

PARA UMA POSSÍVEL ETNOGRAFIA DA COMUNIDADE DO PÊGA (PORTALEGRE/RN)¹

Glória Cristiana de Oliveira Morais

Bacharel em Antropologia pela UFRN
Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da UFRN.
E-mail: gcomorais@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Este trabalho objetiva descrever a comunidade do Pêga, localizada no município de Portalegre/RN², a partir da sua ocupação territorial, da prática da dança de São Gonçalo e, principalmente, da realização da farinhada. Essa comunidade é formada por indivíduos de cor negra e possui um forte laço de parentesco com as comunidades vizinhas do Arrojado e do Engenho Novo, também localizadas em Portalegre. Essas três localidades rurais praticam, geralmente, o casamento endogâmico, formando um grande grupo familiar, dividido entre os sobrenomes: Jacinto, Delmiro, Bessa, Bevenuto e Ricarte. Parte dessa grande família reúne-se durante a realização da Dança de São Gonçalo e da farinhada. A primeira é uma manifestação religiosa; e a segunda, uma atividade econômica realizada anualmente de julho a setembro. Para a elaboração desse trabalho, participamos de duas farinhadas: a de Seu Cícero e Dona Tonhô, em setembro de 2001, na casa de farinha de Rosário de Freitas, localizada no Pêga, e a de Seu João, em agosto de 2002, na casa de farinha de Raimundo Rêgo, na sede do município. Observamos que a casa de farinha é um espaço de produção e de sociabilidade intensas. Uma ocasião para reunir a família, reafirmar laços de parentesco, transmitir valores e crenças do grupo.

HISTÓRIA DE PORTALEGRE: AQUI VIVEU INDÍOS E NEGROS

A comunidade do Pêga é classificada como uma das vinte comunidades remanescentes de quilombo do Estado do Rio Grande do Norte (SILVA, 2001, p.41). Entretanto, apenas alguns dos seus habitantes afirmam uma descendência escrava, havendo também, em outras comunidades rurais de Portalegre, aqueles que se dizem parentes dos caboclos brabos que habitavam a região e foram expulsos *a casco de cavalo e dente de cachorro*. No nosso trabalho, não analisamos de forma aprofundada a questão da origem étnica dessa comunidade. Mas, consideramos necessário conhecer um pouco a história do município e do seu processo de povoamento, a fim de entender essa dupla descendência étnica.

Os fatos ocorridos em Portalegre, a partir da história oficial, estão mais associados aos índios que aos negros. Há registro de escravos na região, mas a própria história nos afirma que a atividade pecuarista, predominante no sertão da capitania do Rio Grande, exigia pouca mão-de-obra escrava,

comparada ao cultivo da cana-de-açúcar no litoral. Conseqüentemente, poucos grupos negros formaram-se no sertão. Quanto aos índios, “os povos que habitaram o território que hoje constitui o estado do Rio Grande do Norte dividiam-se entre os Potiguara, que habitavam o litoral, e os Tarairiu, habitantes do sertão” (MONTEIRO, 2000, p.20). Entre os Tarairiu, havia os Paiacu, Janduí, Canindé, Pêga³, Genipapo.

Entre 1680 e 1720, ocorreu a chamada Guerra dos Bárbaros⁴, que “se alastrou (...) da Bahia ao atual Estado do Maranhão. Seu principal palco de lutas foi, sem dúvida, a capitania do Rio Grande” (MONTEIRO, 2000, p.62). Em decorrência dessa luta, os índios Paiacu rebelaram-se na região do Apodi⁵, onde o sargento-mor Manuel Nogueira Ferreira possuía gado e lavoura (MONTEIRO, 2000, p.59). Segundo Barreto (s.d.), esse fazendeiro partiu da região do Apodi em busca de terras tranquilas para viver, chegando assim à serra, onde hoje está situado o município de Portalegre. Ferreira reivindicou a posse dessas terras, mas o seu falecimento, em 1715, chegou antes da documentação. Mesmo assim, seus familiares continuaram morando lá, nesta época, chamada Serra dos Dormentes.

Como forma de represália aos levantes indígenas, foram criadas as Missões de Aldeamentos. A capitania do Rio Grande teve cinco missões, uma delas no sertão: a de Apodi. O fim oficial da Guerra dos Bárbaros não simboliza o término dos levantes indígenas, que continuaram ocorrendo na região de Apodi. Segundo Monteiro (2000), tais rebeliões levaram os fazendeiros locais a exigir o fim da Missão e a retirada dos indígenas.

Em 1730, os irmãos Carlos Vidal Borromeu e Clemente Gomes d’Amorim, que haviam auxiliado Manoel Nogueira Ferreira, estabeleceram-se definitivamente na Serra dos Dormentes, provavelmente também fugindo das rebeliões indígenas. Em 1740, esses irmãos, aliados aos Paiacu, “expulsaram” da região os índios Mouxoro e Pega. Nove anos depois, eles recebem a concessão dessas terras, sendo considerados os “verdadeiros fundadores de Portalegre” (BARRETO, s.d., p.22).

No dia 08 de dezembro de 1761, ocorre a fundação da Vila de Portalegre⁶. Assim, o pedido dos fazendeiros da região de Apodi foi acatado e mais de setenta famílias foram transferidas de suas terras para a Vila recém-fundada. Em Portalegre,

a Câmara Municipal que se formava destinou-lhes apenas terras improdutivas, reservando as melhores para os colonos, ainda que os indígenas fossem em número muito superior aos brancos, chegando a 39,3% da população total em 1805, sendo 34,9% de mulatos e negros e 25,7% de brancos (MONTEIRO, 2000, p.90).

Mesmo se localizando no interior da capitania, sofrendo assim as dificuldades de transporte e comunicação, Portalegre participou ativamente do Movimento de 1817 e da Confederação do Equador, em 1824. Os índios, que não aceitaram de forma pacífica sua localização nas piores terras, aproveitaram o clima conturbado que a Serra vivia após esses movimentos e rebelaram-se em 1825. Luíza Cantofa e João do Pêga foram os líderes desse mobilização.

Os índios reuniram-se e atacaram a villa de Port'Alegre, travando luta com os moradores da villa, da qual resultou a morte do delegado de Polícia, Capm. Bento Ignácio de Bessa e o suicídio do Cel. Vieira de Barros. Restabelecida a ordem, foram os índios presos e algemados, seguindo escoltados para a cadeia da cidade de Natal. Ao chegarem ao pé da Serra, entre o sítio Viçosa e a villa de Port'Alegre, levantaram uma grande cruz e depois de rezarem um terço, foram os presos passados pelas armas (MOTTA apud BARRETO, s.d., p.40).

Este fuzilamento aconteceu no dia 03 de novembro de 1825, sendo setenta índios brutalmente assassinados. Luíza Cantofa⁷ e João do Pêga escaparam. Contudo, este último foi preso e baleado no fuzilamento, mas não chegou a falecer. Fingiu-se de morto e conseguiu escapar, escondendo-se no mato:

De dia passava o tempo nas grutas e de noite roubava milho e macaxeira dos roçados. No inverno, um caçador o encontrou. Começou a se espalhar que as pessoas estavam vendo o espírito de João. Quando os caçadores se uniram para 'desencantá-lo' descobriram que o índio não tinha morrido. O nome do sítio onde Pêga ficou tem o seu nome (Tribuna, 25/02/2001).

