

MODOS DE CONSTRUIR, MODOS DE ALIMENTAR E CONVIVER: AS CASAS DE FARINHA DO BRASIL

MARIA ANGÉLICA DA SILVA, MELISSA MOTA ALCIDES
Universidade Federal de Alagoas. Brasil

O Contexto

O nordeste do Brasil constitui-se em uma das mais antigas regiões ocupadas pelos europeus no contexto da expansão ultramarina. Nos séculos XVI e XVII, devido à extração do pau-brasil e ao cultivo da cana de açúcar, nesta região concentrou-se o interesse europeu, seja dos portugueses ou dos franceses e holandeses, em busca da exploração econômica das novas terras. Marcas de ocupações rurais e urbanas desse tempo chegam aos dias de hoje, algumas delas sob a proteção das leis de preservação patrimonial, outras simplesmente pela manutenção do uso. Dentre essas últimas, encontra-se um vasto conjunto de objetos arquitetônicos e inúmeros bens imateriais que permanecem ativos e, talvez por essa aderência prática ao cotidiano, coloca-se aparentemente desnecessária para as instituições e para os aparelhos legislativos o seu tombamento.

Por se manterem colados ao mundo do vernáculo, na maior parte das vezes, estas heranças acoplam-se com justeza aos limites sociais que definem as classes de menor poder aquisitivo. Dentro deste conjunto há uma série de procedimentos que podem ser abrigados dentro da expressão “solução de pobreza”.¹ Segundo o autor desta expressão, ela

pode ser usada quando se trata de qualificar certas situações frequentes no campo da arquitetura. Por exemplo, quando a utilização de materiais e técnicas permitem a obra arquitetônica mimetizar-se, com baixo custo financeiro, ao que se apresenta como atualizado ou interessante. Assim, pequenas fachadas residenciais são reformadas para assemelharem-se a novas edificações. Capelas são construídas como igrejas de menor porte e na falta do material mais nobre como a pedra ou o azulejo, utiliza-se na decoração de seus detalhes, da velha técnica do embrechamento.

Porém, ainda dentro da prática vernacular, existe uma produção que aparentemente mantém-se fiel a um modelo que vence os séculos impassível aos modismos e que se faz legítima por sua fidelidade às demandas de uso, sem a busca da mencionada sintonia com a novidade. Neste conjunto encontram-se as casas de farinha, objeto de análise deste texto.

Estas casas, espalhadas por expressiva parte do norte e nordeste do Brasil, mas também presente em outras regiões asseguram a permanência de um patrimônio de cunho produtivo, mas também com fortes impactos na vida comunitária que fazem delas um objeto de estudo interessante quando o objetivo é analisar o patrimônio vernáculo e sua inserção na contemporaneidade.

A mandioca

Os europeus chegados ao Brasil defrontaram-se com uma natureza outra. Uma nova paisagem, uma vastidão de terras pouco habitadas, que levaram inclusive, ao surgimento de uma mitologia acerca das

1. Devo esta expressão a Dirceu Lindoso, no seu estudo sobre a cultura alagoana: “Alguns dos nossos monumentos mostram que os artistas alagoanos ou que aqui viviam tiveram de dar solução alagoana ao seu trabalho, fazendo de nossas fraquezas, virtude. É o caso da torre lateral da igreja do Rosário, em Maceió, cujo azul se origina de uma solução de pobreza – ao invés de pastilhas ou azulejas, aquele azul provém de cacos de pratos artisticamente dispostos. Uma cultura de ‘bricolage’ de solução magnífica” LINDOSO, Dirceu A., Uma cultura em questão: a alagoana, Maceió: EDUFAL, 1981, p4.



Manihot utilissima Müll. Arg. Em: Köhler's *Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen mit kurz erläuterndem Texte: Atlas zur Pharmacopoea germanica*, by Köhler, Franz Eugen (1883 - 1914) Volume 3 of 3, 1887. Do site <http://www.illustratedgarden.org/mobot/rarebooks>, em 20 de julho de 2005.

suas qualidades edênicas.² A população indígena que habitava o litoral – os Tupi Guarani – pontuavam o território com marcas discretas dentro da vastidão, constituídas das ocupações residenciais – as tabas – as ocupações de cultivo – denominadas pelo português, roça – e pelas trilhas, ou seja, insinuações na topografia, geralmente no sentido da curva de nível, que serviam para unir os lugares habitados. Estes lugares tinham uma vida curta – 4 a 5 anos mas as vezes chegando a 10, quanto então a tribo se movia em busca de um outro sítio favorável à moradia e ao plantio.

