



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
MESTRADO PROFISSIONAL EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A POVOS E
TERRAS TRADICIONAIS

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

**DICOMER, DIBEBER, OU COISA DE VELHO? A AGROBIODIVERSIDADE E A
CULTURA ALIMENTAR GERAIZEIRA NA COMUNIDADE DE PAU D'ARCO**

JOÃO MARQUES CHILES

Brasília-DF, Montezuma e Santo Antônio do Retiro-MG

2018

JOÃO MARQUES CHILES

DICOMER, DIBEBER, OU COISA DE VELHO? A AGROBIODIVERSIDADE E A CULTURA ALIMENTAR GERAIZEIRA NA COMUNIDADE DE PAU D'ARCO

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação Profissional em Desenvolvimento Sustentável (PPG-PDS), Área de Concentração em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Juliana Rochet Wirth Chaibub

Brasília, DF, Montezuma e Santo Antônio do Retiro-MG

2018

Chiles, João Marques

Dicomer, dibeber, ou coisa de velho? A agrobiodiversidade e a cultura alimentar geraizeira na comunidade de Pau D'arco. Brasília-DF, 222 f.

Dissertação de Mestrado - Centro de Desenvolvimento Sustentável-CDS. Universidade de Brasília-UnB.

Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais -, MESPT

Orientadora: Prof^a Dr^a. Juliana Rochet Wirth Chaibub

1. Agrobiodiversidade
3. Segurança Alimentar

2. Comida tradicional
4. Identidade

É concedida à Universidade de Brasília permissão para reproduzir cópias desta dissertação e emprestar ou vender tais cópias somente para propósitos acadêmicos e científicos. O(A) autor(a) reserva outros direitos de publicação e nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do(a) autor(a).

João Marques Chiles

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
MESTRADO PROFISSIONAL EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A POVOS E
TERRAS TRADICIONAIS

**DICOMER, DIBEBER, OU COISA DE VELHO? A AGROBIODIVERSIDADE E A
CULTURA ALIMENTAR GERAIZEIRA NA COMUNIDADE DE PAU D'ARCO**

Dissertação de mestrado submetida ao Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do grau de mestre em Desenvolvimento Sustentável junto aos Povos e Terras Tradicionais.

Dissertação aprovada em 26 de julho de 2018 por:

Prof^a. Dr^a. Juliana Rochet Wirth Chaibub - Presidente

Programa de Pós-Graduação Profissional em Desenvolvimento Sustentável (PPG-PDS) do Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS-UnB)

Prof^a. Dr^a. Mônica Celeida Rabelo Nogueira - Examinadora interna

Programa de Pós-Graduação Profissional em Desenvolvimento Sustentável (PPG-PDS) do Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS-UnB)

Prof^a. Dr^a. Elisabetta Gioconda Recine - Examinadora externa

Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana da Universidade de Brasília (PPGNH/UnB)

Prof^a. Dr^a. Janáína Deane de Abreu Sá Diniz - Suplente

Programa de Pós-Graduação Profissional em Desenvolvimento Sustentável (PPG-PDS) do Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS-UnB)

Brasília - DF, 26 de julho de 2018.

Àqueles que nunca me disseram “*não*”, mas sempre: “*faça o que é melhor pra você*”:
meus pais, Roque e Vina;
Àqueles que nunca mediram esforços para agradar-me:
meus avós Tone e Dedé

À memória
Daquela que tanto argumentava comigo sobre o papel da ciência, Arcilo Elias;
Daquela que quebrou paradigmas a partir dos sabores dos gerais, minha Vó Marica;
De Zé Carlos, que contribuiu para esta pesquisa, mas resolveu partir antes do seu fim;

Aos geraizeiros e geraizeiras que tem orgulho da sua identidade;
Dedico

AGRADECIMENTOS

Aos colegas e professores do MESPT, especialmente pelo carinho e afetividade que sempre estiveram presentes nos nossos encontros;

À Juliana Rochet, pela orientação, contribuição, confiança e paciência com que acompanhou meu tempo e a trajetória deste trabalho; pela revisão acurada do texto, meu muito obrigado;

À Mônica Nogueira, pelo caráter e preocupação dispensado a mim e meus colegas de mestrado e no compromisso sereno na defesa dos nossos gerais.

À amiga Babaçu pela amizade e companhia em todos os momentos desse processo;

À Stéphanie pela generosidade e confiança, pelos novos sabores e pela chave;

Ao amigo e colega de MESPT Rubem pelas partilhas das angústias do processo e à Fernanda Ferreira pelo incentivo e orientação na escrita do projeto de seleção;

Ao mestre Moisés, que sabiamente aconselhou-me a não desistir de concorrer a vaga no MESPT;

À Carla Chiles e Felipe Chiles, pela elaboração dos mapas e desenhos;

As minhas sobrinhas, Sofia e Lorena, e irmãos/os pela compreensão do meu distanciamento e aos tios/as Lourdes, Paulo, Liu e Vera pelo imensurável apoio;

À SEPPIR pela concessão da bolsa que tornou financeiramente viável a realização deste, e aos professores que deram especial atenção cobrando o seu pagamento;

Ao Chico e Telvina, Pessoa e Preta, Zali/Mera e família, Meza e Vírgino, Lena e família, Maria e Isaura, Bigode/Adriana e família, Luís/Vanice e as crianças, Tio Zú/Tia Nete e família, Mailde e João, Zé Carlos/Laíde e família, Tuta/Elza e família, Laura e Têu(zão), Sr. Zé de Ná e filhas, Tico e Nice por cederem seus tempos para as entrevistas, que pareciam sem fim;

Ao Sr. Geraldino José da Silveira, nosso *google* para assuntos de história e genealogia da comunidade e região.

À Nelcino Souza de Andrade, pela destreza como descreveu nossas paisagens, seus usos e conhecimentos.

À Pastoral da Criança, STR de Rio Pardo de Minas, CAA-NM, EFA Nova Esperança e MASTRO pelas oportunidades e aprendizados sobre economia solidária, convivência com o semiárido, agroecologia, educação e direitos. Obrigado por me ensinar a lutar sempre.

À Antônia e demais colaboradores do CDS, obrigado pela atenção.

RESUMO

Esta pesquisa tem como objetivo caracterizar a agrobiodiversidade, os saberes e práticas alimentares tradicionais de uma comunidade tradicional Geraizeira do Pau d'Arco, situada no norte do Estado de Minas Gerais. Busca compreender também os fatores e as recentes influências externas e internas que vêm atuando na garantia da segurança alimentar e nutricional da comunidade. Para atingir tal objetivo, foram desenvolvidas trilhas comentadas, entrevistas, adjutórios colaborativos e a observação participante. Especificamente para o levantamento das espécies e variedades locais manejadas, foi utilizada também a entrevista semiestruturada como técnica de pesquisa. Compreendemos que a agrobiodiversidade da comunidade é o resultado da interação dos sistemas de cultivo - as safras, suas espécies, variedades e raças - com a diversidade cultural e humana de práticas, conhecimentos e manejo de paisagens. Nesta teia de complexidade estão presentes muitas hortaliças, raízes, tubérculos, frutas nativas e cultivadas, além de cereais utilizados na alimentação geraizeira do dia-a-dia, chamada neste trabalho de *dicomer*. O estudo da alimentação perpassa várias áreas do conhecimento. Os estudos culturais enfatizam os gostos, hábitos, reciprocidades, identidades e práticas. Na relação entre natureza e cultura, evidencia-se o comer não apenas biológico, mas ligado a funções simbólicas e sociais. Buscou-se demonstrar que os geraizeiros trazem no *dicomer* um pouco dessas abordagens; a reciprocidade na alimentação, talvez uma das características culturais mais presentes no local, reforça a identidade de seu sistema agroalimentar. Uma diversidade de fatores tem levado às mudanças nos sistemas agroalimentares do povo geraizeiro, tais como as políticas sociais, agrícolas e ambientais, o êxodo rural, a diversificação da renda, o envelhecimento populacional, as mudanças climáticas e hídricas, a globalização e homogeneização dos gostos alimentares, a facilidade de acesso a alimentos baratos, com repercussões preocupantes na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional dessas comunidades. Após a pesquisa, concluímos que os geraizeiros da comunidade do Pau D'arco preservam e atualizam práticas tradicionais de produção em meio a uma paisagem agrícola característica, relativamente preservada do processo de desterritorialização provocado pelo avanço da monocultura de eucalipto na região, embora assolado pelas mudanças climáticas e crise hídrica. A comunidade, apesar de acessar e consumir alguns tipos de alimentos industrializados, ainda afirma sua preferência por alimentos locais considerados "mais naturais", ressignificando saberes tradicionais associados às preparações culinárias e às suas funções biológicas e ritualísticas em um mundo em transição.

Palavras-chave: Agrobiodiversidade. Comida Tradicional. Segurança Alimentar. Identidade.

ABSTRACT

The main objective of this work is to characterize the agrobiodiversity, the knowledge and the traditional food practice of the traditional Gerazeira Pau d'Arco community, that is localized in north of the state Minas Gerais in Brazil. Other objective of the work is to understand the factors and the recent external and internal influences that have been working in the guarantee the food security and nutritional of the community. To achieve these goals, we work with commented trails, interviews, collaborative *adjutorios* and the participant observation. Specifically, for the species inventory and species variation that are managed locally, we did the semi-structured interview. We understand that the agrobiodiversity of the community is the result of the interaction between the cropping systems- crops, their species, the varieties and breeds – and the cultural diversity and the practices human, the knowledge, and the landscape management. In this web of complexities is present many vegetables, roots, tubers, native and cultivated fruits, and cereals used in day-to-day food, called in this work as *dicomer*. The study about food pass through many knowledge areas. The cultural studies emphasize the tastes, habits, reciprocities, identities and practices. In the relationship between nature and culture, it is evident that eating is not only biological, but it is connected the symbolic and social functions. We also tried to demonstrate that the geraizeiros bring in the *dicomer* a little of these approaches; the reciprocity in the food, with is one of the cultural characteristics more present in the local, and this reinforces the identity of their *agrifood* system. A diversity of the variables has contributed for the changes on the *agrifoods* system of the geraizeiro population, like the social, agricultural and environment policies, the rural exodus, the income diversification, the population ageing, the hydrology and climate change, the globalization and homogenizations of tastes of foods, the easy access of cheap food. These have been caused disturbing repercussions in ensuring of the Food and Nutritional security of this community. After the research, we conclude that the geraizeiros from Pau D'Arco community's, preserve and update the traditional production practices through of the particular agricultural landscape, what is relatively preserved of the territory losses that are caused by the advance of the Eucalyptus spp. plantations, and the climate changes and hydric crisis. The community, the accessing and consuming some kinds of industrialized food, still say that they prefer for local foods. They considered these foods "more natural", resignifying traditional knowledge associated with the culinary preparations and its biological and ritualistic functions in middle of a world in transition.

Key-words: agrobiodiversity, traditional food, food security, identity

LISTA DE FIGURAS

Mapa 1 - Localização da Comunidade de Pau D'arco.....	45
Mapa 2 - Divisões internas da Comunidade de Pau D'arco	48
Mapa 3 - Bacia hidrográfica da comunidade com os principais rios.....	110
Fotografia 1 – Variedades de Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i>) consumidas na comunidade.....	122
Fotografia 2 – Outros feijões consumidos na comunidade e região.....	123
Diagrama 1 - Técnicas e atividades da Safra de Sant'Ana	112
Figura 1 - Figura e diagrama de um perfil (genérico) transversal da comunidade e seus usos.	77
Figura 2 - Ilustração genérica do quintal e sua agrobiodiversidade - família AF1 ...	134
Figura 3 - Ilustração genérica do quintal e sua agrobiodiversidade - família AF2 ...	135

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- População, área e distribuição nos municípios de Montezuma e Retiro ...	37
Tabela 2- Dados de estabelecimentos da agricultura familiar, valores do PRONAF, Bolsa Família e pessoas ocupadas em Montezuma e Retiro.....	39
Tabela 3 - Principais produtos e Produção Agrícola de Montezuma e Retiro	41
Tabela 4 – As Fitofisionomias e Conhecimentos Associados no Gerais do Pau D'arco.....	88
Tabela 5 - Diagrama dos sistemas agrícolas e seus manejos mensalmente.....	100
Tabela 6 - Comprimento dos brejos/terras de sant"ana e seu aproveitamento atual	111
Tabela 7 - Variedades identificadas para as 8 principais espécies cultivadas na comunidade.....	125
Tabela 8 - Relação de pratos considerados típicos pela comunidade	126
Tabela 9 - Principais pratos da "merenda" na comunidade.....	131
Tabela 10 – Tabela do ciclo de produção, conhecimento e manejo do sistema extrativista.....	166
Tabela 11 - Volume de Chuvas para Montezuma-MG nos últimos 12 anos.	177
Tabela 12 - Tabela dos conhecimentos e representações do tempo/clima.....	182
Tabela 13 - Espécies cultivadas e seus respectivos números de variedades que eram cultivados nas roças do passado e em 2017.	185
Tabela 14 - Pratos pouco recorridos atualmente na comunidade.	189
Tabela 15 - Espécies, número de famílias que a cultivam e seus respectivos números de variedades.....	194
Tabela 16 - Frutas nativas e outros recursos aproveitados na comunidade por 15 famílias.....	196
Tabela 17 - Frutíferas cultivadas, número de variedades diferentes e o número de famílias que comercializam um universo de 15 famílias.	196

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
1 - OS MUNICÍPIOS DE MONTEZUMA E SANTO ANTÔNIO DO RETIRO: CARACTERÍSTICAS HISTÓRICAS, GEOGRÁFICAS, AMBIENTAIS E CULTURAIS	25
1.1 - A COLONIZAÇÃO PORTUGUESA NO NORTE DE MINAS	25
1.2 - DA PRESENÇA INDÍGENA E AFRICANA E AS BASES DE FORMAÇÃO DO GERAIZEIRO	28
1.3 - OS MUNICÍPIOS DE MONTEZUMA E SANTO ANTÔNIO DO RETIRO.	33
1.3.1- <i>Dados Históricos</i>	33
1.3.2- <i>Dados Geográficos e Ambientais</i>	35
1.3.3- <i>Cultura</i>	37
1.3.4- <i>Economia</i>	38
1.3.5- <i>Agricultura</i>	40
1.3.6- <i>Outros fatores envolvidos na dinâmica social e agrícola local</i>	42
1.4 - A COMUNIDADE DE PAU D'ARCO	44
1.4.1- <i>População</i>	50
1.4.2- <i>Vida Religiosa</i>	51
1.4.3- <i>Economia</i>	52
1.4.4- <i>Alimentação</i>	53
1.5 - " <i>VOU M'IMBORA PRA SÃO PAULO</i> ": A MIGRAÇÃO NO PAU D'ARCO	54
2 - IDENTIDADE, AGROBIODIVERSIDADE, CONHECIMENTOS E AS SAFRAS NO PAU D'ARCO	62
2.1 - GERAIZEIRO, PUBEIRO, BURQUEIRO E PÉ RACHADO: IDENTIDADE E ALTERIDADE NOS GERAIS.	62
2.2 - ORDENAMENTO E USO DO ESPAÇO: AS PAISAGENS E O CONHECIMENTO TRADICIONAL	75
2.3 - A AGRICULTURA GERAIZEIRA <i>NAQUELE TEMPO</i>	89
2.4 - A AGRICULTURA GERAIZEIRA ATUAL	99
2.4.1- <i>A safra das águas</i>	101
2.4.2- <i>A safra de fevereiro</i>	106
2.4.3- <i>A safra de Sant'Ana</i>	108
2.5 - LEVANTAMENTO DAS ESPÉCIES E VARIEDADES RELACIONADAS AO <i>DICOMER</i> GERAIZEIRO	116
2.5.1- <i>Café da manhã</i>	120
2.5.2- <i>Almoço</i>	121
2.5.3- <i>Merenda</i>	130
2.5.4- <i>Jantar</i>	132
3 - PRÁTICAS E RELAÇÕES DE RECIPROCIDADE	136
3.1 - SABERES E PRÁTICAS ASSOCIADAS AOS ALIMENTOS	140
3.1.1- <i>Saberes e comida</i>	143
3.2 - " <i>BALAIN VAI, BALAIM VEM</i> ": ALIMENTAÇÃO E OS ATOS DE RECIPROCIDADE	159
3.3 - A RECIPROCIDADE NO MANEJO DE RECURSOS COMUNS	163
3.3.1- <i>As sementes</i>	163
3.3.2- <i>O extrativismo</i>	164
3.3.3- <i>As fontes/nascentes de água</i>	167
3.3.4- <i>A visita/passeio</i>	167
3.3.5- <i>Leilões comunitários</i>	168
4 - MUDANÇAS E TRANSFORMAÇÕES	170
4.1 - FATORES E INFLUÊNCIAS NO SISTEMA AGROALIMENTAR GERAIZEIRO DO PAU D'ARCO: UM PANORAMA DE MUDANÇAS E SUAS REPERCUSSÕES NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DA COMUNIDADE	171

4.1.1- <i>Mudanças ambientais</i>	174
4.1.2- <i>As perdas de variedades</i>	184
4.1.3- <i>O alimento “de dentro” e o “de fora”: tradição e industrialização em debate</i>	192
CONSIDERAÇÕES FINAIS	201
REFERÊNCIAS	206
ANEXOS	217

INTRODUÇÃO

Agrobiodiversidade e comida. Dois interesses pessoais que direcionei como temas investigativos deste trabalho. Ajudou-me a construir o primeiro interesse o cerrado - com sua diversidade de faces, sabores, cheiros e cores -, e o mosaico das roças geraizeiras, para onde levei, ainda muito pequeno, marmitas com o *dicomer* do meu pai. O segundo interesse não sei ao certo suas origens, mas entendo que desde a primeira vez que saí de casa, a comida estabelecia para mim os vínculos com minha família e com meu *gerais*.

No Norte de Minas, o termo *gerais* é usado para caracterizar as regiões de topo de serra, planaltos, encostas e vales dominados pelo bioma de cerrado e as sociedades que ocupam estas regiões. Os *geraizeiros* são um grupo social, hoje chamado de população tradicional, que leva em si um conjunto de valores culturais coletivos, que os distinguem da sociedade urbana. Expressam, sobretudo, uma forma cultural e historicamente específica de apossamento e intervenção da terra e da apropriação dos recursos naturais. (NOGUEIRA, 2009; BARRETO FILHO, 2006).

A minha formação social e identitária se deu no seio de uma família e de comunidade rural chamada Pau D'arco, situada no município de Rio Pardo de Minas (hoje Montezuma), no Extremo Norte do estado de Minas Gerais. Desde muito cedo conheci a escrita e o valor da leitura por meio da minha mãe. Assim, já ajudava no culto dos domingos lendo alguma passagem bíblica. Não sabia na época, mas quando pegava naqueles folhetos, estava vivenciando minhas primeiras espiritualidades sintetizadas na fé e na luta, apregoada pelas comunidades eclesiais de base – (CEB's).

Os primeiros anos de estudos formais ocorreram na escola da comunidade bem em frente à casa de meus avós, há pouco mais de 700 metros da minha casa. Lá perto estava o campo de bola, que nunca gostava de ir, mas também grandes morros e tabuleiros com seus muitos mistérios e sabores a serem descobertos a cada recreio. Na saída da aula era preciso voltar rápido, pois lá em casa “*tinha muito que fazer*”.

Por opção dos meus pais, não ia direto da escola para a roça, como faziam a maioria dos meninos e meninas da minha época. Por isso, devo ter deixado de

aprender muitas coisas e, para elaborar esta escrita, precisei recorrer a esses mesmos ‘meninos e meninas’, mais crescidos agora, para escrever comigo este trabalho. Ainda assim, em alguns momentos, ia para roça ‘guiar boi’, ‘limpar e rancar’ feijão, ‘quebrar’ milho, levar o *dicomer* dos ‘moços’ que ajudavam nos roçados e ‘carrear’ com meu pai.

No mato, “*panhe*” pequi, mangaba, murici, rufão e saputá. Fiz arapuca e tirei visgo, mas quando pegava algum pássaro, ficava com dó de matá-lo. No convívio com os/as geraizeiros/as, aprendi o valor da labuta diária, da religiosidade popular, da comida, da solidariedade, da tradição. Aprendi a ser geraizeiro sem saber o que era isso.