Esse foi o último registro que encontramos acerca dos índios na Vila de Portalegre. Oficialmente, eles deixaram de existir, sendo a terra por eles habitada considerada devoluta e distribuída entre os colonos. Em 1856, a Câmara Municipal de Portalegre determinava “que só teriam direito a aforar terras públicas os proprietários que tivessem aviamentos de fazer farinha, engenho de moer cana, ou casa de tijolo no alinhamento das ruas desta vila” (MONTEIRO, 1999, p.21)

Quanto aos negros, a partir da análise dos inventários⁸ foi possível observar o registro de escravos no século XVIII, na região de Portalegre. Outras fontes nos mostram que a população dessa Vila, em 1805, era constituída por 34,9% de mulatos e negros, como vimos anteriormente (MONTEIRO, 2000, p.90). Esse dado nos mostra que, no início do seu povoamento, a Vila de Portalegre possuía um número equivalente de população negra e indígena, sendo os brancos em menor número. Entretanto, na história oficial quase não há registros sobre os negros que habitavam essa região. Em contrapartida, na história oral, ouvimos diversos relatos a seu respeito. Na comunidade do Pêga, há quem se diz parente de escravo negro. Outros relembram o tempo em que brancos e negros ficavam em lados opostos durante a realização de uma festa.

Hoje, ao visitarmos as comunidades do Arrojado e do Engenho Novo, percebemos que essa é a região mais acidentada da Serra⁹. Isso nos leva a crer que estamos diante das terras improdutivas doadas pela Câmara Municipal da Vila de Portalegre aos negros e índios oriundos da região de Apodi, em 1761. O que não podemos afirmar, com total segurança, é que seus habitantes são descendentes desses índios e negros. Sabemos, a partir de fontes orais, que a ocupação territorial do Pêga foi posterior a dessas comunidades. Nomes como Joaquim do Pêga, Marcelino Nobre e Jacinto Tomás de Aquino são lembrados como seus primeiros habitantes, provavelmente no final do século XIX. Para os moradores da sede do município, essas três comunidades possuem sua origem marcada pela presença dos ex-escravos que habitavam a região. Essa afirmação faz parte do

imaginário local, mas não foi possível um estudo aprofundado que fornecesse subsídios para demonstrá-la.

Reis (1996) trabalha a idéia de que alguns quilombos, inclusive o de Palmares, abrigavam negros, índios e brancos. Em Portalegre, encontramos o relato da fuga do índio João do Pêga, mas não há dados sobre rebeliões, fuga ou resistência de escravos negros. Surgem assim duas questões: por que essa comunidade é vista como remanescente de quilombo por alguns habitantes locais se não há dados históricos que comprovem essa afirmação? Será que das rebeliões indígenas ocorridas em Portalegre os negros também participaram, havendo assim uma união entre índios e negros na luta por sua liberdade? Alguns autores mencionam que os senhores estimulavam os casamentos entre escravo negro e mulher indígena, objetivando “o desaparecimento tanto de elementos da cultura original africana como indígena” (MONTEIRO, 2000, p.91.). Talvez esse objetivo não tenha sido atingido, e quem sabe esses casamentos tenham se transformado numa união contra os próprios colonizadores. A ausência de registros oficiais sobre esses movimentos de resistência no Estado, não significa que eles não existiram. Sabemos que a imparcialidade não faz parte da história oficial; com isso, ela pode ter camuflado acontecimentos importantes do período colonial.

Oficialmente, o Rio Grande do Norte não possui mais índios e não teve quilombos. Contudo, os dados recentes do IBGE mostram-nos um crescente número de indivíduos que se declaram índios. Trabalhos diversos, orientados por ONGs e pela própria academia, classificam diversas comunidades no Estado como originárias de quilombos. Surge mais uma pergunta: o Estado do Rio Grande do Norte tem ou não índios, teve ou não quilombos? É bem provável que, ao afirmar a ausência de quilombos no Estado, a história tenha-se baseado na visão clássica de quilombo, em que a fuga é o elemento principal. Para Miriam Chagas a

restituição do aspecto quilombola residiria na transição da condição de escravo para a de camponês livre, independente das estratégias utilizadas para alcançar esta condição: fuga, negociação com os senhores, herança, entre outras. Com essa definição, o elemento da fuga é mais um entre outros a ser considerado (...) [Lembrando que é] a ênfase na etnografia do modo de viver dessas comunidades que fornece uma chave de leitura à continuidade cultural e sócio-histórica, que faz com que hoje estes grupos se apropriem e continuem a construir a história quilombola, sendo vistos e reconhecidos enquanto parte constitutiva da mesma (CHAGAS, 2001, p.217-216).

Por isso, propomos-nos a uma possível etnografia dessa comunidade, classificando-a, no momento, não como um grupo quilombola ou de descendência indígena, mas como um bairro rural, como assim definiu Maria Isaura Pereira de Queiroz. Para ela,

Os bairros rurais se organizam como grupos de vizinhança, cujas relações interpessoais são cimentadas pela grande necessidade de ajuda mútua, solucionada pela participação coletiva em atividades lúdico-religiosas que expressão a solidariedade grupal; pelo exercício do comércio de parte dos gêneros obtidos com a lavoura ou com a criação, como um meio de permitir a aquisição de objetos e mercadorias fabricadas na cidade (QUEIROZ, 1976, p.195).

No Pêga, a *ajuda mútua* dá-se nas atividades agrícolas e, principalmente, durante a realização da farinha. Já a *participação coletiva em atividades lúdico-religiosas* se sucede na devoção expressa na dança de São Gonçalo.

SÃO GONÇALO: SANTO DE RUA E DEVOÇÃO EM CASA

São Gonçalo é reverenciado como um alegre tocador, o padroeiro das mulheres em busca de casamento e o responsável por tirá-las do caminho da prostituição. Por isso, ele inventou essa dança, enquanto dançavam *“as mulheres entretinham-se (...), não se lembrando da libertinagem”* (BARRETO, s.d., p.86).

Segundo Cascudo (s.d.), a dança de São Gonçalo veio com os colonizadores portugueses. Em 1718, Le Gentil de la Barbinais assistiu a uma apresentação dela em Salvador, e, *“em 1817, Tollenare escrevia em Recife: ‘os rapazes e raparigas dançaram durante toda a noite na igreja de São Gonçalo, em Olinda; os cônegos proibiram-no (...) porque os europeus o censuravam como uma indecência indigna do templo de Deus”* (CASCUDO, s.d., p.433).

Chamamos São Gonçalo de santo de rua, por ele não possuir, em Portalegre, um local de adoração; sua imagem é guardada em casa. A dança que expressa a devoção a este santo é praticada ao ar livre, em pátios ou debaixo de grandes árvores. Não sabemos quando essa dança foi introduzida na cidade. Gurgel (2001), em 1979, foi informado por Melquíades Bessa que *“seu avô já dançava o São Gonçalo, o que representa um período de aproximadamente 150 anos de existência, para esta manifestação folclórica”* (GURGEL, 2001, p.111).

Por volta de 1930, o bispo de Mossoró, Dom Jaime Câmara, ao visitar Portalegre,

manifestou-se desfavorável às realizações da Dança de São Gonçalo, por considerá-las ofensivas à moral religiosa e aos princípios cristãos daquele povo. O vigário da paróquia, Padre Carlo Theisen, colaborou com as determinações diocesanas combatendo a celebração daquelas funções ou ‘cultos exóticos’, em que se invocava a intercessão do glorioso santo em festejos de aparência profanadora (BARRETO, s.d., p. 86).