Sem deparar com vilas ou cidades, os europeus tiveram que constituir a rede urbana e dedicar-se a observar aquela população com o fito da catequese, mas também buscando o aprendizado de como sobreviver nos trópicos. Uma questão importante a ser

2. Esta idéia é respaldada em um grande número de evidências levantadas nos relatos de viajantes e nos registros iconográficos remanescentes daquela época. Sobre este tema, ver HOLANDA. Sérgio Buarque, *Visão do Paraíso – os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1969.

enfrentada foi a alimentação. Em certa altura, se fez necessário provar a refeição do indígena, aprender com ele as formas de plantio e os códigos e proceder para a conversão do fruto da terra em alimento. Dentre as inúmeras experiências alimentícias testadas pelos europeus, destacam-se as que envolvem o consumo da mandioca.

Nos relatos de viajantes do Brasil dos séculos XVI e XVII é possível encontrar, dentre os fatos que despertaram o interesse dos europeus chegados na Nova Terra, a constante menção à mandioca.³ Ela surge como o principal alimento dos povos nativos, inclusive por possibilitar a itinerância, tão cara às tribos Tupi Guarani. A mandioca é uma raiz de casca rugosa de cor marrom, polpa branca e talos frágeis que chega a alcançar até 13 quilos. Na parte externa da raiz há uma casca rugosa e sob esta existe uma outra película, mais resistente. Por fim aparece o miolo, que na realidade é a parte comestível. No centro do miolo há uma fibra dura que lembra o pavio de uma vela. A planta é um arbusto que chega a alcançar 2,5 metros de altura, com folhas e flores verdes.

“A base principal da agricultura tupi nas baixadas era a mandioca. O milho, rico em proteínas, que poderia impor-lhes maior dependência da agricultura mas que teria também demandado mais nutrientes dos solos da floresta, era empregado apenas como matéria prima alternativa no preparo de uma bebida fermentada que apreciavam muito”⁴

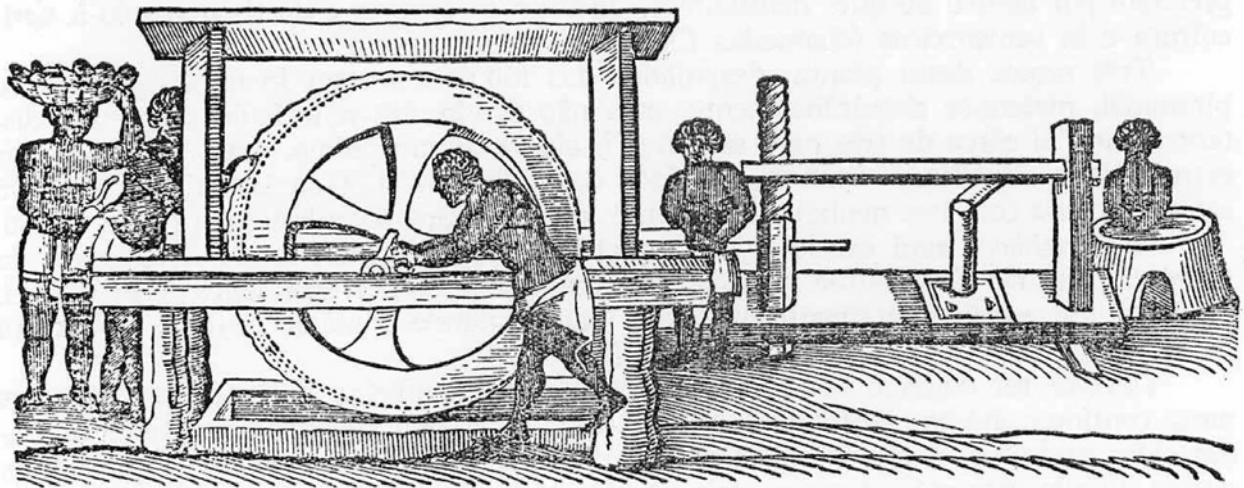
Além disto, a mandioca propiciava a possibilidade de armazenamento oculto no solo. Eram estoques para os tempos de guerra, mas também para a confraternização, quando uma aldeia servia como anfitriã às outras vizinhas⁵.

