizer muito. Todos se reúnem para comer, conversar, se encontrar” (Moradora, 56 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012) (Coutinho, 2013, p. 102).

A comida para a farinhada é planejada com antecedência. As pessoas que irão preparar os cafés, merendas e almoços fazem todo o preparativo no dia anterior, ou nos dias anteriores, à farinhada, por mais que em cada dia também haja um pouco de improvisação em cozinhar alguns peixes, ou alguma coisa que outra pessoa traga para somar. A função fica, usualmente, ao encargo das mulheres, em uma família que está fazendo a farinhada. Se é o homem o dono da farinhada, fica ao encargo de sua esposa, ou irmãs; e se é uma mulher pode ser que seja ela própria ou que conte com a ajuda de amigas, familiares e vizinhas, se ela estiver ocupada com outras funções na casa de farinha. Na farinhada de Devalda, ela ficou responsável pela comida e contou com a ajuda de Toinha, já que havia muita *ajuda* para rapar a mandioca. No caso das farinhas do pai, a mãe junto com tia Ivonete ficaram responsáveis pela comida e na farinhada de Raimundo, Fátima sua esposa e tia Jesus.

Se a farinhada é do dono da casa de farinha, ou se a casa é muito próxima, pode ser que o almoço seja na própria casa, como foi o caso de Devalda. Mas, se for um pouco mais distante, o almoço é preparado na casa de farinha ou trazido até lá, assim como o café e as merendas. Dessa forma, a família que está fazendo a farinhada leva panelas, pratos, colheres, além dos gêneros que irá cozinhar e servir. Na cozinha, mesmo que seja improvisada em fogareiros, ficam as pessoas que cuidam da comida como um todo da farinhada, geralmente as mulheres que ficam nessa função sempre que podem ajudam também a rapar um pouco de mandioca ou com alguma outra função.

Como a farinhada acontece durante o dia, são oferecidos, àqueles que estão envolvidos nas atividades, café da manhã, merenda, almoço, café da tarde/merenda. As comidas são dispostas em uma mesinha, ou em qualquer lugar improvisado, pelas pessoas que estão cozinhando e o *povo* se serve. No almoço, pode ser que as cozinheiras montem os pratos e distribuam àqueles que estão trabalhando, mesmo àqueles que não estejam ajudando com o trabalho em si, mas estejam ajudando na prosa, é oferecida comida. Os forneiros são os únicos que não param junto com os outros, são substituídos por um intervalo pequeno, almoçam o mais rápido possível para voltarem logo à atividade. O oferecer comida e o comer são os gestos iniciais para aquele que chega e com sua chegada se propõe à prosa e aos trabalhos. Na farinhada de Chico Miguel em 2024, Ildo que estava como forneiro almoçou na casa de farinha e antes de começar a comer, me ofereceu. *Vamos Miguel almoçar*. É comum oferecer comida àqueles que ainda não comeram, ou que chegaram naquele momento, antes de qualquer outra coisa. O mesmo ocorreu nas últimas farinhadas que participei, logo que cheguei Socorro me ofereceu comida, disse para eu merendar, porque havia várias coisas para eu fazer em seguida, coisas essas da farinhada do meu pai, que estava finalizando naquele dia.

Nessa ocasião, havia na mesa da merenda café, suco, água, bolo manzape, tapioca, um prato com farinha e sardinhas. Comi manzape e um pouco de café. Na hora que cheguei, as demais pessoas já tinham merendando, mas geralmente se faz uma pausa para a merenda e todos se servem com um pouco de cada coisa. O peixe assado com farinha é uma das coisas mais apreciadas nessas merendas, em todas as farinhadas que fui, sempre havia sardinhas e/ou carás assados acompanhados de farinha puba. Tapioca também é outra comida que sempre está presente. Além dessas comidas, outros derivados da mandioca, como bolo manzape e beijus também são oferecidos, muitas vezes dados por algum vizinho, compadre ou familiar que também está ajudando e trouxe de sua farinhada. Além do já citado, sempre aparecem como café da manhã ou merenda, ovos de galinha caipira acompanhados de farinha puba, com um punhado de pimenta do reino e sal para temperar, alguma carne assada, que

provavelmente sobrara de outra refeição, e bolos. No almoço, podem ser servidos baião de dois ou arroz branco com feijão de corda; galinha caipira ou frango de granja; farofa do caldo da galinha caipira; carne de porco assada; macarrão espaguete ao alho e óleo; carneiro ou bode. Durante todo o processo, há uma garrafa de água gelada que é oferecida àqueles que estão trabalhando, para que eles não precisem levantar para buscar. Ocorre também de passar garrafas com suco. A pessoa que oferece pode ser a que está responsável por articular o todo ali na farinha, ou somente alguém que foi pegar água e oferece aos demais. A comida é necessariamente uma etapa técnica a ser cumprida, que compõe a complexidade deste saber e vivência locais. Por meio da comida, etapas se misturam, pessoas trocam e elementos se transformam. Afinal algumas das coisas que se come durante uma farinhada, um dia foi mandioca, especialmente farinha e tapiocas.

Figura 41 - Mesinha da merenda. Casa de Farinha Socorro e Leandro.



Fonte: o autor, 2025

Figura 42 - Nilda se serve durante o almoço.



Fonte: o autor, 2024

Beijus, Tapiocas, Manuê, Manzape

Figura 43 - Ivonete e nem fazem assam beijus.



Fonte: o autor, 2021.

Ao final das farinhadas, há também a feitura dos bolos, tapiocas e beijus. É o momento em que o forno, já quente da produção da farinha, é usado para fazer outras comidas a partir dos derivados da mandioca. As principais coisas feitas são os beijus e tapiocas, em farinhadas de farinha branca, e o bolo manuê ou manzape, em farinha de farinha puba. A produção será consumida pela família e compartilhada entre vizinhos e parentes.

No último dia, juntam-se várias pessoas, sobretudo mulheres, para mais esse passo da farinhada, são as pessoas que estavam à frente das comidas, as rapadeiras, comadres, vizinhas e parentes. Pela tarde, enquanto se torram as últimas levas de farinha, alguém rala os cocos que foram trazidos por outrem da cidade ou que outra pessoa deu ao dono/dona da farinhada. Os beijus e tapiocas são usualmente feitos de maneira coletiva, mas cada pessoa sabe o tanto de goma e massa que tem para o tanto de beijus que pretende fazer. A massa é misturada em bacias e as pessoas mais experientes ficam responsáveis por assar. No momento de assar, o forneiro muitas vezes também ajuda. É comum, como forma de agradecer pelo trabalho, o dono da farinhada diga para as rapadeiras tirarem goma para fazer um beiju para si. O mesmo

acontece para as parentes, comadres e vizinhas, que trazem apenas os temperos (coco, gergelim, castanha).

Das farinhas de farinha puba se fazem os bolos conhecidos como manuê ou manzape. Eles são feitos com massa puba, açúcar e coco. No contexto, estudado usa-se o coco da praia, mas em outros locais usa-se tradicionalmente o coco babaçu. A massa do manuê é preparada e colocada em folha de bananeira que é fechada, fazendo um invólucro parecido com um envelope. Para que asse sem abrir, coloca-se um caco de telha sobre a folha.

O preparo dos beijus consiste em desmanchar a goma fresca e misturá-la com a mesma medida de massa de mandioca, a essa mistura será somado o coco e um pouco de sal. Diferente dos beijus, à tapioca não se acrescenta massa. O gergelim é outro *tempero* utilizado e pode ser usado junto com o coco ou sozinho. Os beijus e tapiocas são grandes, medindo cerca de 20 a 30 centímetros de diâmetro e 3 a 3,5 de altura. O beiju distingue-se facilmente da tapioca por sua cor mais amarronzada e seu, dêem-me licença poética para dizer, gosto mais marcante de farinhada. Apesar de os dois serem feitos, a grande atração da farinhada é o beiju. Quando eles começam a assar, o cheiro chega longe e atrai a casa inteira. Os beijus e tapiocas se comem acompanhados de café.

Figura - Preparação do bolo manuê/manzape.



Fonte: o autor, 2024

Farinha boa: técnicas, apreciação e valor

Todos os passos e ramificações da cadeia operatória das casas de farinha tem o objetivo de fazer a melhor farinha possível, com características que marcam o artefato final como uma boa farinha. Como já observado ao longo do capítulo, a farinha branca pretende ser uma farinha mais fina e macia, isso porque ela será usada para a preparação de farofas, pirões, caldos, pastelões; para feitura de corante e para alimentação animal. O tanto de goma que essa farinha tem também é outra característica que lhe dá mais prestígio. A farinha d'água, ou *puba*, é a farinha que vai direto ao prato, ou seja, na maior parte das vezes ela é consumida assim como foi feita, mas também pode ser usada para fazer farofas, cambicas, dentre outros preparos. O que se procura nela é que seja uma farinha crocante. O tamanho dos caroços não é consenso, há aqueles que gostam de farinha *baguda*, já outros preferem os grãos medianos. Junto com a textura, a cor é dos aspectos mais importantes nas duas farinhas, a farinha branca quanto mais branca, mais será valorizada e a farinha d'água quanto mais amarela melhor.

O passar do tempo faz com que novas tecnologias cheguem e se somem às técnicas já utilizadas há décadas, séculos se formos contar que as primeiras pessoas que fizeram farinha, no contexto estudado certamente aprenderam com antepassados, que também já reproduziam a mesma cadeia de outras formas. Em algumas ocasiões, essas tecnologias dão certo e se incorporam, como o uso do motor para mover a *bola* e a *bola* inclinada, que Leandro acabou de implementar. Outras não, como o *remédio* (corante), que fora utilizado para deixar a farinha mais amarela e assim gerar uma valorização no preço, mas que modificou o gosto e assim foi não foi aprovado pelo *povo* (Sautchuk, 2017, p. 24). Ainda sobre o insucesso de novos objetos técnicos, se faz oportuno citar o trabalho de Di Deus (2017, p. 255) sobre a heveicultura, em que o autor e seus interlocutores apontam que o insucesso da implementação da faca elétrica nos seringais se deu por não se levar em consideração as operações e os operadores. O autor coloca:

O modo de interação dos trabalhadores com os objetos técnicos, e as apropriações particulares e modificações, são sintomáticas dos desafios enfrentados por eles em suas experiências práticas. Ou, em outras palavras, de **como o processo de inovação ou invenção não termina nas mãos dos engenheiros e designers, mas continua na prática dos usuários** (Di Deus (2017, p. 255, grifo meu).

A partir do trazido pelo autor, poderíamos dizer que cadeias operatórias cujos artefatos são comidas, como é o caso farinha, os atos técnicos não terminam na finalização do artefato, mas em seu uso, apreciação. Como no citado caso do corante na farinha, que de início parecia

ser uma coisa boa para que se conseguisse vender melhor, mas a modificação do gosto da farinha fez com que a inovação não tivesse prosseguimento.

O que percebemos é que aqueles, que estão há muitos anos na mesma prática, vão percebendo pequenos detalhes técnicos que fazem diferença e daí vão surgindo novos componentes de instrução na cadeia. E, a partir deles, os modos de fazer diferenciam-se com o passar dos anos, resultando em diferentes artefatos, porque diferentes agentes modificam cadeias, não no sentido de evolução, e sim no de expansão.

Os bons atributos da farinha são sempre comentados entre os interlocutores. A família Lino de Brito é elogiada por saber fazer uma boa farinha no contexto local. Nota-se que há uma expertise e um cuidado com o passo a passo técnico, não apenas uma eficácia com o fim monetário. Por exemplo, Devalda comenta sobre a farinha de Socorro e Leandro e compara aos modos, como se fazia antes:

A farinha deles é muito boa. Os meninos- Leandro e Socorro- só serram o tanto que eles vão torrar. Por exemplo, eles vão começar segunda a torrar. Já domingo, a Socorro vai tirar ela todinha e jogar em outro tanque. O Leandro só serra o tanto que dá na prensa. A prensa é a fornada que ele vai fazer. Quando for de manhã é que ele vai serrar o resto e imprensa de novo. Antigamente, esses velhos, João Paulo, Chiquim, Totó serravam a mandioca todinha, colocavam na prensa e o resto dentro do tanque e ficava lá azedando. Fazia a farinha e quando a gente ia comer, chega doía no dente. Imprensavam, colocavam outra, mas ficava duas, três prensadas para o outro dia.

Hoje se deixa a mandioca fora, mas só serra quando está na metade da torração daquela que ele já imprensau, é que eles vão imprensa outra para quando ele terminar de torrar, aquela já está no ponto de novo. Antigamente, se colocava a mandioca no riacho, dentro de sacos. Colocava ela com cascas. Saía toda a casca. Os fornos eram bem pequeninhos, só uma rodinha. Hoje em dia não, são umas farinhas muito boas. Hoje em dia quase todo mundo faz assim como Leandro.

Uma das recomendações para que a farinha fique melhor, principalmente a branca, para ficar mais branca, é ser arrancada e feita no mesmo dia. Se passar de um dia para o outro já vai arroxendo. *Farinha branca boa é colocada e rapada no mesmo dia.* Socorro me dá o exemplo de alguém que colocou 20 cargas, fez uma parte e a outra ficou para o dia seguinte. Essa que foi no mesmo dia ficou muito branca, já a outra ficou mais *amarelosa*.

A cotação de venda da farinha é outro assunto que sempre está presente e acompanha a prosa sobre a qualidade dela, afinal, como disse Raimundo em fala já citada, a farinha é o que deixa alguma renda para o trabalhador. Em ocasião já citada antes, falava-se que Cilene

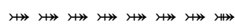
fez de metade com a família de Ildo uma farinha que ficou muito branca. Socorro conseguiu vender essa farinha por 180 reais o saco. Já Idalécio fez em parceria com outra pessoa, em outra casa de farinha, mas na mesma época. Como foi torrada em forno de ferro, acabou ficando *roxa* e grolada, parecendo farinha puba. Socorro levou para vender⁴⁰ na mesma pessoa que havia comprado a de Cilene, mas só conseguiu 120 reais. Segundo Socorro, essa desvalorização da farinha acontece porque quando a pessoa quer farinha branca, ela quer que seja branquinha e fina. Há exceção, se for para fazer corante, como o que importa é o vermelho do corante, então mais arroxeadada também dá certo. Socorro comenta que para a farinha ficar boa depende também da mandioca e do torrador. *Tem gente que se aperreia e aí deixa a farinha quase o pó, ou então deixa ela mole e aí pode mofar.*

Em outra momento, o assunto da conversa no alpendre eram os preços e os atributos da farinha, comentava-se que a do Pará estava sendo vendida a 12 reais e a nossa estava a 8 reais, o quilo. *Um saco (50 kg) estão pagando 300,00, antes estava 320, mas há lugares que só querem pagar 250,00, como em Barroquinha.* O sr. Chico Cândido comenta que, nesse cenário, é melhor guardar. Raimundo emenda dizendo que o *preço da nossa não baixa mais, só baixaria se a do Pará viesse, mas eles* (os paraenses) *estão fazendo muita cerveja de mandioca, que não dá trabalho para o agricultor, porque ele só planta, colhe e manda para a fábrica. Diferente da farinhada que dá muito trabalho.* Raimundo comenta que há pessoas que acham caro o preço da farinha, mas que dá muito trabalho fazer. E Jesus diz que é muito sofrido, porque tem que plantar, comprar veneno, adubo, para dar somente duas arrancas.