Não sabemos por que a dança era considerada um “culto exótico”. Porém, podemos afirmar que ela resistiu a tais proibições.

A dança é dividida em doze partes, chamadas jornadas. Cada uma delas pode ser executada em louvor a alguma coisa ou alguém. Uma moradora de Portalegre contou-nos que, durante a apresentação, pediu uma jornada em seu nome. Em represália, o padre da cidade, que não aceitava a dança, proibiu-a de comungar durante um mês. É só a partir de 1977, com a chegada de padre Dário Tórboli, que a dança de São Gonçalo passa a ser apresentada sem grandes contestações, inclusive no pátio da igreja matriz de Portalegre.

Em Santa Brígida, na Bahia, dançam quatro homens e doze mulheres (QUEIROZ, 1958). Em Portalegre, também são doze mulheres, divididas em duas filas com seis. Elas são chamadas de

dançadeiras. Diferente de Santa Brígida, aqui há apenas dois homens: o guia, na viola, e o contra-guia, no pandeiro. Tudo ocorre em frente a um altar, onde fica a imagem de São Gonçalo e algumas flores. Durante a execução dos passos e cantos, as dançadeiras e os tocadores reverenciam a estatueta: beijando-a ou ajoelhando-se diante dela. Lembrando que durante a apresentação, os participantes não devem ficar de costas para a mesma. Em Portalegre, vários moradores possuem uma imagem desse santo, mas aquela que pertencia a Melquíades Bessa é considerada a legítima, cuja presença é imprescindível para a realização das apresentações. É uma espécie de talismã que prova a autenticidade da dança e garante a permissão dos antigos guias e dançadeiras. Atualmente, Aldizes da Conceição Bessa, dançadeira e filha de Seu Melquíades, é a sua guardiã.

Os participantes dançam calçados e vestidos de branco, sobre suas roupas colocam fitas vermelhas e azuis. As mulheres ainda se enfeitam com brincos, colares e maquiagem. Geralmente, os cantos e a coreografia são ensinados pelos os pais ou por uma madrinha. Em Santa Tereza, um sítio vizinho ao Arrojado, há um grupo infantil dessa dança, em que algumas meninas usam os vestidos que pertenciam à mãe, o que é motivo de grande orgulho para ambas.

A execução da dança está associada a uma promessa feita a São Gonçalo. Aquele que a fez solicita aos participantes uma apresentação. Esta, freqüentemente, é realizada nos quintais, sob a sombra dos cajueiros, e muitas pessoas vêm assistir. São, ao todo, doze jornadas com pequenos intervalos para descansar, alimentar-se, fumar ou *tomar uma*¹⁰. Não há dúvidas de que neste momento, o sagrado e o profano co-habitam o mesmo espaço.

No decorrer da apresentação, alguém pode pedir uma jornada em seu nome, como fez a moradora já citada, bem como as próprias dançadeiras podem oferecer uma jornada a um dos espectadores ou a alguém ausente que esteja precisando. Em alguns casos, no final da última jornada, elas retiram uma das fitas que enfeitam suas roupas e colocam sobre o ombro de alguém que lá esteja. Aquele que a recebe deve-lhe dar algum dinheiro. É uma espécie de ofertório, e aqui, assim como na missa, ele precede a comunhão, pois quem solicitou a dança deve oferecer, no final da apresentação, comida e bebida aos presentes. Dependendo da época, a comida pode ser beiju e tapioca; cuscuz, com arroz, feijão e carne; ou apenas um lanche com café, refrigerante e biscoito.

Cascudo (s.d., p.433) afirma que *“só se dança por promessa, jamais por distração ou curiosidade”*. Igualmente, para Queiroz (1958, p.64), *“a dança sempre foi executada como um voto religioso, em cumprimento de promessas”*. Entretanto, alguns entrevistados acreditam que a dança de São Gonçalo em Portalegre perdeu um pouco do seu caráter religioso e ganhou um aspecto mais teatral. Para nós, o importante é que ela ainda possui o papel de reunir as comunidades do Pêga, Arrojado e Engenho Novo, e que só os provenientes delas exercem a função de guia, contra-guia ou dançadeira. Há um outro fato importante: com base na informação de Gurgel (2001) supracitada, podemos afirmar que os familiares de Seu Melquíades habitam aquela região desde meados do século XIX. Ou seja, antes da abolição da escravatura.

FARINHA DE MANDIOCA: ALIMENTO E SOCIABILIDADE

A produção da farinha de mandioca é uma atividade econômica que gera renda para a comunidade e favorece a sociabilidade do grupo. Assim como a dança de São de Gonçalo, ela é responsável por reunir parte dos moradores do espaço por nós denominado de bairro rural. Contudo, nas casas de farinha há também pessoas de outras localidades: são parentes e amigos que aproveitam o dado momento para visitar a cidade. Antes de descrevermos a farinhada propriamente dita, faremos um breve relato sobre a farinha de mandioca no Brasil.

No Brasil, a farinha de mandioca é um alimento indígena que foi incorporado à alimentação de brancos e negros que aqui vieram morar. Devido a sua durabilidade, ela foi um importante e “às vezes único alimento nas atividades de penetração do sertão brasileiro. A farinha aligeirou a bagagem das Bandeiras e excursões caçadoras de ouro e índiada nos séculos XVII-XVIII” (CASCUDO, s.d., p.387). Há, inclusive, um dito popular em que a farinha aparece como a solução para o problema da fome, pois ela “aumenta o que ‘tá pouco, engrossa o fino e esfria o que ‘tá quente”. Entretanto, segundo Freyre (1999), apesar de alimentar toda a população no período colonial e de haver “no Brasil, uma espécie de exaltação mística da farinha de mandioca (...), [ela não passa de um] alimento hidrocarbonado, com proteína de segunda classe e pobre de vitaminas e sais minerais” (FREYRE, 1999, p.82).

Rica ou não em valor nutritivo, o certo é que a farinha de mandioca faz parte das refeições cotidianas e as casas de farinha se tornaram comuns em todo o Brasil. No Rio Grande do Norte, ainda é possível encontrá-las em diversas cidades¹¹. As técnicas para sua produção não sofreram grandes alterações do período colonial aos dias atuais, como podemos ver na descrição de Pero Magalhães Gandavo¹², feita em meados do século XVI:

Nestas partes do Brasil não semeião trigo nem se dá outro mantimento algum deste Reino, o que lá se come em lugar de pão he farinha de pao: esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual he como inhame. E tanto que se tira de baixo da terra, está cortindo-se em agoa tres, quatro dias, e depois de cortida pizão-na ou relão-na muito bem e espremem-na daquela sumo de tal maneira que fique bem escorrida, porque he aquella agoa que sáe della tam peçonhenta, que qualquer pessoa ou animal que a beber logo naquelle instante morre: assi que depois de a terem deste modo curada, põem hum alguidar grande sobre o fogo e como se aqueça, botão aquella mandioca nelle e por espaço de meia hora está naquella quentura cozendo-se, dalli a tirão, e fica temperada pera se comer. Ha todavia farinha de duas maneiras: huma se chama de guerra, e outra fresca, a de guerra he muito seca, fazem-na desta maneira pera durar muito e não se danar; a fresca he mais branda e tem mais sustância; finalmente que não he tão aspera como a outra, mas não dura mais que dous, tres dias. Desta mesma mandioca fazem outra maneira de mantimentos, que se chamão beijús, são mui alvos e mais grossos que obreas, destes usão muito os moradores da terra porque são mais sabrosos e de melhor digestão que a farinha (GANDAVO, 1980, p.48).