Por vontade de meu pai, recebi a incumbência de ir continuar os estudos na cidade, “*pelo menos até a 8ª série e sem tomar bomba*”, dizia ele. Além da família, deixei para trás meus amigos e colegas trabalhando na roça, apanhando pequi, sonhando com o dia de “*imbora pra São Paulo*” e seguir a sina imposta pelo sistema. A cidade de São Paulo não foi meu primeiro destino, mas sim Espinosa, distante 34 quilômetros da minha comunidade, cidade onde nasci e que eu e minha família recorriamos sempre em busca de saúde pública, educação, serviços públicos e comércio de nossos produtos. Espinosa foi onde aprendi, pelo contato com o outro, o que era ser geraizeiro/a. Ali “*me tornei geraizeiro porque era identificado pelo caatingueiro por geraizeiro*” e por outras alcunhas pejorativas. Na escola, mesmo procurando me destacar, era motivo de chacota simplesmente porque era “*catador de pequi*”.

Nas férias, voltava às origens: ajudava na roça, cuidava dos irmãos/as, brincava no mato, e trabalhava com a “panha” do pequi. Com a renda obtida, comprava meus materiais escolares, o uniforme e algum livro do novo ano. A educação escolar nunca foi uma prioridade no Brasil, muito menos para um menino da roça. A população rural brasileira, em geral, sempre foi privada de recursos mínimos como o acesso a estradas de qualidade, educação, transporte, saúde pública e marcada pela ausência de políticas de comercialização dos produtos agrícolas.

Do ir e vir entre o rural e o urbano, entre o atrasado e o “desenvolvido”, o *gerais* e a caatinga, é que me dei conta da realidade de exclusão e de descaso dos

poderes públicos para com as comunidades rurais. E ali, ainda na 6ª série, já manifestava meu interesse pelas ciências agrárias, opção que me levaria de volta aos *gerais*, para “ajudar” meu povo e retomar os laços familiares.

Para entendimento deste processo de exclusão e de dificuldades enfrentadas, até meados dos anos 1990, a população geraizeira do Pau D’arco recorria a aposentadorias, serviços bancários, hospitais, educação fundamental e média, comércio e outros serviços públicos em Espinosa, quando nosso município era Rio Pardo de Minas¹.

Quando estudava na comunidade, se nosso professor fosse convocado para uma reunião na sede do município, ele demorava dois dias para ir e dois dias para voltar, era uma semana sem aulas. Excluídos, isolados e invisibilizados historicamente por mais de dois séculos, os geraizeiros com seus saberes diversos começaram a presenciar mudanças em suas vidas com a chegada da energia elétrica, que ocorreu em 2004.

Esse contexto de exclusão e de subalternidade, que me levaram a reconhecer a necessidade da luta e da persistência para conseguir algum direito de estudar, resolvi aceitar o rito de passagem e fui *m’imbora pra São Paulo* buscar “*miora*”. Aumentei, assim, as estatísticas da migração, fenômeno dado como natural pela população, pois precisava trabalhar para poder estudar. Ali, num cursinho pré-vestibular voltado para excluídos da educação superior, tive minha primeira formação e envolvimento com movimentos sociais. Sem deixar de ser Geraizeiro, e com a certeza que queria voltar para as minhas origens, decidir fazer Agronomia.

Minhas inquietações, interrogações e desconfianças “sertanejas”, originadas a partir dessa trajetória acadêmica e incursão na agronomia, fizeram-me voltar às origens após a graduação. Nos territórios geraizeiros, caatingueiros e vazanteiros do Norte de Minas Gerais, iniciei minha vida profissional, num momento em que havia

¹ Até 1993 o distrito de Montezuma pertencia ao município de Rio Pardo de Minas. A comunidade rural de Pau D’arco ficava a 74 km de distância deste e 24 km do distrito de Montezuma. Não havia linhas de transporte regulares, as estradas eram precárias e o governo era ausente, o que dificultava a procura por muitos serviços. Diante dessa e de muitas outras dificuldades a comunidade do Pau D’arco recorria à cidade de Espinosa que era mais perto (34 km) e com melhores condições financeiras e institucionais de atender esta população. Mesmo após a emancipação de Montezuma e Santo Antônio do Retiro grande parte da população do Pau D’arco continua utilizando os bancos, serviços médicos particulares e fazendo compras na cidade de Espinosa.

uma efervescência de projetos e programas públicos sendo executados na região. A visibilidade dos povos tradicionais começava a engatinhar.

No seio dessa militância, caminhada e trajetória, após muita observação, rodas de conversas e partilha de preocupações sobre as mudanças climáticas, sobre as perdas de saberes e sabores, sobre a modernização e homogeneização agroalimentar e sua relação com a perda da biodiversidade que tanto assola a produção e o conhecimento tradicional das comunidades geraizeiras, se insere este trabalho no Mestrado em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais (MESPT) da Universidade de Brasília (UnB).

O/a geraizeiro/a é o cerne deste projeto, pois quando busquei mais formação e conhecimento sobre o assunto da produção e do desenvolvimento sustentável, já partia do reconhecimento que esse povo tradicional do Cerrado é portador de valores, princípios e práticas que podem contribuir para superar o paradigma dominante e excludente do sistema financeiro e de produção de conhecimento. Penso que os/as geraizeiros/as são capazes de participar no processo de construção de outro projeto de sociedade por meio dos seus saberes ambientais, seus modos de vida e sua relação com os diferentes ecossistemas.

A preocupação com a agrobiodiversidade e com a alimentação saudável se estende para além das fronteiras nacionais. Há uma ampliação do olhar das instituições de ensino e pesquisa sobre a agrobiodiversidade.

Para Santilli (2009), a agrobiodiversidade é resultado da contribuição cultural de povos e comunidades que desenvolvem uma estreita relação com o meio natural e de apropriação dos recursos ambientais e um vasto conjunto de conhecimentos, inovações e práticas relacionadas à conservação e à utilização sustentável da biodiversidade. A agrobiodiversidade é essencialmente fruto das intervenções humanas como as diferentes práticas de manejo dos agroecossistemas, os saberes e os conhecimentos agrícolas tradicionais, relacionados com o uso culinário, em festividades, em cerimônias religiosas.

Nesse campo de interesse se insere este trabalho, que tem como objetivo geral caracterizar a relação entre a agrobiodiversidade da comunidade Geraizeira do Pau D'Arco, localizada no norte do estado de Minas Gerais, e os saberes e práticas alimentares tradicionais locais, a fim de identificar as recentes influências e

transformações do sistema agroalimentar da comunidade e suas repercussões na segurança alimentar e nutricional local.

O aprofundamento do conhecimento das práticas alimentares locais se concentrará na diversidade de plantas cultivadas e dos agroecossistemas locais, que participam do *dicomer* da comunidade. Este conceito é associado à chamada comida do dia-a-dia, presente rotineiramente na vida do geraizeiro. Os alimentos básicos que compõem este *dicomer* ainda saem das roças, hortas, dos quintais e da natureza. As espécies e variedades escolhidas para o plantio de cada safra são influenciadas por esta comida. As refeições que compõem o *dicomer*, e que serão abordadas no trabalho, são o café da manhã, o almoço, a merenda e o jantar. A merenda na comunidade está associada geralmente ao café da tarde.

Para alcançar o objetivo proposto, partiu-se de algumas perguntas de investigação: 1) O que caracteriza a agrobiodiversidade e o sistema alimentar geraizeiro?; 2) Que transformações ou mudanças vêm ocorrendo nas práticas e saberes agroalimentares da comunidade geraizeira do Pau D'Arco?; e 3) Quais fatores vem provocando essas alterações?

Em pouco tempo, a agrobiodiversidade, que era negligenciada no Brasil pela ciência e pelas políticas públicas, passou a ser alvo de crescente interesse, pois como ressaltou a estudiosa Juliana Santilli (2009), em uma de suas muitas obras sobre o assunto, somos todo/as dependentes de agrobiodiversidade.

O conceito de agrobiodiversidade emergiu nos últimos anos em um contexto interdisciplinar de críticas aos impactos negativos provocados pelos sistemas agrícolas convencionais sobre o meio ambiente, tais como: o uso inadequado dos recursos naturais, a destruição da biodiversidade e dos ecossistemas naturais e a desestruturação de populações tradicionais. Particularmente neste projeto, o foco foi dado às intervenções humanas fundamentais para a compreensão da agrobiodiversidade, como as diferentes práticas de manejo dos agroecossistemas, os saberes e os conhecimentos agrícolas tradicionais, relacionados com o uso na tradição culinária.

Na identificação das espécies de plantas mais importantes para os usos alimentares na comunidade foi importante compreender a agrobiodiversidade como resultado da interação entre os sistemas de cultivo, suas espécies, variedades e

raças e a diversidade cultural de práticas e conhecimentos. Nesta teia de complexidade estão presentes muitas hortaliças, raízes, tubérculos, frutas, cereais e legumes utilizados na dieta geraizeira.

O aprofundamento do conhecimento dos hábitos e tradições alimentares locais, suas práticas, saberes e funções, bem como a relação com o sistema agroalimentar da comunidade, visa evitar que a riqueza e a cultura alimentar geraizeira fique relegada aos “velhos”. A caracterização dos alimentos e seus usos associados nas comunidades geraizeiras ainda é um assunto pouco explorado. Pretende-se que os saberes e fazeres associados às comidas e bebidas, seus usos, imaginários, simbolismos, mitos e ritos, presentes na memória e ainda em algumas práticas dos “mais velhos”, sejam documentados para as atuais e futuras gerações.

O estudo da alimentação perpassa várias áreas do conhecimento. Na abordagem cultural é dada ênfase nos gostos, hábitos, representações, reciprocidades, identidades e prática. Numa intercessão entre natureza e cultura, evidencia-se o comer nas suas funções simbólicas e sociais (não apenas biológica). Em alguns estudos (MACIEL, 2001; CASTRO 2000; WOORTMANN, 1978) adota-se a perspectiva de que a tradição culinária é um dos vínculos mais duradouros que os indivíduos têm com seu lugar. Uma diversidade de fatores tem levado a mudanças nos sistemas agrícolas, e conseqüentemente nos hábitos alimentares dos povos tradicionais, tais como as políticas sociais, agrícolas e ambientais, o êxodo rural, a diversificação da renda, o envelhecimento populacional, as mudanças climáticas, a globalização e homogeneização do gosto alimentar.

Identificar os fatores externos e internos que têm repercutido na transformação da agrobiodiversidade local e conseqüentemente dos saberes e práticas alimentares da comunidade do Pau D’Arco foi um dos desafios deste trabalho.

Uma das mudanças agrícolas ocorridas em todo o Alto Rio Pardo e Jequitinhonha, que tem gerado muitos impactos ambientais, é o monocultivo do eucalipto. Presente na região desde a década de 1960, fruto de uma iniciativa pública para o “desenvolvimento” da região, tal monocultura trouxe drásticas mudanças na paisagem rural, no estilo de vida das pessoas, acarretando em perdas de plantas e de áreas de uso comum e na diminuição da renda. As comunidades

impactadas e expulsas das áreas comunais de chapadas ficaram “encurraladas”, como costumam dizer, nos pequenos vales.

Os grandes maciços florestais ocuparam áreas antes cobertas pelo cerrado, patrocinadas pelas investidas desenvolvimentistas do governo militar, que concederam as “terras vazias” para empresas siderúrgicas, fato que levou a um empobrecimento da biodiversidade, e a graves impactos no ciclo hídrico e no rebaixamento do lençol freático, que têm efeitos deletérios como a queda da produção, seca da roças e nascentes, tornando muitas áreas impróprias para plantios. A monocultura intensifica a pobreza e expulsa as famílias do meio rural.

Para Paul Little (2002), o conceito de povos tradicionais está vinculado às reivindicações territoriais. Brandão (2012) nos afirma que *“existem poucos casos de comunidades tradicionais em que a memória dos fatos e feitos, das histórias e estórias da fundação do lugar e de sua continuidade não esteja associada a situações de luta e de conquista, de confrontos de expropriação e de resistência”*.

Os Geraizeiros passaram a ser foco de estudos em um tempo muito recente da nossa história, atraindo o interesse de pesquisadores de diversas áreas. A partir de uma revisão da literatura acadêmica, percebe-se a convergência destes estudos para as questões socioambientais e para os conflitos agrários gerados pela monocultura do eucalipto.

Observa-se, no entanto, que há uma concentração de pesquisas acadêmicas e trabalhos de entidades socioambientais em algumas poucas comunidades geraizeiras do Alto Rio Pardo. O grande foco desses trabalhos, como apontado acima, é a questão agrária e o embate com a monocultura de eucaliptos. Percebe-se a concentração dos estudos, sobretudo no município de Rio Pardo de Minas, especificamente nas comunidades de Agua Boa, Sobrado e Vereda Funda.

A partir desse panorama, considera-se relevante que esta pesquisa seja realizada em uma comunidade ainda não estudada e relativamente preservada dos impactos diretos da monocultura de eucaliptos, que não tenha no embate contra essa monocultura, uma bandeira de luta identitária. Pau D’arco, por suas condições de relevo, de poucas e pequenas áreas de chapadas a sua volta, tornou-se inviável para a atividade da grande monocultura, pelo menos até o presente momento.

Oriundo da comunidade geraizeira do Pau D'arco, percebo que há uma necessidade de levantamento sistemático da produção agrícola local, sua agrobiodiversidade e dos saberes e hábitos alimentares locais a eles associados. Percebo, também, que mudanças na alimentação e no manejo da agrobiodiversidade local estão ocorrendo, em grande medida ocasionadas em razão da globalização e suas consequências homogeneizadoras.

A metodologia do trabalho construída para a pesquisa teve como premissa atender aos anseios da comunidade, que sempre tem “algo a dizer e a fazer” sobre os objetivos de estudo propostos. Neste sentido, o “guarda-chuva” teórico-metodológico adotado foi o da pesquisa participante, pois aproxima o conhecimento da realidade pela interação que proporciona entre o pesquisador e os membros das comunidades investigadas. Os processos e ferramentas de investigação foram construídos com ampla interação entre o pesquisador e os/as interlocutores/as do estudo.

O foco amostral da pesquisa foi único, aplicado para 15 famílias da comunidade, divididas em três grupos amostrais intencionais fundamentados na faixa etária, buscando-se assegurar, no entanto, uma diversidade geracional, de gênero, além de uma pluralidade de narrativas. O grupo um era formado por famílias que tivessem crianças e/ou adolescentes. O grupo dois por famílias que não tivessem presença de crianças e/ou adolescentes no seu meio, e o terceiro grupo formado por famílias de casais já aposentados.

Para atender ao objetivo de caracterizar a agrobiodiversidade e seus usos associados (com suas práticas de manejo, variedades e espécies existentes), uma série de trilhas comentadas, entrevistas, “adjutórios colaborativos” e a observação participante foram fundamentais.

As trilhas comentadas tinham como objetivo aprofundar o conhecimento dos diferentes ambientes sua dimensão ecológica e caracterizá-los *in-loco*. Por exemplo, se tinha dúvidas sobre um assunto, ou queria simplesmente aprofundá-lo, aproveitava uma entrevista ou uma prosa e convidava meu interlocutor de pesquisa para uma fazer uma caminhada (trilha) nessa paisagem, ou na roça. No caminho era possível aprofundar o assunto, numa verdadeira aula prática.

A participação observante propiciada pelo “adjutório colaborativo” foi a ferramenta mais recorrida neste projeto. O adjutório é uma relação de ajuda mútua que tem como princípio a reciprocidade positiva, fundamentada na solidariedade, na partilha, na gratuidade, na fraternidade, na cooperação e na satisfação pessoal. Ao contrário do mutirão, outra prática recíproca, que é organizada coletivamente, o adjutório parte da espontaneidade individual. Essa ferramenta metodológica foi fundamental para alcançar aquilo que as trilhas e as entrevistas não revelaram, uma vez que propiciava momentos mais reflexivos.

No adjutório, o pesquisador desta dissertação era, ao mesmo tempo, um trabalhador da roça e um acadêmico. No espaço da roça, lançava mão das ferramentas de pesquisa (questionários, papel, caneta) em comunhão com a ferramenta de trabalho do agricultor e de seu grupo, compartilhando e “ajudando” nos serviços do plantio à colheita. Da minha parte, o adjutório implicava na doação da minha mão-de-obra, na transmissão de confiança, na realização da entrevista tácita ao longo do trabalho. O interlocutor de pesquisa retribuía com colaboração, lembranças, apontamentos e conhecimentos partilhados. Havia ali uma verdadeira reciprocidade entre as partes, mas eu tinha o desafio de sistematizar e aproveitar as informações ao final do dia.

Ainda que a metodologia de pesquisa adotada seja objetiva, nunca é desvinculada de subjetividade (HOGGART, 1970). Como sujeito pesquisador, oriundo da comunidade de estudo, tinha que lembrar sempre do desafio de manejar a subjetividade, mas também tinha como vantagem o fato de conhecer determinados comportamentos e simbologias dos geraizeiros, tendo a possibilidade de aplicar os métodos com maior nível de aprofundamento e sem superficialidades e julgamentos apressados. Espero ter conseguido.

Especificamente para o levantamento das espécies e variedades locais manejadas em cada núcleo familiar foi utilizada a entrevista semiestruturada (ver anexo). Nas trilhas comentadas e entrevistas, foram priorizados geraizeiros que detinham conhecimento e/ou experiência sobre a agrobiodiversidade, sobre a cultura alimentar geraizeira, bem como sobre os conhecimentos associados às paisagens, ao cultivo e manejo das roças locais.

Para atingir o terceiro objetivo, focado na descrição dos hábitos, saberes e funções da alimentação geraizeira, uma diversidade de questões foram respondidas pelos sujeitos pesquisados como, por exemplo: O que comem no dia-a-dia? Quando comem determinados alimentos? Quando/qual ocasião os preparam? Como fazem/preparam? Quem faz? Como e com quem aprendeu a fazer? Também nesta etapa busquei investigar a origem do alimento e a composição da dieta, procurando respostas para as transformações recentes na alimentação geraizeira. As ferramentas utilizadas nesse momento foram, sobretudo, a observação participante, as conversas “ao redor do fogão”, e as entrevistas semiestruturadas.

O quarto e último objetivo foi alcançado a partir do momento em que conseguimos mapear as respostas para a seguinte pergunta: Quais os fatores influenciam as mudanças na agrobiodiversidade e na alimentação geraizeira? Sabemos que a agrobiodiversidade, os hábitos, saberes e a cultura alimentar de um povo, seja ele tradicional ou não, são dinâmicos, não estão estagnados. Sofrem impactos e interferências constantes do meio. Ademais, sabemos que essas mudanças e transformações estão acontecendo num ritmo acelerado em razão da globalização e suas consequências homogeneizadoras. As ferramentas de aproximação da realidade nesse tema foram as rodas de conversas, entrevistas abertas e semiestruturadas, os adjutórios, e o levantamento bibliográfico.

O presente trabalho foi estruturado em quatro capítulos. O primeiro foi dedicado à história de ocupação da região e da comunidade.

Mesmo que outros autores e historiadores já tenham tratado tão bem do assunto, como meus colegas geraizeiros do MESPT, Jonielson e Moisés, achei interessante começar a dissertação com a história da ocupação do norte de Minas pelos portugueses e africanos e pela presença indígena nestas paragens. No primeiro capítulo, veremos fatos relacionados aos primeiros povoamentos da região e apresentaremos as memórias dos anciãos sobre a comunidade. Também trago alguns dados históricos sobre paisagens e rios da comunidade de Pau D’arco escritos há 110 anos. Na penúltima seção do capítulo, procurei fazer uma caracterização geral da comunidade de Pau D’arco seguida da abordagem da questão da migração, fenômeno social marcante da comunidade e região. O objetivo desse texto é situar e localizar o leitor em sua viagem ao “*mundo geraizeiro*”.

O capítulo dois se inicia com uma revisão bibliográfica acerca da identidade geraizeira constituída pela alteridade com o caatingueiro, e não pelo antagonismo em relação à crise socioambiental. Procurou-se também caracterizar a agrobiodiversidade geraizeira a partir do ordenamento de uso dos espaços dos gerais e da organização de suas safras: a safra das águas, de fevereiro e de sant'Ana, fazendo um levantamento do que se planta em cada uma delas, como se planta e com qual finalidade. O capítulo trouxe um paralelo entre as roças geraizeiras de ontem e as de hoje, trazendo para reflexão o tema das intempéries e mudanças climáticas na região.

O terceiro capítulo aborda os saberes e práticas alimentares associadas aos alimentos. Neste item, trato das diversas práticas sociais e culturais envolvidas na questão da alimentação, a exemplo das trocas de serviços, adjutórios, partilhas, cuidado das nascentes, extrativismo e seus saberes. Pela diversidade de práticas, talvez a reciprocidade seja um dos maiores definidores da territorialidade e da identidade geraizeira. Ademais, a categorização das comidas foi discutida a partir dos exemplos da *comida de roça*, *de velório*, *de festa*, *de resguardo* e *de romaria*. Por fim, as práticas alimentares relacionadas aos usos e conhecimentos alimentares de cada planta foi tema de uma seção, além do conhecimento e uso das frutas nativas.