Em uma das noites em que fui à casa de Socorro, ela comentou sobre o preço da farinha, falou que esse ano ficou com um preço bom e não caiu de jeito nenhum, mesmo quando o pessoal já estava fazendo farinhada. Socorro perguntou para a mãe se a gente não tinha vendido nossa farinha e, quando ela respondeu que não, Socorro então disse que está para baixar (os preços da farinha produzida aqui), porque começa a chegar farinha do Pará nessa época. *Quando a do Pará entra, a local desvaloriza.*

Segundo os interlocutores, não há a devida valorização do longo e exaustivo trabalho realizado em toda a cadeia operatória da farinhada. Parte das falas se referem aos comerciantes que compram farinha para revender. Como na fala de Raimundo: *só tem preço o que é deles. Só trabalham sem botar força e ganham dinheiro, mas vai um trabalhador que bota força para ganhar mil reais, tem é zé.*

⁴⁰ Essa tarefa de levar para vender, ocorre porque ela faz horário, então acontece de as pessoas mandarem as coisas por ela para vender na cidade sem precisarem se deslocar.



O que percebemos é que aqueles, que estão há muitos anos na mesma prática, vão percebendo pequenos detalhes técnicos que fazem diferença e daí vão surgindo novos componentes de instrução na cadeia. E, a partir deles, os modos de fazer diferenciam-se com o passar dos anos, resultando em diferentes artefatos, porque diferentes agentes modificam cadeias, não no sentido de evolução, e sim no de expansão.

A farinhada, muito mais que um momento de produção do *povo do interior*, é o condensamento do modo de vida camponês baseado nas ajudas mútuas e na resistência de um saber fazer aprimorado nas casas de farinha. É a celebração da mandioca como pilar básico da soberania alimentar de um povo, que planta, faz farinha e festeja a sua fartura. É a comida do interior que circula e se espalha por todos os cantos.

História de farinha

Antônio Crespo era quem vinha pegar as carradas de farinha, levava para vender em Camocim. A farinha era colocada nos paióis, estruturas semelhantes a quartos, a construção é parecida com as casas feitas de barro, no entanto depois de se colocar forquilhas e do envaramento, são colocadas palhas em vez de barro, para servir de paredes. Eram feitos dentro de casa. Nos paióis se colocavam os sacos de farinha. Damião vendia algumas carradas a Antonio Crespo e às vezes também levava para vender nos carros que passavam comprando no interior, de quinze em quinze dias.

O Antônio Crespo vinha comprar e levava para vender nos Benícios, um grande armazém que havia em Camocim na época. Jesus explica que nessa época era melhor, porque os armazéns compravam em grandes quantidades e ficavam vendendo em Camocim, para os donos de comércios menores. Hoje em dia não, não tem quem compre em grande quantidade, é difícil vender a produção.

Não vêm mais carros de fora para comprar, como havia antes e se a pessoa decidir ir vender em Camocim, precisa antes acertar a venda, porque corre o risco de gastar com a viagem e não conseguir vender. Quando há farinha do Pará sendo vendida, fica ainda mais difícil de vender, porque aquela é mais valorizada.

Se chegar uma carrada daqui, chegar uma outra do Pará, a daqui fica relaxada...porque depois chega lá, um bota um tanto, outro bota outro, e outro bota outro, e

depois amarra tudo aí, pronto. Os corretores todos se escondem e você fica com a sua carrada de farinha, se você não quiser vender pelo preço que eles querem, você volta com ela. Às vezes é pouca farinha e eles ainda ficam botando banca.

A farinha produzida localmente não é muito valorizada, já a farinha paraense por ser já muito conhecida e apreciada acaba por prejudicar as vendas da local. Quando o Pará não está fornecendo, é que a farinha local tem uma melhora no preço da venda.

A farinha produzida aqui não possui aditivos químicos, que em alguns lugares são colocados para que a cor fique mais amarelada, o que acaba por valorizar a farinha. Jesus conta que as pessoas até chegaram a usar, mas *não foi aprovado*, ou seja, o resultado não foi muito benéfico para as vendas, não foi bem aceito.

Eles deixaram de botar, não botaram mais não. Porque aquela farinha com remédio faz é mal à pessoa...Essa daqui não, é simples mesmo e eles vendem por do Pará. Depois que está na mão deles, eles vendem por do Pará.

Apesar de não ser valorizada, não ser comprada por um preço que os produtores acham justo, diz-se que depois que os revendedores compram, vendem por farinha paraense, que tem um custo bem mais alto.

Uma vez uma pessoa da comunidade de Laranjeiras levou uma carrada de farinha para vender em Camocim, mas chegando lá não achou quem comprasse. Teve então que voltar para casa com a farinha. Decidiu armar um revés para os compradores que rejeitaram sua farinha. Contratou um caminhão de frete de um senhor que trazia farinha do Pará, acertou com ele para pegar a farinha nas Laranjeiras. Quando chegou na cidade anunciou a farinha como paraense: olha a farinha do Pará! Vendeu toda a farinha.



5 COMIDA NO *INTERIOR*

Introdução

Broas, *esquecidos*, bolos de mandioca, *manzape* ou bolo *manué*, galinhas, *maria isabel de arroz torrado*, *muncunzás*, *cambicas*, tapiocas, são rastros históricos de uma cultura alimentar, passada por gerações, por meio de ensinamentos, mas sobretudo pelo fazer ao pé do fogão. Como Araújo (2012, p. 1) nos diz, em seu estudo sobre os sabores da comida sertaneja piauiense: “mais que as receitas das comidas típicas do sertão, são transmitidos os códigos comportamentais, as diferenciações de gêneros, as hierarquizações sociais, as regras de distinções socioeconômicas”.

Concordando com a autora e a partir das inquietações que o tema me impôs, faço uma tentativa de mostrar como a comida perpassa de diversas maneiras o dia a dia dos camponeses nas comunidades estudadas, trazendo neste capítulo histórias contadas pelos interioranos, relações sociais imbricadas no fazer culinário, ritualizações em torno da comida e circulação da comida entre casas e cidades, que traça e reafirma parentesco e vizinhança no *interior* de Camocim, se espalhando por onde os sabores possam alcançar.

Lévi-Strauss nos diz, ao falar sobre contrastes em diferentes sistemas culinários, que essas distinções podem ser colocados em correspondência com pontos não alimentares, mas de ordem sociológica, econômica, estética ou religiosa, dessa forma podemos descobrir, como **“a culinária de uma sociedade é uma linguagem, na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura”** (Lévi-Strauss, 2006, p. 448). Dessa maneira é mostrando um pouco do que é a produção alimentar do *povo do interior* e as formas que ela vira comida (comidas, modos de preparo, ingredientes, histórias) que tento demonstrar como a comida é feita e como a comida faz o lugar.

A comida circula entre as casas e para além delas, sempre utilizada como um gesto de agrado, por aqueles que têm proximidade, apreço ou afeto, seja por parentesco ou amizade. Ou ainda é código primeiro da hospitalidade do *povo do interior*, que sempre oferece algo para aqueles que chegam à sua casa. É costumaz que quando se visita uma casa, a pessoa que é visita seja convidada para comer, para tomar um café ou mesmo para ficar para almoçar ou jantar a depender do horário que se faça a visita. Rita, por exemplo, comentou comigo que sempre que vai à casa de Socorro é convidada para jantar. Por outro lado, se acontecer chegar muito próximo do horário de alguma refeição, os donos/donas da casa se sentem

constrangidos de não ter o que oferecer ao chegante, então a dona de casa irá preparar alguma coisa às pressas para a visita.

Cerqueira (2010, p. 226) nos fala, ao retratar “o povo dos buracos”, que “o querer-bem, vimos, manifesta-se nas dádivas mútuas de prosa e comida, sendo também seu efeito e seu criador. Uma série de expectativas em relação à continuidade desta troca é cultivada entre parentes”. O que podemos ver também muito bem retratado nas relações que se desenham do Cupim ao Tapuío. Devalda, uma de minhas primeiras e principais interlocutoras, por exemplo, é uma que gosta muito de agradar. Sempre que eu ia à sua casa me dava alguma coisa, como siriguelas, um doce, uma cajuína ou alguma outra coisa das suas produções. Mesmo contrariando o marido, que não gosta tanto assim das visitas, o que gera risada do *povo*. Uma vez, quando ainda morava em Camocim, recebi uma caixa grande (dessas que cabem 12 litros de cachaça) de atas que ela havia mandado pelo *horário* para mim. A maneira de agradar, o querer-bem manifestado em dádivas mútuas de prosa e comida, como disse Cerqueira, acontece não só com os que moram longe, mas ainda mais com os parentes, amigos e vizinhos. Como exemplo, podemos tomar um doce de goiaba que Devalda havia feito certa vez, me falou que havia dado para Letícia, filha de Cilene, que havia gostado tanto que agora só falava no doce. Vez por outra, Letícia está por sua tia, Socorro, que é vizinha de Devalda e todas se encontram e fazem comida juntas. As tapiocas de forno são outra comida que simboliza bastante as trocas, como são poucas as pessoas que sabem fazer, ela passa a ser uma comida dádiva. Devalda vez em quando faz, junto com Toinha, tapiocas e dá uma ou duas para Rita, que traz cocos de seu quintal de Camocim para Devalda.

O *povo do interior* sempre tem algo para mandar, para dar para um amigo, um compadre, uma pessoa querida. Se ele sabe que o outro não tem, aí é que se reforça a premissa do agrado. E se não sabe, dá um jeito de saber, às vezes arrodando, às vezes diretamente. Em um dos dias que cheguei na casa de Maria de Jesus, quando estava perto de ir embora, ela perguntou se o pai tinha feijão, como eu respondi que não, ela colocou feijão numa sacola e mandou para ele. Uma *mão-cheiadinha* para o compadre Chico comer um baião. É *jeito* camponês de tecer e reafirmar afetos, de criar gente e juntar gente.

Comidas e trabalho: quebra-jejum, merendas e a *perseguição do Ibama*

Há também que se falar nas comidas que perpassam o momento de trabalho e os hábitos em torno do comer ao trabalhar. Não é um tópico que tive tanto tempo de observação,

mas acho importante o registro. Falarei aqui de duas situações que vi mais de perto⁴¹, as comidas na roça e as comidas no carnaubal.

Quando as pessoas estão trabalhando nos roçados, saem muito cedo de casa para trabalhar, pode ser que o serviço comece às 5 ou 6h da manhã. O café da manhã, muitas vezes chamado de *quebra jejum*, é tomado em casa, mas pode ser que seja levado para a roça também. Perto de oito horas da manhã é feita uma pausa para a *merenda*, momento em que se comem ovos de galinha, com farinha d'água, sal e pimenta, ou ainda tapioca ou outra coisa preparada pela dona de casa. Se a roça é próxima de casa, costumam ser os filhos crianças e adolescentes que levam a *merenda* para quem está trabalhando, se é mais longe leva-se tudo ao sair de casa, Cerqueira (2010, p. 238) constatou situação semelhante em Minas Gerais. Hoje em dia o mais usual é que se retorne para almoçar em casa, não fazendo a refeição das onze horas na roça. O horário do almoço costuma ser entre 11h e doze horas. Se houver pessoas contratadas por diária, pode ser que seja com comida inclusa ou não, o que muda o valor pago. Mas é usual se dar a *merenda*, pelo menos. Na hora da merenda na roça, todos sentam-se no chão, ao redor do recipiente em que está a comida, próximo de alguma sombra. Usa-se apenas um recipiente e várias colheres.

Devalva me contou em certa ocasião que *cansou*⁴² de ir deixar comida para os trabalhadores na roça. Antigamente, levavam o almoço, lembra ela que levou para a Conquista, para o Olho D'água do Marinho, doze homens trabalhando, lá no *sertão*. Hoje em dia mandam a merenda umas 8h e no horário de 11h *os homens já vem voltando*. Antes davam [aquele que contratava] café, merenda, almoço e até janta por conta, mas hoje o pessoal não quer mais trabalhar o dia todo⁴³. Sobre o ambiente da refeição, ela faz o relato que seu esposo, Zé Antônio, trabalhou no João Lopes, às vezes cercando ou brocando, e levava coisas para a merenda, farinha com açúcar ou paçoca, onze e meia almoçava *embaixo das coisas mesmo*, mas hoje o *Ibama* [as fiscalizações são tratadas pelos interlocutores como feitas pelo Ibama] anda atrás do pessoal dos carnaubal... Ou seja, a fiscalização creditada ao Ibama, mas realizada pelo Ministério do trabalho, no combate ao trabalho análogo à escravidão e suas condições depreciantes, mudou um pouco da rotina de alimentação também nas roças, não somente nos carnaubais.

Nos serviços do carnaubal, o regime de trabalho é de dia inteiro, sendo assim tanto as merendas, quanto o almoço são feitas por conta da pessoa que está contratando o serviço.

⁴¹ Uma terceira que é comida durante a farinhada está descrita no capítulo dedicado a ela.

⁴² Sentido figurativo de que foi repetidas vezes.

⁴³ Este assunto abordo no capítulo sobre roçados.

Antes, as refeições se faziam em meio ao carnaubal, no entanto, como os inúmeros casos de trabalho análogo ao escravizado na região, se traçaram diretrizes para melhores condições de trabalho e uma delas é um ambiente de uma casa de apoio, onde os trabalhadores façam as refeições, com pratos e talheres individuais. Acompanhei apenas um ambiente de retirada da palha da carnaúba, porque Dão Paulo *tirava carnaubal* e usava a casa do Cupim como casa de apoio. Na ocasião, todos os trabalhadores sentaram à mesa e comeram por volta de meio-dia. As refeições são compostas por arroz, feijão, macarrão e alguma carne que varia entre frango de granja, porco e peixe.

Comidas do mato

Outro ponto importante sobre os hábitos alimentares dos camponeses do Cupim ao Tapuío, são as comidas do *mato* presentes na alimentação dos interioranos, sejam as *caças* ou as frutas. A caça é uma atividade que é bastante desenvolvida por alguns interlocutores, mas que infelizmente não houve oportunidades de acompanhar⁴⁴. O consumo desse tipo de carne complementa o prato camponês, aliado às criações e ao peixe. Percebe-se que a caça, assim como outras comidas, serve também como mediador da cordialidade e da gentileza entre os interlocutores, demonstrando aproximações ou costurando elas. É comum que uma pessoa presenteie outra com alguma caça. Em uma das farinhadas na casa de farinha de Socorro, vi uma cotia, que havia sido dada a Josué, seu filho, por seu amigo Zezinho, irmão de Cilene. Na casa de Raimundo, havia dois pebas que estavam sendo engordados em tambores que ficam no alpendre da casa, quando fui lá em maio de 2025, Fátima e ele disseram que tinham a carne de um tatu, esperando que eu fosse lá almoçar. Na ocasião do aniversário de Antônio Dué, morador da Fazendinha, havia no churrasco várias carnes, dentre elas um mambira e até mesmo uma cobra apareceu. No entanto, do réptil não foram todos que tiveram a coragem de comer por terem medo do veneno.

Já as atividades de coleta de frutas do mato são chamadas de *cata* e a que ocorre com maior robustez é a do murici. O murici é uma fruta amarelada, geralmente cresce próximo de fontes de água, como riachos, tem sua safra no *inverno*, dele os interioranos fazem suco ou *cambica*, esta última é um suco bastante grosso e é comida com farinha d'água. Em janeiro de 2025, fui acompanhar Maria de Jesus e outras pessoas da família Lino de Brito na *cata* dos muricis. Nos deslocamos de moto para um outro povoado, nas terras da Fazenda Luzitânia. Antes de irmos, a família estava com medo que o lugar tivesse sido afetado pelas obras da

⁴⁴ Sobre caça no campesinato cearense conferir Teixeira (2019).

agroindústria de eucalipto que está se instalando e já tomou parte do local. Os muricis são colhidos em uma grande área aberta, uma *solta*.