Estudos de fundo mais científico acerca da botânica e dos usos alimentares das plantas da Nova Terra

3. A obra de Pinto de Aguiar registra o comentário sobre a mandioca encontrado nos mais expressivos relatos acerca do Brasil colônia nos séculos XVI a XIX, destacando-se os dos jesuítas como o padre Manoel da Nóbrega, José de Anchieta escrevendo a Inácio de Loyola, de portugueses que se estabeleceram por certo tempo no Brasil como Gabriel Soares de Souza, Pero de Magalhães de Gândavo, o padre Fernão Cardim, reitor do Colégio Jesuíta da Bahia, Frei Vicente do Salvador e outros. Além disto serão encontrados registros nos relatos dos holandeses que estiveram no Brasil no século XVII e a seguir, inúmeros nos séculos XIX quando abre-se a oportunidade da visita oficial de estrangeiros ao Brasil. AGUIAR, Pinto de. *Mandioca – pão do Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.

4. DEAN, Warren. *A ferro e fogo – a história e a devastação da mata atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002:48.

5. Idem, *ibidem*, p. 49.



Preparo da farinha de mandioca. Guilherme Piso, *Historia Natural do Brasil Ilustrada*, 1948, p. 62.

apenas ocorrerão no século XVII, quando surge a obra de Frei Cristóvão de Lisboa (1583-1652) escrita, presumivelmente, entre 1624 e 1627,⁶ onde encontra-se estampada uma esplêndida vista da planta. Mas seu conhecimento amplia-se apenas com a vinda dos holandeses ao Brasil. Os naturalistas Guilherme Piso e George Marcgraf, responsáveis pela descrição textual e iconográfica de cerca de 350 espécies florais, realizam também o estudo da planta. Piso a descreve como sendo natural do Brasil apresentando-a a partir de seu nome indígena *Mandihoca*, segundo ele sendo também conhecida por *Hiuca* pelos habitantes da Angola e das “outras Índias”. O autor descreve o tipo de solo que a mandioca necessita para se desenvolver como sendo em “*terra pouco glebosa ou irrigada, e antes seca, árida e montanhosa e acumulada em montículos, como os das toupeiras*”,⁷ afirmando ainda que nasce indistintamente em qualquer região do Brasil. Quanto à sua aparência diz:

“... apresentam folhas elegantes, expandindo-se em forma de estrela. O caule recto, nodoso, raro excedente à estatura de um homem. A grossura varia conforme a fecundidade do solo e a tempérie do clima. Produz uma flor pequena e a semente semelhante a do rícino americano, mas truncada. O mais podemos conhecer pela figura da própria planta. Produz um fruto subterrâneo, a saber a raiz comestível chamada Mandihoca, não diferente da cenoura, que contém

um sucolácteo, do qual fica muito entumecida, depois que arrebetam os grelos, nascidos entre-nós e do caule”.⁸

Quanto ao preparo e uso na alimentação:

“Arrancadas da terra, as raízes mal duram o espaço de três dias, mesmo bem guardadas em celeiro. Limpas e despojadas da casca tenuíssima que as envolve, levam-se a um moinho de mão, cuja figura daremos a seguir, movido por dois homens, e são moídas por umas pontas de ferro, recebendo um cocho a farinha das raízes trituradas. (...) As raspas em seguida se lançam num largar ou prelo que, com sua grande pressão, lhes expreme o líquido supérfluo e nocivo, tornando-se secas e sem nenhuma umidade. Depois se coam numa peneira chamada Urupeba, e são logo lançadas num recipiente, alguidar de barro ou cobre, posto ao fogo e agitado um pouco até cozerem. Semicozidas e ainda moles, são comestíveis e se chamam Farinha relada, isto é, farinha cozida não dessecada. O mais restante e que se quer guardar misturam, em fogo mais ou menos intenso, à vontade, e secam bem. Pois, essa farinha, quanto mais seca e cozida, tanto mais durável é.”⁹

E em um desenho à margem de um mapa seiscientista, surge o que possivelmente seja a mais antiga representação do processo de cultivo e da mandioca. Trata-se de uma cena onde podemos observar todo o processo da lida da mandioca a partir do cultivo até o preparo do alimento na casa de farinha.