O quarto capítulo trata das transformações e das mudanças que estão ocorrendo na mesa e nas roças dos geraizeiros, além de suas repercussões na Segurança Alimentar e Nutricional da comunidade. Nele, procuramos analisar os fatores que influenciam estas transformações, tais como as mudanças climáticas, o rebaixamento do lençol freático e as resiliências já utilizadas pelo agricultor.

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, cultural, econômica e ambientalmente sustentáveis. (CONSEA, 2004, p. 2).

As dificuldades e facilidades de acesso aos alimentos no decorrer do tempo foram abordadas a partir das narrativas de muitos geraizeiros. Na oportunidade das entrevistas, eles apontavam as mudanças como “comuns” e, muitas vezes, “para

melhor”. Essa percepção está relacionada, sobretudo, a facilidade atual de aquisição do alimento, em oposição às diversas intempéries do tempo da “*carestia*”. O/a geraizeiro/a, mesmo com hábitos passando por mudanças pela presença de alimentos industrializados em sua mesa, ainda prefere alimentos da comunidade, relacionando-os com a definição de “natural” em contraposição ao alimento do “outro” (que é cheio de agrotóxico).

Esta proposta de pesquisa tornou-se concreta graças a muitas mãos, vozes e nomes. Mãos que fizeram o *dicomer* e a merenda, que plantaram e colheram. Vozes sábias, fortes, transcritas em muitas citações, creditadas com seus nomes. Quando fiz a opção de manter os nomes destes autores e autoras procurei visibilizá-los, apontando e valorizando seus conhecimentos e saberes tão importantes. No mais, estes sujeitos concordaram em participar da pesquisa e fizeram a opção de revelar seus verdadeiros nomes. Em cada citação, além do seu nome, destaquei em qual localidade reside dentro da comunidade.

Por fim, cabe destacar que o MESPT (CDS/UnB) proporciona uma ciência mais humana e inclusiva e reconheço aqui sua importância para minha formação e para a realização desta pesquisa. Quando o MESPT se volta para a formação de atores de comunidades tradicionais, ele quebra os paradigmas da ciência dominante e eurocêntrica, baseada na fragmentação do saber, que acaba por reduzir a complexidade das sociedades humanas e a possibilidade de propor soluções para problemas e demandas localizados. O MESPT proporciona, portanto, o desenvolvimento de pesquisas e intervenções sociais referenciadas, com base no diálogo de saberes em prol do exercício de direitos, do território e do meio ambiente, da valorização da sociobiodiversidade e da salvaguarda do patrimônio cultural de povos indígenas, quilombolas e demais comunidades tradicionais.

Nesse contexto, geraizeiros/as como Moisés Oliveira, Jonielson Ribeiro, Rubem Almeida e eu, encontramos no MESPT uma oportunidade de revalorização das nossas vozes.

1 - OS MUNICÍPIOS DE MONTEZUMA E SANTO ANTÔNIO DO RETIRO: CARACTERÍSTICAS HISTÓRICAS, GEOGRÁFICAS, AMBIENTAIS E CULTURAIS.

1.1 - A colonização Portuguesa no Norte de Minas.

Acredita-se que uma das primeiras investidas para adentrar os sertões, que alcançou o Norte de Minas e a bacia do Rio Pardo, tenha sido aquela comandada pelo Espanhol Francisco Bruzza de Spinosa em meados do século XIV. Na companhia do padre jesuíta João de Azpilcueta Navarro, Spinosa e 12 homens partiram de Porto Seguro no dia 13 de junho de 1553, primeiros dias do governo de Duarte da Costa.

As cartas avulsas do Padre Navarro relatam que depois de muito andarem chegaram ao Rio Grande (Jequitinhonha), onde subiram e prolongaram uma dilatada serra até onde nasce o Rio das Ourinas (Rio Pardo). Dalí teriam alcançado um rio caudalossíssimo (Rio São Francisco) e retornado exaustos (NEVES, 1908). Diversos autores e estudiosos tentaram estudar este primeiro percurso, mas não chegaram a uma conclusão sobre o real caminho tomado pelos portugueses.

Segundo Neves (1908), essa expedição que “devassou o nosso território” serviu ao menos para “dar a conhecer o sertão”, que Spinosa tomou informações e examinou os terrenos cumprindo sua missão em busca do ouro e de outros metais, como de fato mais tarde se descobriu na região diamantina².

Diversas outras expedições organizadas pela coroa foram colonizando a região, mas suas fontes são obscuras, segundo Neves (1908). No século XVII, teve início as bandeiras paulistas criadas com finalidade de explorar e dominar o interior do território nacional. Assim, vagarosamente os portugueses vão “ocupando” com seus escravos nativos, escravos negros e o gado, os sertões largamente ocupados por indígenas.

O Rio São Francisco foi o grande corredor desse povoamento a partir da expansão das fazendas de gado criado às suas margens. Enquanto no Nordeste os

² Na realidade o diamante foi descoberto na segunda década do século XVIII, na região do Tijuco, atual Diamantina.

engenhos produziam açúcar, os currais da Bahia cresciam para fornecer couro, carne e animais de tração.

A partir principalmente da Bahia e de Pernambuco – em suas margens esquerdas, os currais foram se estendendo, tanto para o norte quanto para o sul. Ao Norte da capitania (ainda comarca de Jacobina), essas fazendas iam surgindo ao longo do São Francisco até o Rio das Velhas; ao sul, o povoamento seguia junto às bandeiras Paulistas (BRITO, 2006). Essa foi, sem dúvida, a estrada natural para o transporte do gado, facilitando a penetração para o interior. Fazendas foram criadas nas margens do Rio São Francisco, Verde Grande, Gorutuba, Preto e Pardo (COSTA, 2006).

Um desses povoadores que primeiro fixou morada nas margens do Rio Pardo foi Antônio Luís dos Passos, no sítio do Curral Novo, bandeirante paulista que adentrou a região a procura de metais preciosos. Diversas moradias foram surgindo ao redor deste sítio nas confluências dos Rios Pardo e Preto, que veio a ser o arraial de Rio Pardo. Além da extração mineral, o lugar contava com lavouras como a de algodão e criação de gado “vacum” (CHAVES, 2004).

Para d’Angelis (1998), os primeiros registros desta ocupação colonial datam de 1698, quando Antônio Luiz dos Passos e outros companheiros vindo da Bahia resolveram radicar-se em território Norte Mineiro. Segundo o autor, este bandeirante paulista recebeu como recompensa uma porção de terra situada na confluência dos rios Preto e Pardo por sua participação na Guerra dos Palmares, juntamente com o Tenente General Maria Cardoso de Almeida e seu cunhado Antônio Gonçalves Figueira. Para Neves (1908), esta primeira ocupação ocorreu antes de 1776, quando já havia na região a estrada de que vai de Goiás à Conquista. Diz ainda:

O sertão do Rio Pardo, onde conquistou tribus indígenas, foi descoberto pelo capitão Antônio Gonsalves Filgueiras, o intrépido companheiro de Matias Cardoso na guerra dos Sete anos batendo os índios insurrectos do S. Francisco (1690-1720) (NEVES, 1908, p. 159).

O povoamento do Alto Rio Pardo deu-se, sobretudo, a partir das grandes fazendas para criação de gado, ocasionando a formação de inúmeros sítios e currais. A sesmaria de Antônio Guedes de Brito, chamada de Casa da Ponte, mantinha em Rio Pardo 105 sítios, 5 fazendas de criação de bovinos e de equinos, com mão-de-obra escrava (CHAVES, 2002, p-42).

Sobre essa ocupação e domínios da Casa da Ponte no solo Riopardense, Neves (1908) descreve uma diversidade de antigos povoadores que pagavam tributos anuais sobre os terrenos que cultivavam, como por exemplo, os seguintes sítios: Coruja, Boa Sorte, Vereda, Sacco, Gameleira, Veredinha, Pau Alto, São Bartolomeu, Santa Rita, São Joao do Paraizo, Mandaçaia, Veredas dos Bois, Paus Pretos e outros, todas localidades conhecidas ainda hoje por estes nomes. A Casa da Ponte era considerada um dos maiores latifúndios do Brasil, com mais de 160 léguas de comprimento.

Além da criação de gado, a agricultura também se desenvolvia em muitos núcleos coloniais da região. No início do século XVIII, os moradores plantavam além do algodão, arroz, milho e mandioca, que eram comercializados na região das minas e também na Bahia. Segundo Chaves (2004), nessas terras se constituía uma população que se ocupava além da criação, dedicando-se também às lavouras. Para Nogueira (2009) e Ribeiro (2005), essas fazendas trouxeram para região animais de transporte, além da criação de porcos e galinhas, a instalação de pequenos engenhos para produção da cachaça e rapadura. Aliados a estas atividades, os habitantes cultivavam a mandioca e o milho, alimentos essenciais para a subsistência dos seus núcleos familiares.

O povoamento da região foi favorecido pelos caminhos que ligavam a região das minas com a rede urbana em formação, inicialmente trilhada pelas bandeiras e posteriormente utilizada pela mineração. Estes caminhos, segundo Veloso (1998), resumiam-se a três: o de São Paulo (caminho velho); o do Rio de Janeiro (caminho novo); e o da Bahia, também antigo e que apresentava duas variantes, uma pelo Vale do São Francisco e outra pelo rio Gavião, em direção ao atual município de Rio Pardo.

Em 1710, após confirmação por meio de *Resolução Régia*, o território de Rio Pardo passa a pertencer à capitania de Minas, embora judicialmente essa transição tenha ocorrido apenas em 1757. Em 13 de outubro de 1831, o arraial foi elevado à categoria de vila. Seus primeiros distritos foram: São João (Hoje São João do Paraíso), Serra Nova (ainda distrito), Salinas (atual município de Salinas), Itinga e Tremedal (hoje território dos municípios de Espinosa, Mato Verde, Monte Azul,

Mamonas e outros). Em 1858 é criada a comarca de Rio Pardo. Em 1872, a vila é elevada à categoria de cidade.

Ao longo do século seguinte, diversos distritos vão sendo desmembrados do grande território e comarca de Rio Pardo, como é o caso de Tremedal, Salinas, São Joao do Paraiso, Taiobeiras e outros como Agua Quente, Indaiabira, Santo Antônio do Retiro e Vargem Grande do Rio Pardo. Hoje, somente o distrito de Serra Nova pertence a Rio Pardo de Minas. Todos os demais foram emancipados.

1.2 - Da presença Indígena e Africana e as bases de formação do geraizeiro.

Podemos ver que toda a descrição no item anterior tem por base a historiografia da colonização europeia, mas sem a presença indígena ou dos povos de matriz africana. Entretanto, sabemos que o povoamento da região ocorreu a partir da mistura, nem sempre pacífica, dos três povos (portugueses, indígenas e africanos) numa grande dialética entre influência e dominação. Vejamos o que nos diz o historiador Antonino Neves (1908) sobre a presença indígena na região:

Esta região do sertão mineiro e baiano compreendida entre os actuaes municípios de Rio Pardo, Tremedal e Monte Alto foi povoado por *tribus* nômades certamente da grande raça dos Tapuyas como o affirmam eloquentemente, além da tradição os fragmentos de pedra polida encontrados em muitos lugares, as inscrições lapidares que se observam em vários sítios, como sejam: Aldêa, Impossível, Bonita, pinturas a tinta vermelha e indelével, [...] Pau D'arco, no lado oriental do monte do mesmo nome município de Rio Pardo, etc. [...] Da tribu do Piripiri ainda nas primeiras dezenas do século XIX encontravam-se algumas índias velhas, mansas, morando nas grutas da serra geral. E rio Pardo, antes da fome de secenta, de quando em vez os índios mansos, que moravam nos aldeamentos no meio dos bosques a leste, acompanhados de alguns bravos, vinham à povoação, mas em caráter pacifico. (NEVES, 1908, p. 23)

Além dos Tapuyas³ encontra-se na literatura de Neves (1908), Chaim (apud Nogueira (2009), Saint-Hillaire (1938), Chaves (2004) citações da presença de outros povos na região, como aqueles apontados pelo padre Aspilcueta quando da

³ Tapuia é um termo utilizado, ao longo dos séculos, no Brasil, para designar os índios que não falavam a língua tupi. No período colonial, dividiam-se os índios brasileiros em dois grandes grupos: os tupis (tupinambás), que habitavam principalmente o litoral, e os tapuias, que habitavam as regiões mais interiores (o sertão) e que falavam, principalmente, línguas do tronco Macro-jê. “Seria de procedência tupi e que teria significado semelhante a “forasteiro”, “bárbaro”, “aquele que não fala nossa língua”, “inimigo”, “gentio”, de língua travada”. Neves (1908) diziam que “mesmo os descendentes que ora se conheciam tem a *fala barbara* que ninguém entende, segundo a expressão popular.

primeira expedição: os pataxós (baixo Rio Pardo entre o Rio de Contas e o Jequitinhonha), os Tupinambás (matta da Conquista) e os Tamoyos. Neves (1908) completa esta lista apontando os Caboclos – na margem esquerda do São Francisco (que seria os xacriabás) e os cahetes. Chaves (2004) afirma que as regiões hoje identificadas como Norte de Minas e Sul da Bahia foram habitadas pelos índios Aimorés, conhecidos como botocudos, pelos Mongoiós, Pataxós, e pelos índios Tapuyas, dentre outros.

Ainda segundo o historiador Neves (1908), com as incursões dos bandeirantes entre a segunda metade do século XVI e a primeira do século XVIII, grande parte da “nação tapuya” já tinha emigrado para o oriente, talvez na serra dos Aymorés.

Ainda no fim do século XVIII e na primeira metade do XIX, se encontravam em terras do actual município do Rio Pardo tabas de *tapuios* mansos. No município de Umburanas, que se limitava com a comarca do Rio Pardo, até a pouco tempo vivia uma tapuya velha, da chamada aldeia das Tabocas, por ventura a ultima representante legitima da grande tribo sertaneja, *chez nous* (conosco). (NEVES, 1908, p. 30, grifo nosso).

Na comunidade de Pau D’arco (como em toda região) não é raro alguém que conheceu a avó indígena e ainda utiliza a expressão “*minha vó foi pega a laço/cachorro*”, referindo-se às situações de violência sofridas por essas mulheres. Quando perguntamos a algumas pessoas mais velhas onde era a tribo da região, estes apontam quase imediatamente a comunidade de Tapuia, localizada há pouco menos de 20 km a nordeste de Montezuma.

Confesso que a primeira vez que escutei a palavra tapuya não foi sentado no banco da escola, ou vendo um filme, nem mesmo lendo algum livro ou revista. Cresci numa comunidade cercada de pinturas rupestres, mas nunca dávamos importância a elas. Foi em março de 2009, levando alguns amigos turistas para visitar o paredão de pinturas, que escutei o nome tapuia pela primeira vez. No caminho da serra, encontrei uma vizinha, que apresentei aos meus amigos. Imediatamente ela nos perguntou se estávamos indo “*visitar os tapuias?*”. Fingindo não ter entendido, respondi que íamos “*onde os índios escreveram*” e perguntei à senhora quem eram os tapuias. De forma muito sábia ela respondeu que eram os índios que tinham vivido na comunidade, nos tempos antigos e acrescentou que o lugar que iríamos visitar era uma de “suas casas”, pois na verdade eles moravam na

tapuia (hoje comunidade). Dessa forma, ela apontou espontaneamente o que sempre me perguntavam e na minha ignorância nunca soube responder.

Esse relato pessoal traz muitos elementos sobre o imaginário indígena da população e corrobora as referências documentadas sobre a presença indígena na região. Para Neves (1908), os tapuyas eram senhores dessas terras que hoje compreende o Alto Rio Pardo. Diversos fragmentos de pedra polida e inscrições lapidadas podem ser encontradas nas grutas da região. Na verdade, hoje sabemos (Nogueira, 2008) que estas inscrições, pinturas e polimentos em grutas e pedras da região são muito anteriores aos povos tapuias e outros do tronco linguístico Macro-Jê. Possivelmente elas seriam provenientes dos habitantes pré-históricos do bioma cerrado, que deixaram grafismos e inscrições lapidares nas nossas serras.

Outra vertente pouco tratada sobre a ocupação e povoamento do Norte de Minas é a influência da matriz africana, infelizmente raramente registrada pelos historiadores locais. Neves (1908), como vimos acima, trouxe muitas descrições e fatos sobre os indígenas, mas nada sobre a presença e influências da matriz africana no território do Alto Rio Pardo. De forma mais ampla, há os trabalhos de Ribeiro (2005), que retratam os motins, perseguições e presenças de quilombos no sertão mineiro.

Para a região do Alto Rio Pardo, Newton d'Angelis (1998), em sua única obra, traz vários registros de participação do povo negro na vida social e econômica do município. No entanto, como descreve Oliveira (2017), apenas na condição de trabalho escravo, com relatos referentes à “desobediência” do negro, à castigos e açoites (OLIVEIRA, 2017). Vale observar que antes mesmo da promulgação da lei áurea⁴ o município de Rio Pardo já destinava parte do seu orçamento para a libertação gradual das pessoas escravas.

Em 06 de janeiro de 1883, o presidente da província, divulgando toda a escravatura existente na mesma, comunica à C.M.R. P14, que o Fundo de Emancipação destinou a quantia de 7:458\$676 para libertação gradativa dos 3.667 escravos do município. (D ÂNGELIS, 1998, Vol.1 p. 16)

Em 1874 era de 6.722 escravos a população servil de Rio Pardo, que se podia contar entre os 20 municípios mineiros que então possuíam maior número de captivos. E em 1883 era de 3667 (Ephemerides mineiras). (NEVES, 1908, p. 154, grifo do autor).

⁴ Oficialmente a Lei Imperial n.º 3.353, sancionada em 13 de maio de 1888, que extinguiu a escravidão no Brasil.

Não há nenhuma referência, após a promulgação da lei, do destino destes dessas pessoas escravizadas. D'Angelis (1998) descreve apenas que a notícia da lei Áurea chegou em Rio Pardo “provavelmente dias depois” e foi comemorada com muita festa em uma praça pública que veio a ser denominada no dia 12 de julho seguinte de Treze de maio, mas ainda no dia 11 de junho o delegado de polícia local fez uma inquirição sumária sobre um homem escravizado e fugitivo. Ademais, sabe-se que os cerrados do Norte de Minas foi palco de muita luta e resistência de quilombolas, garimpeiros, índios, vadios e outros segmentos populares da capitania, muitas vezes articulados entre si, procurando garantir seu direito sobre a terra e recursos naturais ameaçados pela expansão colonizadora oficial (RIBEIRO, 2008).

Os quilombos se constituíram, sem dúvida, no espaço mais expressivo desses movimentos de resistência, seja pela sua significação em termos de distribuição geográfica e histórica, ao longo de todo aquele século, seja pela sua importância referente à participação numérica, em especial tratando-se da rebelião do polo dominado das Minas Gerais do período (ibid, p.291).

Esse mesmo autor, citando outras pesquisas históricas como as de Spix e Martius (1981), aponta que no sertão mineiro a mão-de-obra escrava não teve a mesma importância que na região das minas, mas contribuiu para compor a maioria da população formada por negros. Os quilombos nos sertões estão presentes desde início do século XVIII, e sua procura como refugio deu-se pelas suas características naturais.

É na busca de refúgios naturais que os quilombos vão se situar em locais tanto de difícil acesso como matos, campos, serras, grutas, etc. como mais distante da região mineradora, especialmente os mais populosos, que buscaram o sertão para congregar em cada núcleo, dezenas ou até centenas de negros. É possível ter havido quilombos nessa região, desde o início do século XVIII, mas certamente a abertura dos caminhos para Goiás, em 1736, contribuiu, para sua efetiva colonização e para a notificação da presença de cativos fugidos. (RIBEIRO, 2005, p. 301).

A população quilombola encontrou nos sertões do Norte de Minas algumas vantagens para lá viverem.

Habitar o cerrado oferecia assim uma dupla vantagem: tanto na busca da “liberdade ilimitada” como de “suas subsistências”, pois ali encontravam abrigo contra a ação das autoridades e dispunham de recursos naturais em abundância dentro do seu modo de vida. [...] Grande parte dessa população de mulatos e negros se dedicava à pequena agricultura e à pecuária; muito só vinham nos arriais aos domingos ou nos dias de missa e festa religiosa. (RIBEIRO, 2005, p. 296 e 297).