Além do murici, também há colheita de guabiraba, que é muito apreciada e dá nas chuvas de março. Há também frutas como o tucum(*Astrocaryum vulgare*)⁴⁵, a carnaúba e o canapum que não são comidos por todos, mas que crianças adoram. Existem outras frutas como atas e siriguelas que são muito benquistas, mas estas últimas são domésticas. Há ainda frutas que só foram comidas cotidianamente nos *tempos difíceis*, em que as condições de vida eram muito precárias e as refeições incertas. Uma delas é o jenipapo, que hoje em dia já é mais valorizado, porque se sabe dos poderes curativos, mas sempre me foi relatado por meu pai, que o fruto era comido por ele, quando criança e adolescente, *porque era o jeito para matar a fome*. O tema da fome, mesmo não sendo hoje a realidade das comunidades, atravessa a história e o discurso dos comunitários em diversas ocasiões. Foi justamente ao conversar sobre o jenipapo e o canapum, que fui levado ao tema de maneira mais intensa, durante a prosa na feitura das tapiocas, com Devalda, Toinha e Ivonete e em outra ocasião com Devalda. Mesmo que não seja meu objetivo e foco, enquanto pesquisador, falar desse lugar a partir da fome, não há como fugir do tempo e de um conceito que atravessa memórias e paladares no contexto local, então passo agora a falar um pouco sobre os *tempos difíceis e tempos mais ruins ainda*, como me falou Devalda em uma conversa.

Seca e tempos difíceis

Em determinado momento estávamos conversando sobre frutas, Devalda tinha comentado sobre pegar murici e falou que antigamente se comia jenipapo para matar a fome, que não sabiam, à época, que estavam comendo um alimento muito forte, muito poderoso. Daí começamos a falar sobre tempos difíceis. O assunto sobre os tempos em que as coisas eram mais difíceis de acessar, principalmente dos anos de seca, é um assunto que sempre volta nas conversas dos interlocutores. Também avalio que o sofrimento com a escassez, perpassa uma dimensão não alcançável em uma linguagem direta, mas há um constante discurso contra aqueles que são sovinas, avarentos. Acredito que como houve períodos

⁴⁵ Do tucum também se retira fibra vegetal, da qual são feitas redes. Relatam os moradores que em tempos antigos, quando não se tinham os tecidos sintéticos, havia muita extração de fibra do tucum, que era vendida. Em grande parte das casas tirava-se tucum para a venda. Mas com o tempo deixou de ser uma cultura que gera renda diretamente.

difíceis de escassez hídrica e por consequência escassez de alimentos, o passado ainda é vivo na memória coletiva.

Quando perguntei sobre as comidas que se faziam, ela me contou sobre o café. Antes o café, assim como nos últimos anos, era muito caro. Na época não se comprava o pó moído, mas os grãos e para que o café rendesse se juntava o coco do tucum. O coco da tucumzeira era recolhido depois que caía, se quebravam os coquinhos e torrava-se a amêndoa. Depois o café era torrado, quando eles estavam com cor parecida, então o tucum era adicionado ao café e em seguida adicionado açúcar e moída a mistura. Para uma quarta de café, se colocava meio litro de tucum já torrado. O café deveria ser muito puro para não ficar muito oleoso. Quando torrava, dava para sentir o cheiro de longe. O que ficava na panela, que antes era de ferro, se aproveitava para fazer outro café. Devalda contou que torrou muito café dessa forma, para Chico Miguel, chegou a torrar até de um quilo, para fazer para os trabalhadores que estavam na roça.

Em outra ocasião, entramos mais uma vez no assunto de tempos difíceis e como a alimentação camponesa é forçada a se adaptar às adversidades, durante a preparação das tapiocas da semana santa, na casa de Toinha, Ivonete começou a falar de canapum e disse que em 1959 deu muito canapum. Em 1958, houve uma seca muito grande, mas no ano seguinte as plantas nasceram com total vigor. Eu então perguntei, como ela sabia tal informação, visto que ainda não era nascida. *O pessoal conta, em 58 foi seca, muita gente ficou com fome. Quando foi em 59 deu muito maxixe, canapum, melancia, parecia uma coisa de Deus.* Devalda então nos contou que *em 1958, o pessoal perdeu todas as suas plantas, não teve inverno. Queimaram, mas não teve inverno. A maioria das famílias saiu para trabalhar na estrada de ferro.*

Eu já escutava as histórias sobre secas e sobre os tempos difíceis desde criança, nos relatos de como o pai fazia para *se virar* em uma família com muitos irmãos, sendo o mais velho, mas não sabia de detalhes desses períodos, o que já sabia de antes é que o regime de apadrinhamento e ajuda entre vizinhos funcionava como um amparo nos *tempos ruins*, situação semelhante à narrada por Teixeira (2019, p. 71). As famílias que tinham melhores condições ajudavam outras famílias que não tinham com que se manter. A farinha de mandioca, como sempre presente, servia como uma das fortalezas para sustentar o povo. Mas, na seca relatada, a situação foi de tamanha gravidade que as pessoas tiveram que migrar, mesmo que temporariamente, para sobreviver, porque até a farinha faltou.

Figura 45 - Estação Ferroviária de Camocim.



Fonte: IBGE, ano 1959.

Devalda conta que seu pai e seus três irmãos mais velhos, Renato, João e finado José, *eles pixotinhos, dezessete, dezesseis anos*, foram trabalhar na construção da estrada de Ferro de Sobral⁴⁶, que ligou durante muitos anos o Porto de Camocim à sede do município de Sobral. Ela conta que seu padrinho, o sr. Jonas Ciríaco levou a família para morar em uma casinha que tinha no bairro Tijuca, em Camocim. A mãe dela ficava em casa com os pequenos, *era uns andando, outros engatinhando e outros na rede, porque era todo ano um filho*. Toinha diz que seu pai também trabalhou nas mesmas coisas e que o pagamento era uma

⁴⁶ De início é possível imaginar, como foi para este pesquisador, que a interlocutora havia se equivocado na informação, tendo em visto que a Estrada de Ferro de Sobral foi construída entre 1879 a 1894, quando começou a operar o ponto final chegando na cidade de Ipu, o trecho até Crateús foi inaugurado em 1925 e em 1950 há construção e início da operação do trecho que interligou a Estrada de Ferro de Baturité. No entanto, pesquisando sobre as obras realizadas em Camocim em 1958, foi possível encontrar dois pequenos textos publicados pelo professor Dr. Carlos Augusto Pereira dos Santos, em seu blogue Camocim Pote de Histórias. Em 1958, o então prefeito da cidade, Murilo Rocha Aguiar pede licença de dois meses e vai até Brasília, frutos da viagem, vieram então uma obra de construção do sistema de abastecimento de água e a construção do Cais do Porto. Mas em outro texto seu, é possível identificar que Camocim por estar no litoral recebia muitos migrantes e um dos lugares em que as pessoas se empregavam era a serviço da Estrada de Ferro de Sobral, mas ao invés de construção se tratava da limpeza das ferrovias. Ao que pensamos que o mais possível era que se tratava desse serviço para o qual o pai e irmãos de Devalda e inúmeras outras pessoas das comunidades estudadas foram contratadas na época.

cesta de alimentos⁴⁷. Devalda confirma e relata que na cesta vinha uma fava, que para cozinhar era um tormento, vários feixes de lenha para cozinhar a fava. Foi uma época muito difícil. Devalda relembra a história dizendo que conseguiram vencer, apesar das perdas, porque muitas crianças morreram. Sua mãe doou uma de suas irmãs, porque estava muito doente e ela tinha medo que a filha morresse:

Em 59, a minha mãe deu. Não, em 58. Ela nasceu em 58. Mas a minha mãe já deu em 59. Início de 59. Ela pegou essas doenças, de diarréia, coisa de dente. Minha mãe pensava que a bichinha ia morrer. E se ela não tivesse dado ela tinha morrido mesmo. Porque ela não tinha condições de comprar remédio, nem para consultar. E nem a mortalha da bichinha não tinha condições de comprar. Um bando pequeno, o que o pai trazia, a cesta e o trocadinho só dava mesmo para semana de novo.

No ano de 1959, as pessoas plantaram de novo e foi um ano de muita fartura. Era tanta melancia, tanto maxixe, feijão. Minha mãe disse que era assim [faz sinal com as mãos mostrando que é uma grande quantidade]. Mas antes de amadurecer, era tanta fome, tanta precisão, que a minha mãe disse que ia lá, juntava uma bacia de maxixe, tirava as vagenzinhas de feijão bem verdinhas, cortava bem miudinha com a faca. Como quem corta verdura. Cozinhava tudo junto para alimentar os filhos dela. Pois é, eu que já sou de 60, não passei por isso, graças a deus. Mas os mais [irmãos] velhinhos contam.

*Outros que não tinham feijão ainda, pegavam aquelas pontas de rama de melancia, berra-do-égua (*Portulaca oleracea*), que é uma plantinha que ela nasce nas roças, que ela imita aquelas onze horas, a folhinha dela. Minha mãe disse. Essas famílias do Seu Chiquim Ciano, ali o pai do Chaguinha, do finado Totó, faziam isso. Porque a roça estava cheia, mas não tinha ainda milho, feijão. Eles iam capinar, aí traziam. Levava aquele uruzinho, traziam aquelas trouxas, pés de berro-do-égua, com as pontas das melancieiras, que a gente capa para poder dar. Lavava bem lavadinho, cortava, botava ali um arrozinho dentro, uma coisa, fazia um almoço, uma janta. Era muita precisão.*

A batata cipó de boi era outra alternativa usada no período da seca. Devalda conta que a batata é usada nos tempos ruins para alimentar o gado, mas nessa época *mais ruim que teve* [seca de 1958], os homens iam no *mato*, arrancavam a batata, serraram, lavavam e faziam farinha. A batata é avermelhada como a macaxeira, como um cipó bem grande, não é uma planta cultivada/domesticada, ela nasce espontaneamente nas roças. Se a terra for boa, um

⁴⁷ Apesar do relato de Toinha, acredito que o pai da interlocutora se refira a Seca de 1982 e o trabalho nas chamadas *Emergências*, que foram obras feitas para empregar a população castigada pela seca. Isso porque o sr. José Crespo não tinha idade laboral no ano de 1958.

desses espécimes pode chegar a quatro metros. Em outros momentos a comunidade já usou a batata para a venda para os criadores de gado. Gerardo e Zé Antônio, por volta do ano de 1981, arrancavam e vendiam para pessoas fazerem ração. Mas 1958 e 1959 foi feita farinha, porque não havia mandioca e ninguém tinha condições de comprar. Situação parecida com as relatadas nos narra uma interlocutora de Woortmann:

No meu tempo (na década de 1940), tudo era muito difícil na colônia... Se comia mestruz, era na salada, com toucinho, cebola, assim. Era o que tinha. Depois, lá por setembro, outubro a mãe já tinha, rúcula, alface, couve (da horta) dela. Mas mestruz se comia era no inverno, me lembro bem, era aquele frio e era nós crianças que tínhamos que buscar, de tamanco... Se a gente conta isso para esse aí (netos), eles riem, não sabem que isso se come. Ficam debochando – a vó comia mato! Como remédio eles sabem, com álcool para batidas, essas coisas, mas como comida, não (Woortmann, 2013, p. 10).

A autora ao nos falar de como idosos descendentes de italianos no Rio Grande do Sul lembram de como o mastruz era consumido como salada em tempos difíceis na década de 1940, nos aponta para o caráter dinâmico das práticas culinárias, em que o que é ou não comível, pode se modificar “diferentes épocas, diferentes gerações, numa mesma região e grupo étnico” (Woortmann, 2013, p. 10), indicando também uma multissitucionalidade (Rattes, 2017, p.103) dos sistemas alimentares no tempo. Situação de mudanças de hábitos alimentares em tempos de escassez já foi apontado anteriormente por Lévi-Strauss (1983, p. 184).

Um passado e presente vivido no semiárido, o convívio com a seca em um tempo em que as políticas públicas não eram empregadas de maneira adequada para auxiliar a população mais empobrecida (Castro, 1984, p. 271), mas pelo contrário, servia como moeda de troca para locupletar ainda mais aqueles já abastados, me parece fazer com o que tema da fome e como se lida com comida e dinheiro esteja sempre presente nas prosas. O enaltecimento da fartura, de ter coisas boas para comer e a fofoca sobre os *sovinas* é constante na prosa cotidiana, um dos assuntos mais comentados nas farinhadas, por exemplo. Se hoje se vive tempos melhores, se tem as *ajudas do governo*, há que se aproveitar, para se viver com dignidade e mesa farta. As falas sobre fartura, tempos difíceis e mesquinhez andam lado a lado. A forma como as pessoas vêem a comida e sua circulação é ponto a ser colocado.

Quem guarda com fome, o cão vem e come: comida, avareza e a importância da fartura

A dualidade de fome e fartura, no meio estudado, enseja pensamentos diversos nos interlocutores, mas uma frase que simboliza o pensamento de grande parte deles é a que nomeia este tópico: *quem guarda com fome, o cão vem e come*. A frase me foi dita por Maria de Jesus, quando relatava um episódio que fala, ao mesmo tempo, de circulação de comida entre parentes e sobre mesquinhez. Falava sobre uma vez que estava precisando de goma para mandar para os seus filhos que moram no Rio de Janeiro. O que é muito comum de ser feito, não só nas comunidades estudadas, mas em diversas outras comunidades camponesas como apontam outros estudos (Virgílio, 2018, p. 115). Pois bem, um de seus filhos, Zé, estava no *interior* e ela aproveitaria para que ele levasse a goma para seus irmãos. Como ela não tinha goma suficiente para mandar para todos, foi até a casa de uma vizinha que ela sabia que havia feito três sacos de goma e não costumava comer beiju ou tapioca. Chegando lá perguntou a vizinha se ela poderia vender a goma, o que a vizinha respondeu:

Da minha goma, eu não vou vender não!

Maria de Jesus: *Mulher, para que tu quer goma, se do ano trazado, tu ainda tem mais de meio saco.*

Vizinha: *Não quero nem saber, não vai⁴⁸ vender não.*

Depois de um tempo, a vizinha decide colocar um preço:

Vizinha: *é mulher, mas se tu quiser a goma é 10 reais o litro...*

Maria então me relata que o preço não era razoável, que a vizinha queria vender a goma e *a vontade do dono junto*. Com o preço absurdamente alto, Maria não comprou a goma da vizinha, que não queria vender.

Três sacos de goma, mas não vendeu não. Não vendeu e não fez um beiju, nem um beiju! Se for para dizer, está aqui um beiju aqui para remédio. Um beiju para remédio a pessoa já tinha morrido e não tinha comido não. Não fez nada. A goma não se acaba, porque eles não comem.