Portanto, nas primeiras descrições escritas ou iconográficas, já se destaca o seu uso na forma de

6. PEIXOTO, Ariane Luna & ESCUDEIRO, Alexandra. *Pachira aquatica (Bombacaceae) na obra “História dos Animais e Árvores do Maranhão” de Frei Cristóvão de Lisboa*. In.: Revista Rodriguesia, n. 53, p. 123-130, 2002: 123.

7. PISO, Guilherme. *Historia Natural do Brasil Ilustrada*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1948, p. 61.

8. Idem, ibidem, p. 61.

9. Idem, Ibidem, p. 61.

farinha. Desta maneira a utilização da raiz ampliava-se enormemente, pois sua durabilidade passa a se estender por vários meses além de facilitar seu carregamento durante as longas jornadas que eram comuns naqueles tempos de guerra e de conquista.

Os povos nativos terão um acervo de várias lendas para explicar o surgimento da mandioca, sempre relacionada ao sacrifício de um membro da tribo para prover os outros de alimento farto e nutritivo e curador de doenças. A sua cor alva é destacada e relacionada às lágrimas ou ao empenho dedicado ao cultivo do pequeno pé, necessário para que a planta se desenvolvesse, atingindo a altura de um homem. A crença em suas possibilidades antiescorbúlicas deram mais um motivo aos europeus para adotá-la mais efusivamente na alimentação contra as pestes do mar.¹⁰

Estudos atuais revelam que a matriz da mandioca, era nativa da Amazônia. Foi necessário abrir uma clareira na floresta para que ela deixasse a forma de cipó e tornasse um arbusto. Hoje são conhecidas cerca de 98 espécies, tidas como válidas, de várias cores e formas, portando vários arranjos de micronutrientes¹¹. Denominada “farinha de pau” pelos europeus, quando apresentada na sua versão mais grossa, considerada “o pão dos pobres” ainda hoje, no Brasil continua sendo mais importante que o milho e nas regiões norte e nordeste é a mais constante presença na refeição, estando presente no prato da manhã, da tarde e da noite. Sua importância é tão grande e tão expressiva na plantação de cunho familiar que pode ser tomada como o significado do termo “roça” ou “roçado”, que significa a área de cultivo como um todo¹².

Segundo Gilberto Freyre, o indígena fabricava por suas próprias mãos, todos os utensílios envolvidos na preparação e na guarda da comida. Muitos deles serão incorporados à cozinha colonial e seguirão sendo utilizados com o passar do tempo.

“Ainda hoje o vasilhame de qualquer casa brasileira do norte ou do centro do Brasil contém numerosas peças de origem ou feito puramente indígena. A nenhuma cozinha que se preze de verdadeiramente brasileira, falta a urupema ou o pilão, o alguidar ou o pote de água. A algumas dessas vasilhas domésticas,

feitas de barro, de madeira, de casco de animal ou de casca de fruta o ralo, de cascas de ostras- não só davam as cunhãs recorte ou formas graciosas, como animavam-nas de desenhos pintados a cor: ‘mille petites gentilleses’, diz Lery”.¹³

Todos estes equipamentos e utensílios mencionados por Gilberto Freyre, são encontrados em uma casa de farinha tradicional. Pois esta casa, de uma certa forma, revela-se uma cozinha coletiva que, além da produção da farinha, envolve a sua transformação em variados quitutes. Embora hoje largamente industrializada, a produção de farinha, ainda ocorre nessas casas, situadas nas cidades de interior, no entorno das capitais e na zona rural.

Da casa de farinha é indissociável os ritos comunitários que acompanham as atividades de sua produção. A cantoria, as conversas e casos permanecem atrelados ao seu fabrico até os dias de hoje, bem como a socialização das tarefas e dos produtos resultantes.

A casa de farinha

Casa: “morada de casas, edifício em que vive uma família com seus móveis e alfaia amparada das injúrias do tempo”. Dicionário Bluteau, 1712.