Como já mencionado, na vasta obra do Cônego Newton d'Angelis, há muitos relatos sobre as pessoas escravas no município, mas estes se referiam apenas aos números e relatos de desobediências. Tais pessoas apareciam genericamente nos obituários dos seus “senhores”. Por exemplo, quando da morte do meu tataravô, Vitorino Luís de Campos diz:

22 de novembro de 1890 – Falece no sitio do Curral Novo, Fazenda de São Joaquim, hoje distrito de Montezuma, onde residia, Vitorino Luís de campos, natural desta freguesa, 77 anos filho legítimo de Manuel Luís de Campos e Francisca Ferreira da Costa, viúvo de Firmina Maria de Jesus. Fazendeiro, com 11 escravos, possuindo diversos sítios neste município e no distrito de Lençóis do Rio Verde (hoje Espinosa). Filhos: (descreve todos os 14 filho/as e suas idades, noras e genros) (D'ÂNGELIS, 1998, Vol.III p. 131, grifos nossos)

Essa informação nos leva a inferir que muitas fazendas locais da época mantinham pessoas escravas, mesmo que em pequeno número. Ainda é comum escutar dos mais velhos que os “cativos” estavam presentes nas mais diversas fazendas da região do Rio Pardo, como esteve na minha, tão bem lembrado pelos mais velhos. Até hoje existe apenas quilombo do Brejo Grande, município de Indaiabira, reconhecido pela Fundação Palmares no Alto Rio.

Outra comunidade descendente de povos escravizados é o Pastinho, no município de Santo Antônio do Retiro. Localizada há apenas 10 km de Pau D'arco, trata-se de uma localidade que ainda não possui reconhecimento como comunidade quilombola. O Pastinho e a vizinha Tamboril são comunidades que descendem de escravos libertos de um engenho existente na comunidade de Rio Pardinho, também município de Santo Antônio do Retiro, como já relatado por diversos de seus moradores. Assim, Pastinho e Tamboril são apenas duas comunidades, de muitas outras no Alto Rio Pardo, símbolos de um tempo de opressão e isolamento, mas que contribuíram no povoamento e na formação sócio-cultural-econômica dos sertões dos gerais.

O sincretismo cultural dos povos tradicionais do norte de Minas, oriundo das três vertentes que povoaram a região, foi estudado por Nogueira (2009), Chaves (2004), Brito (2006), Dayrell (1998), Barbosa (2003) e outros.

Os portugueses foram os dominantes e, como tais, impuseram sua língua, sua religião, crenças, músicas etc. Os africanos mesmo que chegaram de mãos vazias - ou com algumas sementes, - contribuíram com a musicalidade, mitos e quando tinham oportunidade tornavam-se hábeis ferreiros, alfaiates, sapateiros, marceneiros, contadores e reproduziram suas tecnologias, como por exemplo, o pilão. Dos índios, a contribuição veio da incorporação na sociedade que se estruturava, a parte referente à alimentação, não só das plantas domésticas, mas no que se refere ao aproveitamento dos recursos nativos, tanto vegetais como animais, aos recursos da medicina natural e também suas tecnologias. Tudo isso misturado num balaio firma-se como base da cultura das hoje chamadas comunidades geraizeiras

1.3 - Os municípios de Montezuma e Santo Antônio do Retiro.

A proposta deste subcapítulo é focar em fatos históricos, geográficos, culturais e econômicos da região que hoje compreende os municípios de Montezuma e Santo Antônio do Retiro. Ademais, sabemos que os subcapítulos anteriores tratam de assuntos gerais da região que os mesmos, outrora estavam inseridos como distritos, arraiais, fazendas, quilombos, aldeias ou simples localidades. Perceberá o leitor que muito foi escrito pelos historiadores Antonino Neves e Newton d'Angelis sobre, ou pelo menos com o nome de Montezuma e/ou Água Quente⁵. Sabemos que parte do território do Retiro⁶ pertencia ao distrito de Água Quente e quem os conhece sabe das suas proximidades históricas, geográficas, culturais e econômicas. Alcançando os objetivos do capítulo acredito que ficará mais fácil entendermos quem é o geraizeiro do Pau D'arco e qual sua relação com o cerrado, com a terra, com o alimento, enfim com a agrobiodiversidade local, objeto central deste estudo.

1.3.1 - Dados Históricos.

⁵ Água Quente foi o primeiro nome do arraial e distrito, depois Montezuma.

⁶ Usarei a partir daqui, como a maioria da população local apenas de Retiro para referir-me ao município de Santo Antônio do Retiro, pois entendo que a leitura fica mais leve.

Água Quente foi reconhecida como distrito ainda no final do século XIX e grande parte da área que compreende hoje o município de Retiro pertencia àquele distrito e outra parte ao de Serra Nova. Quando Água Quente foi oficialmente reconhecida como distrito, Retiro era apenas uma fazenda. Somente em 1935 que começa a formar uma vila e recebe o nome de Retiro (IBGE e história oral). Outra questão, como nos aponta o historiador Dário Cotrim (2016) em resenha no jornal Gazeta Norte Mineira é que “era o distrito de Água Quente parte privilegiada do município de Rio Pardo de Minas”, devido à presença das “águas termais do Norte de Minas”. Realmente são muitos os fatos históricos escritos sobre as águas termais de Montezuma.

Uma das primeiras referências escritas que aparece o nome de localidades de Montezuma e Retiro é citada por Neves (1908 p.15). Segundo o historiador, quando dos primeiros povoamentos, no início do século XVIII, em Rio Pardo diversos povoadores pagavam tributos à Casa da Ponte, dois destes terrenos estavam localizados em Montezuma (Pau Alto e São Bartolomeu) e um no Retiro (Mandaçaia).

Um dos primeiros pontos que começou a ser povoado na região foi a Fazenda da Tabua, provavelmente no final do século XVII ou início do XIX e a fundação do arraial de Água Quente ocorreu no meio do século XIX, após a descoberta das águas termais, consideradas milagrosas que atraiu pessoas de diversos lugares. Favorecida pelas águas o progresso do arraial foi constante e em 1890, com o nome da Santana da Água Quente é criado o distrito. Em 1938 o nome é reduzido para Água Quente e, cinco anos mais tarde passa a denominar Montezuma⁷. Quase um século depois o nome Água Quente ainda permanece (não oficial) e é recorrido com frequência pelos mais velhos.

Em 1903 sua população era calculada em mais de cinco mil pessoas e seu território em mais de 2000 km². Os principais povoados era o da Tabúa e do Espigão. Plantavam cana para produção de rapadura, cachaça e açúcar, o café era ainda incipiente, o arroz em grande quantidade, a mandioca para produção de excelente farinha e o tabaco para o preparo do fumo. (NEVES, 1908).

⁷ A denominação do distrito de Água quente, pelo decreto-lei nº . 1.058 de 31 de dezembro de 1943 foi mudada para “Montezuma”, em homenagem ao parlamentar Visconde de Jequitinhonha, que chamava-se Francisco Gê Acayaba Montezuma, benfeitor da Comuna Riopardense pela emancipação política.

[...] Quasi todos os gêneros da grande e da pequena lavoura comuns nos sertões mineiros ahi são cultivados e obtidos em quantidade mais do que suficientes ao consumo humano local. Os terrenos agrícolas são extensos e fecundíssimos. Tem cerca de 50 casas térreas, baixas, ordinárias, dentre as quaes algumas melhormente construídas, altas alvejadas de tabatinga, com principio de alinhamento, formando ruas estreitas, tortuosas, desarborizadas; casa de feira; igreja em construção, dedicada a S. Anna, padroeira local, festejada annualmente no mez de julho; escola municipal; 100 hab; casas commerciaes retalhistas de fazendas comuns e generos do paiz; vida campestre e barata; clima saudável. (NEVES, 1908, p. 126 e127).

Por sua vez o Retiro foi elevado à categoria de distrito no ano de 1962 como segue a nota histórica reproduzida por d'Angelis (1998):

A lei estadual nº 2.764, (de 30 de dezembro de 1962), em território desmembrado dos distritos de Serra Nova, Montezuma e sede, eleva a distrito o povoado de Santo Antônio do Retiro. (D'ANGELIS, 1998, vol. III, p.187, grifo nosso).

Segundo a história oral do município, a vila por nome de Retiro começa a surgir por volta de 1935 do século passado e em 1950 foi construído o primeiro prédio escolar, mas desde 1930 já havia alguns moradores que lecionavam nas suas casas. A data de alteração do nome para Santo Antônio do Retiro perdeu-se no tempo, como também o inicio das festas dedicado a este santo, mas acredita que gira em torno 1950.

A elevação dos dois municípios à categoria de município aconteceu na década de 1990, portanto são jovens, e foram desmembrados de Rio Pardo de Minas. Primeiro ocorreu com Montezuma em 1992 e três anos depois ocorreu a emancipação do Retiro. A instalação ocorreu em 1997 e por 4 anos, parte do território que compreende hoje o Retiro chegou a ser administrado por Montezuma.

1.3.2 - Dados Geográficos e Ambientais.

O cerrado é a vegetação predominante, porém ele é entremeado com faixas de transição com a caatinga, o que insere os municípios estudados numa área de vegetação quase exclusiva, ocorrendo endemismos especificamente na flora com a mistura de espécies circundantes. Segundo AB'Saber (1971) citado por Bethonico (2002), essas áreas apresentam uma instabilidade de sub-padrões ecológicos transicionais que permitiram a configuração de uma flora específica.

Apesar de clima quente e semiárido da maioria dos municípios locais, possuem características diferenciadas de outros próximos, em razão de sua altitude que em alguns localidades ultrapassam os 1200 m. De fato, ele está inserido no grupo CWa (clima tropical de altitude), de acordo com a classificação de Köppen. A pluviosidade média é de 800 mm e suas temperaturas amenas (influenciadas pela altitude), é 22°C anuais. Suas menores temperaturas são registradas no mês de maio, junho e julho, atingindo até 6° C, com dias nublados e bastante neblina. Esta condição climática constitui também motivo, junto com o balneário de águas termais para a atração de turistas para a região.

Esta região apresenta um quadro fisionômico diversificado dentro deste bioma e uma farta diversidade de recursos naturais. Estas riquezas e suas paisagens foram sendo alteradas ao longo dos anos pelo uso e ocupação do solo, principalmente pela introdução da monocultura do eucalipto nos anos 70 e 80 do século passado que dominou a região. Plantado para produção de carvão ocupou grandes áreas de chapadas com melhor potencial edafológico e que eram utilizadas pelos geraizeiros nas atividades de extrativismo e criação do gado de forma comunal. Assim, as áreas de produção dos agricultores familiares acabaram sendo restritas aquelas próximas aos cursos d'água e com relevo mais acidentado (DAYRELL, 1998; NOGUEIRA, 2009; BRITO 2006).

Retiro possui área de 796,29 km² e está a cerca de 720 km da capital Belo Horizonte. Sua população no censo de 2010 era de 6.985, distribuída com 5.348 habitantes na zona rural e 1.590 na zona urbana. Seu IDH-Índice de Desenvolvimento Humano em 2010 era de 0,570 (IBGE e PNUD 2010).

Ao leste do município destaca a grande cadeia de montanhas da Serra Geral e/ou Serra do Espinhaço. Nos limites com Espinosa ao norte e Montezuma a oeste na comunidade de Pau D'arco há um grande paredão com pinturas rupestres e muitas outras isoladas. Estas mesmas pinturas que foram descritas pelo historiador Antonino Neves, como "magníficas inscrições lapidares praticadas pelos indígenas". (NEVES, 1908).

O município de Montezuma tem distância de 748 km da capital mineira, na porção Norte de Minas Gerais dentro da bacia (microrregião) do Rio Pardo. Tem altitude média de 910 m. Possui área total de 1.135,57 km². Seu IDH em 2010 foi de

0,587. Segundo dados do IBGE (2010), sua população é de 7.464 habitantes, sendo que maioria habita a área rural. Houve variação da população, tanto no meio rural como no urbano nas últimas décadas, apresentando quedas no número de habitantes em todas as pesquisas, só voltando a aumentar neste último de 2007. Essa queda pode ser explicada devido à migração permanente para outras regiões do país, que se tornou, nos últimos anos, mais frequente que a migração temporária. Isso pode ser observado em muitas comunidades rurais, com predominância de habitantes mais velhos e quase ausência de jovens.

Nos limites do município com Espinosa, mais especificamente na serra da Macaúba – Comunidade de Brejinho encontram-se diversas pinturas rupestres com grafismos em formas geométricas, zoomorfas, fitomorfas e naturais, infelizmente, pouco visitadas e já bastante destruídas pelo homem.

Tabela 1- População, área e distribuição nos municípios de Montezuma e Retiro

Município/Dados	Data de emancipação Política	Tamanho km2	Densidade hab/km2	População 2010/Hab.	População rural %	População Urbana %	IDH-2010
Montezuma	1993	1.135,57	6,57	7.464	58,75%	41,25%	0,587
Santo Antonio do Retiro	1996	796,29	8,77	6.985	76,56%	22,76%	0,57

Fonte: IBGE, 2010, PNUD, IPEA e FJP

1.3.3 - Cultura

São marcantes nos dois municípios as festividades voltadas para seus padroeiro/as. Retiro, desde os anos 50 do século passado festeja Santo Antônio, sempre dos dias 31 de maio até o dia 13 de junho. Tradicionalmente sua quermesse é chamada de trezena de Santo Antônio. Montezuma celebra entre os dias 18 e 26 de julho a festa de Sant'Ana. Segundo Neves (1908) essa festa já era celebrada no distrito quando da sua pesquisa no ano de 1903. Nesses festejos o ponto alto são as rezas de terços, shows pirotécnicos, leilões com produtos das colheitas locais – verduras, frutas e animais, comidas e bebidas típicas e levantamento da bandeira.

Estas festas são marcadas por uma grande presença de turistas. Em Montezuma seu número é maior, favorecido pelo balneário de águas termais, que varia de 38 a 43º graus. Em ambas faz presença também dos migrantes que aproveitam o momento festivo para o seu retorno.

1.3.4 - Economia

De acordo com fontes das instituições do governo a economia de Montezuma concentra a maior parte no comércio varejista e na agricultura, os restantes dos vínculos estão distribuídos e a administração pública é setor que mais emprega. O setor de serviços é responsável por 34,15%, o comércio por 36,59% e a agricultura por 21,95% do total de estabelecimentos. O setor que mais emprega é o da prestação de serviços, (2,44% dos estabelecimentos empregam entre 250 a 499), sendo relacionado à administração pública, como prefeitura municipal e rede de educação estadual (PNUD, 2012).

Por sua vez, o município de Retiro apresenta uma economia bem diversificada se analisado a dispersão dos estabelecimentos entre os setores. Os estabelecimentos relacionados aos setores do comércio varejista e serviços apresentam o percentual de 64,29% e 21,43% de participação no total de estabelecimentos no município, respectivamente. 7,14% dos estabelecimentos empregam entre 100 e 249 pessoas relacionadas à administração pública.

Entendemos as muitas metodologias utilizadas para se chegar a esses dados, mas localmente sabemos que eles não refletem verdades absolutas. Partindo de outros dados como aquele que diz que uma média 60% da população desses municípios residem no meio rural, cabe perguntar em qual setor eles contribuem? A economia produzida pela agricultura familiar infelizmente é invisível aos olhos das autoridades locais como das grandes instituições de pesquisas que elevam apenas o setor da agricultura que emprega com carteira de trabalho.

Os dois municípios com sua agricultura familiar têm contribuído muito para a uma economia mais justa, local e solidaria que infelizmente não é contabilizada. Mesmo com as grandes perdas agrícolas da última década devido as constantes secas, Montezuma e Retiro produzem quantidades significantes de feijão - ainda em três safras do ano, arroz, farinha, polvilho e cachaça. As frutas do quintal como abacate, laranjas, mexerica, bananas, café (quase unânimes nos quintais) são invisíveis aos olhos das autoridades e do sistema vigente com suas metodologias

seletivas. Ademais a categoria da Agricultura familiar⁸ recebe financiamento na região pelo Banco do Nordeste, através do PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), e tem investido grandes recursos na economia agrícola da região.

Outra categoria que tem mexido com a economia local são as aposentadorias rurais e nos últimos anos, o “Programa Fome Zero” do governo federal que tem injetado muitos recursos na economia local. A renda per capita média de Montezuma cresceu 238,46% nas últimas duas décadas, passando de R\$ 91,23, em 1991, para R\$ 177,59, em 2000, e para R\$ 308,78, em 2010. A renda per capita média do Retiro cresceu 159,06% nas últimas duas décadas, passando de R\$ 70,93, em 1991, para R\$ 114,64, em 2000, e para R\$ 183,75, em 2010. A proporção de pessoas pobres, ou seja, com renda domiciliar per capita inferior a R\$ 140,00 (a preços de agosto de 2010), passou de 85,83%, em 1991, para 71,67%, em 2000, e para 57,66%, em 2010. Em Montezuma a proporção de pessoas pobres, ou seja, com renda domiciliar per capita inferior a R\$ 140,00 (a preços de agosto de 2010), passou de 83,85%, em 1991, para 67,73%, em 2000, e para 28,77%, em 2010. (PNUD, 2012)

Tabela 2- Dados de estabelecimentos da agricultura familiar, valores do PRONAF, Bolsa Família e pessoas ocupadas em Montezuma e Retiro.

Município	População	População Urbana	População Rural	Estabelecimentos da Agricultura Familiar	Pessoas ocupadas na Agricultura Familiar	PRONAF - Valores (R\$) (2013-2014)	Bolsa Família *
Montezuma	7.464	3.079 (41,25%)	4.385 (58,75%)	903	2.792	R\$ 1.523.475,25	660
Santo Antônio do Retiro	6.955	1.590 (22,86%)	5.365 (77,14%)	752	2.747	R\$ 3.095.345,47	914

Fonte: SAF/MDA (jan/2015); IBGE(2010), Censo Agropecuário (2006) , Banco Central do Brasil (jan/2015) e *Nº de famílias-MDS(2018). Elaboração própria

⁸ Lei nº 11.326/2006, é considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento pela própria família.

1.3.5 - Agricultura

No que se refere às questões produtivas predomina no município aquela oriunda da agricultura familiar, como colocada acima, categorizada na literatura ainda como agricultura de subsistência. Muito já escutei dos sertanejos geraizeiros que é simplesmente de “*agricultura que faz para comer*”, sem fins comerciais. É praticada em áreas pequenas e próximas aos quintais, ou nas áreas de baixada, vazantes e brejos. Nessas vegetações de transição entre cerrado/caatinga, matas de galerias, chapadas e caatinga num mosaico de diversos solos, é que surge uma diversidade de agriculturas praticada em todo o território⁹ do Alto Rio Pardo. Muitas vezes, famílias vizinhas exercem atividades agrícolas ou extrativas diferentes na mesma época do ano por haverem características também diferentes de solos e disponibilidade de água. Este fato torna a caracterização do sistema agrícola para a região complexa. Portanto, qualquer tentativa de descrição da agricultura geraizeira do Alto Rio Pardo será apenas uma aproximação.

Os principais cultivos locais, de acordo com dados do IBGE (2006), são: arroz, cana, feijão, mandioca, milho, laranja, manga, café, banana e outros (Tabela 3). Tais cultivos são explorados de forma particular, que, segundo Correia et al. (2007), guardam uma rica diversidade de espécies e variedades. No extrativismo, a exploração predominante é a coletiva: forma peculiar local na qual os recursos naturais são obtidos em extensas áreas por todos. Entre os produtos deste extrativismo destaca as frutas nativas, representada pelo pequi(ver item sobre reciprocidade), fonte importante de renda para a população. Podemos lembrar aqui os trabalhos de Chayanov (1974) sobre a produção camponesa, portanto familiar, no que se refere a seu funcionamento bastante particularizado, equilibrando uma delicada relação produção e consumo.

⁹ O Território da Cidadania Alto Rio Pardo - MG é composto por 15 municípios: Berizal, Curral de Dentro, Fruta de Leite, Indaiabira, Montezuma, Ninheira, Novorizonte, Rio Pardo de Minas, Rubelita, Salinas, Santa Cruz de Salinas, Santo Antônio do Retiro, São João do Paraíso, Taiobeiras e Vargem Grande do Rio Pardo. Quando da sua criação a proposta era de promover o planejamento, a implementação e a autogestão do processo de desenvolvimento sustentável dos territórios rurais e o fortalecimento e a dinamização da sua economia a partir da realidade e iniciativa-conselho local.

Tabela 3 - Principais produtos e Produção Agrícola de Montezuma e Retiro

Cultura	Área Cultivada/há	Produção Toneladas	Valor da Produção R\$
Montezuma			
Arroz	76	40	R\$ 29.000,00
Cana	302	1896	R\$ 283.000,00
Feijão	566	108	R\$ 158.000,00
Milho	478	145	R\$ 69.000,00
Mandioca	173	281	R\$ 97.000,00
Café	6	13	R\$ 23.000,00
Banana	10	20	R\$ 16.000,00
Laranja	0	15	R\$ 1.000,00
Santo Antônio do Retiro			
Arroz	78	81	R\$ 35.000,00
Cana	229	1460	R\$ 300.000,00
Feijão	142	65	R\$ 74.000,00
Milho	207	142	R\$ 61.000,00
Mandioca	44	30	R\$ 14.000,00
Café	82	92	R\$ 327.000,00
Banana	21	486	R\$ 305.000,00
Laranja	2	22	R\$ 6.000,00

Fonte: Censo Agropecuário 2006. Elaboração própria.