Maria narra que a família é muito *miserável* — o que no contexto local significa mesquinho, avarento—, que mesmo tendo em casa três sacos de goma, não fazia nada com ela. O marido dizia que não comia, porque não gostava de tapioca, mas Maria contesta, dizendo que quem não gosta de algo, não gosta em todos os lugares e que o dito vizinho, *come que é uma beleza*, quando é na casa de outras pessoas. *É muito miserável, um homem*

⁴⁸ Jesus usa o verbo na terceira pessoa, mesmo falando a frase toda como se fosse a outra pessoa, isso é comum no discurso dos interlocutores ao contarem histórias no dia a dia, como já dito.

daquele. E é os dois [o casal]. A postura dos vizinhos que não quiseram vender e também não comem *nenhum beiju*, é extremamente condenada por aqueles que exaltam a fartura e a comida como um dos maiores bens que a população camponesa tem. O que também vejo apontado por Ana Carneiro, que nos fala em sua tese sobre semelhante julgamento do “povo buraqueiro”: “E na família do outro, diz-que toda vida foram gente ruim - a casa é de porta fechada - aquela segurança no de-comer. **A farinha lá guardada pubando e eles nem pra trocar por uma quarta de boi.** Diz-que os filhos, comer, só depois que os pais comiam, mas isso já é maldade do povo...(Cerqueira, 2010, p. 233, grifo meu). Ou ainda, em “A terra dá, a terra quer”, em que Antônio Bispo dos Santos/Nego Bispo nos fala sobre como os quilombolas vêm o comer:

A comida para nós é uma parte necessária, nunca lidamos com ela de maneira mesquinha. Às vezes, quando chegamos em alguns apartamentos do povo eurocristão monoteísta, percebemos que a comida é tratada como uma coisa proibida. **Chegam até a esconder a comida das visitas!** “Ele vem só para comer, parece que vive morto de fome, que não come em casa ou que não sabe que o custo de vida está alto!”. Já para nós, é justamente o contrário: “Ele veio e nem comeu? Eu fiz uma galinha e ele não aceitou?”. É uma desfeita se a pessoa vem à nossa casa e não aceita a nossa comida (Santos, 2023, p. 40, grifo meu)

Os relatos sobre outras pessoas com o mesmo comportamento dos vizinhos de Maria de Jesus é comum, como um caso citado, durante a farinhada de Raimundo, de um senhor que não gastava com nada, não comprava quase nada de comida para si e depois que faleceu encontraram bolos de dinheiro deixado em um canto escondido da casa. O caso foi comentado e seguido de falas que diziam que temos que aproveitar para comer coisas boas e que gostamos enquanto podemos, que já houve tempos muito ruins e sofridos e agora as coisas estavam melhores, então as pessoas não podiam se privar. Ou ainda outro caso sobre um senhor que não gostava de receber visitas em casa, para ter que lhes dar de comer, o que foi também alvo de críticas, porque pelas normas sociais da comunidade o visitante tem que ser bem recebido e o receber bem passa especialmente pelo comer bem, como afirmou Santos (2023, p. 40) sobre o contexto quilombola⁴⁹.

Ainda sobre a história da goma, para resolver a situação, Maria tirou uma *mão cheia* de goma para cada um dos filhos, já que não conseguira comprar para dar um saco para cada um deles. *Não dá para eu dar um saco, mas pelo menos uns 8 litros para cada um comer pelo menos uma tapioca.* Maria explicou que naquele ano não tinha muita mandioca, havia plantado somente nas proximidades de casa, onde já estava sombreado pelos cajueiros, por

⁴⁹Refletindo sobre o tema, me perguntei também pelo outro lado, será que as pessoas mencionadas o são assim por serem ou por temeridade de novos tempos ruins. Não foi possível averiguar a questão, porque não tive contato próximo com pessoas com a citada postura e não era o foco de interesse na presente pesquisa.

isso a mandioca dera muito fina, *só esporão*. Mas dessas *arrancas* foi que foi possível tirar as *mão cheias* para mandar para os filhos. Zé, seu filho, tinha comprado um saco, mas também tinha as filhas dele para compartilhar, então Maria combinou que ela mandaria para os irmãos dele e ele tiraria somente para as filhas.

Maria explica que como hoje as pessoas não fazem tanto farinha branca, preferindo a farinha d'água, há pouca oferta de goma para a compra. Há pessoas que fazem toda [a mandioca] de farinha d'água e não tiram um *farelo* de goma. Mas ela prefere, mesmo que seja pouca, sempre tirar goma: *eu tenho que tirar minha mão cheinha de goma para tapioca, uma farinha branca para fazer um corante, para comer um pirão escaldado aqui e acolá. Você sente vontade de comer um pirão escaldado..não tem farinha!* Mesmo a farinhada sendo um dos meios que as famílias têm para adquirir renda, persiste a ideia da comida para além do dinheiro ou mercadoria. A comida se faz ponte para momentos prazerosos de felicidade gustativa. Passo então a falar da comida e da celebração da fartura e como a comida se insere em diferentes contextos interioranos, mediando hospitalidade e o viver bem camponês.

Arroz Torrado, a celebração da fartura e do gosto do interior!

Figura 46 - Maria isabel de galinha caipira e arroz torrado.



Fonte, o autor, *inverno* de 2025.

José Reginaldo Santos Gonçalves, ao escrever sobre sistemas culinários e patrimonialização, nos fala que há uma distinção, do ponto de vista temporal, entre os estudos que seguem a linha da nutrição, do alimento e da fome, em oposição ao ponto de vista etnográfico que segue uma linha do paladar. O primeiro segue uma temporalidade histórica e

o segundo um tempo próprio, que assume uma permanência notável (Gonçalves, 2007, p.166). O intuito a partir desse ponto é falar um pouco melhor sobre ocasiões que para mim parecem marcar o paladar camponês e a percepção das comunidades estudadas acerca do comer bem. Situação mais exemplar dentre todas as que acompanhei, talvez seja do arroz torrado na maria isabel, que descrevo a seguir.

Numa das vezes que fui à campo, houve um momento que pareceu ser muito significativo para a família Lino de Brito e pelo que observei para todas as pessoas das comunidades estudadas. A preparação do arroz torrado e sua degustação. Um deleite! Era domingo de manhã, eu já havia chegado ao *interior* no sábado à noite, mas pernoitei no Cupim. No domingo pela manhã, bem cedo, enviei mensagem para Maria de Jesus, minha principal interlocutora até o momento, e segui para sua casa, como já havia sido combinado anteriormente. Ao chegar, ela foi dizendo: veio comer *maria isabel de arroz torrado* com a tia! O que foi notável, desde o início, foi o tamanho entusiasmo com que ela falava sobre a comida. Uma mistura de orgulho e apreço ao arroz que beira a reverência. Não se tratava de uma comida qualquer, cotidiana, parecia estar cercada de um rito de preparação própria, um sabor distinto. O que de fato comprovei na hora do almoço, eu já havia comido maria isabel inúmeras vezes e também já havia comido *arroz da terra* torrado, mas aquele estava sem igual.

O *arroz da terra*⁵⁰ é como as pessoas de Camocim chamam o arroz plantado na região, distinguindo-o dos outros arrozes que são comprados nas mercearias da cidade. O tipo de arroz plantado é de um grão um tanto maior que o comercial agulhinha. No entanto, eu não consegui identificar qual o nome da variedade, mas acredito que seja uma variante crioula. Ao serem perguntados sobre o assunto, as interlocutoras dizem *é daqui mesmo*.

A família havia colhido e torrado o arroz na última semana. A torração do arroz é uma atividade coletiva, que para ser realizada conta com a ajuda de outras pessoas, no caso de famílias menores, são convidados outros parentes e/ou vizinhos para o ritual. Pelo que me contou Maria de Jesus, para a feitura do arroz torrado é necessário que o arroz seja *apanhado* quase verde, *de vez*, expressão que localmente quer dizer o estágio entre o verde e o maduro de uma fruta ou legume. Não é qualquer arroz que dá certo. As pessoas até torram o arroz depois de maduro ou seco, mas *bom mesmo* é quando ele está nessa fase. Para a torração tinham vindo Wilson, filho de Maria de Jesus que mora em Camocim, e sua esposa Cristina, que se somaram a Maria de Jesus, Chico, Raimundo, Fátima e Moisés. Apesar do arroz ser de

⁵⁰ Da terra é como os interlocutores e os camocinenses em geral se referem as várias coisas que são por eles produzidas, como manteiga da terra, sabão da terra e arroz da terra.

uma única roça, que no caso é compartilhada entre a casa de Maria de Jesus e de Raimundo, o trabalho é realizado em coletivo e ao final quem ajudou ganha uma porção de arroz, possivelmente também é chamado para comer no dia que for ser feito o prato.

Colheita

Ainda naquela semana, dentre várias outras atividades, na quarta-feira, fomos à roça para fazer outra colheita de arroz para fazer arroz torrado e comer maria isabel, como é necessário que o arroz esteja verde, havia pressa em colher logo, antes que só restasse o arroz seco. Chegando à roça, nos dividimos por fileira para *apanhar* o arroz. Levamos facas pequenas para ir cortando os cachos. Existem outras maneiras de colher o arroz, mas escolheu-se a faca, porque só iríamos colher os cachos de arroz que estivessem *verdosos*. Cada pessoa se posicionou em uma fileira, eu e Moisés ficamos com a mesma. A tarefa era escolher somente os cachos de cor mais esverdeada.

Figura 47 - Colhendo arroz.



Fonte: o autor, *inverno* de 2025.

Nesse formato de colheita, se segura o *cacho* (panícula) com a mão e se passa a faca nos cabos (pedúnculos), deixando-os em um tamanho que seja suficiente para juntá-los e segurá-los formando a chamada *moqueca*. Cada pessoa junta vários *cachos* até ter uma *moqueca* suficientemente grande para guardá-la no *uru* ou saco, em que estiver sendo depositado o cereal. A forma como se arruma a *moqueca* é importante, para que caiba o máximo de arroz possível, dessa forma quem não arruma direito não é bem visto pelos

demais. Nessa ocasião, citaram outro dia em que foram apanhar arroz e que Firmino, genro de Maria de Jesus, não ajeitava suas moquecas, que colocava de qualquer jeito no saco.

Os interlocutores falaram das outras formas de colher arroz. Uma delas é apenas mudando o instrumento, há um instrumento chamado de *faca trançada* que se prende na mão e facilita o corte na hora da colheita. Já quando os cachos são pequenos, pode-se fazer a técnica de *tirar leite*, que é um movimento de puxar os grãos do cacho como quem ordenha uma vaca. Uma terceira forma é cortando o pé de arroz inteiro, desde embaixo. Nessa modalidade, se recolhe e se amontoam os pés, depois as pessoas irão cobrir o chão com uma lona e bateram os pés de arroz contra um tambor. Os grãos de arroz irão se separar dos ramos e serão recolhidos. Nos dias de hoje, grande parte das pessoas que planta arroz faz dessa forma e depois leva os grãos até Sambaíba ou na sede de Granja para pelar o arroz em uma máquina.

Figura 48 - Rodrigo batendo arroz no tambor.



Fonte: Rita Paulo, ano desconhecido.

Maria de Jesus falou que o arroz estava dando muito pouco, em alguns pontos da roça os cachos estavam muito minguados. Ademais, pelo chão havia muitos cachos caídos, que foram atribuídos aos pássaros que, em 2025, de maneira incomum pareciam estar atacando também o arroz, além do milho. Um bando de periquitos chegou sobrevoando, gritamos para afugentá-los. Na ocasião fomos colher apenas para fazer uma torração, demoramos apenas o tempo de encher os dois *urus* que havíamos levado e retornamos.

Figura 49 - Arrumando as moquecas nos urus.



Fonte: o autor, *inverno* de 2025.

Torração do arroz

Voltamos para casa, Raimundo, Fátima e Moisés pararam em sua casa, mas logo se juntaram a nós. Chegamos por volta de 9h e já fomos fazer o processo de torração. Para iniciar, há que separar os grãos de arroz dos ramos. Para isso, os cachos são colocados no chão e se começa um movimento, no qual o arroz é pisoteado para ir soltando os grãos, se faz isso até que se tenham soltado quase todos. Chico fez grande parte do trabalho, eu fiz um pouco tentando aprender como se dava o processo.

Figura 50 - Chico pisando arroz.



Fonte: o autor, *inverno* de 2025.

Depois de solto, o arroz é torrado. Para a torra é utilizada uma panela de alumínio bem grande, antigamente eram utilizadas panelas de ferro. O fogão utilizado é o fogão à lenha ou um outro fogo feito em fogareiro no quintal. Como falado na introdução, no tópico sobre casas e quintais, o fogão à lenha é o mais utilizado para preparos mais longos. Observei que a regulagem do fogo é muito importante, é necessário um fogo muito forte para que a torra aconteça de maneira adequada. Maria de Jesus e Raimundo falaram, algumas vezes, que se o fogo for ruim, o arroz não torrará direito ou pode demorar muito a torrar. Na ocasião, havíamos colocado dois pontos de torra. Um no fogão à lenha e outro em um fogareiro novo, que Chico fez no quintal. No entanto, o arroz que estava sendo torrado no quintal estava demorando muito para chegar no ponto de torra, por isso depois da primeira panelada do fogão ficar pronta, transferimos tudo para lá. Quando o arroz é colocado na panela, como se trata de uma grande quantidade, a pessoa fica mexendo, para que possa torrar uniformemente. À medida que o arroz vai chegando ao ponto certo, ele começa a cheirar e estourar pipocinhas de arroz. Quem está na torra, geralmente, já vai surrupiando algumas pipocas.

Figura 51 - Arroz pilado.



Fonte: o autor, *inverno* de 2025.

Após ser torrado, o arroz será *socado* no pilão para soltar a casca, processo também chamado de *pelar* o arroz. No contexto estudado, o conjunto de pilar, mão e pilão, é feito de madeira. O modelo mais tradicional se trata de um pilão horizontal no chão, feito de uma grande madeira da própria região. No entanto, hoje o mais encontrado nas casas é um modelo que vem do Pará, que desde muito tempo tem forte fluxo comercial e cultural com a cidade de Camocim e região. O processo de pilar também é utilizado para vários outros fins de produção de comida, como a feitura da *paçoca*, *corante* (de urucu), etc. São colocadas porções dos grãos de arroz na parte oca do pilão e são dadas fortes e cadenciadas pancadas para que a casca possa soltar bem. Como já dito, com a maior parte da produção do arroz se faz a pela/descascamento mecanizado, somente para o fim especial de fazer o arroz torrado é que se mantém a tradição de *pelar* no pilão.

Figura 52 - Maria de Jesus ventando o arroz da terra.



Fonte: o autor, *inverno* de 2025.

O passo seguinte é *ventar* o arroz. A etapa consiste em recolher o arroz do pilão, que ainda estará misturado com as cascas e alguns pequenos pedaços de ramos, em uma cuia ou bacia e levá-lo para o processo de separá-lo das cascas. Para isso são usadas duas cuias ou bacias. A etapa foi executada por Maria de Jesus e Raimundo. Eu fiquei com receio de derramar o arroz na terra e acabar atrapalhando nossa missão. A pessoa posiciona-se em uma área aberta, em que o vento possa correr livre, porque como diz o nome da etapa, se trata de usar o vento para agir na separação. A pessoa posiciona uma cuia na altura na cintura e a outra no alto, o conteúdo da cuia de cima será despejado para a de baixo e no percurso a parte mais leve do conteúdo, as cascas, será *ventada* para *fora* da cuia, restando apenas o arroz. O despejar de uma cuia a outra é repetido inúmeras vezes até que se veja que não há mais cascas a serem retiradas.

Após *ventar*, o arroz é pilado novamente, porque ainda restam muitos grãos com casca ou com parte da casca. Aqui se precisa de maior delicadeza no pilar, para que o arroz não fique muito quebradiço, nas palavras dos interlocutores, não vire um *xerém*. Ele passará por nova etapa de ventar e se necessário será pilado novamente, mas o usual é que sejam apenas duas vezes. O arroz, então, é guardado e no caso ter várias famílias participando já se dá a parte de quem ajudou.

Há ainda uma outra etapa antes de o arroz ser usado para o preparo das comidas, é catar as *escolhas*. *Escolha* é como os interlocutores chamam o arroz que, apesar de todo esse processo, ainda restou com casca dentre os outros. Se o arroz for bem pilado, não deverão haver muitas *escolhas*. No entanto, é uma etapa necessária, visto que a textura das escolhas não agrada muito ao paladar do interiorano. Mas há aqueles julgados como mais relaxados, que colocam com tudo. Catar as escolhas é ir separando aqueles grãos que estão com casca, daqueles que não estão, o que é feito em todo o arroz. Nesse dia pela tarde, Maria de Jesus começou a tirar as escolhas e comentou que haviam ficado muitas escolhas e atribuiu aquilo às suas vistas que são mais as mesmas.