O termo “casa” era empregado como aposento, como local de realização de uma tarefa. Por isto, pode nomear o lugar do fabrico da farinha¹⁴. Não é possível afirmar que os indígenas construíram “casas” ou abrigos para a produção da farinha, mas não seria difícil que estes abrigos ocorressem visto as formas que tomam até os dias de hoje: frágeis construções realizadas com barro, palha e esteios de madeira. A casa de farinha tradicional constitui-se em uma edificação normalmente realizada sem vedações laterais, coberta de palha, deixando evidentes os equipamentos de produção. A rotina do fabrico envolve várias etapas. A mandioca é descascada e a seguir triturada, girando-se uma roda atrelada a um tipo de ralador denominado *caititu*. A seguir é colocada em uma prensa, transformando-se em uma massa fina. A prensa é uma estrutura feita de paus grossos, onde se coloca a massa envolta em sacos ou folhas de palmeira ou cesto denominado *tipiti*. Sob a pressão, dela é extraído um líquido, a *manipuera*. Depois de espremida, a farinha passa por uma *urupema*, sendo

10. HOLANDA, Op. Cit., p.270.

11. Dentro das 98 espécies de *Manihot*, tidas como válidas, *Manihot esculenta* é a única cultivada, pelas suas raízes ricas em carboidratos. São poucas as espécies que foram até agora utilizadas em programas de melhoramento. (Do site: <http://www.gene-serve.pro.br/reprints22.htm>, acessado em julho de 2005)

12. HEREDIA, Beatriz Maira Alásia de, *A morada da vida – trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979:126.

13. FREYRE, Gilberto, *Casa Grande e Senzala*, São Paulo: Global Editora, 2005: 190.

14. Sobre este termo, ver MARX, Murillo, *Cidade no Brasil: em que termos?*. São Paulo, Studio Nobel, 1999:122-128.



Casa de Farinha. Ubatuba/ Eldorado, São Paulo. Do site: http://www.pick-upau.com.br/nacao/casa_farinha/casa_farinha.htm#01

amassada e peneirada. A farinha então é secada em um forno circular, e a seguir está pronta para ser utilizada. Neste mesmo forno são preparados beijos e outros tipos de iguarias realizadas com a farinha.

Hoje, mesmo as casas de farinha cobertas de palha, muitas vezes já se utilizam dos recursos da energia elétrica para poupar os braços de homens e mulheres que manipulavam as rodas, os *caitius*, e outros equipamentos próprios das casas de farinha. Contudo, muitas ainda combinam este conforto com a manutenção das práticas de sociabilidade, mas continuam como locais onde se reforçam os laços da convivência: ainda se ouve a cantoria, o trabalho associativo, a reunião e a cooperação dos grupos familiares. Todos os membros da família participam da *farinhada*, ou seja, a fabricação da farinha, inclusive as crianças,¹⁵

Na paisagem, a casa de farinha destaca-se por seu amplo telhado, de águas bastante pronunciadas visto a difícil condição de escoamento provida pela palha. Por vezes possui paredes de taipa. Esta forma de construir um abrigo – que re-edita a casa arquétipica vitruviana – trata-se de uma versão simplificada adotada para a construção da oca (habitação indígena) e outras estruturas que servem como abrigo para execução das tarefas do cotidiano. Essa é a mesma estrutura, sempre em madeira e palha, que surge em versão mais reduzida para servir de abrigo para a canoa à beira rio, para a lavagem de utensílios dentro dos cursos d’água e às vezes como apoio para a realização de certas tarefas domésticas, cobrindo o fogão de barro e a estrutura utilizada para a secagem de utensílios e alimentos no preparo da alimentação (giraus).

A casa de farinha e a discussão sobre o vernáculo

Quando se discute a manutenção da arquitetura vernácula, da qual, no Brasil, a casa de farinha é um exemplo, entra em pauta a sobrevivência de um modelo de vida que pressupõe práticas comunitárias, um certo tipo de proceder artesanal, uma relação fenomenológica com o entorno e com o próprio edifício.

O trato com o mundo da experiência, da não regularização do cotidiano, do espaço aberto ao imprevisto, o favorecimento do lúdico, o trabalho submetido ao ritmo da natureza e aos ciclos cósmicos. Lembra-se Bachelard e seu discurso do entesouramento do cotidiano através do acúmulo de memórias.