Em muitos lugares do Brasil, ainda se faz presente essa forma de produzir farinha a partir da mandioca deixada de molho¹³. No Rio Grande do Norte, algumas localidades rurais utilizam essa técnica em pequenas produções. Essas comunidades se localizam próximas a lagoas ou cacimbas e possuem um alto índice pluviométrico. Conhecemos duas: Campo de Santana, em Nísia Floresta, e

Catu dos Eleotérios, em Canguaretama. Segundo Dona Consuelo, moradora do Catu, a mandioca é colocada dentro de uma cacimba ainda com a casca. Ela "afunda" e, passados dois ou três dias, emerge, sendo retirada e levada para casa. Após ser descascada, é posta em um saco de algodão, em que é espremida até escorrer por completo a mandipuera, seu líquido venenoso. Depois, é peneirada e colocada para secar, estando pronta para o consumo. Por ter ficado na água durante dois ou três dias, ela perde a sua rigidez, daí o nome: massa de mandioca mole. Sua durabilidade é de, no máximo, um mês e dela faz-se mingau e carimã – pequenos bolos assados na brasa.

No Catu, a "massa de mandioca mole" pode ser produzida durante todo o ano, dependendo da disponibilidade das mulheres que a fabricam. Geralmente, na Semana Santa, há uma produção generalizada, pois dela também se faz um tradicional bolo consumido nesta época do ano. Em Portalegre, por sua vez, não se produz "massa de mandioca mole". Seus habitantes utilizam técnicas semelhantes as que Monteiro (1985) apresenta em seu estudo sobre a comunidade de Castainho, em Garanhuns/PE, e que Medeiros (1997) encontrou em Lagoa Nova/RN. Procuraremos, então, descrever as farinhadas de que participamos em Portalegre, buscando enfatizar sua linguagem, as formas de divisão do trabalho, as técnicas de produção da farinha e importância na união do grupo.

As casas de farinha e sua linguagem

O responsável pela farinhada é denominado "safreiro" e a farinhada pode ser chamada de "safra". As mulheres que raspam a mandioca são as "raspadeiras" e os homens que a arrancam podem ser chamados de "homens da capoeira" ou "da arranca".

Outros vocábulos imprescindíveis para entender o funcionamento de uma casa de farinha:

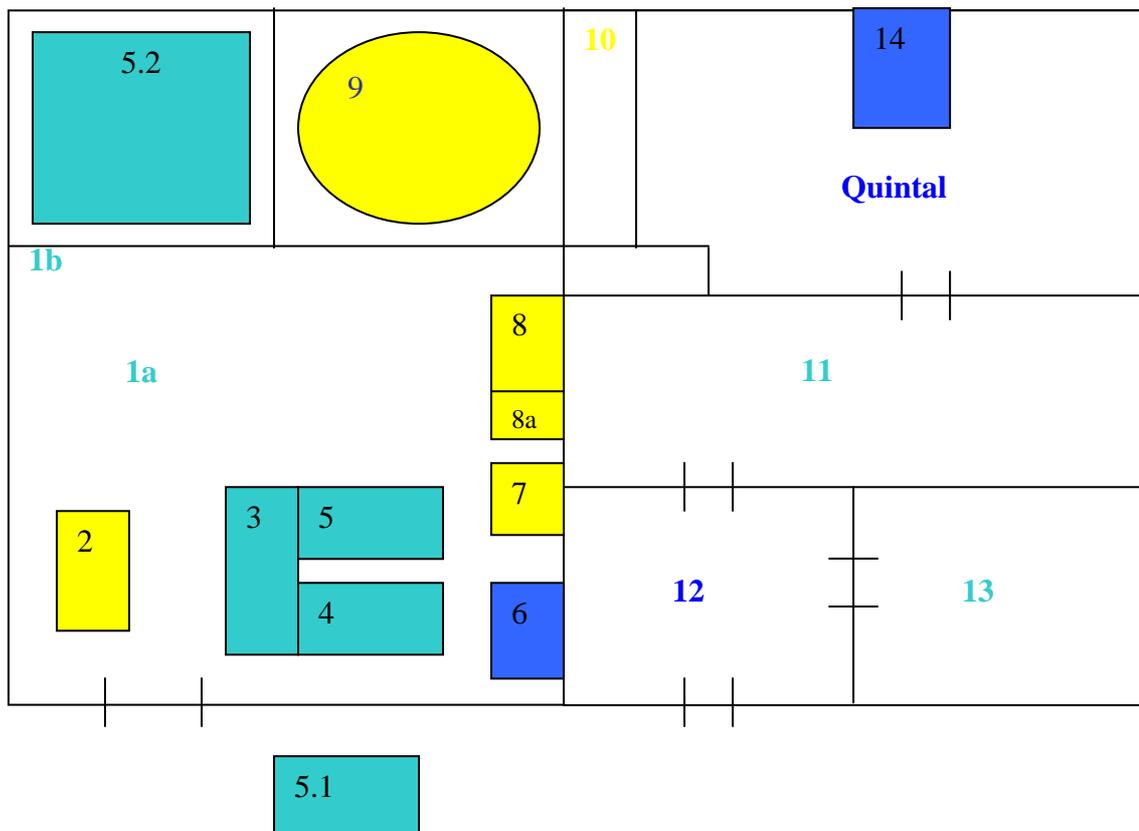
Caçua	Depósito de couro colocado no lombo do burro para carregar mercadorias, no caso mandioca.
Carga	Uma carga equivale a dois caçuas com mandioca.
Arranca	Uma arranca corresponde a dezesseis caçuas com mandioca ou a oito cargas. Esse termo também é utilizado para designar a atividade de colher a mandioca no roçado.
Cuia	Caixa de madeira que comporta cinco litros ou 3,125kg de farinha.
Quarta	Caixa de madeira que comporta oito cuias. Um saco com 50kg de farinha equivale a duas quartas ou dezesseis cuias.

Atualmente, as casas de farinha em Portalegre se concentram na sede do município e a principal delas pertence a Raimundo Magno do Rêgo, mais conhecido por Palé. Era uma antiga residência, transformada em casa de farinha, há aproximadamente 25 anos. Outras três pertencem a comerciantes da cidade. O Pêga possui apenas uma casa funcionando, localizada no sítio de Rosário de Freitas. Além desta, há uma fechada e outra demolida. A escolha sobre qual delas utilizar depende da ligação do seu dono com o responsável pela farinhada, o que nos remete às questões hierárquicas entre proprietários, não-proprietários e moradores¹⁴. Aqueles que plantam mandioca nas terras de Palé fazem sua farinhada na casa de farinha dele, o que se repete com os outros

proprietários e plantadores. Já aqueles que plantam em suas próprias terras escolhem a casa devido à proximidade desta em relação ao seu sítio, ou por acordos quanto ao transporte do produto.

O valor do aluguel da casa de farinha, chamado conga, varia. A casa de farinha de Rosário possui três tanques, número suficiente para o trabalho diário de uma arranca. Por esse motivo, a conga corresponde a doze cuias de farinha e a dezesseis de goma por arranca. A casa de Palé, que possui oito tanques. Para ela, a mandioca não é transportada em caçuás, mas em caminhões. Neste caso, a arranca equivale a um caminhão ou a uma carrada. E a conga sobe de doze cuias para um saco de farinha e um saco de goma, por carrada. O valor exato de quantos caçuás leva uma carrada é o grande segredo daqueles que utilizam o caminhão, pois esse montante é diretamente proporcional a quanto se paga a cada um que trabalha na casa de farinha.