As frutas nativas coletadas e comercializadas localmente são: o pequi (*Caryocar brasiliense C.*), a mangaba (*Hancornia speciosa*), o coquinho azedo (*Butia capitata*), o araticum (*Annona crassiflora Mart*), e o maracujá-do-mato (*Passiflora cincinnata Mast.*).

Finalizando não podemos deixar de tratar sobre o tema da transformação da cana, mandioca pela agricultura familiar geraizeira, devido à importância observada durante a realização deste trabalho, considerando sua complexidade, no que tange aos aspectos socioeconômicos e as interações destes com os aspectos ambientais, assim como a dimensão histórica destas atividades com as sociedades rurais locais.

Dados do Retrato da Agricultura Familiar (INCRA) /Censo Agropecuário 1995-96 e Censo agropecuário 2006 demonstram que a mandioca é considerada o principal produto da agricultura da região. Essa produção praticamente não usa agrotóxicos ou mecanização e conta apenas com a mão-de-obra familiar por falta de condições financeiras. De um modo geral há pouca organização e planejamento no processo de produção agrícola familiar desse produto. Com relação ao processo de transformação ou o beneficiamento da mandioca em farinha e polvilho (ou goma), tudo é feito na mesma propriedade que produz, em pequenas fábricas individuais.

Muitas famílias ainda emprestam as “casas de farinhas” às que não a possuem para o beneficiamento de sua produção.

A cana-de-açúcar, também, é produzida em toda a região em quantidades razoáveis, com as mesmas tecnologias da mandioca, ou seja, utilizam pouca mecanização e quase nada de agrotóxico, ou insumos químicos devido à falta de recursos, de planejamento e pouca organização. Sua produção é destinada para cachaça e rapadura. Elas são processadas em pequenos engenhos e alambiques, muitas vezes precários (alguns ainda “tocados” por bois). Porém, a maioria já tem motores que funcionam com energia elétrica ou a diesel. A rapadura é comercializada nos estabelecimentos comerciais da região e em municípios vizinhos, mas a maior parte é vendida dentro das próprias comunidades.

Também de forma artesanal os dois municípios produzem cachaça em pequenas fábricas espalhadas por todas as comunidades, mas em menor número que as de farinha. É comum em toda a região a produção no sistema de “meia” em que o dono do alambique recebe a cana já colhida do produtor e após todo o processamento dividem o produto em partes iguais. Segundo o MDA/SAF (2005), apesar do Município de Salinas ser reconhecido como “a capital da cachaça”, as estatísticas revelam que este município se posiciona em terceiro lugar dentre aqueles que produzem cana-de-açúcar na região do Alto Rio Pardo. Quanto ao processo de comercialização, a cachaça é vendida, em sua maior parte, a granel, para empresas engarrafadoras de Salinas e municípios vizinhos, além de mercados da região Nordeste do país e sul da Bahia.

1.3.6 - Outros fatores envolvidos na dinâmica social e agrícola local.

Por apresentar clima semiárido e quente com períodos de seca marcantes e chuvas mal distribuídas, a agropecuária, principal atividade econômica desenvolvida, fica comprometida, pois são poucas as ações amenizando os efeitos do clima. Ademais o histórico de ocupação dessa região permitiu ao geraizeiro a convivência com a seca e os veranicos do período chuvoso, o que garante a sustentabilidade do agroecossistema. Como alternativa, a população sempre buscou duas saídas: a migração e a atividade de carvoejamento familiar, este já superado.

A migração acontece de uma forma vista como quase “natural”, já fazendo parte da “cultura” dos jovens que se dirigem para os estados de São Paulo, Mato Grosso e região do triângulo mineiro em Minas Gerais. Eles só retornam para a região no final do ano. A migração, segundo estudos de Ângulo (2002) sobre o Vale do Jequitinhonha (que não difere muito da existente no Alto Rio Pardo), é um fenômeno muito importante, com formas e objetivos diferentes. Segundo Ribeiro (1996), citado por Ângulo (2002), migrar nesta região, tanto sazonalmente quanto definitivamente, faz parte do cotidiano desta população. Pode ser dito que a migração aqui se torna um fator econômico de grande importância para toda a região, pelo montante de recursos inserido na economia local. Em Montezuma e Retiro é quase impossível encontrar uma família que não tenha algum parente ou filho/a migrado. (ver item sobre migração)

Na implantação das grandes áreas de eucaliptos destruíram o cerrado local, resultando em sérios desequilíbrios ambientais: assoreamento de rios, secagem de nascentes, degradação dos solos e da rica diversidade de plantas e animais do cerrado. Este fenômeno desestruturou, assim, o sistema de produção e do modo de vida Geraizeiro, modificando as relações do homem com o meio e promovendo mudanças no modo de vida destas populações, intimamente vinculado ao ambiente natural (DAYRELL 2004, BETHONICO 2002, SILVA 2004). Esta desestruturação atingiu principalmente aqueles modos de vida ligados às áreas de produção ou exploração comunais.

De outra forma, estas empresas de reflorestamento também concentraram terras e, conseqüentemente, impulsionou o êxodo rural (temporário ou permanente), causado pelo agravamento da pobreza, diminuição das áreas de produção, secas de rios e agravamento das condições socioambientais que favoreceram por muito tempo – a partir dos anos 90, a atividade carvoeira da vegetação nativa exercida por famílias como alternativa para a sobrevivência. Por muito tempo ter um pequeno forno para produzir carvão de mato nativo era uma regra de geração de renda na região. Trabalho desenvolvido por Bethonico (2002), sobre as implicações socioambientais da atividade de carvoejamento no município de Montezuma, concluiu que o retorno social e econômico da atividade, desde sua implantação nos anos 70 até os dias atuais de exploração, foi muito pequeno ou quase nulo. Para Correia e colaboradores (2007), a atividade inviabiliza o uso coletivo das áreas de

chapada e comprometem os ambientes de baixada, especialmente através do assoreamento dos cursos d'água e rebaixamento do lençol freático.

1.4 - A comunidade de Pau D'arco.

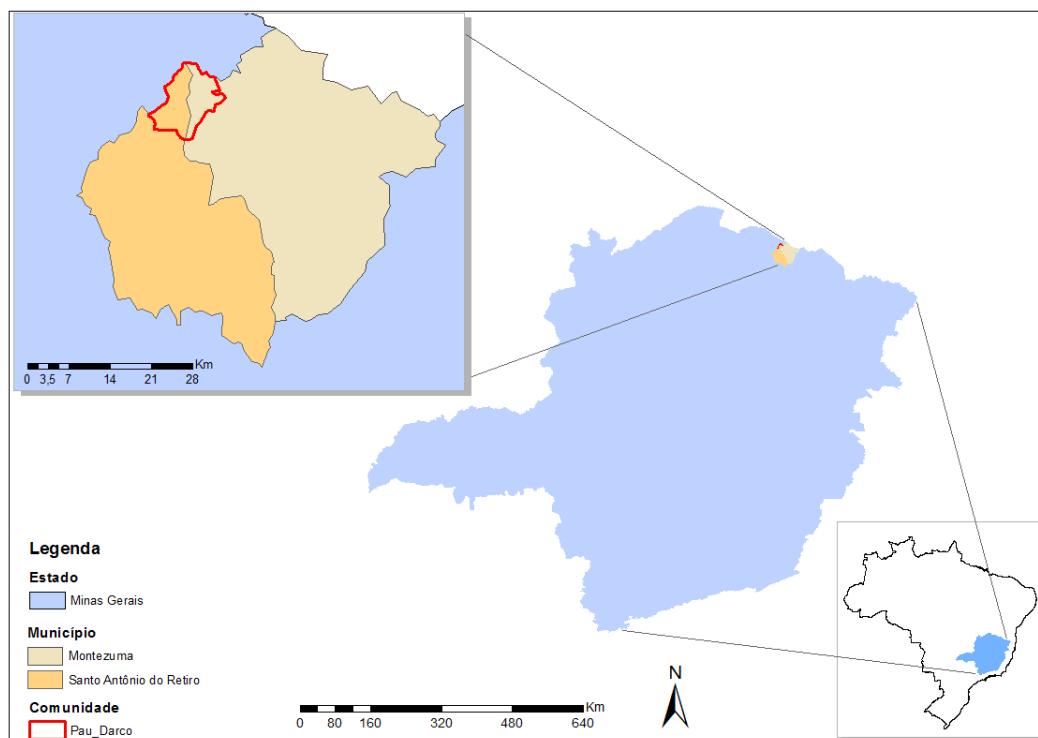
Historicamente, essa comunidade tem o nome de Pau D'arco¹⁰ herdado de uma das duas fazendas que compunham no passado suas terras: Curral Novo e Pau D'arco. Segundo relatos orais dos mais velhos, já no século XIX essas duas fazendas produziam feijão, farinha de mandioca, goma e rapadura, comercializadas nas terras baixas da caatinga, sobretudo no município de Espinosa, atividades que a comunidade vivencia ainda hoje.

Segundo a história oral da comunidade, estas fazendas foram sendo divididas entre herdeiros e trabalhadores antes do fim da escravatura. Na fazenda Pau D'arco havia alguns escravos/as e após a morte de sua "Sinhá, Sabina Luiza do Rosário, todos ficaram livres" (D'ANGELIS, 1998, Geraldino Silveira, e outras). A divisão da Fazenda ocorreu lenta e pacificamente entre os/as herdeiros/as à medida que iam se emancipando e constituindo família. Para os que não pertenciam à família, como os "ex-cativos"¹¹, ou aqueles que iam chegando de "fora", por exemplo, fugindo das secas na Bahia, havia o entendimento de que "se tivesse coragem de trabalhar ganhavam terras".

¹⁰ Considerar a partir desse ponto a citação Pau D'arco referindo-se às três comunidades sem diferenciá-las por município.

¹¹ Termo empregado pelos mais velhos da comunidade para referir-se às pessoas escravizadas. Cativos quando ainda estavam escravos e ex-cativos após tornarem livres. Que ou aquele que foi submetido à escravidão; escravo (Michaelis)

Mapa 1 - Localização da Comunidade de Pau D'arco



Elaboração: Carla R. Chiles.

Escutei sobre essa divisão de terras na minha juventude muitas vezes, contada por Dona Diola (já falecida) e atualmente confirmada pelos filhos/as José (83 anos) e Maria Rodrigues (67 anos). Outro informante dessas histórias é o senhor Geraldino Silveira, de 98 anos, último neto de Vitor Luís de Campos, herdeiro da Fazenda Pau D'arco, antes da sua divisão. Vitor era quem concedia terras para quem *“tinha coragem de trabalhar”*, mas meus informantes não sabiam dizer qual era relação que mantinham com estes *“agregados”*. Segundo Sr. Geraldino, *“aquele tempo ninguém fazia questão de terra não, quem ia posseando ia sendo dono”*.

Nogueira (2009), ao estudar os Geraizeiros e sua relação com a terra e os princípios do trabalho, num momento pós-expropriação de suas terras para produção de eucalipto, nos confirma que a ação acima é própria da moral camponesa. Mesmo na condição de sitiantes ou agregados, os geraizeiros se pensavam como livres, pois detinham todo o controle da produção. Até hoje, na comunidade, nem todas as famílias têm terras ideais para produzir arroz, por exemplo, mas fazem o cultivo em terras de outrem no processo de *“meia”* com liberdade e total controle sobre o processo.

Havia hierarquia entre os fazendeiros e os agregados e sitiantes da fazenda, com prerrogativas para os primeiros, mas ainda assim as relações fundavam-se no princípio da reciprocidade e o geraizeiro se fazia honrar pelo trabalho, por sua capacidade de gerar, com as próprias mãos, o sustento da família e, quando fosse o caso, paga pela permissão de ali estar. (NOGUEIRA, 2009, P. 153)

Segundo Neves (1908), a região do Pau D'arco era privilegiada pelo clima ameno a frio, chuvas regulares, terras férteis e povo acolhedor. Sempre buscou no extrativismo de frutas do cerrado uma fonte de renda, comercializando-as no município de Espinosa. O Senhor Geraldino Silveira, confirma as muitas informações sobre o Pau D'arco como fornecedor de produtos para Espinosa desde tempos muitos remotos. Já na década de 40 e 50 ele e muitos outros já comercializavam café, farinha e rapadura na pequena cidade. É desta época, ou de antes, que vêm as alcunhas pejorativas de “pubeiro e buraqueiro”¹² dada pelos catingueiros aos geraizeiros do Pau D'arco.

O gerais toda vida produzia era arroz, café, feijão, rapadura e farinha. Aquele tempo dava muito arroz, pois tinha muito brejo, que hoje cabou tudo praticamente, virou vazante. Aquele tempo dava muito e pisava (descascava /beneficiava) tudo aqui, pra vender na feira. Aquele tempo dava que fazer pra vender uma coisinha, pois o povo era pouco. E muitos (catingueiros) ainda tocavam roça. Trazia sal, e muitas horas toucinho. Vendia umas e comprava outras. O povo era pobre e não comprava toucinho de prevenção. Então precisava tá indo atrás de vender umas coisinhas pra comprar outras. (Geraldino Silveira, 98 anos, Banguê/Pau D'arco, grifo nosso).

Pau D'arco, universo da nossa pesquisa, ou as comunidades do Pau D'arco I, II e III estão localizadas na “cabeceira” da bacia do Rio Pardo, local onde este tem suas primeiras nascentes. Tem altitude média de 950 metros. Pau D'arco I e II estão localizadas no município de Montezuma e Pau D'Arco III, no município de Retiro (Mapa1). Estão situados ao Norte dos seus respectivos municípios e o marco divisório de suas áreas é o leito do Rio Pardo. Como já mencionado, a comunidade era território do distrito de Água Quente/Montezuma e, por quatro anos, pertenceu a Montezuma como município. Após a emancipação do Retiro, o território da comunidade ficou dividido entre os dois.

¹² Pubeiro e Buraqueiro eram apelidos atribuídos aos geraizeiros pelos catingueiros de Espinosa. No capítulo 2, aprofundo o significado dos epítetos.

Ainda assim, esta denominação de Pau D'arco I, II e III é recorrida com frequência entre os moradores para identificar as três comunidades católicas, ou seja, qual território e núcleo familiar pertencem a qual igreja (N.S. da Graças, S. João e S. Agostinho). Para os sistemas administrativos, cada município e os seus moradores reconhecem e identifica sua comunidade apenas como Pau D'arco.

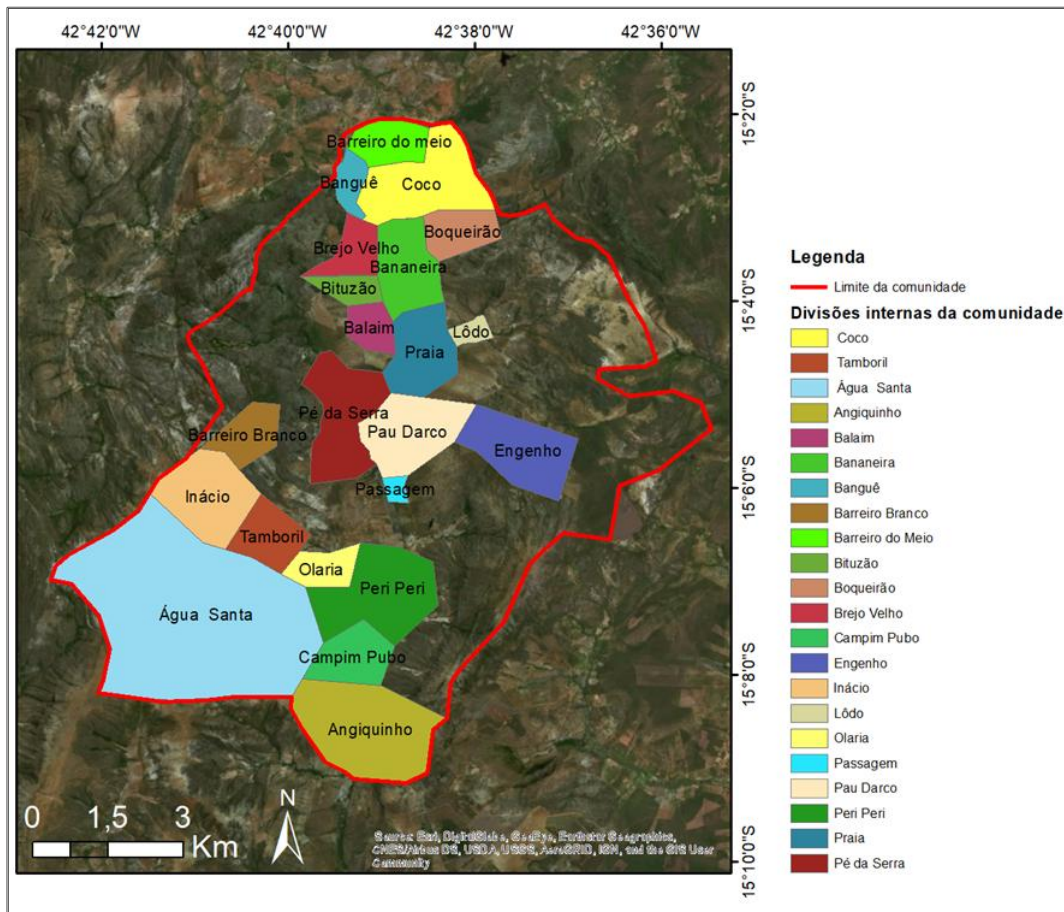
Internamente, a comunidade é dividida e identificada com uma diversidade de outros nomes. Com fortes ligações com a história e a geografia das paisagens locais, provavelmente um estudo toponímico provaria que tais nomes foram criados para facilitar a localização interna. Utilizados desde tempos bem remotos, eles denominam os sítios, heranças, propriedades familiares como, por exemplo, Brejo Velho, Bananeira, Praia, Lôdo, Engenho, Banguê, Olaria, Bituzão, Pé-da-Serra, Água Santa, Piripiri, Angiquinho, Inácio, Côco, Terra Vermelha. Todas essas diferentes denominações abrigadas em Pau D'arco guardam a mesma identidade Geraizeira, relações de parentesco e compadrio, tão comuns em comunidades tradicionais. No mapa 2, procurei criar estas linhas imaginárias sobre o território da comunidade, para melhor ilustrar o tema. Os espaços não identificados são as serras, morros, chapadas, carrascos e outras que não tem um nome específico.

Cada nome de lugar tem um sentido, por exemplo, aqui chama Olaria, devido que aqui achou argila pra fazer telha, era onde fazia telha artesanal. Em razão de Pau D'arco que aqui tinha muita árvore com esse nome e tornou a marca do lugar, uma árvore muito importante. (Sobre a Fazenda Pau D'arco) ali na casa de Zé de Corda foi construída uma igreja e me parece que eles fizeram uma cruz de Pau D'arco e ali ficou situado. Hoje lá é roça né? Na época em razão da construção da igreja e dessa cruz de Pau D'arco que ponharo segundo os mais vividos, dizia: a igreja do Pau D'arco, em razão das arvores e da cruz da igreja. [...] então esse nome vem desse ponto, marco, né? [...] duns anos pra cá, - ocê é de que lugar? - eu sou lá do Pau D'arco. Porque ai já envolve todos esse outros lugar que citamo, esses lugarzinho bem próximo um do outro, digamos assim esses vizinhos um do outro, assim se tornou uma marca própria (do Pau D'arco). (Nelson Souza, 55 anos, Olaria/Pau D'arco, grifo nosso)

Esta forma particular de se relacionar com o território, seus saberes ambientais - cada localidade terá uma "*natureza*", utilizados no seu estabelecimento e manutenção, me leva ao conceito de cosmografia, definido por Paul Little (2002). Para o autor este conceito é entendido como uma mistura da cosmologia e da geografia, em que as visões culturais do mundo, *cosmos*, estão inscritas no espaço, *grafia*. Daí os regimes de propriedade, vínculos afetivos que cada grupo mantém com seu território específico, a história da sua ocupação guardada na memória

coletiva, o uso social que dão ao território e as formas de defesa dele (VERDUM, 2014).

Mapa 2 - Divisões internas da Comunidade de Pau D'arco.