O patrimônio da casa de farinha não está no requinte de sua edificação, mas na sobriedade da sua arquitetura, na sua estrita finalidade aos moldes funcionais, que lhe trazem certa proporção, equilíbrio e simetria não pela busca da afinidade aos clássicos ou aos moldes greco-romanos, mas pelo repertório formal ligado à essencialidade dos materiais e técnicas empregadas. Assim os esteios estarão sempre a uma distância modulada, bem como as peças do telhado e a distribuição dos equipamentos. O pé-direito será o necessário para abrigar as dimensões do corpo do homem nordestino e a gestualidade empregada no fabrico da farinha. As regras de higiene e limpeza seguem subordinadas ao que a tradição implementou, exigindo a presença do entorno natural, com seus cursos d’água e vegetação. Neste sentido, também constitui-se em uma “solução de pobreza”. Algo supostamente à margem do proceder moderno e da lógica erudita da produção do espaço.

Se a princípio a concepção da casa de farinha está completamente afastada do método tradicional de trabalho do profissional arquiteto, se aprofundamos um pouco mais o entendimento da sua prática, podemos rever este ponto de vista. Se recordamos que para Le Corbusier e para a geração modernista, a arquitetura salienta a ordem, a possibilidade da construção para todos, a geometria, a sabedoria encontrada nas máquinas, a casa de farinha não se afasta muito deste discurso. Apenas a sua lógica de emocionar não se faz pela individualidade da solução mas pelo apreço da tradição, que traz a marca da repetição continuada no tempo.

“Toda manifestação humana necessita de um certo quantum de interesse, e isso sobretudo no domínio

15. Sobre este tema, ver HEREDIA, Op. Cit.

estético; esse interesse é de ordem sensorial e de ordem intelectual.”¹⁶

Voltando no tempo e lembrando o contexto colonial, uma condição climática e uma cosmologia fez com que o europeu se deparasse com uma prática entre os nativos que quase não interceptava o corpo e as estruturas arquitetônicas, do meio. Arriscando um pensamento anacrônico, pode-se sugerir que a integração interior /exterior proclamada pela arquitetura moderna já se encontra estabelecida em um lugar da terra onde as intempéries e os grandes cataclismas da natureza usualmente não se fazem presentes. Portanto a casa de farinha encontra-se até os dias de hoje, modernamente aberta ao exterior, fundida na paisagem vegetal.

Na atualidade o discurso construtivo da casa de farinha distancia-se da maioria expressiva das “casas” dos brasileiros, destinada aos edifícios verticalizados, conjuntos habitacionais ou pequenos cômodos em favelas, onde a experiência do habitar está reservada a ser classificada como massificadora. Esta outra perspectiva faz com que manifestações vernáculas como é o caso da casa de farinha sejam, por vezes desprezadas pela precariedade ou, por outro lado, valorizadas ao extremo por sua íntima aderência ao mundo da percepção e do sensorial. Nela vigora uma lógica também diferente da favela. Esta, mais moderna, faz-se no ritmo do tempo, e veloz, está sempre se alterando, através da *bricolage*, do fragmento que se acumula e transforma, das divisões de espaço que se subdividem cada vez mais. As casas de farinha são exemplo de uma lógica imemorial e mais constante, absolutamente fenomenológica.. **A Carta do Patrimônio Vernáculo Construído** ratificada em outubro de 1999, já salienta a relação de afetividade que este tipo de arquitetura evoca. Voltando à questão fenomenológica,

“O desafio que o fenomenólogo nos coloca, porém, é precisamente outro: como recuperar a complexidade da experiência; como recriar os labirintos topológicos dos grandes casarões rurais em vivendas e apartamentos com cem metros quadrados apenas; como organizar uma pele entreaberta, provedora de intensidade, em fachadas com superfícies e técnicas limitadas e em lugares sem qualidade alguma; como relacionar o palácio em que Picasso desfrutava de longas, prazerosas e produtivas férias, com tantas periferias deprimidas e [em] sem quaisquer atributos.”¹⁷

16. LE CORBUSIER, *Por uma arquitetura*, São Paulo: Perspectiva, 1981:97.

17. ÁBALOS, Inâki, “A boa-vida; visita guiada às casas da modernidade”, Barcelona, Gustavo Gili, 2003: 108.