A produção da farinha de mandioca requer as seguintes atividades: plantar a mandioca, colher, transportar, raspar, cevar, lavar a massa, prensar, peneirar e torrar. Para melhor entender essa divisão dessas etapas segue abaixo uma planta ilustrativa da casa de farinha de Rosário de Freitas¹⁵:



- Espaços femininos
- Espaços masculinos
- Espaços coletivos

1. Local onde as mulheres raspam a mandioca, divide-se em: 1a – espaço onde a amontoam, quando chega do roçado; e 1b – espaço onde a jogam, já raspada.
2. Cevador, máquina que processa a mandioca, transformando-a numa massa; somente homens operam.
3. Tanque onde a massa é misturada com água.
4. Tanque onde duas mulheres lavam a massa sobre uma rede.
5. Tanque onde o líquido é apurado.
 - 5.1. Tanque onde a goma é secada.
 - 5.2. Forno para a goma.
6. Tanque onde a massa é jogada após a sua lavagem no tanque 4.
7. Prensa onde a massa do tanque 6 é colocada sobre os sacos de náilon.
8. Peneira. A massa é retirada da prensa e colocada em um cocho (8) e aos poucos é peneirada (8a).
9. Forno para a farinha.
10. Depósito de resfriamento.
11. Cozinha.
12. Sala.
13. Quarto.

A disposição, a quantidade e o tamanho dos tanques e fornos não são padronizados. A casa de farinha de Palé, por exemplo, possui oito tanques e dois fornos para a goma. Porém, a forma é sempre a mesma: o forno da goma é quadrado; e o da farinha redondo.

Como já foi dito, para a realização desse trabalho participamos da safra de Seu Cícero, em setembro de 2001, e da safra de Seu João, em agosto de 2002, cujas descrições faremos a seguir. Seu Cícero mora no Pêga, onde possui um sítio, vizinho ao de Rosário de Freitas. A grande marca da sua farinha é a presença dos familiares¹⁶. Seu João é morador e gerente de um sítio de Palé. Sua farinha, a maior de Portalegre, funciona com quase o dobro de trabalhadores da de Seu Cícero, vinte e dois ao todo, como mostra o quadro abaixo.

Safra	Homens na capoeira	Rapadeiras	Tiradeira de goma	Ajudante da tiradeira	Cevador/ Preseiro/ Peneirador	Forneiro
Seu Cícero	3	5	1	1	1	1
Seu João	6	9	2	1	2	2

O plantio da mandioca e a arranca: a presença masculina

Em Portalegre, o plantio da mandioca é realizado preferencialmente por homens, mas algumas mulheres também participam. A mandioca é plantada entre janeiro e fevereiro, sendo arrancada no período da farinha, entre julho e setembro do ano seguinte. Na farinha de Seu Cícero, em setembro de 2001, foi utilizada a mandioca plantada entre janeiro e fevereiro de 2000. Na atividade da arranca, os homens são divididos entre os que arrancam mandioca e aqueles que carregam os caçuás ou caminhões. Os primeiros utilizam uma enxada para retirar um pouco da terra e puxam a planta pelo caule; por isso, o nome arranca. O terreno vazio, após esta etapa, é chamado capoeira; daí, a denominação homens da capoeira. Logo depois, a colheita é arrumada em caçuás¹⁷

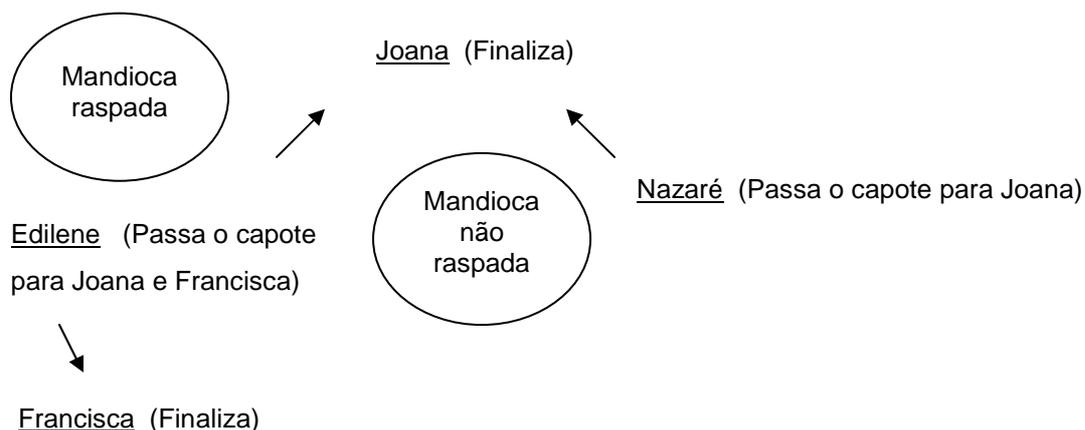
e transportada para a casa de farinha em jumentos. No caso do uso de caminhões, é arrancada e jogada diretamente em sua carroceria.

Na casa de farinha de Rosário, os homens da arranca transportam dezesseis caçuás por dia, sendo que seis são raspados no mesmo dia e dois ficam para o dia seguinte. Esse trabalho se repete de segunda a sexta-feira. No domingo, eles *fazem véspera*, ou seja, arrancam duas cargas e deixam na casa de farinha, para o início da raspagem na segunda-feira.

A raspagem: a presença feminina

O primeiro processo ao qual a mandioca é submetida na casa de farinha é a raspagem. Ela influencia o andamento de toda a farinhada. Caso as raspadeiras não consigam efetuar a sua tarefa no tempo determinado, todo o trabalho atrasa¹⁸. Por isso, entre 23h e 24h elas iniciam as suas atividades, formando um semicírculo, tendo ao centro a mandioca a ser raspada. Ficam sentadas em pedras ou em pequenos tamboretos, ambos forrados e sem apoio para as costas; em alguns casos, a própria casca da mandioca serve de forro e assento. Nessa posição, trabalham por aproximadamente, quinze horas. São em número de quatro a dez, dependendo da quantidade de mandioca e do responsável pela farinhada. Com o uso do caminhão para o transporte da mandioca, começam a surgir homens que também trabalham nessa atividade. No entanto, estes não possuem uma denominação particular: não se usa a palavra raspador, o que vale é raspadeira – no feminino; os homens ajudam na raspagem.

As raspadeiras dividem-se em dois grupos: as capoteiras e as tiradeiras de capote. As primeiras fazem o capote, ou seja, iniciam a raspagem da mandioca e param na metade, passando-a para as segundas que concluem essa tarefa. Na farinhada de Seu Cícero, são cinco mulheres: Maria Nazaré da Silva, 47 anos; Joana D'Arc Delmiro, 43 anos; Antônia Edilene, 23 anos; Francisca Delmiro, 23 anos; Antônia Delmiro (Rosa), 33 anos, nora de Seu Cícero. Vejamo-las no cumprimento de suas tarefas:





Rosa (Passa o capote para Francisca)

No início dessa atividade, elas brincam, tomam café, fumam, bebem e conversam de forma animada sobre a vida na comunidade: fulana que arrumou um namorado, sicrano que comprou uma bicicleta ou uma geladeira... Em alguns momentos, cantarolam músicas conhecidas, geralmente algum forró. Entre duas e três horas da manhã, quando o frio da madrugada aparece, lembram da rede e do lençol que deixaram no quarto. A conversa diminui o ritmo. Algumas, mesmo sentadas, se curvam sobre as pernas e tiram um cochilo de cinco a dez minutos.