Na hora do almoço, depois que eu já havia comido um pouco, Maria de Jesus me pergunta o que eu tinha achado da *maria isabel* de galinha caipira e arroz torrado. Eu respondi dizendo que tinha gostado, que estava muito saboroso. Ela em seguida disse que não estava tão gostoso, quanto o que comemos no domingo. *Como ele [o arroz] já não está tão novo como o outro, não fica a mesma coisa. Quanto mais verduoso melhor.* O que de pronto concordei. Parece haver um apurado no gosto do camponês que a alimentação química metropolitana apressada muitas vezes destrói ou não acompanha. Há percepções que só o gosto, paladar camponês conseguem ter.

Acredito que o arroz torrado, tão apreciado e elogiado - e com toda razão- por Maria de Jesus, seja um dos pontos chave neste trabalho, ele fala ao mesmo tempo da reciprocidade entre parentes e vizinhos, ao colher e torrar em coletivo e dividir a produção; da hospitalidade, ao oferecer o que há de melhor àqueles que os visitam - para a felicidade deste pesquisador; do traço histórico de uma comida de resistência que atravessa gerações por meio de uma técnica manual e por fim do que vou chamar de gosto camponês, que para mim é a satisfação que o *povo do interior* tem em fazer uma comida de modo manual e com uma técnica que dará muito mais trabalho, mas que apetece seu paladar. Acredito que é o que Cerqueira retrata ao dizer que, para os buraqueiros, a cozinha deve ter um certo “luxo”. Eu diria que o luxo colocado pela autora é o zelo extremo do camponês, que se opõe à pressa da cidade, como falei acima. Apesar do hoje existente hibridismo da mesa camponesa (Ramos, 2007, p.117), o camponês não preza comer qualquer coisa, como dizem os interlocutores da autora: “espantam-se com o de-comer alheio. Gente de cidade é que come mortadela crua! Com pão, que gente de cidade tem mania de pão! Eca! Ê povo nojento! Comer mortadela fria! Mesmo que bicho!” (Cerqueira, 2010, p. 255). É o comer como ritual, permeado pelas raízes do povo do campo e que se apresenta em diversos outros momentos, como os religiosos que no

contexto estudado são significativos para a identidade do camponês camocinense. Passo agora a falar sobre dois episódios principais: a semana santa e os ritos fúnebres.

Semana Santa

Das minhas muitas lembranças de idas ao *interior* na infância, que eram constantes, uma das mais esperadas era a semana santa. O período, que sempre ocorre entre final de março e abril, era oportunidade para reunir a família toda no Cupim e para desfrutar das melhores comidas de *interior*. Como sempre, partíamos muito cedo, chegando lá por volta de seis ou sete horas da manhã, algumas mulheres iam para o cemitério fazer orações e outras ficavam para a preparação das comidas, fazíamos então um grande café da manhã com as comidas que geralmente só apareciam na época: tapioca cearense, *grude*, bolo de milho verde e vários outros quitutes. Desde o início da pesquisa, imaginei o quão seria importante estar em campo na data, em 2025 consegui fazê-lo. Período em que pude escutar melhor sobre as tradições, o que se faz, o que se come, o que se fazia e o se comia. Montanari aponta para este aspecto das comidas marcarem o calendário de comunidades, em “Comida como cultura”, o que parece se manter no contexto acompanhado, nos diz o autor:

Um aspecto tradicionalmente forte da cultura alimentar, que hoje parece em grande parte ter se perdido, é aquele que atribuía à comida um valor significativo em relação ao passar do tempo. **As sociedades tradicionais vinculavam imediatamente a preparação e o consumo deste ou daquele alimento a determinada recorrência do calendário:** o Natal tinha suas comidas e assim também a Páscoa...(Montanari, 2008, p. 131, grifo meu).

Como já dito no começo desta seção e na introdução deste trabalho, a comida atravessa de formas diversas o cotidiano camponês, costurando socialidades múltiplas em relações de comunidade. A religião, por sua vez, também perpassa o cotidiano nas comunidades estudadas e conjuga comportamentos. O período da semana santa é ponto crucial, em que esses dois elementos estão juntos de uma maneira mais forte e pode-se ver mais facilmente seus traços e ruídos. Em outras ocasiões, como o dia de finados e os eventos de luto, a mesma colagem também se dá, mas de maneira menos evidentemente imbricada. Todos eles sendo situações em que o comer foge um pouco do comer cotidiano e passa a ter certos rituais do comer cerimonial, com diferenças significativas entre os dois (Woortmann, 2013, p. 6).

As comunidades estudadas são de maioria católica e mantêm tradições concentradas nessa profissão de fé, que como dito por Montanari (2008, p. 132) ao falar do calendário

litúrgico: “sempre reforçou o hábito tradicional de marcar com certas comidas, freqüentemente doces, as principais datas festivas”. Mais recentemente, há cerca de quatro a cinco anos, tem ocorrido um processo de reorganização dos católicos, tendo como impulso a intenção de construção de uma pequena igreja que sirva para os moradores congregarem. O início do processo parece ter se dado, quando da saída de um agente externo à comunidade da coordenação religiosa local e assunção da função por três pessoas das comunidades, o que também parece estar ligado à criação da paróquia Franciscana em Camocim. O grupo recebeu a doação de um terreno da senhora Maria Crespo para a construção da capela. Com a nova realidade, o grupo passou a impulsionar diversas atividades com o ideal de aproximar pessoas e ter maior constância nas celebrações. Dentre os eventos, se encontram as atividades do período da semana santa. O ano de 2025 foi o terceiro ano em que um frei franciscano foi até o *interior* para passar a semana realizando diversas ações, que culminam com a celebração de páscoa e um café comunitário.

Durante o período, além da observação e acompanhamento das atividades, foram muito importantes duas conversas, uma com Maria de Jesus, em que perguntei mais diretamente sobre a semana santa, e outra que foi um espécie de cozinha e conversa (ao lembrar do ajuda e espia de Nathan Virgílio (2019, p. 45)), em que aproveitei que Devalda e Toinha iriam se reunir para fazer pamonhas, tapiocas e bolos e pedi para acompanhar a atividade para aprender com elas. A partir disso, surgiram vários assuntos relacionados a comida, como seca e tempos difíceis, roçados e as tradições de semana santa, que se encontram distribuídos em alguns pontos deste trabalho, na conversa também esteve presente Ivonete, que mora em Camocim, mas de vez em quando vai ao *interior*.

Toinha e Devalda são vizinhas e moram no Olho D’água, umas das comunidades em que moram menos famílias, dentro do conjunto estudado. Devalda mora com seu marido e filho, desde que se casaram ela foi morar nas terras que ele herdou. Toinha, que é da família Crespo, veio mais recentemente, porque é casada com um dos filhos do cunhado de Devalda, Danilo, filho de Antonio José, com quem moram. Devalda tem como vizinhos, pelo outro lado, Socorro e Leandro, que compraram o terreno que era do finado João Lotero, também cunhado de Devalda. Em casa vizinha, colada à Toinha, mora o irmão de Danilo, Idalécio, e sua esposa Betinha. A relação de amizade e o vai e vem de ajudas entre cozinhas e quintais de Toinha, Devalda e Socorro, no Olho D’Água me faz prontamente lembrar o que diz Cerqueira (2010, p. 236) sobre a comida “puxar” e “repunar” gente, atualizando “combinações particulares entre pessoas e cozinhas”. Toinha além de trabalhar com os serviços de casa, também faz bolos e tapiocas por encomenda, apesar de ter me dito durante nossa conversa na

feitura de tapiocas que havia parado e estava fazendo somente naquele momento de semana santa, para que o *povo não precisasse ir até Camocim comprar bolo*.

Na quinta-feira santa, estava eu em deslocamento do Cupim para o Tapuio e parei na casa de Devalda, que me falou da feitura das tapiocas e disse que iriam fazer de tarde, lá para umas três horas. Então, por volta desse horário retornei para lá, quando cheguei já haviam feito as pamonhas, na casa de Devalda, junto com Socorro, que ficou de dar uma olhada nas panelas para que não cozinhasse demais. *A pamonha não pode cozinhar demais, que fica aguada. Socorro é boa de roça, mas para cozinha...* Esperei um pouco e então fomos para a casa de Toinha, com formas, bacias e cocos. Como nesse *tempo* tem muita demanda, já tem alguns anos que as duas fazem juntas os bolos e tapiocas.

Chegando lá, Toinha começou a fazer os bolos, Devalda e eu fomos ralar os cocos para a tapiocas, enquanto isso a conversa ia acontecendo. *Todos os antigos arrancavam mandioca na época de Semana Santa*, me disse Devalda, fato que até então eu desconhecia. Faziam três cargas de mandioca para tirar a goma e fazer os beijus. Se uma pessoa tirava, já partilhava para os amigos. As pessoas que não tinham casa de farinha/forno levavam a mandioca no ombro, como seu pai, quando chegavam em casa, ralavam manualmente, torciam em um pano e passavam numa panela de ferro para fazer a farinha e os beijus. Também acontecia de se juntarem numa casa de farinha várias famílias e fazerem uma pequena farinhada juntos e dali faziam os beijus para a semana santa. Em outra conversa, Maria de Jesus também narrou a mesma situação, segundo ela era comum que arrancassem duas, três ou quatro cargas e juntasse todo mundo numa casa de farinha, geralmente na do Henrique Crespo e imagino que assim deveria acontecer em várias casas de farinha, de acordo com as afinidades. Era usual arrancar na terça, para fazer a tapioca na quarta. Não era uma grande farinhada como as tradicionais, feitas para a produção de farinha, mas uma pequena farinhada com o objetivo específico das comidas daquela semana.

Ivonete lembrou-me que na época dos antigos, muitas pessoas não tinham nem a farinha para comer. De fato, como relatado em tópico acima, já ouvi repetidos relatos de relações troca e doação em *tempos difíceis*, em que famílias mais abastadas - não eram famílias ricas, mas famílias que tinham algumas posses - doavam farinha e outros alimentos para comadres, vizinhos e familiares, uma *mão cheia de farinha*, expressão que usam para falar de uma porção pequena, mas não ao ponto da literalidade, como quem oferece com modéstia (talvez não verdadeira) do pouco que tem.

Na semana santa isso se acentua, havia e há uma maior partilha das comidas e como também um imperativo de ajuda ao próximo, é tanto que uma das tradições de semana santa é

a *esmola*. Costume em que os professantes da fé católica são incentivados a fazer doações, geralmente na sexta-feira santa. Em contexto mais local, Camocim e os *interiores* estudados, havia o costume de troca de esmolas entre os *conhecidos* [pessoas próximas], além da doação àquelas pessoas que passavam pedindo. As esmolas consistiam, basicamente, em gêneros provenientes da roça para aqueles que não tinham, ou nos preparados especiais de semana santa como bolos, pamonhas, ou ainda peixes e frutos do mar. Como Rita me explicou, como no *interior* todo mundo se conhece, as pessoas sabiam o que os compadres e vizinhos não tinham na roça, então, por exemplo, se eu tinha milho e sabia que minha comadre não tinha, eu levava isso e alguns outros gêneros para ela. Se tivesse feito tapioca, bolos levava um pedaço, ou ainda uma fatia de queijo, item mais difícil, mas que mostrava um apreço maior. São as relações sociais sendo expressas pelo código que é a comida, estreitando relações e moldando eventos sociais (Douglas, 1975, p. 61, tradução minha). Apesar de hoje em dia não ser um costume tão forte quanto nas décadas anteriores, ainda ocorre. Eu, por exemplo, quando fui visitar Raimundo na quinta-feira, para fazer uma entrevista, ganhei duas cajuínas. Fátima me chamou dentro da casa e disse que estava querendo mesmo me ver, para me dar as cajuínas. Eu havia levado uns maxixe e dois pedaços de pão recheado para eles no dia anterior.

Figura 52 - Toinha com as tapiocas cearenses.



Fonte: o autor, semana santa de 2025.

Continuando a conversa, enquanto Toinha já misturava a goma, os cocos ralados e o sal, Devalda lembrou que nesse tempo, dos antigos, era muito comum o cuscuz de macaxeira. Ele é feito com a macaxeira ralada, que depois é torcida em um pano para tirar o excesso de líquido, mistura-se coco, sal e se coloca na cuscuzeira. Se desejar, a pessoa pode untar a cuscuzeira. Hoje em dia não se vê esse cuscuz, eu mesmo nunca cheguei a comê-lo, mas outras comidas ainda permanecem, como a tapioca que estava sendo preparada, a tapioca cearense, que é uma tapioca de forno feita com coco e leite de coco. A tapioca cearense vai somente goma, água, sal e coco. A forma é untada e depois de uns 15 minutos no fogo, a forma é retirada, se molha com leite de coco e volta para o fogo. Quando o leite está seco, está pronta. Ela é diferente do grude, outra comida que também é feita nessa época, no caso do grude, se misturam os ingredientes e depois se escalda a massa, mistura-se ainda quente com as mãos ou colher de pau e leva-se ao forno.

O tipo de comida feito na semana santa, como a tapioca descrita acima, e que também está presente em momentos festivos ou de luto, parecem obedecer uma ritualística própria,

não é que não se possa fazer essas comidas no dia a dia, mas elas são feitas no período e especialmente para o período. Além do tipo, a preparação e a quantidade de comida também são outros diferenciais. Ao que me parece, há uma movimentação mais intensa em torno da comida por dois principais motivos ligados à religiosidade dos interlocutores. Um deles é partilha e dádiva, se faz ou se compra para dar ao outro, ao familiar, ao vizinho, ao compadre. O segundo são as proibições. Como a sexta-feira santa é o principal dia de restrições, em que é feito jejum, se cozinha essas comidas para que sejam consumidas na sexta, o que explico à frente.

Segundo a antropóloga Mariza Peirano (1977, p. ii), as proibições alimentares são percebidas “num grupo social, ou pelo comportamento através de que certos indivíduos são proibidos, em circunstâncias determinadas, de comer alguns alimentos, ou pela explicitação verbal de tal proibição, em que se especifica que a desobediência acarreta sanções punitivas”. A autora nos diz, no mesmo trecho de seu estudo sobre proibições alimentares, que a proibição cultural ou tabu, consiste em normas fixas, simbólicas e proibitivas, que são atualizadas por meio de um rito, que por sua vez é um comportamento mais ou menos fixo de natureza simbólica (Peirano, 1977, p. ii).

Dito isto, para falar dos impedimentos alimentares no contexto estudado, é importante dizer que as proibições se dão, porque dentro da simbologia católica trata-se da semana em que há o martírio do Cristo, a sexta-feira é dia de luto. Como bem retrata Gonçalves (2007, p. 165, grifos meus), trata-se de uma seleção a partir de um pensamento específico:

A seleção dos alimentos, quer seja o resultado dos recursos comestíveis disponíveis ou efeito de interdições (temporárias ou permanentes, impostas a todos ou somente a alguns), **está fundada em classificações ligadas a um ordenamento simbólico do mundo, a uma cosmologia que liga a pessoa, a sociedade e o universo**, e situando os seres humanos em termos de lugar e conduta (Mahias, M.-C. 1991: 186-188). Em outras palavras, os sistemas culinários supõem sempre sociabilidades e cosmologias específicas.