Fonte: BaseMap do software ArcGIS. Elaboração: Carla Chiles e João Chiles

Para Isnard (1982) citado por Verdum(2014), este espaço vivido pelos grupos sociais é um campo de representações simbólicas que vão traduzir em sinais visíveis não só para subsistir, proteger-se e sobreviver, mas também de aspirações e crenças. Da mesma forma, uma sociedade só se torna concreta através de seu espaço, do espaço que ela produz.

Para Verdum (2014), espaço e sociedade não se separam e, para Milton Santos (1997), o espaço vivido nos remete a ideia de lugar. Ou de lugar vivido, vivenciado e experimentado, que leva a análise geográfica a outra dimensão, a da existência. Isto implica em compreender estes lugares através das necessidades existenciais, sejam elas, localização, mobilidade interna, posição, interação com seu meio e com as pessoas a sua volta, buscando a partir do lugar, o espaço de existência e coexistência (VERDUM, 2014)

Se fizermos um levantamento de documentos dessas propriedades, veremos que muitas delas carregam além do nome Pau D'arco ou Curral Novo, outro nome, como por exemplo: Pau D'arco - Bananeira, Curral Novo - Angiquinho, ou ainda Engenho-Pau D'arco. Nessas propriedades, podem residir hoje apenas uma família (um núcleo familiar), várias famílias, ou nenhuma. Continuado o relato de Nelsino Souza sobre este assunto, ele descreve de uma forma bem interessante como surgiram estes nomes e reforça que a denominação é algo particular e interno da comunidade.

Eu creio que era uma forma de família. Por exemplo, tinha uma família ali: ce falava fulano ta morando em tal lugar e ai adotava aquele nome e ficava, por exemplo, esse nome aqui: Tamboril morava uma família e falava: fulano lá no Tamboril, que falava que tinha um Tamboril (árvore) muito grande. O mais velho que morava ai era Joaquim Ferreira. Ai Falava assim: Joaquim Ferreira mora lá no tamboril. E no Piripiri morou um Gregório. Aqui, Olaria em razão que fazia telha. La na Praia em razão que era rico em água [...] ate hoje é rico, mas aquele tempo era mais. Então a marca do lugar se tornava uma referencia das famílias. Então a coisa foi evoluindo e colocou num pacote só. Depois fechou e pôs lá a marca Pau D'arco. Mas só que dentro do Pau D'arco, tem lugar até com nome meio estranho, mas era de grande conhecimento, eram os nomes que fazia a separação em termo de informação aqui dentro. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco, grifo nosso).

Pau D'arco está distante 22 km do setor urbano de Montezuma e 30 do Retiro. Tem na sua margem direita a comunidade de Pau D'arco III - Retiro, grandes maciços rochosos da Serra Geral/ Espinhaço. Pela margem esquerda está à comunidade do Pau D'arco I e II – Montezuma, e mais ao leste estão presentes grandes áreas de chapadas e montanhas. Ao norte, ainda a presença de maciços da Serra do Espinhaço e o município de Espinosa-MG na bacia do Rio Verde Pequeno/São Francisco.

Como a maioria das comunidades do Alto Rio Pardo, Pau D'arco também tem suas áreas agricultáveis pequenas, localizadas próximas aos rios, veredas e córregos.

Segundo Neves (1908) e a história oral local, esta região e seus solos vem sendo explorados por mais de dois séculos. Este fato é facilmente comprovado por meio de um retrospecto das famílias e do tempo que ocuparam e povoaram cada propriedade. A partir da década de 1990, houve perda de grandes áreas do cerrado para a atividade do carvão, influenciada pela cultura do carvoejamento do eucalipto praticada na região (Bethonico, 1999). No entanto, Pau D'arco não teve suas áreas

envoltas cultivadas e impactadas pela monocultura do eucalipto, diferente de grande parte dos territórios vizinhos. Apenas poucos hectares da propriedade do Angiquinho, localizada bem a sudeste do Pau D'arco foram suprimidos para serem reflorestados pela monocultura.

1.4.1 - População

A população do Pau D'arco está estimada em aproximadamente 418 pessoas, distribuídas em 126 domicílios. São 42 residências no município de Montezuma, com uma população de 142 pessoas, e 84 residências no município de Retiro, com 276 habitantes.

De acordo com levantamento do autor, realizado para esta pesquisa (junho de 2018), em média, cada domicílio é formado por 3,3 pessoas: 21% desta população é aposentada ou pensionista; 26% é formada por crianças e adolescentes. Nesse levantamento, foi considerada a população que vive na comunidade, sem praticar os constantes fluxos migratórios que a comunidade historicamente está envolvida. Se formos considerar as migrações temporárias, esse número torna-se bastante variável, uma vez que parte da população vive em processo migratório.

Há membros da comunidade que vivem em outras cidades e estados, onde constroem família e patrimônio, sobretudo jovens que migraram nas últimas décadas. Tal processo tem influenciado a economia local, tanto pelo constante envio de produtos como queijos, temperos, bebidas, biscoitos, frutas, polvilhos, farinhas e carnes, como também pelo retorno de recursos para a comunidade por meio do comércio ou simples envio de valores financeiros pelos parentes.

A migração tem acontecido na região desde o início do século passado para o estado de São Paulo, como nos aponta Neves (1908). Antes um desafio de poucos sonhadores, e hoje uma rotina que se repete em todas as famílias da comunidade e dos municípios circunvizinhos, e é quase impossível encontrar quem não tenha pelo menos um parente fora. Trataremos desse tema com mais profundidade no próximo item do capítulo.

1.4.2 - Vida Religiosa.

A vida cultural e religiosa da comunidade é bastante rica, mas percebe-se uma diminuição do seu ritmo e das práticas do catolicismo popular, como vem-se observando na maioria das comunidades tradicionais Geraizeiras.

Como já mencionado anteriormente, a comunidade é dividida religiosamente em três: Pau D'arco I, II e III. Pau D'arco I tem como padroeira *Nossa Senhora das Graças*, celebrada no mês de Setembro; Pau D'arco II celebra São João em junho; e Pau D'arco III celebra Santo Agostinho em Agosto. O lazer está nos forrós praticados nos casamentos ou qualquer outra oportunidade de festa.

A reciprocidade é característica marcante das festas tradicionais, com abundância de alimentos típicos, levantamento e roubo das bandeiras, forró e leilões. Além disso, diversas famílias rezam a seus santos particulares todos os anos, pagando promessas feitas pelos seus pais ou quando ainda jovens. Geralmente, estas rezas são marcadas pela recitação de terços cantados, ladainhas e benditos, sendo alguns deles ainda na língua latina ou grega.

A divisão do território e adoção do termo comunidade deu-se em tempos recentes. Antes seus encontros eram apenas rezas e cânticos aprendidos de memória, como mostra Nogueira (2009) estudando outras comunidades da região. Os primeiros cultos dominicais aconteceram na atual Pau D'arco II nos idos de 1970 apoiados por um senhor – Crispim Sales, de uma comunidade vizinha. No início, lembra minha mãe, quando não podia vir até a comunidade celebrar, este senhor enviava um exemplar do folheto dominical para que algum membro da comunidade conduzisse a celebração. Raramente vinha um padre celebrar missa na comunidade de Pau D'arco I.

Outras duas comunidades religiosas e evangélicas estão presentes no Pau D'arco: congregação cristã no Brasil e a adventista do sétimo dia.

1.4.3 - Economia.

Historicamente, a pecuária e a agricultura são as bases de sustentação econômica de Pau D'Arco. A pecuária de corte tem ocupado uma porção cada vez maior de áreas agriculturáveis, influenciadas pelas mudanças climáticas e pelo modelo de poupança local.

Poucas são as famílias que mantêm algum animal mais especializado na produção de leite. Quando possuem, esse é apenas para o consumo familiar e é compartilhado com os vizinhos. Um número irrisório de famílias se dedica a produzir requeijão ou queijo para venda na própria comunidade.

Uma das práticas de agricultura importantes economicamente é a terceira safra do ano, pois comparando com outras comunidades vizinhas de caatinga, ela torna-se a única na região, com a produção de feijão e arroz. Junto com as demais safras, ela completa o ciclo de um ano de atividades agrícolas da comunidade.

Outra atividade que traz muitas divisas econômicas para a comunidade é o extrativismo do pequi - *Caryocar brasiliensis* Camb, tanto vendido in-natura na cidade de Espinosa, quanto para atravessadores que o procuram na comunidade entre os meses de dezembro e março. Do processamento do pequi é extraído o óleo utilizado na culinária e na medicina tradicional – essa é a forma mais comum de agregar valor ao alimento. Também tem seu valor comercial o araticum (*Annona Crassiflora*) e o maracujá do mato (*Passiflora cincinnata*), duas outras frutas do cerrado bastante apreciadas na cidade vizinha.

Ao longo dos seus pequenos rios, os geraizeiros cultivam uma grande quantidade de verduras no período mais seco e frio do ano (abril a setembro). Alho, cebola e coentro são as verduras mais plantadas, além das abóboras, couve, tomates, cenouras e folhosas em geral. Nessas áreas a cultura do arroz vermelho (*Oriza glaberrima*) ainda tem sua importância, mesmo com as mudanças climáticas tão perceptíveis nos últimos anos (ver o capítulo 2).

Por fim, cabe ressaltar a importância das aposentadorias e auxílios de transferência de renda também como fontes financeiras importantes para a comunidade. Como apontado acima, 21 % da população já é aposentada ou recebe

alguma pensão. Poucas são as famílias que não recebem algum recurso do programa Bolsa Família.

1.4.4 - Alimentação.

Neste tópico, apresentam-se brevemente alguns temas relacionados à alimentação geraizeira do Pau D'arco, assunto que será abordado em detalhes no capítulo 3.

Podemos dizer que a alimentação geraizeira no pau D'arco permanece rica em variedades, saberes, sabores e práticas agroalimentares, pois ainda se cultivam uma diversidade de plantas e de pratos locais.

Várias práticas alimentares tradicionais são exercidas na comunidade, assim como a reciprocidade em volta de alguns alimentos e núcleos familiares. É comum a reciprocidade de biscoitos, carne do porco e hortaliças. Trocas ainda são frequentes como, por exemplo, trocar um feijão mais velho (que servirá de semente) por um mais novo (que será alimento). Trocar arroz vermelho por branco também é usual.

Nas festas religiosas, os biscoitos de goma e o café são obrigatórios, alimentos presentes também na maioria dos lares no dia-a-dia. Nos velórios, a alimentação é farta, assim como o pirão de frango caipira com cebola branca nos 'resguardos' das mulheres.

Outro alimento bastante produzido na comunidade é a rapadura, usada para adoçar café e alguns doces. Grande parte desse produto ainda é vendida nos mercados regionais via atravessadores. A maioria dos lares utiliza a rapadura para fazer café. As roças de cana de açúcar já foram muito maiores e hoje a maior parte da produção é destinada para preparação da cachaça em alambiques bem rústicos.

A brevidade, por exemplo, é feita de rapadura, ovo e goma, o bolo de puba feito a partir da mandioca "amolecida", ovo leite e manteiga. Uma dezena de outros biscoitos é feitos a partir da goma de mandioca: dentre eles, se destaca o "cozido e assado". Também merece destaque o doce de requeijão envelhecido. Paçocas, carnes, arroz vermelho de pilão, angus, farofas molhadas, beijus de milho e goma

são exemplos de alimentos tradicionais que ainda fazem parte dos hábitos alimentares de grande parte das famílias da comunidade.

No capítulo três aprofundaremos a alimentação da comunidade. Nele, faremos uma exploração da dimensão da comida e da agrobiodiversidade, das práticas sociais e culturais envolvidas na questão da alimentação e no modo de vida dos geraizeiros. Abordaremos também algumas tradições e hábitos relacionados à comida de casamento, velórios e a que ocorre no todo dia, o *dicomer*.

1.5 - “*Vou m’imbora pra São Paulo*”: a migração no Pau D’arco.

*Vou m’imbora pra São Paulo
Porque dinheiro aqui não há.*¹³

Talvez uma das mais antigas fontes escritas sobre a migração do sertanejo do Norte de Minas seja de Antonino Neves (1908) em “Corografia do município de Rio Pardo”. Em sua descrição sobre a introdução e o plantio dos primeiros cafezeiros neste município, trazidos das *Mattas do Café*, faz um belo relato sobre a migração do final do século XIX. Para o autor, nesse tempo, *Mattas do Café* e São Paulo eram palavras sinônimas para o sertanejo migrante, e que também se estendia para o Sul de Minas. As *Mattas do Café* era o destino dos comboios de escravos até 1887, levados por alguns sertanistas.

Essa migração começa a aprofundar, ou tem um crescimento vertiginoso, após as secas de 1889-90, que levaram muitos baianos a saírem de sua “pátria”, e também após a abolição da escravatura, que acabou influenciando os sertanistas de Minas, mesmo daquelas regiões que não havia sentido os efeitos da seca.

A abolição da escravatura, esteio principal da riqueza sertaneja, o movimento revolucionário de 15 de novembro, transformando o regime político nacional, a seca e fome de 1890, inopinada e assombrosa, agravada com uma crise monetária jamais presenciada, mudaram extraordinariamente a face das coisas. [...] S. Paulo era por aqueles tempos a terra do sonho doirado da gente destes sertões, cujo desejo ardente e longamente acalentado de para lá se transportar parecia aguardar somente ocasião propícia para o por em execução: esta se ofereceu, oportuna e favorável, em 1891. (NEVES, 1908, p. 95-96).

¹³ Ditado popular da região e citado por Antonino Neves em sua obra: Corografia do município de Rio Pardo de 1908.

Essa onda de migração do século XIX teve o seu auge em 1898, tempos em que essa corrente estabeleceu-se e consolidou-se com um sem número de vantagens para o comércio (Neves, 1908).

Noite e dia, turmas e mais turmas de homens e mulheres, velhos e crianças iam e vinham, como um formigueiro imenso no estradear divertido e pinturesco por sobre montes e vales, atravessando arraiaes e cidades, vadeando rios, dormindo à lá belle étoile, gastando cerca de dois meses na grande jornada de quasi tresentas léguas. [...] Foram se os mancebos, e ao depois os homens, como pombas em revoadas. [...] E foram, e foram mais ainda. [...] S. Paulo precisava, exigia braços: e o braço do sertanejo, enrijado no labor quotidiano, apto aos trabalhos mais pesados e rudes, era apreciado e muito apreciado (NEVES, 1908, p. 98).

A migração temporária ou definitiva rumo a São Paulo continuou no século seguinte. Nas décadas de 40 e 50 muitos eram os rapazes que deixavam as terras sertanejas, pois era “preciso ganhar dinheiro in são paulo”. Nessa época, a viagem já era favorecida pelo trem, tornando-a menos cansativa e curta. Essa busca de “ricurso” é apontada ainda hoje pelos mais velhos da comunidade de Pau D’arco como necessária, pois “*se o rapaz quisesse juntar um dinheirinho ele tinha de ir*” (Antônio Campos, meu avô, 80 anos). Com uma riqueza de detalhes, o Sr. Geraldino Silveira, de 98 anos, da comunidade de Pau D’arco, conta-nos como se dava essa saída de sertanejos nos anos 30, 40 e 50 da comunidade. Resumidamente, transcrevo apenas parte de suas longas conversas.

A primeira fui em abril de 1938, teve uma outra que fui em 47 e a outra já fui em 52. A primeira fiquei quatro anos. Todas fui de trem, a primeira vez peguei o trem em Montes Claros, a segunda vez nós pegamo em Janaúba, mas foi a mais difícil, a que mais sofremo. E a terceira o trem já tava mais perto: foi em Monte Azul. A primeira fui a tratamento de saúde, mas trabalhei muito pra pagar o tratamento, as outras era precisão, mas era uma precisão assim, que aqui não dava jeito de ganhar, por necessidade, por luxo igual hoje não ia não, era precisão pra pagar um terreno que adquiriu... era mais a rapaziada. Era pro necessidade. Hoje tá todo mundo rico, cabou pobreza (Geraldino Silveira, Banguê/Pau D’arco).

Convivendo com essas histórias e relatos, percebemos que a migração era quase um ritual de passagem entre a “rapaziada”. Esse fenômeno etariamente marcado entre os jovens foi estudado por Galizoni (2000) no Alto Jequitinhonha-MG, região relativamente próxima ao Alto Rio Pardo. No relato do meu avô, quando tomou destino rumo a São Paulo, já era “rapaz feito” e sua passagem foi paga pelo

seu pai. Segundo relatos locais “*era moda ir depois dos 21*”. Na turma do meu avô foram diversos colegas, “*tudo já rapaz feito pra conhecer o mundo*”.

Fui em 1959 com muitos colegas, rapaziada. Daqui até Espinosa fomos de pé, outros de cavalo... de Espinosa até Monte Azul agente foi de pau de arara. La pegou o trem até São Paulo. Gastou nove dias (de viagem). Lá mandaro agente pra migração. Depois na Sorocabana (linha de trem) fui parar em Ouro Branco pra panhar algodão e rancar soca de algodão. (Antônio Campos, 80 anos. Praia/Pau D’arco, grifos nosso).

A história da maioria das famílias do Pau D’arco passa pela migração. Aqueles que não foram a trabalho em algum momento, buscaram em terras paulistanas algum tratamento médico para si, ou para algum membro da família e se submetiam ao trabalho temporário para arcar com as despesas.

Em depoimentos pessoais, o senhor Geraldino Silveira, de 98 anos, conta suas aventuras em três viagens para São Paulo e relata que já naquele tempo eram poucas as famílias da região que “*iam embora pro interior de São Paulo*” buscando “*colocação e miora*” pela dificuldade de sair. O destino no interior de São Paulo era incerta e dependia de qual linha ferroviária era tomada na “*migração*”, mas o algodão era a atividade que mais empregava.

Aquele tempo o povo ia muito pouco, mas eu sair pra ir tratar de uma doença, pois Rio Pardo não tinha medico, Espinosa num tinha. Aqui nas cidades perto não tinha, era de montes Claros pra lá e as coisas era difícil demais. Olha, tinha um caminhazin que era de Jacaraci e fazia a linha pra Montes Claros. Pra nós ir pra São Paulo que era uma turma que ia, um compadre meu foi em Jacaraci (distante 50 km) e contratou o caminhão pra pegar nós em Água Quente (hoje Montezuma). Daqui nós foi em oito. Pegamos o caminhão e fomos pra Montes Claros, lá gente pegou o trem pra São Paulo e já desapeava e já tinha os empregados da estação pra levar gente pra migração. E ganhava o passe pro interior pra onde gente quisesse. La fui pra Vera Cruz, pois já tinha gente daqui que já estava colocado pro lá. Naquele tempo era só roça. Ninguém envolvia com cidade não. Cidade era só pra chegar. Fui em São Paulo três vezes e todas foi roça. Nunca empreguei em cidade não. (Geraldino Silveira, Banguê/Pau D’arco, grifos nosso)

A dinâmica da migração continua firme até nossos dias, seja sazonal ou definitiva. Após a onda do algodão em São Paulo, na chamada época da migração, veio nos anos 1960 e 1970 outra onda, patrocinada pela cultura da cebola e cana na região de Ribeirão Preto.

Com o arroz no Paraná, nos anos 1960-70 algumas famílias tentaram a sorte, mas acabaram voltando para São Paulo, ou chegando nas “*terras baratas do Norte*”.

Nessa época, a maioria ia com a família toda e ficava. Muitos são os relatos sobre famílias que migraram e nunca mais deram notícias. Muitas famílias “*foram e não deram mais sinal de vida*”. Outro destino muito procurado, inclusive pela família Chiles (primo/as do meu pai), foi o Mato Grosso em busca de terras baratas.

O auge da migração temporária da comunidade de Pau D’arco, sobretudo entre os rapazes, deu-se nos anos 80 e 90 com a arregimentação de mão-de-obra para o corte da cana-de-açúcar e a colheita da laranja no estado de São Paulo. Geralmente o trabalho e o destino era um processo decidido pelo turmeiro¹⁴, ou seja, aquele que organizava a turma na comunidade sob a tutela das usinas. Os destinos mais comuns eram as cidades de Sertãozinho, Monte Alto, Ribeirão Preto, Valparaíso, Presidente Prudente, Miguelópolis, todas regiões produtoras e sedes das grandes usinas de açúcar. Para região de Limeira, como Artur Nogueira, Conchal, Engenheiro Coelho, Cosmópolis a colheita da laranja, mandioca e também cana era a ocupação procurada. Em geral, quando perguntamos a estas pessoas do “*por que iam embora*” a resposta é unânime e nos remete àquelas do início do século passado: “*aqui não corre dinheiro*”, ou ainda, “*os recursos daqui são pouco*”.