Como todos na casa de farinha ainda dormem, o som que prevalece é o tilintar da faca na mandioca. Quando o dia amanhece, a mandioca que estava no centro é dividida em pequenos montes, os quais ficam na frente das tiradeiras de capote. Para algumas raspadeiras, após esta divisão, o trabalho anda mais rápido, porque cada uma sabe o quanto de mandioca ainda falta raspar. E elas raspam vorazmente. Do seu monte, retiram quinze ou vinte mandiocas e colocam sobre suas pernas, é o chamado colo. Caso alguma raspadeira termine o seu monte primeiro, geralmente prevalece a ajuda mútua; ou seja, ela não sai da casa e continua raspando a mandioca destinada à outra.

Em Portalegre, atualmente, as raspadeiras são casadas, com faixa etária entre 20 e 60 anos. Até 1980 eram as solteiras, que a partir dos 14 anos já raspavam 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 raspagem. 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 arranjados. Uma raspadeira 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*.

Cevar: a presença masculina

O silêncio agradável da casa é cortado aproximadamente às 6h, quando o cevador é ligado para tritura a mandioca, deixando-a como uma massa. É um homem quem realiza esta atividade. Após ser processada, a massa é colocada em um tanque, onde será misturada com água, para uma primeira lavagem. Nas casas de farinha de Rosário e de Palé, o motor é elétrico; em outras ele funciona a óleo diesel. Antigamente, o cevador era o *cangote* do boi preso a uma bulandeira.

Lavar a massa: a presença feminina

Como vimos na planta, a casa de farinha de Rosário possui quatro tanques. No primeiro, a massa é colocada e misturada com água. O segundo possui fixado ganchos de ferro, que seguram 1m² de tecido, conhecido por volta ao mundo, formando uma rede. A massa que estava misturada à água é retirada com um balde e colocada sobre o tecido. Este processo é chamado de lavar a massa e é realizado por duas mulheres: a tiradeira de goma e a lavadeira de massa, sua auxiliar. É uma espécie de bailado, em que uma mulher fica de frente para a outra, tendo entre si o tecido. Primeiro, alternam rapidamente com as duas mãos movimentos que vão para a direita e para a esquerda, facilitando o escoamento do líquido. Depois, de forma mais lenta, comprimem suas mãos sobre o tecido, para o líquido escorrer completamente, ficando nos tanques até assentar. A massa é jogada em um quarto tanque que fica um pouco afastado; é desta que se faz a farinha de mandioca.

Após doze horas, o líquido já está assentado, criando embaixo uma massa homogênea muito branca e um líquido de cor amarronzada por cima, o qual é retirado com o auxílio de mangueira, balde ou cabaça e jogado fora. A massa é novamente misturada à água e passa a noite *descansando*. Dela origina-se a goma, cuja brancura maior será, quanto mais aquela for lavada. Por volta das 6h do dia seguinte, o líquido é mais uma vez retirado, da mesma forma que antes, e a massa homogênea é retirada com uma pá e colocada para secar. Depois deste processo, a goma já pode ser consumida. Neste estágio, ela é chamada de goma fresca, por não ter ido ao forno.

O forno para a goma é diferente do da farinha na questão da forma e do aquecimento. O combustível é o mesmo, mas, para este, a lenha do cajueiro é rachada em pedaços menores, para que o seu fogo não seja tão forte. O aquecimento da goma acontece somente pelo calor das brasas, e a sua função é *desembolar* a goma, tornando-a uma massa ainda mais fina e seca.

O processo de lavar a massa é o que diferencia a goma da farinha. Enquanto a primeira é feita a partir do líquido – a mandipuera –, a farinha é produzida a partir da massa. Todo o processo da goma é realizado por mulheres, da lavagem à torragem. Na safra de Seu João, trabalhavam duas tiradeiras de goma; entretanto, um homem servia de ajudante para carregar a massa de um tanque a outro e misturá-la à água, na primeira lavagem.

Prensa, peneira e forno: a presença masculina

A massa originária da lavagem é colocada em uma prensa, constituída por quatro tábuas forradas com sacos de náilon. Antigamente, não se usava este tipo de saco, mas folhas de bananeira. A massa é retirada do tanque com uma pá ou lata e posta sobre os forros da tábua, até atingir uma altura de 25 a 30cm, quando coberta pelos sacos. Uma outra tábua fica por cima, forrada com sacos, para mais uma vez abrigar a massa. Este processo se repete até formar todas as camadas, que são prensadas durante aproximadamente oito horas, para escorrer toda a

mandipuera ainda restante. No final, cada camada atinge uma altura de 10 a 15cm, sendo a massa retirada da prensa e colocada em um baú de madeira, onde é peneirada. E todo o processo se repete.

Uma arranca proporciona a formação de duas prensas. Na farinhada de Seu João, como o volume de mandioca é bem maior, há dois homens responsáveis pela prensa. Com isso, o tempo para o líquido escorrer reduz para uma ou duas horas; o trabalho é bem mais rápido. Hoje, o eixo da prensa, chamado de fuso, é de ferro e suporta uma pressão maior que os de madeira, usados em prensas mais antigas.

Depois de prensada, a massa é colocada em um baú ou caixa de madeira, chamado de cocho. Ele possui aproximadamente 2m de comprimento por 1m de altura, embora o seu tamanho não seja padronizado. Na sua extremidade, há uma peneira. Na safra de Seu Cícero, não há um horário certo para esta função: no decorrer das atividades da casa, o cevador ou qualquer trabalhador da capoeira também se faz responsável por preparar a prensa e peneirar a massa. Certos homens não conseguem realizar esta tarefa, pois a massa exala um cheiro muito forte, deixando-os embebedados. Isso também acontece no ato de lavar a massa. Algumas mulheres sentem náuseas, enquanto realizam esta atividade.

Após ser peneirada, a farinha é colocada em pequenas porções no forno, onde será torrada. Os que trabalham na farinhada comentam que a mandioca é muito forte, pois é raspada, cevada, lavada, prensada, e só morre de verdade no forno, quando é torrada, matando definitivamente o seu veneno. Esta atividade é realizada exclusivamente por homens, chamados de forneiros. Para alguns, a mulher não deve nem mesmo subir no forno, porque é preciso saber pisá-lo, já que, com um passo errado, a pessoa pode derrubar um tijolo e cair no fogo. Outros argumentam que o forno é muito quente e pode trazer sérios problemas à mulher, inclusive no sistema reprodutor.

Depois de torrada, a farinha é colocada em um resfriador para ser posteriormente ensacada. Há casas de farinha cujo resfriador é um pequeno quarto com duas janelas: uma ligando-o ao forno e outra ao corredor, por onde a farinha é retirada. Em algumas casas, o resfriador é um prolongamento do forno. No final da torragem do dia, por volta das 17h ou 18h, o forno da mandioca é varrido. O forneiro ou outro homem, jamais uma mulher, sobe no forno e usa uma vassoura de palha para retirar qualquer resquício de farinha que estiver sobre ele. Depois de varrido, ele coloca a massa preparada pela cozinheira da casa, fazendo os beijus e as tapiocas. É este o alimento essencial desses estabelecimentos.