Portanto, o catolicismo popular, fortemente arraigado nas comunidades estudadas, impulsiona algumas interdições no período. No ano de 2025, houve a “via crúcis” que percorreu a comunidade do Tapuio, saindo da casa de Maria de Jesus às 5:20h, parando em mais 12 casas, liderada por frei Silas, seguindo até o colégio, lugar onde se fazem as celebrações. Na procissão, havia cerca de 30 comunitários, a maioria mulheres. A cada estação era lida uma passagem, frei Silas ia falando e a cruz passava para outra pessoa. Algumas pessoas saíam fora da casa e rezavam junto, não todas, e algumas se juntavam à procissão. Na volta para casa, enquanto caminhávamos, íamos conversando sobre os dias santos e os interioranos iam me falando sobre as tradições, contaram-me que esses dias,

principalmente a sexta, são dias para jejuar. Antigamente, não se podia fazer nada na sexta, como varrer a casa, tomar banho, pentear os cabelos, trocar a roupa, andar de moto ou a cavalo.

Figura 54 - Via crucis na casa de Maria Branca.



Fonte: o autor, semana santa de 2025.

Mas, ao mesmo tempo que falavam sobre isso, as pessoas diziam que hoje é pouca gente que segue as antigas tradições. Hoje quase ninguém resguarda a sexta de trabalhos domésticos e cuidados pessoais. Sobre alimentação e a prática do jejum, parece haver uma maior manutenção dos costumes, mas não absolutamente. Segundo Maria de Jesus e confirmado posteriormente por Rita, Cilene e Fátima, durante esse *tempo*, não se come carne, os únicos permitidos são os peixes e os frutos do mar. Para além desse ponto de restrição, que ocorre a semana inteira, ou até mesmo durante a quaresma toda, na sexta-feira o jejum é maior. Na sexta o costume antigo é que se fizesse apenas duas refeições principais, o almoço e o jantar. No café da manhã, se tomava somente o café *escoteiro* ou chá, em algumas casas se podia comer um pedaço bem pequeno de tapioca ou bolo. Rita conta que em sua casa, quando criança, na hora do almoço se comia bastante, além do usual baião ou feijão e farinha, também vinha à mesa os outros legumes da roça, como milho, jerimum, macaxeira, etc. Além disso, em seguida ao almoço, havia uma segunda refeição, era feito café e se servia em uma bandeja com tapiocas, bolos e coisas do gênero. Não se comia pela tarde e se comia novamente às 6 horas. Repetindo as mesmas coisas, refeição principal e café. Os horários eram também bem rígidos, não se podia passar de seis horas para jantar, por exemplo. Nas

refeições, eram feitas orações antes de se comer, o que não é usual ao longo do ano. Na atualidade, me parece que o acima descrito jejum da sexta-feira não se mantém em muitas famílias, o jejum se mantém parcialmente com a abstenção de carne. A casa de Maria de Jesus ainda segue muita coisa da tradição, como por exemplo não tomar café e fazer só as refeições principais, almoço e ceia e só com peixe, nada de carne e nos horários certos, 12h e 18h, acompanhada de orações em cada refeição.

O tema das proibições engloba três campos no que foi narrado pelos interlocutores: trabalho, atividades domésticas e comida. Muito possivelmente pode abranger outros mais íntimos que não foram relatados. A proibição acerca do trabalho diz que não se pode trabalhar desde a quarta-feira. Para falar sobre trabalho, uso como exemplo a limpeza do caminho da roça, feita por Raimundo e Chico e acompanhada por mim. Começamos na terça-feira santa, como eu já sabia que havia impedimento acerca de trabalhar na semana santa, perguntei a Raimundo se iriam no dia seguinte, mas sem dizer motivo da pergunta, ele ficou reticente, mas disse que sim. Maria de Jesus, sua mãe, que estava próxima disse que não era para ele ir, porque já era quarta-feira. Mas ele insistiu que ia. No outro dia, bem cedo estava eu lá, vinha do Cupim, parei na casa de Maria de Jesus e Chico, tomei café com tapioca e depois seguimos para a casa de Raimundo. Quando chegamos lá, ele disse que só ia mesmo, porque eu estava ali, eu perguntei porque e ele disse que de quarta-feira santa para frente, já é dia de não se trabalhar mais. Dessa forma, ele disse que iríamos, mas só faríamos um trecho pequeno e de fato no dia, chegamos em casa perto de 9h. Noto, pelo comportamento de Raimundo, que ao mesmo tempo que há uma intenção de manter costumes, até por ser parte de uma família em que a matriarca faz questão de preservar os ritos antigos ligados à religião, também há a flexibilização dessas regras.

Somado a isso também temos novas tradições se inauguram, como havia falado no início do ponto, nos últimos anos tem havido uma programação de semana santa, puxada pelas pessoas que estão à frente da Igreja Católica na comunidade, com a vinda de um frei que passa a semana na comunidade. Parte dessa programação é o café comunitário, no Domingo de Páscoa. O café comunitário é a culminância da semana de atividades religiosas. Logo cedo pela manhã, as pessoas se reuniram em frente ao local onde será a capela, que eles chamam de *limpo da capela*, de lá partiram em procissão até o colégio, onde foi feita a celebração e em seguida o café. O café era colaborativo, ou seja, cada pessoa levava a sua contribuição e todos partilhavam o todo. O evento contou com a presença de muitos comunitários, vindos principalmente das comunidades do Tapuio e Olho D'água. No final da celebração e antes dos avisos, o frei fez sua fala de despedida e deseja união para a comunidade para que consigam

levantar a sonhada capela. Chegou, então, o tão esperado momento do café, a mesa estava muito farta, mais de 10 bolos, muitas tapiocas cearenses, grudes, café, refrigerantes e sucos. Senti que há uma dedicação para levar uma boa coisa para partilhar no café comunitário, é um dos momentos que a comida mais tradicional aparece. Devalda não conseguiu ir e mesmo assim, mandou uma tapioca. Algumas pessoas que não tinham levado nada ficaram com receio de pegar a comida, mas havia tanta comida, no final sobrou bastante e se dividiu entre os presentes.

O ponto específico aqui descrito fala, assim como já feito em outros pontos e seções, de um trabalho de campo que leva em consideração descrições (ou narrações) por parte dos interlocutores, multissituadas no tempo espaço (Marcus, 2014, p. 111), que além da mera descrição e registro demonstram a não cristalização, ou o contrário apagamento, de costumes e tradições camponesas brasileiras na contemporaneidade. O estudo feito, parece demonstrar que em parte se “honram” tradições, ao mesmo tempo em que novas tradições são construídas e outras contornadas.

No contexto estudado, a semana santa e o período quaresmal são inicialmente um momento de reafirmação religiosa, com a renovação do ciclo da tradição cristã/católica de morte e ressurreição de Cristo. As tradições católicas e locais se cruzam em práticas de deveres, impedimentos, abnegação e solidariedade em uma rede comunitária de trocas que envolvem principalmente comida. Também é momento em que os interioranos que moram em Camocim, ou em outras cidades, vão para o *interior* para partilhar a ocasião com a família e comunidade. Em contexto mais recente, com a reorganização da comunidade católica, novas práticas de comunidade são construídas ou refundadas. Na semana santa, há diversos momentos em que a comida é o central entre as pessoas, seja pela tradição em torno do que se pode comer e do que não se pode, pelo momento e horário que isso deve ser realizado, quais palavras devem ser evocadas nesses momentos e em outros, ou pela fartura merecida das tapiocas, bolos, pamonhas nas refeições únicas do jejum e nos dias pós jejum.

Comida e ritos fúnebres

Nosso único destino certo é a terra e da terra vem o de-comer.

(Cerqueira, 2010, p. 255)

A comida é também mediadora da hospitalidade camponesa nos ritos fúnebres locais. Desde criança, eu escutava minha mãe dizer que lá no *sertão* (Canto dos Tucuns, lugar de onde parte de sua família migrou) existiam verdadeiros banquetes, quando morria alguém. Isso sempre me soou muito diferente do que eu já havia acompanhado na cidade de Camocim, em que sempre se servia café e chás ou no máximo biscoitos nos velórios. Foi então que passando alguns dias no Cupim, em janeiro de 2021, eu que há muitos anos tinha decidido não entrar em cemitérios, soube que haveria uma *visita de cova* de quinze dias do sr. Manoel Lotero, primo da minha avó paterna, no Canto dos Tucuns. Decidi, prontamente, que aquele momento seria importante para as pesquisas que eu já pretendia desenvolver sobre a comida mais tradicional daquelas localidades.

A *visita* ou *visita de cova* é um ritual (Peirano, 2001) celebrado para as almas das pessoas que partiram, nos intervalos de sete, quinze dias e um mês. Nela, o túmulo da pessoa morta é visitado para que seus familiares e amigos possam fazer orações na intenção da alma do falecido, geralmente se reza um terço seguido de outras orações, ao final também é rezado alguns padres-nossos e ave-marias para todos os finados enterrados naquele cemitério. Em toda *visita* há o *tirador*, ou *tiradora* na maioria das vezes, que é a pessoa que vai *tirar a visita*, ou seja que irá conduzir as orações.

Cedinho da manhã, busquei meu primo Johnes e o amigo Chico Zeca e partimos em direção ao Cantos dos Tucuns. Na *visita de cova* de Manoel Lotero, havia cerca de trinta pessoas, além de nós, que viemos do Olho D'água, havia muitas pessoas vindas de Granja, cidade onde o falecido morava, e pessoas da localidade. Houve as orações e recomendações da alma e, posteriormente, fomos avisados que seria servido um café na casa de Quincas Chico, que era ali perto do cemitério. Chegando à casa, uma típica casa da região, com alpendre na frente e *tucuns* armados, estava logo na entrada o anfitrião que disse que poderíamos ir entrando, conversamos um pouco e passamos para a cozinha, onde havia uma mesa com bastante comida. O café da manhã era composto por tapioca cearense, grude, petas (e outras derivações parecidas com peta), sequilhos, roscas (de goma), bolos e café preto.

Figura 55 - Visita do finado Chiquim Rocha.



Fonte: o autor, 2025.

Em outra ocasião em que eu estava fazendo campo, já no ano de 2025, Dão falou que haveria a *visita de cova* do Chiquim Rocha, que morava na Fazendinha e havia sido enterrado no cemitério do Cupim. Na visita de Chiquim Rocha, pude observar que as mulheres à frente dos pai-nossos e das ave-marias e ficando mais ao centro, próximas ao túmulo. Gerardo foi o único que vi puxando um dos mistérios do terço. Ao mesmo tempo que as pessoas rezam, conversas paralelas vão acontecendo. Os homens ficam mais ao fundo em pequenos grupos, conversam e soltam algumas piadas de temas do cotidiano. Também se conversa sobre a morte, sobre como o falecido adoeceu, que fora muito rápido, se conjectura que ele já estava doente, mas que escondia. Nas *visitas*, parentes e amigos, que há muito não se viam, vêm de diferentes localidades e cidades e se reencontram por um motivo infeliz. É um momento de lembrar das histórias do falecido, do que o finado fez de bom, e às vezes de ruim também, suas proezas e causos. Depois de terminado o terço, é hora de rezar as ladainhas e cânticos. Por fim, coloca-se água benta em uma bacia e nela se colocam ramos de planta, várias pessoas se aproximam e uma por uma vão salpicando água benta no túmulo.

Logo após a visita também foi servido um café na casa de Vanúsia, sua cunhada, diferente daquela ocasião, nessa só foram até a casa as pessoas que vieram de Camocim para a visita, as demais seguiram para suas casas ou para o trabalho na roça. Eu pelo interesse de pesquisa também acompanhei. Foram servidas bolachas, tapiocas e bolos e café. Conversamos um pouco e depois fomos visitar a casa do finado.

Em junho de 2025, passei por um momento muito difícil em campo, que foi a perda de um interlocutor e amigo, que muito contribuiu para a presente pesquisa. Infelizmente perdemos, eu e sua comunidade, Cícero Reis, de forma repentina, em três de junho do presente ano. Naquela ocasião, eu estava em Fortaleza e não pude ir para o velório, mas compareci à *visita* de quinze dias, em que se repetiu o ritual religioso, havia cerca de cinquenta pessoas presentes, ao final fomos convidados a tomarmos café no pátio da casa ao lado do cemitério, lá foram dispostas mesas e servidos bolos, tapiocas, pães de coco e café.

Conversando com Cilene, uma das lideranças religiosas da comunidade, ela me explica a forma como se dão as *visitas*. As *visitas* de sete dias, conta-se a partir do dia que a pessoa morre, as de quinze dias e um mês é a partir do dia do enterro. Ela me esclarece também que não são todas as pessoas que oferecem o café da manhã. É mais comum que se ofereça o almoço, quando acontece o velório. Se o velório se der pela noite, se oferece caldos, chá e café e no dia seguinte o almoço, servido para todos aqueles que vêm para o rito e acabam passando o dia na casa da família, geralmente se mata um porco para alimentar a todos. Para além das *visitas* e velório também há de se dizer, que em situação de luto, os mais próximos da pessoa falecida evitam o consumo de bebidas alcoólicas por um certo período, cerca de mês.

Os banquetes e aperitivos servidos não me parecem em momento algum fazer parte de uma espécie de oferenda ao morto, diferente de outros contextos, como o narrado por Manuela Carneiro da Cunha (1978, p. 40), sobre os Krahó e a refeição póstuma ofertado ao karô. Parece-me mais uma expressão do ser coletivo daquele grupo, demonstrado na hospitalidade. Marcel Mauss (1979, p. 147) ao falar dos rituais funerários australianos, em “A expressão obrigatória dos sentimentos”, nos fala que expressões como cânticos, gritos e choro não são formas individuais e espontâneas, mas são na verdade impregnados pela não-espontaneidade e pela obrigação mais que perfeita. O autor nos fala que os ritos funerários, ao descrever uma série de ritos específicos, “mostram em jogo sentimentos, ideias coletivas, e tem a extrema vantagem de nos fazer compreender o grupo” (Mauss, 2005, p. 325). Ao meu ver, a comida parece se ligar de maneira exemplar nos momentos de luto, funcionando como mais um elemento deste rito coletivo, no contexto estudado, exemplo é que no dia da feitura das tapiocas, que relatei acima, Devalda me falou que aprendeu a fazer a *tapioca cearense* com Ricardina Paulo, minha tia, e que para a *visita* de quinze dias da sua mãe, Dona Delzira, passou a noite anterior fazendo tapiocas com sua comadre Bendita, fizeram cinco tapiocas⁵¹ e levaram para o café. O que demonstra, além da óbvia ligação da

⁵¹ Cada tapioca cearense é feita em um tabuleiro grande, cerca de 30 cm de comprimento.

memória relacionando a comida e o momento de luto, o esforço que se faz para que nos momentos de luto, as pessoas sejam também recebidas com muita fartura, afinal só de tapiocas foram cinco.

Tempo dos Cajus: cajuína, modo de fazer e impedimentos

Figura 56 - Chico assando castanhas no quintal.



Fonte: o autor, janeiro de 2025.

O cajueiro é uma das plantas mais utilizadas como fonte de renda na localidade, dele se valoriza principalmente o fruto, a castanha, que é colhido e vendido *in natura* nas cidades. A castanha é vendida a intermediários, que depois revendem às fábricas. O preço da saca de castanha é comentado entre os moradores, no intuito de avaliar como está o comércio do fruto naquele ano. Algumas pessoas guardam a castanha, durante um tempo, para vender com um preço melhor. A castanha também pode ser assada na própria comunidade para a alimentação da família. Para essa atividade, se reúnem várias pessoas que fazem um fogo com um pouco de lenha ou carvão e colocam em cima um *flandre* [assadeira feita dessa liga de metal]. Em cima do flandre, se colocam as castanhas para assar e uma pessoa fica mexendo com uma vara, até que o fogo passe para as castanhas. Depois disso, deve-se passar pouco tempo, para que não passe do ponto. Logo se derruba o flandre ao chão e joga-se terra para apagar o fogo. Depois de apagado o fogo das castanhas, as pessoas se reúnem em torno das castanhas e põem-se a quebrá-las para retirar a amêndoa.