Sobre o conceito de recurso, entendemos no mundo geraizeiro que ele é diverso e pode subentender dinheiro, terra, água, colheitas, safras, ou seja; pode referir-se tanto aos recursos naturais quanto aos sociais e econômicos. O conceito pode ser aprofundado na obra de Galizoni (2000)¹⁵.

Dos comboios a pé descalço tocando animais de carga durante meses, do trem de nove dias, passando pelo ônibus com viagens de 24 horas, chegamos ao século XXI com a consolidação de que “*o caminho de São Paulo, virou caminho de roça*”. O Ir e vir dos geraizeiros para São Paulo, suas regiões metropolitanas ou seu interior, a passeio ou a trabalho é uma rotina quase que diária. Das nossas cidades no Norte de Minas saem diariamente ônibus “lotados”, ou até mesmo carros particulares em viagens de até 14 horas, construindo e reconstruindo seus processos migratórios e afetivos, “*pois não gostamos, mais é preciso embora*”.

¹⁴ Turmeiro ou gato é aquele que intermedia a contratação de mão-de-obra necessária à prestação de um serviço numa propriedade rural e recebe o valor proporcional a quantidade de trabalhadores sob sua responsabilidade.

¹⁵ In GALIZONI, Flávia Maria. A natureza da fatura. Cadernos de Campo (São Paulo, 1991), São Paulo, v. 9, n. 9, p. 43-56, mar. 2000.

Após o fim da queima da cana-de-açúcar e o avanço das grandes máquinas colheitadeiras houve mudanças no destino dos geraizeiros do Pau D'arco e seu entorno. A construção civil nas regiões metropolitanas de Campinas e região de Jundiaí-SP atraíram tanto jovens que não trabalharam no corte da cana, como aqueles “desempregados” dela. O crescimento econômico dos anos 2000 levou o migrante geraizeiro para a região de Campinas e Jundiaí, não apenas para trabalhar temporadas, mas para investir seus ganhos, rendas e consolidar família e patrimônio. Na comunidade do Pau D'arco, continuam os pais e avós esperando o momento dos passeios dos filhos e netos - no fim de ano ou no período de São João, ou a vez em que aqueles vão ao encontro dos entes queridos em São Paulo.

Desse processo constante de ir e vir, seja de trabalhadores, seja dos parentes a passeio, pelo menos uma vez por ano se desenvolve uma economia fortíssima e quase invisível aos olhos de um pesquisador que se propõe a estudar a migração de uma comunidade. Muitos são os processos produtivos geraizeiros com a finalidade de atender essas viagens e suas demandas. Tanto a ida de Pau D'arco para visitar os filhos, quanto a vinda dos parentes e amigos uma ou duas vezes ao ano à comunidade, proporciona muitos preparativos, sobretudo aqueles em torno na alimentação tradicional geraizeira.

Quem do Pau D'arco vai a São Paulo “*tem de levar umas coisinhas pros filhos e amigos*”. Não se viaja de mãos vazias, mas com “*um tiquin de cada coisa, pra cada um, apenas pra matar saudade*”.

Nesta semana mesmo meu irmão foi embora e levou um pedacin do gerais... de tudo quntúa que tem no gerais ele levou um pôquim... pagou um absurdo de bagagem. (Maria Rodrigues, Pé-da-serra/Pau D'arco).

Esse “*pôquin de tudo quntúa*” levado nas viagens, ou a fartura da recepção ou retribuição da visita na comunidade é o “*dicomer*” do geraizeiro, pra matar saudades. Na arrumação das malas de viagem é comum levarem o frango caipira “*congelado que é pra guentar a viagem*”, feijão, arroz vermelho, óleo de pequi, cachaça, farinha, polvilho, ovos caipiras, paçoca, requeijão, queijos, doces e biscoitos, muitos tipos de biscoitos.

Um pouco de cada “*coisa*” para cada filho/a ou irmão/as. “*Não pode faltar nada e pra nenhum, si não vira briga, tem de ir igual pra todos*”. Em alguns anos

observando esse processo, verifiquei que as pessoas levam também frutas nativas, “*pra matar saudades*” além de laranjas, abóbora e até cana caiana. Da mesma forma e mantendo a reciprocidade em torno da carne de porco, em que é comum a família ao matar o animal distribuir entre os vizinhos e parentes na comunidade, há casos em que o animal abatido é destinado todo (carne e o toucinho) aos filhos/as e neto/as distantes.

Antonino Neves (1908) aponta *que a corrente imigratoria estabeleceu-se regularmente com um sem numero de vantagens para o commercio*. Hoje, observo que essa dinâmica continua, não necessariamente para o comercio (capitalista) visando apenas o lucro, mas para a economia tradicional, solidário que gera e mantém outra economia “invisível”.

Essa economia geraizeira mantêm práticas e saberes da agricultura tradicional de forma indireta. Também contribui para uma alimentação diversificada e mais sustentável, mesmo que dispersa no espaço geográfico, uma vez que distante do seu local de origem/produção e consumo. Estabeleceu-se dessa forma uma rede social e econômica de apoio a agrobiodiversidade local através de laços familiares.

La tem feijão verde, tem queijo, tem abóbora, tem laranja, mas não é a mesma coisa daqui não... as daqui num tem veneno...tem outro gosto...e se não levar eles fica com raiva. Até tempero tem de levar... eles quando vem leva...quando vai uma oportunidade gente manda....ai (alho), cebola, de tudo qntuá vai um saquin...(Niu de Diolino, 74 anos, Pé da Serra/Pau D’arco, grifo nosso)

Observado por Galizoni (2000), no Alto Jequitinhonha, o processo migratório constrói verdadeiras teias de solidariedade e apoio aos lavradores que precisam migrar ou aos que buscam tratamento fora. Essa solidariedade pode ser pensada para a comunidade do Pau D’arco, pois “os primeiros” que migraram, e que já tem um serviço ou casa de morada, levam os irmão/as mais jovens ou parentes e amigos para “*ganhar a vida lá fora*”. Assim vão criando pequenas comunidades geraizeiras nas ruas e bairros das cidades de destino.

Percebe-se que essa solidariedade é estendida também para o ato de levar alguma encomenda para os filhos/as ou parentes que estão em São Paulo, ou trazer algo de lá para os que permanecem na comunidade. Essas encomendas são geralmente alguma comida ou bebida de volume pequeno. Aqui novamente

percebemos uma relação de reciprocidade entre os geraizeiros da comunidade, apoiada pela migração e por esse processo de ir e vir dos parentes.

Vejamos um exemplo bem genérico: seu vizinho viajou e levou uma encomenda a seu pedido para um/a filho/a. Quando chegar a sua vez de viajar é um ato recíproco e de educação avisar aquele vizinho, e oferecer-se para levar algo para o/as filhos/parentes dele. Em geral essa dinâmica é favorecida, pois a migração, além de ocorrer por meio de laços familiares, ocorre por laços de amizade, de grupos afins, reconstruindo a comunidade de origem em outros locais urbanos (GALIZONI, 2000).

Existem muitas famílias de migrantes do Pau D'arco que residem no mesmo bairro e/ou rua das cidades de Várzea Paulista, Artur Nogueira, ou ainda Engenheiro Coelho. Outros núcleos familiares escolheram os municípios de Monte Alto, Sertãozinho ou Valparaíso, todos no estado de São Paulo.

O regresso do “são-pauleiro” era mais comum, celebrado com festa e muito foguete em outros tempos. Muitas vezes em minha infância, sabia que havia chegado alguém de São Paulo se escutasse algum foguete. Em geral, no final ou início do ano, os rapazes e moças voltavam para ajudar no plantio das águas, gastar o que ganharam celebrando a chegada, e farrear o encontro com os pais e amigos/as.

O regresso dos são-pauleiros nos primeiros tempos foi celebrado com um grande acontecimento popular com festas as mais genuinamente alegres que já se presenciaram no sertão bravio. [...] Não voltaram eles vividos e amorosos como soldados triunfantes, na capanga o maço das pellegas graúdas, novinhas em folha, estralando, sempre cubiçadas e jamais possuídas? [...] e chegaram a tempo da primeira capina da roçada na quadra hilare e esperançosa do verde, antes do natal. (NEVES, 1908; p.99)

Hoje, é raro aquele que vem para ficar. O normal é vir para visitar, poucos dias, favorecidos pela mobilidade e logística. “*E haviam de ser victoriosos, felizes todos, sim todos!... e porque não*” (Neves, 1908, p.98). Alguns que saíram vitoriosos e que voltaram investiram em terras (comprando ou adquirindo as heranças da família) na comunidade e buscam fincar as raízes mesmo com as constantes e intermitentes secas que assolam a região.

Essa volta para a tranquilidade e segurança tem ocorrido cada vez mais no Pau D'arco, mas somente depois dos migrantes terem deixado em São Paulo casas alugadas, negócios montados e terem dado uma ajuda financeira para o/as filhos/as. Muitas famílias que residem hoje no Pau D'arco fizeram o caminho de volta e deixaram patrimônio por onde andaram.

A emigração, grande e espontânea, como si se tratasse de uma medida de salvação comum, foi logo decidida no coração da gente cujo aprendizado se começava fazer pela escola do infortúnio... irmanada pelo mesmo pensamento, fraternizada hontem pela desgraça e hoje pela esperança sorridente da fortuna dadivosa. (NEVES, 1908; p. 97)

Se, por um lado, a migração favorece positivamente a comunidade, como já apontado no relato acima, e por autores em estudos realizados em outras regiões (Galizoni, 2000; Ribeiro, 1997; Castaldi, 1957; Durham, 1978) , por outro observa-se que essa mobilidade social pode ser apontada como um dos principais motivos para o envelhecimento de Pau D'arco, que pode ser considerada uma comunidade de idosos atualmente.

São raras as famílias formadas por jovens e raros são os jovens solteiros na comunidade, o que traz desafios como o desenraizamento e fragmentação de saberes e práticas tradicionais – transformadas em *'coisa de velho'*.

2 - IDENTIDADE, AGROBIODIVERSIDADE, CONHECIMENTOS E AS SAFRAS NO PAU D'ARCO.

O Sertão aceita todos os nomes:
aqui é O GERAIS,
lá é o chapadão,
lá acolá é A CAATINGA¹⁶

2.1 - Geraizeiro, Pubeiro, Buraqueiro e Pé Rachado: Identidade e alteridade nos Gerais.

Até a qualificação do mestrado, não tinha como proposta trazer para este trabalho a questão da identidade geraizeira, pois acreditava que outros/as autores/as já haviam cumprido este papel.

Primeiramente, Dayrell (1998) identifica essa cultura estudando comunidades geraizeiras de Riacho do Machados-MG, focando nos seus conhecimentos em agroecologia. Ribeiro (2005), num brilhante e profundo trabalho revelou a cultura e a história geraizeira, enquanto Porto-Gonçalves (2000) e Costa (2005) estudaram a identidade cultural das populações tradicionais dos sertões do norte de Minas, incluindo o geraizeiro. Nogueira (2009) identifica os hábitos e práticas tradicionais desse povo no campo da etnografia.

Mazzetto-Silva (1999), Brito (2006), Carrara (2007) e Correia *et al.* (2008), além dos geraizeiros colegas de mestrado Moises e Jonielson, contribuíram para identificar a construção da identidade geraizeira a partir do antagonismo gerado pelo processo de territorialização do capital, em especial relacionado à expansão da monocultura de eucalipto no norte de Minas Gerais.

Observa-se que os autores acima estudaram os geraizeiros e sua identidade ante as injustiças sociais que sofrem. Nogueira (2009) mostra que há uma ressignificação da identidade a partir dos conflitos causados pela invasão de seus territórios pela monocultura do eucalipto. Muitas comunidades geraizeiras tem buscado reforçar sua identidade ou resgatá-la em função de uma luta travada há décadas frente tais conflitos. Daí muitos estudos sobre as comunidades tradicionais geraizeiras estarem focados no antagonismo dessa cultura ao agronegócio. Afinal,

¹⁶ Trecho de Grande Sertão: Veredas de João Guimarães Rosa, Nova Fronteira, ed. Comemorativa 50 anos, 2006.

como nos relata Silva (2000), a identidade está intimamente conectada com relações de poder do outro, e quando a identidade ou a diferença é ignorada ou excluída, o retorno do reprimido é inevitável e tende a multiplicar-se. Neste caso, a multiplicação no alto Rio Pardo de movimentos sociais de luta contra a monocultura do eucalipto – o outro – e pela re-apropriação das terras tradicionais utilizam a bandeira da identidade geraizeira.

Entretanto, a realidade da minha comunidade se encontra fora do conflito socioambiental do eucalipto. Dessa forma, é necessário ampliar os estudos sobre a identidade geraizeira para além do antagonismo frente à monocultura do eucalipto.

Nesse contexto, a proposta deste item é caracterizar as experiências de uma comunidade geraizeira que tem orgulho de sua identidade, agregando o elemento da alteridade às discussões já consolidadas sobre o antagonismo no campo dos estudos identitários.

Dayrell (1998) foi talvez o primeiro autor que, estudando os geraizeiros e sua relação histórica com a feira de Porteirinha, estabeleceu traços das relações de alteridade destes com os Catingueiros. Nogueira (2009) nos leva ao conceito de alteridade pelo sentido de um modus de vida específico de uma coletividade - o geraizeiro - a partir de sua relação de contraste com outra coletividade - o catingueiro.

São conhecidos como catingueiros os habitantes das regiões dominadas pela caatinga, assim como os geraizeiros que habitam os gerais. Segundo Dayrell (1998), os catingueiros desenvolveram, a habilidade de cultivar plantas mais resistentes à seca, como o algodão e uma infinidade de variedades locais de feijões, milho, amendoim, mamona, etc. Também desenvolveram a habilidade de criar o gado na caatinga e de manejar pastagens nativas e exóticas, adaptadas às condições de semi-aridez da região.

(Quem é os outros Chico?) os catingueiros o povo de Espinosa pra lá, né? eles é que chamam nós de geraizeiro. Os catingueiros que prá lá eles chama caatinga. Os catingueiro trata nos de geraizeiro, né. E nós trata eles de catingueiro. Lá pras caatinga, só tem umbu azedo. Aqui no gerais tem muita coisinha boa, mas as terra de lá é mior que as nossa. (Chico Mauricio, 71 anos, Bananeira/Pau D'arco, grifo nosso)

Souza (2017), por sua vez, traça a identidade do geraizeiro a partir do antagonismo e da alteridade, tendo como referencia o trabalho etnográfico de Nogueira (2009). Para o autor, os geraizeiros:

construíram historicamente sua identidade numa relação contrastiva com os Caatingueiros¹⁷ – hoje reassume essa mesma identidade, mas a partir de uma relação antagônica com as grandes empresas silvicultoras ou empresários individuais, geradoras do encurralamento e da pressão da concentração fundiária. A alteridade, em relação aos Caatingueiros, manifesta as diferenças identitárias em relação a outro grupo populacional, mas numa reprodução de laços de sociabilidade aceitos mutuamente, ainda que contrastivos. Já o antagonismo é manifestado frente aos empreendimentos econômicos e seus representantes numa relação conflituosa, de disputa, de oposição manifesta politicamente. É a partir dessa relação antagônica que surge a necessidade entre os Geraizeiros, enquanto meio de defesa, retomada territorial e luta por direitos, de reafirmarem sua identidade, inclusive através processos formais de autorreconhecimento identitário. (SOUZA, 2017, p. 106)

Os Geraizeiros são reconhecidos como um dos diversos povos do Cerrado e recentemente foram incluídos na categoria de povos tradicionais. Sua identidade está vinculada àquela formação a que se denominam Gerais, constituída por planaltos, encostas, veredas e vales das regiões de cerrados do Norte de Minas Gerais e em outras localidades como o noroeste do estado de Minas e o Oeste da Bahia; e também ao contraste com outros territórios como os da caatinga (Nogueira, 2009).

Creio mesmo que a contrastividade entre Geraizeiros e Caatingueiros, apoiada sobre a transição ecológica entre o Cerrado e a Caatinga, contribuiu para que se aguçasse na região norte-mineira, a distinção de grupos identificados com paisagens específicas. [...] não obstante a antiguidade da categoria “Gerais” e sua generalização no passado para as terras interiores do país, é a apropriação particular que dela fizeram os Geraizeiros, que tornam os Gerais um lugar, território conhecido, dotado de valor e, por essa razão, por eles defendido. (NOGUEIRA, 2009, p. 130).

A comunidade de Pau D’arco se enquadra na descrição acima, pois o que a distingue e a identifica na região é o bioma, o rio, diversas relações e laços culturais característicos. O reforço da identidade geraizeira como unidade social ou agrupamento vinha do catingueiro de Espinosa, considerado ‘o outro’. Para Silva (2000), a diferenciação é o processo central pelo qual a identidade e a diferença são

¹⁷ Alguns autores tem escrito caatingueiro (com dois as), enquanto outros adotam catingueiro (com apenas um). Procurei ao longo do texto manter a grafia original dos autores. Quando escrito por mim ou falado pelos meus entrevistados escrevi catingueiro.

produzidas. No mais, Pau D'arco é uma comunidade que não sofreu os impactos socioambientais causados diretamente pelo eucalipto. Sobre o tema, nos aponta Nogueira (2009):

Distinguindo-se em grupos familiares e de vizinhança, referidos aos elementos da geografia local e/ou conforme os limites das fazendas, em relação às quais eram agregados ou sitiantes, os Geraizeiros constituíam unidades sociais discretas e fluidas, na medida em que se reagrupavam, conforme critérios de parentesco e ou geográficos, para a reza, para a festa, para a feira. [...] para esses agrupamentos a questão da identidade geraizeira, enquanto tal, não estava colocada senão quando confrontados a grupos culturalmente distintos. Historicamente, a alteridade para os Geraizeiros se fazia representar nos Catingueiros – para quem trabalhavam na lavoura de algodão ou vendiam seus produtos nas feiras locais. (NOGUEIRA, 2009, p.128/129).

O entendimento do conceito de identidade e diferença tem despertado o interesse e a reflexão por parte de diversos grupos sociais e da academia. Para autores como Stuart Hall (2004), Kathryn Woodward (2000), Tadeu Silva (2000) e Roberto Cardoso de Oliveira (2006), a identidade e a diferença passam fundamentalmente pelo 'nós' e pelo 'outro'. Para estes autores, a identidade e a diferença têm que ser ativamente produzidas. Elas são criaturas do mundo cultural e social. Somos nós que as fabricamos, no contexto de relações culturais e sociais.

Partindo desse pressuposto, posso dizer que sou geraizeiro porque construo, a partir do meu exterior, mas em diálogo com minha subjetividade, uma identidade sempre incompleta, por meio do que imagino ser visto por outro (HALL, 2004), o catingueiro. O geraizeiro é geraizeiro porque existe o catingueiro. Nos termos de Woodward (2000, p. 39):

As identidades são fabricadas por meio da marcação da diferença. Essa marcação da diferença ocorre tanto por meio de sistemas simbólicos de representação quanto por meio de formas de exclusão social. A identidade, pois, não é o oposto da diferença: a identidade depende da diferença. Nas relações sociais, essas formas de diferença - a simbólica e a social - são estabelecidas, ao menos em parte, por meio de sistemas classificatórios. Um sistema classificatório aplica um princípio de diferença a uma população de uma forma tal que seja capaz de dividi-la (e a todas as suas características) em ao menos dois grupos opostos – nós/eles, eu/outro.

A marcação da diferença entre os catingueiros de Espinosa e os geraizeiros do Pau D'arco deu-se como um sistema de classificação, no qual as identidades foram construídas por meio de uma oposição entre "nós" e "eles". A alteridade é aquilo que separa uma identidade da outra, estabelecendo distinções,

frequentemente na forma de oposições. Este sistema de classificação que distingue e separa é apontado com muita lucidez pelos geraizeiros da comunidade estudada ao afirmarem “as diferença de cultura”. Nas palavras de Woodward (2000 p. 42):

Cada cultura tem suas próprias e distintivas formas de classificar o mundo. É pela construção de sistemas classificatórios que a cultura nos propicia os meios pelos quais podemos dar sentido ao mundo social e construir significados. Há, entre os membros de uma sociedade, certo grau de consenso sobre como classificar as coisas a fim de manter alguma ordem social. Esses sistemas partilhados de significação são, na verdade, o que se entende por “cultura”.

Não tenho como proposta aqui trabalhar a identidade geraizeira remetendo o conceito de alteridade a partir de uma ampla e profunda revisão de literatura. Trago para o diálogo algumas referências bibliográficas sobre o assunto e a escuta atenta de meus pares quando falam sobre identidade. Os relatos corroboram os autores citados. Por exemplo, durante a aplicação de um questionário para este trabalho, quando já havia escrito praticamente todo este item e feito muitas leituras sobre alteridade e identidade, perguntei a um tio o que era ser geraizeiro para ele. No seu argumento, bem pontual e resumido, respondeu que: “*Nós é geraizeiro porque a gente ouve o catingueiro chamando nós de geraizeiro*” (Zú Campos, 43 anos, Engenho/Pau D’arco).