Cozinhar e dormir na casa

Durante a farinhada, alguns trabalhadores se mudam para a casa de farinha. Nela, o trabalho ocorre de forma quase ininterrupta, fazendo-se necessária a presença diária de uma cozinheira, uma vez que o ato de comer é algo constante no decorrer das tarefas. Dependendo do safreiro, há sempre

café, chá, tapioca e beiju para os trabalhadores e visitantes da casa. Às 9h, o lanche é servido; ao meio-dia, o almoço; e, entre 17h e 19h, o jantar. As comidas características são: farinha com feijão e carne de porco; mungunzá com toucinho e farinha; e, em alguns casos, arroz de leite com carne e farinha. Come-se no chão, entre as cascas de mandioca ou sentado próximo ao fogão.

Os utensílios que compõe a cozinha são uma mesa, um pote, quatro tamboretas e um fogão à lenha que serve também de armário. A sala, na verdade, é um quarto predominantemente masculino na casa, cuja decoração é à base de redes penduradas em armadores. Não há móveis na casa. Na hora de dormir, as redes agrupam-se no pequeno quarto, umas sobre as outras. Os filhos das raspadeiras dormem em redes por cima das mães ou na mesma.

Na safra de Seu Cícero, praticamente toda a família passa a morar na casa de farinha de Rosário de Freitas, porque quase todos possuem alguma função nessa produção. Na safra de Seu João¹⁹, os filhos não participam de forma efetiva, e como a casa de farinha de Palé se localiza na cidade, muitos dos seus trabalhadores dormem em suas residências, com exceção do próprio safreiro e algumas raspadeiras.

O pagamento

O pagamento aos trabalhadores muda de acordo com o responsável pela farinhada. Há a questão da amizade, em que se trocam favores e não dinheiro: “eu ajudo na sua farinhada e você ajuda na minha”. Existe também o pagamento em farinha ou goma. E claro, o uso do dinheiro. Seu João, como trabalha com muita mandioca, paga R\$ 6,00 aos homens da arranca, às raspadeiras e aos preneiros, e R\$ 16,00 aos forneiros. Cada uma das suas tiradeiras de goma recebe por produção, duas cuias de goma para cada saco de goma produzido. Seu Cícero, como possui uma produção menor e mais familiar, paga R\$ 5,00 aos homens da arranca, às raspadeiras e aos preneiros, R\$ 10,00 ao forneiro. Dona Gumercina, sua tiradeira de goma, só recebe em dinheiro; no caso, R\$ 6,00 por arranca.

As relações interpessoais durante a farinhada

O trabalho na casa de farinha é coletivo e solidário. O forneiro ajuda as raspadeiras a separar a mandioca. As raspadeiras conversam e distraem o forneiro, enquanto tomam um café. O responsável pela farinhada caminha pela casa e incentiva cada trabalhador. A cozinheira mantém sempre cheia a garrafa com café e a bacia com beiju. Essas “relações interpessoais de ajuda mútua” que caracterizam um bairro rural são vividas de forma muito intensa, durante a realização da farinhada.

A mudança dos trabalhadores para a casa de farinha faz dela um espaço de sociabilidade, assim como McCallum (1998) o conceituou: um momento de relação com o outro e um espaço de

circulação de valores. Esses trabalhadores *“funcionam como parte de uma coletividade para a qual vive, mas da qual retira seus próprios valores e contribuições”* (SIMMEL, 1983, p.178). Do plantio da mandioca à torragem, a conversa sobre suas vidas e a dos outros está presente. Os valores do grupo aparecem, assim como suas perspectivas e crenças.

Os laços, consangüíneos ou não, são reafirmados na farinhaada. A escolha dos trabalhadores na sua safra dá-se entre *os mais próximos*, para usar uma expressão local. Dona Alaíde, moradora do Pêga, quando questionada sobre quem trabalharia em sua farinhaada, respondeu-nos: “meu povo”. Sabemos que, neste povo, estão presentes filhos, netos sobrinhos e amigos. Ela ainda acrescentou: “fazer farinhaada depende de amizade”. Tudo isso explica por que o local onde a farinhaada se realiza é chamado de casa, pois este espaço, como lembra DaMatta, possui um *“código fundado na família, na amizade, na lealdade, na pessoa e no compadrio”* (DAMATTA, 1991, p.26).

A farinhaada e a dança de São Gonçalo são espaços de sociabilidade e de troca de conhecimento. Durante essas atividades, as estórias de antigamente e a vida cotidiana se misturam. Há sempre uma lembrança saudosa do passado: “naquele tempo era melhor”, “era mais animado”. Mesmo assim, hoje, essas manifestações ainda carregam a função de reunir toda a família em torno de uma atividade única, seja ela reverenciar um santo ou produzir farinha e goma. Os trabalhadores que dormem na casa trazem seus filhos que brincam de raspar e de pensar a massa. E assim aprendem a viver em torno desta grande casa que fabrica alimento para o corpo e para a alma.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ANDRADE, Maristela de Paula. **Terra de Índio: identidade étnica e conflito em terras de uso comum**. São Luís: UFMA, 1999.

BARRETO, José Jácome. **Portalegre: Origem e Contemporaneidade**. Portalegre: Editado pela Prefeitura Municipal de Portalegre, s.d.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 9ª ed. São Paulo: Ediouro, s.d.

CAVIGNAC, Julie. **Imagens Maravilhosas da Colonização na Tradição Oral do RN**. Mimeografado, 2000.

CHAGAS, Miriam de Fátima. A política do reconhecimento dos ‘remanescentes das comunidades dos Quilombos’. In: **Horizontes Antropológicos**. UFRGS. IFCH. PPGAS. Porto Alegre, ano 7, n.15, p.209-235, julho de 2001.

DAMATTA, Roberto. **A casa e a rua**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 1991.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 36ª ed. Rio de Janeiro: Record, 1999.

GANDAVO, Pero de Magalhães. **Tratado da Terra do Brasil; História da Província Santa Cruz**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1980.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **IBGE** – Cidades@. Disponível em <www.ibge.gov.br> Acesso em 18, 19 e 22 de julho de 2002.

LABURTHE-TOLRA, Philippe; WARNIER, Jean-Pierre. **Etnologia – Antropologia**. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

LANGDON, Éster. A Fixação da Narrativa: do mito para a poética de literatura. **Horizontes Antropológicos**. UFRGS. IFCH. PPGAS. Porto Alegre, ano.5, n.12, p. 13-36, dez. 1999.

LANNA, Marcos P. D. **A Dívida Divina: troca e patronagem no Nordeste brasileiro**. Campinas: UNICAMP, 1995. (Coleção Momento)

MCCALLUM, Cecília. Alteridade e Sociabilidade Kaxinauí: perspectivas de uma antropologia da vida diária. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 38, out. 1998.

MALINOWSKI, B. **Os Argonautas do Pacífico Ocidental**. 3ª ed. São Paulo: Abril Cultura, 1984.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a Dádiva**. Lisboa: Perspectiva do Homem/ Edições 70, 2001.

MEDEIROS, Maria das Dores. (org.). **Seridó Antigo: história e cotidiano**. 2ª ed. Natal: EDUFRN, 1997.