Além da castanha, o caju também é aproveitado, principalmente para doces, sucos e alimentação para os animais. Outra forma de aproveitamento do caju é a fabricação de cajuína

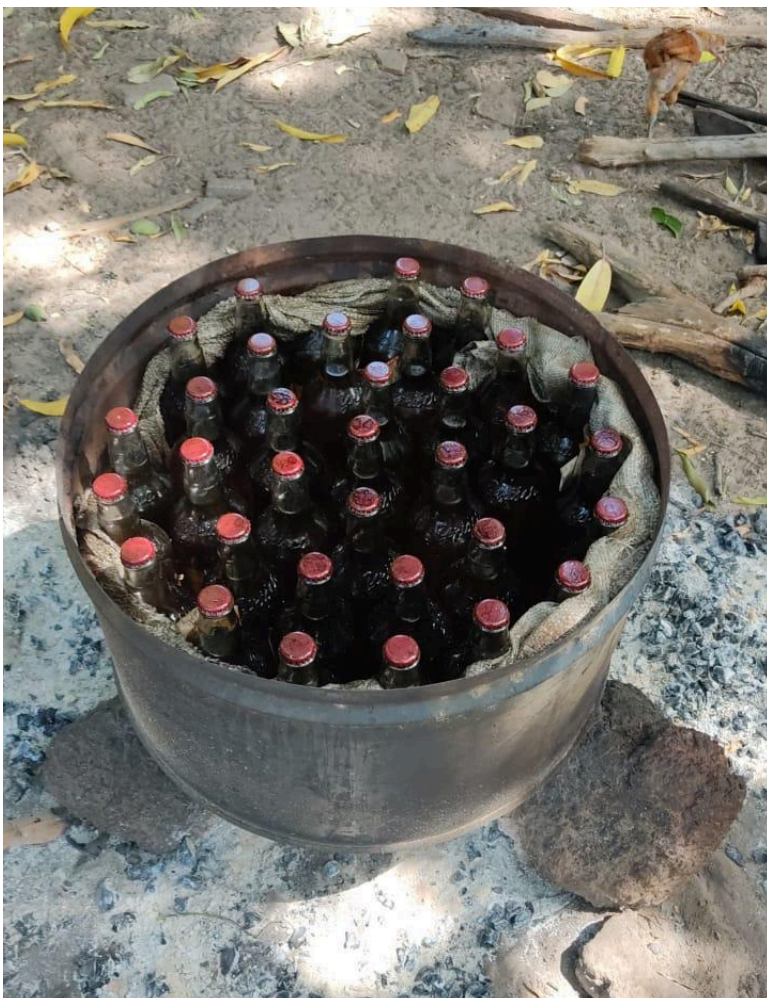
e do mel de caju. Entre as pessoas que convivi em campo, Devalda é quem mais conversei sobre cajuína e vi fazendo. Perguntei com quem havia aprendido a fazer, ela me disse que aprendeu a fazer com Joana Tomaz. Quando era pequena havia visto a família do seu Totó fazendo, com idade de cerca de 4 anos. Disse que lembra de ver as redinhas armadas, pingando. Sua mãe falava que tinha pegar os melhores cajus, que não podia ter caju azedo, mas nunca fez. Depois que se casou, tinha muita vontade de aprender, até porque nunca tinha tomado. Não sabia nem o sabor. Então como dona Joana Tomaz fazia muito, fazia para ela e também em outras casas, ela a procurou para aprender.

A cajuína é bebida adocicada feita a partir de cajus cuidadosamente escolhidos, pois nem todos são bons. Cajuína, então, dá muito trabalho, que tem que procurar só os bons cajus. Cajus rançosos, furados, não podem ser colocados. Também não podem ficar de um dia para o outro. Depois de colhidos, eles são descastanhados e em seguida higienizados. Para higienizá-los, não pode usar água, lava-se com *vinho* dele próprio. Depois de lavados, eles são rasgados (desfiados à mão), espremidos e o *vinho* [o líquido] que sai é que vai virar a cajuína. O bagaço é colocado à parte e é colado para os animais. São colocadas três colheres de uma substância coagulante para *cortar*, ou seja, para talhar, etapa em que a *borra* [parte sólida] do *vinho* [suco clarificado]. Antigamente, usava-se um material que chamavam cola, era uma barrinha. Hoje em dia há um pó, acredito ser uma gelatina, mas Devalda não soube informar o nome do material. O *vinho* sobe e fica um pó embaixo. Depois se coloca nas redinhas, para filtrar, vai pingando em baldes ou bacias, quando enche, coloca-se nos litros. Uma outra pessoa passa com uma máquina para lacrar os litros. Antigamente era usada cortiça.

Quando chega no número que o recipiente comporta, coloca-se o panelão, tacho ou lata de metal para cozinhar. Os litros são todos calçados para não triscarem um no outro, porque se balançar os litros quebram. O processo do cozimento antes era feito em uma panela e o engarrafamento era depois, mas, hoje em dia, se engarrafa na maioria das vezes antes e o cozimento é feito já engarrafado. A mudança se deu para que houvesse menos perda do produto, antes se houvesse alguma contaminação se estragava toda a produção da panela. O líquido, que vai para o cozimento, é transparente e começa a amarelar com o cozimento, ficando com uma cor âmbar depois de pronto, podendo variar as tonalidades. Depois de uma hora e meia a duas horas de *fogo brabo* mesmo é que fica pronta. O ponto certo da cajuína é quando o líquido ficar amarelado, quanto mais cozinhar, mais o tom puxará para o ocre e estará mais apurada, mais doce. Depois de cozidas, as garrafas ficam esfriando e depois são retiradas e limpas. Com o passar do tempo, uma espécie de colônia pode se formar, acima do

líquido dentro da garrafa, que é chamado pelas pessoas de *algodão*. O *algodão* não interfere na qualidade da cajuína, ela continua boa para consumo.

Figura 57 - Cajuínas cozinhando



Fonte: o autor, ano desconhecido.

Há vezes que por algum descuido ou impedimento a cajuína pode desandar. Em um dos relatos de Devalda sobre o fazer da cajuína, ela relatou a importância da escolha dos cajus certos. – *Não se pode colocar qualquer caju para fazer a cajuína. Não vê a Livramento, sai pegando tudo quanto é coisa, de qualquer jeito, e desse jeito a gente perdeu um tacho cheio de garrafa de cajuína. Não prestou uma, porque a velha é doida.* Livramento⁵² tinha ido junto

⁵² Dona Livramento, que faleceu no ano de 2021, foi uma senhora que estava em trânsito contínuo. Foi uma pessoa por quem sempre nutri simpatia e admiração. Já a conheci como uma pessoa idosa, ela deveria ter perto de seus 60 anos. Livramento foi uma senhora que nasceu no *interior*, Tapuio, mas se mudou para Fortaleza atrás de arranjar vida por lá. Para saber sobre essa época, eu precisaria assuntar mais sobre sua história. Mas, sobre o tempo que convivi com ela, sei que ela era concunhada da Maria de Jesus, que sempre no tempo dos cajus, dona Livramento vinha para o *interior* fazer suas cajuínas, mas, principalmente, seus méis de caju. Depois, voltava para Fortaleza, não antes de fazer o seu *reisado* por várias casas do lugar e de Camocim. Sempre voltando para a casa de Maria de Jesus, com quem tinha muita amizade. Foi por ela que tive o primeiro contato com o mel de

com Letícia ajudar a fazer as cajuínas e colocaram caju de *todo jeito*. Ao final, com resultado ruim, colocou a culpa em Devalda.

Ademais do desalinho na escolha dos caju, outro fator pode *arruinar* a cajuína, o impedimento do período menstrual. No contexto local, a mulher menstruada está impedida de realizar várias atividades, porque se o fizer a atividade dará errado, uma dessas atividades é o fazer cajuína. Certa vez, na casa de Maria de Jesus, ela me servindo cajuína contou-se sobre uma cajuína que começou a *frescar e não teve jeito*. Damião, seu esposo, foi tirar a borra, a cajuína continuava só pingando. Tiraram o pano, substituíram por outro. Mas não houve jeito, a cajuína que havia sido coada estava toda branca. Para tentar não perder, cozinharam a cajuína novamente, não ficou boa. Ela separou [talhou]. As primeiras cajuínas, pelo menos trinta litros, ficaram desse jeito. Eu perguntei porque tinha acontecido isso, ela explicou: *Ela flechou*. Flechar é quando alguém coloca quebrante só de olhar para algo. Flechada é com o olho. Sobre o assunto se fala discretamente. Não se entram em detalhes, mas Fátima, que também estava presente, vendo que eu não tinha entendido muito bem, me explicou que a pessoa citada, que não revelaram de quem se tratava, por certo pela delicadeza do tema, a pessoa citada não estava muito normal. Quando então entendi que a pessoa estava menstruada. Quando Fátima falou isso, as duas riram. Quando a pessoa está menstruada, fica impedida de realizar uma série de afazeres porque há uma espécie de contaminação. Então, fazer cajuína, é uma dessas coisas que podem, e certamente, darão errado. O mesmo é observado por (Waddington, 2016, p.186), no contexto piauiense: “não é permitida a presença de pessoas zangadas ou menstruadas no ambiente, onde diversos membros da família e empregados desempenham laboriosamente as diversas funções da produção da bebida”. Na ocasião narrada por Jesus, pelo olhar da pessoa impedida, mas poderia ser por manuseio, o líquido virou borra, ficou com um *polmo*. Dessa forma, ela evidencia que a causa foram os efeitos do corpo, do olhar que lança o *quebrante* por estar menstruada, fazendo parte da técnica como ausência, algo que não pode ser feito.

Ademais de toda a técnica e ritualística empregada em seu preparo, a cajuína é uma bebida social no contexto estudado, como também relatado por Waddington (2011) no contexto piauiense:

É ofertada com cerimônia, gelada e em copos de vidro, aos visitantes, nas antessalas e varandas das casas. O gesto aparentemente prosaico é **sempre acompanhado de um momento de descanso e transição entre o calor de “fora” e a sombra de “dentro” da casa**, no qual a familiarização com o novo ambiente ocorre. A

caju. – Danada a velha, fazia os méis de caju, depois vendia para os *ricaços* lá em Fortaleza. Dizia Maria de Jesus. - Cinquenta reais. Pabulava-se Livramento.

conversa sobre a cajuína degustada implica comparação com outras e, na maioria das vezes, **termina com elogios e manifestações discretas de orgulho por parte da produtora** (Waddington, 2011, p 56, grifo meu).

Ela é mais uma das comidas e bebidas especiais oferecidas ao visitante que chega ou dada de presente a visita que voltará para a cidade longínqua, assim como a farinha, a goma e as castanhas, ela faz o *interior* circular em outras paragens, re/construindo laços de afeto em lugares outros, em que se espriam o *povo do interior*. Como uma vez disse dona Livramento: já mandei cajuína até para a Alemanha.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conversando com Devalda sobre a comida do *interior* e sobre especificamente alguns itens que poderíamos chamar de tradicionais, como *esquecidos*, ela me diz que hoje quem ainda faz é Nilda, mas que hoje em dia é difícil vender. Além de Nilda, há também Toinha que faz tapiocas, bolos e cocadas. Ela reflete que, antigamente, as pessoas não tinham renda nenhuma, então muita gente *se metia* a fazer coisas para vender, mas hoje em dia o povo tem *preguiça de fazer*. Outro pensamento que ela coloca é que hoje muita gente vende a *goma* e compra um pacote de bolacha. Diz que ela mesma, quando vai na cidade compra pão na Litorânea [antigo nome da padaria Gomes de Melo], mas não é sempre. O que Devalda reflete trata-se da hibridização da mesa camponesa, como trazido por Ramos (2007, p.158), há uma mudança nos hábitos alimentares da população brasileira ao longo dos anos⁵³, o que também se reflete na mesa camponesa, ou seja, se misturam itens de produção própria com aqueles industrializados.

Neste trabalho não propus falar de maneira romântica acerca do *interior* e sua comida, como que cristalizada em um tempo, ou distanciada e isolada dos tentáculos da feroz indústria alimentícia, mas pelo contrário pretendi afirmar a comida camponesa como um elemento que evidencia a multissituação dessas comunidades (Marcus, 2014, p. 111) e sua resistência perante o modelo hegemônico que se impõe, por meio de uma análise também multissituada, contando histórias a partir de diversos tempos que se entrelaçam em sabores que fazem casas, festas e criam gente. Apesar da presença da comida urbana ultraprocessada, me parece que o gosto, o paladar, o zelo camponês pela comida transpassa o tempo histórico e se faz gravar no ser interior, mostrando a resistência do comer bem para viver bem.

Caçando jeito de resistir é que o camponês continua fazendo farinha, vencendo a ritirana e comendo maria isabel de arroz torrado. São as ajudas e intercâmbios que dão força coletiva ao *povo do interior* para seguir em frente e sempre ter esperança. São as refinadas técnicas das cadeias operatórias que transmitem a cultura e os saberes camponeses geração a geração. É a celebração da mandioca como pilar básico da soberania alimentar de um povo, que planta, faz farinha e festeja a sua fartura. É a comida do interior que circula e se espalha por todos os cantos celebrando a fartura de dias felizes!

⁵³ O consumo de alimentos ultraprocessados pelos brasileiros já representa 20% do total de calorias ingeridas, aponta estudo do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP), responsável pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/nupens/novo-estudo-do-nupens-estima-a-ingestao-de-alimentos-ultraprocessados-nos-municipios-brasileiros/>. Acesso em: 01.08.2025

REFERÊNCIAS

ANDRIOLLI, Carmen; PEREIRA, Luzimar. Os dilemas da criação: as ambiguidades dos relacionamentos entre humanos e não humanos em dois municípios mineiros. **Teoria e cultura**, Juiz de Fora, v. 11, n. 2, p. 93-106, 2016.

ARAGÃO, Lorena Leite. **O que se dá, o que se herda, o que se gera**: família, política e terra entre os habitantes do vilarejo do Venâncio, Barroquinha - Ceará. 2018. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2018.

ARAÚJO, Francisco Evandro de. Casas de farinha e farinhadas: cultura material, história oral e memória. **Cadernos do Ceom**, Chapecó, v. 28, n. 42, p. 45-52, 2015. Disponível em: <https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/2455>. Acesso em: 5 jan. 2025.

ARAÚJO, Samara Mendes. **Saberes da cozinha sertaneja**: tradições familiares na preservação e ressignificação da culinária piauiense na contemporaneidade. *In*: SEMINÁRIO INTERNACIONAL HISTÓRIA E HISTORIOGRAFIA, 3.; SEMINÁRIO DE PESQUISA DO DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA – UFC, 10. 2012, Fortaleza. **Anais [...]**. Fortaleza: UFC, 2012. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/42936/1/2012_eve_smasilva.pdf. Acesso em: 10 ago. 2025.

BARBOSA, Gabriel Coutinho; DEVOS, Rafael. Técnicas de navegação por jangadeiros no litoral norte da Paraíba: “marcação por terra”, GPS, propulsão à vela e motor. *In*: SAUTCHUK, Carlos Emanuel (org.). **Técnica e transformação**: perspectivas antropológicas. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017. p. 475-494.