Acredita-se que uma das alternativas para a sua manutenção é prover a sobrevivência dos seus exemplares remanescentes, onde é possível encontrar este tipo de vida fenomenológica em vigor, sejam eles os “*labirintos topológicos dos grandes casarões rurais*” ou simplesmente pequenas casas de farinha. Como um centro reabastecedor, como uma exemplaridade, lembrando que este atributo que o olhar estrangeiro observa nele, não pode ter como consequência o congelamento daquele recorte vernacular e a ele próprio deve caber a alternativa de existência ou desaparecimento.

Certamente a manutenção da casa de farinha está ligada à sobrevivência da agricultura de subsistência, à prática das roças, a um contato amortecido com o mundo urbano. Assim a sua sobrevivência depende de um círculo protetor bem mais extenso do que a própria edificação. Estes mesmos pressupostos valem para a casa, para o abrigo da canoa, para a cobertura para lavagem de roupa e vasilhas dentro do rio, para o palhoça que é construída para as festas da colheita no tempo das comemorações juninas.

Qualquer leitura da arquitetura vernacular, move-nos para o mundo rural ou da pequena cidade, da feira, da estrutura de vizinhança, a casa coberta por um telhado generoso, como os são os da casa de farinha. Mas é a casa não fenomenológica ¹⁸ a que construímos no cotidiano. Como inserir o seu contrário, a casa da experiência, nas cidades mantendo vivo os resquícios do mundo ainda regido pela experiência vernácula e pelos vínculos com o lugar? A boa vizinhança entre estas duas casas, é uma meta a perseguir. Sem nostalgia em busca de novos rumos para a relação entre homem, saber e natureza.

A casa de farinha e o tempo

“...ninguém em nossa casa há de cruzar os braços quando existe a terra para lavrar, ninguém em nossa casa há de cruzar os braços quando existe a parede para erguer, ninguém ainda em nossa casa há de cruzar os braços quando existe o irmão para socorrer, caprichoso como uma criança, não se deve contudo retrair-se no trato do tempo, bastando que sejamos humildes e dóceis diante de sua vontade, abstendonos de agir quando ele exigir de nós a contemplação, e só agirmos quando ele exigir de nós a ação, que o tempo sabe ser bom, o tempo é largo, o tempo é

18. Esta é a leitura que Abalos apresenta em seu livro, onde são arquitetadas sete casas a partir de conceitos próprios do século XX.. Ver ÁBALOS, Op. Cit.

generoso, o tempo é farto, é sempre abundante em suas entregas (...) em tudo ele nos atende, mas as dores da nossa vontade só chegarão ao santo alívio seguindo esta lei inexorável (...) na doçura da velhice está a sabedoria, e, nesta mesa, na cadeira vazia da outra cabeceira, está o exemplo: é na memória do avô que dormem nossas raízes...”

Raduan Nassar, *Lavoura Arcaica*¹⁹

Uma realidade que se globaliza e que coloca um outro parcelamento de tempo e espaço, deve atender ao ser humano na escala dos milhões, como é o caso das metrópoles, das quais o Brasil contribui na lista dos maiores conglomerados humanos com a cidade de São Paulo. Mas neste Brasil também ocorrem, até mesmo no coração de São Paulo, a experiência vernácula.

Surpreendentemente, em algumas ocasiões específicas, estes mundos convivem. E, na distância, as regiões onde o vernáculo se mostra mais expressivo, hoje, são tomadas como rotas para o turismo e pra

o lazer dos que se adensam nas metrópoles. Sabe-se do aspecto caricatural desta prática da busca do exótico e da valorização do que se coloca à margem do dito “progresso”. Em busca da diversificação das vivências e do argumento a favor da biodiversidade das práticas humanas, os resquícios do vernáculo podem ser entendidos como pequenas lições de uma outra sabedoria. A menção “pequeno” é utilizada aqui entendendo que é próprio desta prática vernacular uma certa escala, que se afigura diminuta frente ao que se manipula no mundo da globalidade.

Silenciosa e reveladora, a imagem da casa de farinha, retida no passar dos séculos, não autoral, rústica, imprescindível da convivência “útil” com a paisagem sobrevive, mantendo vivo o gesto mais simples de construir o abrigo. Valendo-se dos ingredientes da terra, prepara uma arquitetura produzida por pedaços da natureza, na sua concepção e formato plenamente vegetal.

19. NASSAR, Raduan, *Lavoura arcaica*, São Paulo, Companhia das Letras, 1997,p.58-60.