MONTEIRO, Anita M. de Queiroz. **Castainho: etnografia de um bairro rural de negros**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Ed. Massangana, 1985.

MONTEIRO, Denise Mattos. **Introdução à História do Rio Grande do Norte**. Natal: EDUFRN, 2000.

MONTEIRO, Denise Mattos. Terra e Trabalho em Perspectiva Histórica: um exemplo do sertão nordestino (Portalegre - RN). In: **Caderno de História**, Natal, v. 6, n. 1, p. 5-41, jan/ dez. 1999.

MOURA, Maria da Conceição de; TEIXEIRA, Wani Fernandes P. **Lagoa de Piató: fragmentos de uma história**. Natal: CCHLA, 1993. (Coleção Humanas Letras, n.8)

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. **O Campesinato Brasileiro: ensaios sobre civilização e grupos rústicos no Brasil**. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 1976.

REIS, João. **Liberdade por um fio: história dos quilombos no Brasil**. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

RIBEIRO, Darcy. **Diários Índios: Os Urubus Kaabor**. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

SANTOS, Armindo dos. **Herança: estrutura agrária e sistema de parentesco numa aldeia da Beira Baixa**. Lisboa: Dom Quixote, 1992.

SILVA, Elizabeth Lima da. Remanescentes de Quilombos. In: **DITO E FEITO**. Sociedade e Cultura. Negros e Negras: diferentes sim, desiguais não. v.5. Natal: Offset, novembro de 2001.

SIMMEL, George. Sociabilidade – Um exemplo de sociologia pura ou formal. In: **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983. (Coleção Grandes Cientistas Sociais)

¹ Este texto é uma versão resumida da monografia de final de curso: "Filhos da terra: um estudo etnográfico das formas de sociabilidade e trabalho na comunidade do Pêga (Portalegre/RN)". Trabalho orientado pela Prof. Dra. Julie Antoinette Cavnac do Departamento de Antropologia/UFRN.

² A serra de Portalegre localiza-se na região Oeste do Estado do Rio Grande do Norte, a 38º de longitude oeste e a 6º de latitude sul, entre os municípios de Martins, Viçosa, Riacho da Cruz, Tabuleiro Grande e Francisco Dantas. Está a 400 Km de Natal e a 700m de altitude. Atualmente, o município ocupa uma área de 128 Km². Sua população, segundo dados do IBGE, é de 6.746 habitantes, sendo 2.983 na zona urbana e 3.763 na zona rural.

³ A comunidade por nós estudada chama-se Pega. A letra "e" possui uma pronúncia fechada; por isso, optamos pelo uso do acento. Lembramos que o uso do mesmo não é padronizado.

⁴ Termo colonial utilizado para designar os movimentos de resistência indígena no sertão do Nordeste brasileiro. Também se utiliza as denominações "Confederação do Cariri" e "Guerra do Gentio Tapuia".

⁵ Hoje, Apodi é uma importante cidade localizada na região Oeste do Rio Grande do Norte.

⁶ Segundo Barreto, há duas origens para esse nome: na primeira, o Juiz de Fora de Olinda, Miguel Carlos Caldeira de Pina Castelo Branco, ao visitar a Serra em virtude da fundação da Vila, teria proferido a seguinte frase: "É uma porta alegre para o sertão"; na segunda, o referido juiz teria achado a geografia da Serra parecida com a da cidade de Portalegre, localizada na região do Alentejo em Portugal, onde viviam seus familiares, homenageando a sua região. (BARRETO, s.d., p.17).

⁷ Cantofa não chegou a ser presa, fugiu com sua neta Jandira. Posteriormente, Luíza foi assassinada enquanto rezava o ofício de Nossa Senhora. Jandira mais uma vez conseguiu escapar e até hoje não foi encontrada, tornando-se uma lenda local

⁸ Nossa falta de conhecimento na análise de fontes primárias, principalmente na questão da leitura, impossibilitou o estudo de um número maior de documentos. Dos poucos inventários analisados no cartório de Portalegre, em julho de 2000, citamos o de José Soares que declarou ser dono de quatro escravos negros, em 1776, e o de Manuel Camilo Fraga que possuía dez escravos em 1835.

⁹ O acesso é muito difícil, cheio de curvas e ladeiras íngremes. O terreno é bastante pedregoso e o cultivo de algumas plantas torna-se inviável, pois as raízes não têm espaço para crescer, chocando-se com as pedras.

¹⁰ Essa expressão significa tomar cachaça ou qualquer outra bebida alcoólica.

¹¹ Dos 166 municípios do Estado, noventa cultivam a mandioca. Os maiores produtores são os de Macaíba, Touros, São Miguel de Touros, Nova Cruz, Lagoa Salgada e Brejinho (Fonte IBGE, 1999).

¹² Pero Magalhães Gandavo viveu no Brasil, por volta de 1558-1572, escrevendo, em Portugal, *Tratado da Terra do Brasil* - publicado pela primeira vez em 1826, mas, redigido, provavelmente, em 1570 - e *História da Província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil*, publicado em 1576. Não se sabe ao certo onde viveu no Brasil, mas suas descrições a respeito deste país são importantes para compreendermos um pouco da nossa história.

¹³ Darcy Ribeiro, em suas expedições às aldeias dos Urubus-Kaapor, entre 1949 e 1951, relata-nos que, para produzir esse tipo de farinha, "a mulher, ajudada pelo marido, colhe a mandioca e a mergulha no igarapé para fermentar" (RIBEIRO, 1996, p.128). Maristela Andrade, em seu trabalho sobre os descendentes dos índios de Gamela no Maranhão, registra que estes, quando desse momento, deixam a mandioca de "molho em igarapés, açudes ou veios d'água próximos ao roçado, por dois ou três dias" (ANDRADE, 1999, p.163).

¹⁴ A maioria dos habitantes do Pêga possui casa própria, mas não são donos de terras cultiváveis. Eles plantam suas roças em terras alheias, no sistema 4/1. Isto é, a cada quatro sacos de milho e feijão produzidos, um fica para o proprietário. Há também o caso dos moradores, aqueles que habitam e gerenciam o sítio de outros, sendo este um habitante da cidade.

¹⁵ Vale lembrar que as dimensões aqui apresentadas não seguem as originais.

¹⁶ Os trabalhadores da farinha de Seu Paulino, morador do Pêga, também são seus parentes. Optamos pela safra de Seu Cícero porque essa é realizada no Pêga.

¹⁷ Em Portalegre, o caçua é um depósito de couro. Em Nísia Floresta e em Canguaretama, ele é feito de palha.

¹⁸ Na farinha de Seu João, na casa de farinha de Palé, em um determinado dia, a raspagem atrasou, ficando bastante mandioca a ser raspada no dia seguinte. Para terminar de raspar a mandioca atrasada e a do dia, o trabalho iniciou às 23h da quarta-feira e estendeu-se até às 21h da quinta, quando pararam para tomar banho e descansar, retornando à meia-noite. Na sexta, o trabalho estava normalizado.

¹⁹ Enquanto os outros safreiros levam para a casa de farinha apenas panela e rede, Seu João e Dona Francisca, sua esposa, chegam com televisão, som, cama, colchão e fogão a gás.

mneme

revista de humanidades

Publicação do Departamento de História e Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Centro de Ensino Superior do Seridó – Campus de Caicó.

V.4 - N.8 - abr./set. de 2003– Semestral

ISSN -1518-3394

Disponível em www.cerescaico.ufrn.br/mneme