BATISTA, Alexandre Fontenele. **Igreja de Santa Luzia do Pitimbu**. [2024]. Disponível em: <https://granjanossahistoria.blogspot.com/p/igreja-de-santa-luzia-do-pitimbu.html>. Acesso em 10 ago. 2024.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. **Os mortos e os outros**: uma análise do sistema funerário e da noção de pessoa entre os índios Krahó. São Paulo: Editora Hucitec, 1978.

CASTRO, J. **Geografia da Fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)**. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CERQUEIRA, Ana Carneiro. **O povo parente dos buracos**: mexida de prosa e de cozinha no serrado mineiro. 2010. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2010.

COMERFORD, John. **Como uma família**: sociabilidade, territórios de parentesco e sindicalismo rural. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2003.

COUPAYE, Ludovic. Cadeira operatória, transectos e teorias: algumas reflexões e sugestões sobre o percurso de um método clássico. *In*: SAUTCHUK, Carlos Emanuel (org.). **Técnica e**

transformação: perspectivas antropológicas. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017. p. 475-494.

COUTINHO, Andrea Lima Duarte. **Farinhada e identidade sertaneja:** estudo de caso da produção de farinha de mandioca na comunidade de Lagoa do Saco-Monte Santo-Ba. 2013. Dissertação (Mestrado em Cultura e sociedade) - Programa de Pós-Graduação Multidisciplinar em Cultura e Sociedade, Universidade Federal da Bahia, 2013.

D'ALVA, Oscar Arruda. **Extratativismo da carnaúba no Ceará.** 2004. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Ambiente) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2004.

DAINESE, Grazielle. Movimento e Animação das festas, visitas, andanças e chegadas. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 22, p. 641-669, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1678-49442016v22n3p641>. Acesso em: 10 ago. 2025.

DI DEUS, Eduardo. Invenção e maquinização no campo: o caso da sangria de seringueiras no interior de São Paulo. *In:* SAUTCHUK, Carlos Emanuel (org.). **Técnica e transformação:** perspectivas antropológicas. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017. p. 294-326.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a Meal. **Daedalus**, Cambridge, v. 101, n. 1, 1972, p. 61-81. Disponível em <https://www.jstor.org/stable/pdf/20024058.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2025.

EVANS-PRITCHARD, E.E. **Os nuer:** uma descrição do modo de sobrevivência e das instituições políticas de um povo nilota. 2.ed. São Paulo: Perspectiva, 1999.

FERNANDES, Rosani de Fátima. Povos indígenas e Antropologia: novos paradigmas e demandas políticas. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 9, n. 1, p. 322, 2015. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/view/53317>. Acesso em: 5 jan. 2025.

GELL, Alfred. **A antropologia do tempo:** construções culturais de mapas e imagens temporais. Tradução de Vera Joscelyne. Petrópolis: Vozes, 2014.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos:** coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Iphan, 2007.

GUEDES, André Dumans. Interstícios, distâncias e formas provisórias de existência. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 2, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/mana/a/KmpnxTWDCZYxd6QccZ4QkBb/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 1 ago. 2025.

IBGE. **Camocim.** *In:* IBGE. **Enciclopédia dos municípios brasileiros.** Rio de Janeiro: IBGE, 1959. v. XVI.

IPECE. **Camocim:** mapas municipais. 2018. Disponível em: https://www.ipece.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/45/2018/09/mapas_municipais_Camocim.pdf. Acesso em: 5 jan. 2025.

- IPHAN. **Sistema agrícola tradicional comunidades quilombolas do Vale do Ribeira**. [2025]. Disponível em: <https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/sistema-agricola-de-comunidades-quilombolas-do-vale-do-ribeira/>. Acesso em: 1 out. 2025.
- LATOURE, Bruno. **Jamais fomos modernos**: ensaio de antropologia simétrica. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1994.
- LEROI-GOURHAN, A. **O gesto e a palavra II**: memória e ritmos. Lisboa: Edições 70, 1983.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O olhar distanciado**. São Paulo: Edições 70, 1983.
- LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa**. São Paulo: Cosac Naify, 2006 (Mitológicas 3).
- MARCUS, George E. Etnografia en/del sistema mundo: el surgimiento de la etnografia multilocal. **Alteridades**, n. 22, p. 111-127, 2014. Disponível em: <https://alteridades.izt.uam.mx/index.php/Alte/article/view/388>. Acesso em: 10 ago. 2025.
- MAUSS, Marcel. A expressão obrigatória dos sentimentos. *In*: MAUSS, Marcel. **Mauss**: antropologia. Organização de Roberto Cardoso de Oliveira. São Paulo. Ed. Ática, 1979. p. 147-153.
- MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. *In*: MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003, p. 399- 423.
- MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. *In*: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p.183-314.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2013.
- MORAIS, Glória Cristiana de Oliveira. É assim que se faz: etnografia sobre a farinhada no Pêga (Portalegre/RN). *In*: SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2003, Recife. **Anais [...]**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2003. f. 53-59
- NEPHU. **Rio das Pedras**. Núcleo de Estudos e Projetos Habitacionais e Urbanos (NEPHU). [2025]. Disponível em: <http://nephu.sites.uff.br/programa/mapeando-conflitos/mapeando-comunidades/comunidades-do-rio-de-janeiro/rio-das-pedras/>. Acesso em: 1 ago. 2025.
- NUPENS/USP. **O consumo de alimentos ultraprocessados pelos brasileiros já representa 20% do total de calorias ingeridas, aponta estudo do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP), responsável pelo Guia Alimentar para a População Brasileira**. [2025]. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/nupens/novo-estudo-do-nupens>. Acesso em: 1 ago. 2025.

PEIRANO, Mariza. **Proibições alimentares numa comunidade de pescadores (Icarai, Ceará)**. 1975. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília, Brasília, DF, 1975.

PEIRANO, Mariza. **Rituais como estratégia analítica e abordagem etnográfica**. Brasília, 2001. Disponível em http://www.marizapeirano.com.br/artigos/2001_rituais_como_estrategia_analitica.pdf. Acesso em: 1 ago 2025.

PEREZ, Léa. Festa, religião e cidade: experiência e expertise. **Papers do Naea**, Belém, v. 28, n.1, p. 1-11, 2019.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. **O campesinato brasileiro**: ensaios sobre civilização e grupos rústicos no Brasil. Petrópolis: Vozes, 1973. (Coleção estudos brasileiros, 3).

RAMOS, Mariana de Oliveira. **A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)**. 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RATTES, Kleyton. **Ateliê da Palavra Ayvu Rapyta**: antropologia, metafísicas e traduções entre os Mbya (Guarani) e León Cadogan. Rio de Janeiro: Appris Editora, 2017. 398p.

SANTOS, Antônio Bispo dos. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu Editora, 2023. 112 p.

SANTOS, Ana Clara Sousa Damásio dos. **Fazer-família e fazer-antropologia**: uma etnografia dentro de casa – dos Santos. Curitiba: Editora Appris, 2025.

SAUTCHUK, Carlos Emanuel. Aprendizagem como gênese: prática, skill e individuação. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 21, n. 44, p. 109-139, 2015.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da; SILVA, Maria das Graças da. Casas de farinha: cenários de (con)vivências, saberes e práticas educativas. *In*: DENARDIN, V. F.; KOMARCHESKI, R. (org.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 197-217.

SOARES, Simone. Mestres, máquinas e ferramentas: sobre a construção da carpintaria naval tradicional. *In*: SAUTCHUK, Carlos Emanuel (org.). **Técnica e transformação**: perspectivas antropológicas. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017. p. 294-326.

STRATHERN, Marilyn. Os limites da autoetnografia. *In*: STRATHERN, Marilyn. **O efeito etnográfico e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2014. 576p.

TASSINARI, Antonella Maria Imperatriz. "A casa de farinha é a nossa escola": aprendizagem e cognição galibi-marworno. Dossiê Crianças: um enfoque geracional. **Revista Política & Trabalho**, João Pessoa, v. 1, n. 43, 2016. Disponível em:

<https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/politicaetrabalho/article/view/24748> Acesso em: 1 ago. 2025.

TEIXEIRA, Samara Livia Araújo. **“A Festa boa é na base da união, é a festa da colheita que deu em nosso sertão”**: uma etnografia da festa camponesa na microrregião norte de Sobral - Ceará. 2024. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade Federal do Ceará, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira-Unilab. Fortaleza, 2024.

TEIXEIRA, Jorge Luan. **Na terra dos outros**: mobilidade, trabalho e parentesco entre os moradores do Sertão dos Inhamuns (CE). 2014. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2014. 192

TEIXEIRA, Jorge Luan. **Caçando na Mata Branca**: conhecimento, movimento e ética no sertão cearense. 2019. Tese (Doutorado em Antropologia Social) –Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

TEIXEIRA, Jorge Luan; AYOUB, Dibe. Cachorros que atacam criação: reflexões éticas sobre a mobilidade e a vida social dos animais em ambientes rurais. **Illuminuras**, Porto Alegre, v.17, n.42, p.136-165, 2016.

VASQUES, Ariane. **As veredas do bode**: criação na solta e laboro no sertão de Pernambuco. 2016. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2016.

VASQUES, Ariane. Laboro e pecuária caprina no sertão de Pernambuco. **Tessituras**, Pelotas, v.7, n. 1, jan./jun. 2019.

VELTHEM, Lucia Hussak van. Homens, mulheres e artefatos na produção da farinha de mandioca no Alto Rio Juruá - Acre. *In*: DENARDIN, V. F.; KOMARCHESKI, R. (org.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. p. 197-217.

VIRGÍLIO, Nathan. **“Esses bichos sugam a vida da gente”**: relações de criação e cultivo da vida no Góes–CE. 2014. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Universidade de Brasília, Brasília, DF 2014.

VIRGÍLIO, Nathan. **Pensa que é só dar o de-comer? Criando e pelejando com parente e bicho bruto na comunidade do Góis – CE**. 2018. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/MN, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2018.

WADDINGTON, May T. R. A cajuína em dois momentos do processo de modernização do Piauí. **Rev. de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 54-71, jan./jun. 2011.

WADDINGTON, May T. R. Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí. *In*: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. A. (org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFERN, 2016. p. 181- 237.

WOORTMANN, E. F. A Comida como Linguagem. **Revista Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844>. Acesso em: 10 ago. 2025.

WOORTMANN, E. F. Memória alimentar: prescrições e proscricões. *In*: WOORTMANN, E. F.; CAVIGNAC, J. A. (org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. 1. ed. Natal: EDUFRN, 2016, v. 1, p. 57-90.

WOORTMANN, E. F. O sítio camponês. **Anuário Antropológico**, v. 6, n. 1, p. 164-203, 1982. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6194>. Acesso em: 19 jan. 2022.

GLOSSÁRIO

Arisco: solo arenoso

Arranca: unidade de medida de, geralmente, dez cargas de mandioca, em que uma carga corresponde a dois garajaus.

Balseiro: grande quantidade de massa vegetal, usualmente oriunda de uma árvore que cai na mata, no sentido figurado significa qualquer lugar cheio de entulhos de toda espécie.

Baixa: espaço geográfico por onde corre água no *inverno*.

Banco: móvel em que a mandioca é colocada para ser serrada.

Bicheira: infecções em feridas abertas de animais, geralmente causadas por moscas.

Bola: espécie de ralo em que a mandioca é processada nas casas de farinha.

Broa: bolinho crocante feito com goma, coco e açúcar, assado no forno.

Broca: ato ou evento de cortar vegetação de determinado local.

Brocar: cortar a vegetação para fazer roça.

Buriti: palmeira (*Mauritia flexuosa*) e seu fruto.

Caé: mal olhado, energia ruim.

Cambica: suco grosso de murici ou buriti, servido com farinha de mandioca.

Canjica: prato feito com milho verde, água ou leite de vaca e sal, de consistência cremosa.

Capoeira: plantação onde há somente mandioca, onde havia antes uma plantação de mandioca.

Capoeiral: o mesmo que capoeira velha.

Carnaubal: mata nativa de carnaúbas (*Copernicia prunifera*).

Carrasco: solo fraco, de pouco matéria orgânica, árido.

Carro de horário: ver horário.

Conduru: fruta nativa de cor amarela, possivelmente *Brosimum gaudichaudii*.

Coivara: ato de fazer pequenos montes com paus paus que não queimaram na roça e queimá-los.

Criação: gado caprino e ovino

Dar vencimento: acabar algo.

De primeiro: antigamente, no passado.

Embrenhar: entrar em uma mata ou caminho fechado, nas branhas.

Esquecido: bolinho feito com goma, ovos, coco e açúcar. Possivelmente o mesmo que pão de ló, mas feito com goma de mandioca.

Farinha puba: farinha de mandioca feita com a mandioca fermentada

gado

Fins d'água: período em que as chuvas começam a rarear.

Garrancho: ramos da vegetação da caatinga.

Garajau: grande cesto de palha, onde se transporta a mandioca e outras produções agrícolas.

Goma: amido obtido a partir da mandioca.

Grude: bolo feito com goma, gordura, água, sal, coco, em que a goma é escaldada com água e óleo quente.

Horário: carro abertos que faz o transporte de passageiros e mercadorias entre o interior e a cidade, o mais usados são as D20s. Em outros contextos é chamado de pau de arara.

Inverno: período chuvoso, geralmente compreendido entre janeiro e junho.

Interior: zona rural, localidade na zona rural.

Lameiro: lugar com um buraco, ou mais de um, feito pelos porcos para que acumule água e lama, que servirá para refrescá-los e afugentar os insetos.

Lavagem: comida dos porcos.

Legume: espécies cultivadas para alimentação humana e animal, compreende grãos, raízes e leguminosas.

Mandipueira: líquido obtido da mandioca, rico em ácido cianídrico.

Manuê: bolo feito a partir da massa de mandioca puba, açúcar ou rapadura e coco (babaçu ou da praia). Geralmente o manuê é envolto em palha de bananeira e assado no mesmo forno em que farinha é torrada.

Manzape: mesma coisa que bolo manuê.

Marca: ferro usado para marcar o gado com desenho que identifica o dono.

Maria isabel: prato feito arroz e galinha caipira ou carne, eu que o arroz e ingrediente animal são cozidos juntos.

Melechete: bolo denso feito com milho e coco.

Muncunzá: ensopado feito com milho cozido, feijão, partes de porco ou *gado* e temperos.

Peta: aperitivo feito com gordura, geralmente usa-se azeite de coco babaçu ou banha de porco, goma, sal. Pode ser frita em gordura quente ou assada ao forno. Da forma mais tradicional se assa no forno à lenha.

Puba: massa da mandioca fermentada em por dois a três dias. A farinha feira com essa mandioca.

Palheta: instrumento de madeira feito para manusear a farinha no forno.

Qualidade: característica que distingue um bicho ou uma coisa, o tipo. Exemplo: Socorro plantou feijão de toda qualidade em seu roçado.

Raçoeiro: animal viciado em ração.

Rama: vegetação que serve para alimentação animal.

Reza de rumo: reza feita à distância.

Roda: ralador usado para serrar a mandioca.

Rodo: instrumento de madeira usado para manusear a farinha na torra.

Serrana: aguardente de cana produzido artesanalmente na Serra da Ibiapaba.

Serrote: tipo de solo, em que há muitas pedras.

Solta: campo aberto em que animais pastam.

Tapioca: espécie de pão não fermentado feito de goma.

Tapioca cearense: tapioca de forno feito com goma, água, sal, coco e leite de coco.

Taturapé: fruta nativa, possivelmente *Pradosia brevipes*.

Tomar cria: gestar.

Tucum: palmeira *Astrocaryum vulgare* e o coco da mesma palmeira.

Tucum: rede feita de uma trama aberta, inicialmente feita da fibra do tucum.

Vargens: campo aberto com muita vegetação gramínea própria para o pasto.