Sua resposta, muito simples e curta, aproxima-se do conceito de alteridade escrito pelos grandes teóricos. Somos geraizeiros porque o outro nos definiu dessa forma. Essa história mostra que a identidade é relacional. Utilizando o argumento de Woodward (2000), podemos comparar o caso da identidade geraizeira com o caso dos sérvios e croatas que a autora exemplifica. A identidade catingueira depende, para existir, de algo fora dela: a saber, de outra identidade (geraizeira), que difere da identidade catingueira, mas que, entretanto, fornece as condições para que ela exista. Assim, as identidades geraizeira e catingueira se distinguem por aquilo que elas não são. Ser um catingueiro é ser um “não geraizeiro”. A identidade é, assim, marcada pela diferença. Vejamos o que nos dizem outros geraizeiros da comunidade sobre esta diferença que os marca dos catingueiros:

[...] o povo fala que nós é tudo geraizeiro. É que a gente mora no gerais. Tudo geraizeiro. O catingueiro [...] eles que apelidaram que lá só come imbu. Que geraizeiro come piqui. Tem muita gente que falava dos geraizeiros, que os geraizeiro só come pequi e nós fala os catingueiros só come imbu. (Mera Antunes, 61 anos, Pé da Serra/ Pau D'arco).

Geraizeiro porque mora no gerais, meche com pequi, trabalha nos brejos. Geraizeiro proque chegava em Espinosa, o povo já gritava: chegou os geraizeiros. Aqui é tudo verde, é rico. Nas caatinga só tem umbu e seca rápido. (Virgínio, 56 anos, Pé da Serra/Pau D'arco).

Em sua fala, Virgínio aponta alguns elementos que reforçam essa diferença entre as duas coletividades: os geraizeiros fazem extrativismo com o pequi - fruta do cerrado explorada economicamente, e trabalham nos brejos, ambiente de várzeas que não existe na caatinga. Outra diferença marcante está na caracterização dos dois biomas. Enquanto a caatinga é vista como 'seca' devido à presença de árvores caducifólias¹⁸ e a dificuldade maior de acesso à água, o gerais (cerrado) é visto como mais rico em água e verde. Esta riqueza do cerrado é apontada por um entrevistado quando também fala do geraizeiro e do catingueiro e suas diferenças:

Geraizeiro, porque nós mora nos gerais, né... Toda a vida aqui onde nós mora tem o nome de gerais, né? Toda a vida, desde... Os que mora fora tudo, trata nós de geraizeiro. Mas o gerais é por causa que... dos lugar das mina de água né, diferente dos outros lugar... Que nem o pequi mesmo não é todo lugar que tem né? O gerais tem mangaba, tem pequi, tem murici, tem articum, tem tudo, coquin- azedim, nos outros lugar já não tem. (Chico Mauricio, Bananeira/Pau D'arco).

Ainda sobre esta "riqueza" outro entrevistado traz uma longa, mas interessante descrição sobre a diferença:

Ser geraizeiro pra mim acho que vai de acordo com a região, com o clima, e com as altitudes também. Que eu vejo que tem município aqui perto que as altitudes faz grande diferenças com as nossas. Nos temos altitudes aqui que faz um clima agradável, né. Nos temos também em termo de qualidade de água, nós temos uma boa qualidade. Quando se trata da (qualidade) que eu conheço 90, 100% são tudo de água doce. Saindo desta região nossa, a gente percebe em reação a qualidade de água. A gente já ver bastante agua com salubridade, né. Então eu vejo assim, que já é uma coisa que já diferencia que dar diferença. O gerais pra mim tem três fator que faz diferença. Primeiro o ar. Nós aqui respira um ar que nós percebe a diferença em relação ao ar das caatinga né. O ar aqui é aquele mais fresco, o qual os de caatinga já tem um ar diferenciado, quente. O clima faz diferença. Aquilo que eu já falei em relação às águas que faz grande diferença...e a natureza de uma forma em geral, né. Se a gente for avaliar de acordo as arvores nativas que nós tem aqui, nós pegar pelas árvores, por si só ela já dar toda a resposta dessa diferença deste clima que nós tem e desse nome de ser gerais. Se nos parasse para analisar bem de perto, quais toda arvore dos gerais são frutíferas. Nós temos bastante arvore frutífera e posso ficar um tempo citando elas pra você, enquanto nas caatingas só tem o umbu. Nós tem o murici, o jatobá, nos tem a cagaita, nós tem o coquinho, o araticum, o piqui que já é um símbolo do gerais, sem contar com outras mais silvestres

¹⁸ Na botânica, caducifólia, é usada para classificar as plantas que, numa certa estação do ano, perde suas folhas, geralmente nos meses mais frios e sem chuva.

como o cambuín que é muito adocicada, e muitas outras que serve pros animais. Se você procura um camboim lá na caatinga, e mais fácil achar uma agulha no palheiro que um camboim. Não acha de jeito nenhum. As frutas influência (na característica) dos gerais. Por si só nesse contexto da vegetação, das arvores, das águas. Tudo isso já traz um diferenciado pra ter esse nome de gerais. Porque quando se trata de gerais, trata-se de uma forma em geral. Onde abrange tanto cultura, como natureza, ar, então nesse contexto abrange todas essas qualidades né. (Nelsino Souza, Olaria/Pau D'arco, grifo nosso)

Para Woodward (2000), a identidade está vinculada também a condições sociais e materiais. Se um grupo é simbolicamente marcado como o inimigo ou como tabu, isso terá efeitos reais porque o grupo será socialmente excluído e terá desvantagens materiais. A autora ainda nos diz que a manutenção das identidades são marcadas pelo social e o simbólico.

A marcação simbólica é o meio pelo qual dá-se sentido a práticas e a relações sociais, definindo, por exemplo, quem é excluído e quem é incluído. E por meio da diferenciação social essas classificações da diferença são “vivas” nas relações sociais. Os sistemas simbólicos fornecem novas formas de se dar sentido à experiência das divisões e desigualdades sociais e aos meios pelos quais alguns grupos são excluídos e estigmatizados. As identidades são contestadas.

Trazendo novamente relatos do geraizeiro Nelsino Souza, ele ratifica esse estigma das divisões sociais que os catingueiros impunham aos geraizeiros. Para ele os catingueiros “se achavam melhores”, pois:

[...] por conta que eu vejo do desenvolvimento e da cultura de cada lugar né. Foi uma época que eu alcancei e muito antes meu criador também viveu esse tempo de discriminação, em razão de diferenças de região. Era por causa dos costumes e as culturas, por causa que os geraizeiros têm uma cultura... (ser chamado de geraizeiro) feria porque era uma forma de rebaixamento né: chingava assim: oh geraizeiro do pé rachado. Quer dizer que é uma discriminação, de que o geraizeiro era sem conhecimento, era sem cultura, né... era uma pessoa de classe baixa, pois eles se consideravam melhores, né. Eu via esse comportamento como ofensa né? Como ofensa e como discriminação. Em relação, hoje não, hoje já evoluiu bastante né. (Nelsino Souza, Olaria/Pau D'arco, grifo nosso)

Com base na história local, sabemos que as comunidades geraizeiras eram grandes fornecedoras de alimentos, mão-de-obra. Dessa interação foi possível o desenvolvimento de uma boa relação, que revelou os contrastes entre geraizeiros e catingueiros. O mesmo relato também aponta que este contraste foi evidenciado em

outros tempos pelo conceito de desenvolvimento, simbolicamente marcado entre as culturas:

É que nós nos gerais conservava muito as tradições. E como eu falei esses municípios da caatinga, o qual como Espinosa, Mato verde, Monte azul e se estende mais pra frente, o desenvolvimento chegou primeiro pra eles né. De acordo o desenvolvimento chegou primeiro pra eles, ai eles se julgava (melhor) era a época... O algodão tinha época de alta, veio à ferrovia também que já trouxe um certo desenvolvimento também naquela época em relação ao transporte. O transporte era muito dificultoso pra gente viajar pra São Paulo [...] E como veio os primeiros desenvolvimento veio chegando pro lá, veio à linha férrea, veio as fabrica de algodão, depois o asfalto e as empresas como a Gontijo (empresa de transporte rodoviário) e ai foi vindo o asfalto, que ligou Espinosa-Janaúba, foi um grande passo e o melhoramento foi vindo para eles, mas até esse ponto foi muito difícil. Aí é onde eu digo que lá no passado nós viveu a discriminação, não só eu como meus criadores viveu muito mais que eu, muito saía daqui pra ir trabalhar pra eles lá... trabalhava na diária né. Em razão disso ai, da gente sair daqui e ir trabalhar pra eles, eles se achavam os poderosos, os patrão. E a gente se tornava como se fosse escravos deles lá. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco, grifos nosso)

Para Silva e Woodward (2000), a identidade e a diferença são marcadas por discursos políticos e culturais e por histórias particulares. Assim como vemos acima, Nelcino Souza tem sua história e versão. Outros relatos da comunidade do Pau D'arco corroboram que havia certo preconceito. Dizem duas outras interlocutoras:

Pra quem mora na cidade o geraizeiro não tinha valor, mais só que é um grande valor que tem, porque muita alimentação do povo da cidade vai daqui, dos geraizeiros [...] foi os catingueiros, pra desfazer dos geraizeiros, porque eles ta lá caatinga e ainda tratava agente mal tratado. Era geraizeiro do pé rachado ainda. Deve que eles tinham inveja, do que vai daqui pra eles lá... vai daqui, muita gente leva daqui (alimentos) pra eles, mas eles ainda ignoram com a gente....fazia aquilo pra desfazer, só podia ser e muitos deles que moram na cidade hoje eles tem vontade de ser geraizeiro e vim morar no gerais também. Tem porque muitos vêm passear aqui e não quer ir embora, só vive caçando terra pra comprar, até água leva daqui. (Maria e Isaura, Pé da Serra/Pau D'arco, grifo nosso).

Já outros geraizeiros não afirmam essa relação de preconceito, como o Sr. Jose Rodrigues que diz que eram poucos que levavam a relação preconceituosa a sério:

É só porque mora no gerais, ficou esse apelido de geraizeiro. “não sei dizer (quem colocou o apelido) porque gente ia, que aquele tempo chovia muito, mas dava na hora da colheita, a chuva caia, ninguém colhia nada”. Tinha de ir plantar algodão. Era só chegar de certos meios pra lá: -olha a turma de geraizeiro chegou. Era brincadeira mais falava: ô geraizeiro. Gente é geraizeiro mesmo, eu mesmo não importava. Que é de verdade. Alguns não gostavam não. Mas eu não importava não, pois era geraizeiro mesmo.

Tenho orgulho. (Sr. Jose Rodrigues, 83 anos, Pé da Serra/Pau D'arco, grifo nosso).

Para o Sr. Geraldino Silveira havia nos catingueiros um pouco de preconceito, mas estes recebiam bem os “geraizeiros”, como também confiavam muito e tinham até “um lugarzinho especial nos anos 40 na feira de Espinosa”:

Tinha um pouco. Os catingueiro tinha assim era um pouco de orgulho, que tinha hora que eles tratava os geraizeiros de pubeiro, porque aqui chovia muito e os geraizeiros quase não tinha onde trabalhar, que cê ver que depois que a seca entrou os geraizeiros tudo melhorou de situação, arruinou ne uma parte e melhorou ne outras. Mas depois ficou tudo igual, depois cabou esse negócio de preconceito. Dava era muita risada dos geraizeiros, pubeiro que chovia demais, chuva e água que puba as coisas. (Geraldino Silveira, Banguê/Pau D'arco)

Trago para o texto parte da minha vivência na cidade de Espinosa, onde fui morar para estudar entre os anos de 1993 e 2000. Nessa relação entre Geraizeiro e Catingueiro, sempre escutei muitas histórias, mas também vivi algumas delas. Na maioria eram pejorativas, negativas e por vezes preconceituosas, onde o/a geraizeiro/a era tido/a como inferior pelo catingueiro/a. Seja nas brincadeiras de rua com os meninos e meninas urbanas, seja na escola, enfrentei diversas dessas situações. Nunca negava e sempre defendia positivamente o “ser geraizeiro com orgulho”, mas não entendia o porquê desse ‘preconceito’, como também não entendia porque eu era geraizeiro. Sabia e imaginava que devia ser pelo meu local de morada e por ser do meio rural.

Hoje, entendo que Geraizeiro era, e continua a ser assim designado em referência ao outro. Dentro do Pau D'arco não nos referimos a nós como geraizeiros, ou do Gerais. Quando estamos no nosso município ou outro do Alto Rio Pardo dizemos que somos do Pau D'arco de Montezuma, ou de Santo Antônio do Retiro. Quando estamos em Espinosa, Mamonas, Monte Azul - municípios da caatinga, apontamos que nossa comunidade é o Gerais – dado como nome próprio.

Ademais, autodenominar-se geraizeiro “*com orgulho*” é algo mais contemporâneo. Para Nogueira (2009), a adesão dos geraizeiros à categoria populações tradicionais tem propiciado uma experiência de crescente auto-respeito, valorização e intensificação cultural, favorecida pela percepção do território e seus

limites, que nos levam a perceber o 'nós'. Estes limites levam-nos a construir, perceber a identidade e estabelecer diferenças.

Podemos perceber que o contraste, segundo Cardoso de Oliveira (2006), é um atributo essencial para identidade étnica, e também uma especificidade de conteúdo etnocêntrico, que nega o outro através do contraste (apud NOGUEIRA, 2009). Se, para o geraizeiro do Pau D'arco, a identidade foi construída através de uma base de contraste, como afirma Nogueira, (2009) sua fronteira e seu tempo são claros. A fronteira está no fim da chapada, quando a paisagem muda para caatinga e o clima torna-se quente e seco. O seu tempo é aquele do estar/permanecer nas terras do baxi¹⁹ quando se torna geraizeiro ao lado e no encontro com o outro.

Em outras palavras, o Gerais, para o catingueiro, é o nome próprio de uma comunidade da região. Mesmo estando próximo, sabe que é diferente, e arrisca comparar com sua caatinga: “*Se Espinosa é quente, o Gerais é fresco, se Espinosa tá fresco, o Gerais tá geando*”. Se “*na caatinga a água é escassa ou é salobra, o gerais é terra da fartura, da água doce*”. Outro contraste, que por vezes utilizei morando em Espinosa, era que os catingueiros tinham apenas o umbu como fruta, enquanto os geraizeiros tinham uma dezena de outras para oferecer-lhes.

Diz Nogueira (2009) sobre essa identidade a partir da proximidade, do relacionamento histórico com o outro e com a transição ecológica entre cerrado e caatinga:

No caso Geraizeiro, a proximidade e as relações com os Caatingueiros ofereceram, por assim dizer, a perspectiva característica à experiência de uma alteridade mais profunda que aquela operada intragrupo. Além disso, sendo uma relação dada historicamente no nível regional, é anterior aos recentes processos que deflagraram o movimento de reelaboração identitária e reivindicação territorial geraizeiro. Creio mesmo que a contrastividade entre geraizeiros e caatingueiros, apoiada sobre a transição ecológica entre cerrado e a caatinga, contribuiu para que se aguçasse na região norte-mineira, a distinção de grupos identificados com paisagens específicas (NOGUEIRA 2009, p. 130).

Ainda para Nogueira (2009), o termo geraizeiro foi por muito tempo uma alcunha pejorativa, um chiste dos *Caatingueiros* em relação a esses camponeses do

¹⁹ Baxi, segundo define os geraizeiros do Pau D'arco é a região de caatinga/Espinosa. Este termo surgiu provavelmente das diferenças de altitudes em que se encontra o Pau D'arco/Gerais (no alto) e Espinosa/caatinga (*lá embaixo*). Apesar de estarem relativamente próximas (32 km), Pau D'arco e Espinosa estão a 940 e 560 metros de altitude respectivamente ao nível do mar.

Gerais. Da mesma forma, o termo “*cacunda di librina*”²⁰ dado aos geraizeiros pelos catingueiros era pejorativo, como nos explica um interlocutor (*cacunda di librina, 2007*)²¹. Ainda encontramos muitos relatos sobre a vergonha que passavam os geraizeiros quando a eles eram dirigidos essas alcunhas nas cidades frequentadas para fazerem a feira e comercializarem seus produtos.

[...] muitas pessoas sente vergonha de dizer que é geraizeiro. [...] eles apelidaram os povo que ia trabalhar lá, que ia muito...meu pai mesmo trabalhou lá demais, mexendo com algodão... Então eles batizaram nós de Geraizeiro cacunda di librina. É que aqui librina. Às vezes a pessoa ate ignorava ser chamada cacunda di librina. Mas é pelo costume do lugar, sabe? [...] É como os geraizeiros. Lá em Salinas, muitos geraizeiro fica com vergonha: oh o pessoal do Gerais chegou. (Arcilo Elias, Comunidade Vereda Funda/Rio Pardo de Minas, Retirado do filme *Cacunda di Librina*)

O termo *cacunda di librina* nunca chegou até as paragens do Pau D’arco ou de Espinosa. Em conversas com antigos feirantes da comunidade, nunca ouviram o termo. Eu o conheci através do filme de mesmo nome, produzido pelo Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas- CAA-NM em 2007 e o escutei algumas vezes nas minhas passagens por outras comunidades do município de Rio Pardo de Minas e outros do território. Já no vídeo documentário *Romaria do Areião (2012)*, o Sr. Antônio, geraizeiro da comunidade de Água Boa diz que o termo vem do fato de ser comum e constante as neblinas no alto das serras, passagem obrigatória dos viajantes e dos feirantes, que acabavam tomando e recebendo os pingos de água nas costas.

Como já mencionado, outros apelidos eram dados ao geraizeiro do Pau D’arco; dentre eles, o mais comum é o de *pé rachado*. Um dos sentidos que encontrei para este termo pejorativo tem origem no fato de que é muito comum os geraizeiros que trabalham nos brejos e nas várzeas, e não usam sapatos, terem os pés ásperos e com rachaduras.

Outras duas alcunhas, pubeiro e buraqueiro, que eram muito comuns no passado, caíram em desuso.

²⁰ *Cacunda di librina*: Já ouvi que foi dado pelo fato de ser comum nas terras geraizeiras as constantes neblinas *caindo sobre as costas* dos geraizeiros quando estes preparam as terras de Sant’Ana para o plantio. Realmente, a constância das neblinas (muito finas) nessa época, quase cronometrado, não impede a continuidade do trabalho, como também não compensa sair da roça e procurar abrigo.

²¹ Vídeo documentário.

Pubeiro é a alcunha que se aproxima da “cacunda de Librina”, uma vez que remete as neblinas/garoas nos meses de abril a julho, quando do lado de Espinosa a serra é vista sempre coberta com nevoeiro. Também pelo fato de que os gerais sempre foi visto como uma região rica em água. Muitas vezes, o geraizeiro tinha de colher o arroz e o feijão dentro de áreas alagadas. Dessa forma, receber constantemente a neblina nas costas ou permanecer muito tempo dentro da água tornava o geraizeiro uma pessoa puba²².

Buraqueiro faz referência à buraca, caixa construída de couro que era pendurada nos muares e serviam para transporte de mercadorias²³. Quando o geraizeiro feirante levava seus produtos para vender em Espinosa,

[...] não tinha mercado. Tinha era uma ferinha na praça do mercado velho, só um rebuço cercado de tabinha. Ali era dos barraqueiro. Agora dos buraqueiro era ao redor de uma gameleira grande ali de frente da casa de Geraldo Sepúlveda, perto de onde é hoje o banco do bradesco. Ali tinha uma gameleirona era a cobertura dos buraqueiro ficar na sombra. (Buraqueiro) era tratado quem trabalhava com carga de buraca. Maioria era de geraizeiro. Aquele tempo dava que fazer pra vender uma coisinha, pois o povo era pouco. E muitos ainda tocavam roça. (Sr. Geraldino, Banguê/Pau D’arco, grifo nosso).

Como aponta Silva (2000), a afirmação da identidade e a marcação da diferença implicam, sempre, as operações de incluir e de excluir.

Na disputa pela identidade está envolvida uma disputa mais ampla por outros recursos simbólicos e materiais da sociedade. A afirmação da identidade e a enunciação da diferença traduzem o desejo dos diferentes grupos sociais, assimetricamente situados, de garantir o acesso privilegiado aos bens sociais. A identidade e a diferença estão, pois, em estreita conexão com relações de poder. O poder de definir a identidade e de marcar a diferença não pode ser separado das relações mais amplas de poder. A identidade e a diferença não são, nunca, inocentes. (SILVA, 2000, p. 81)

Os geraizeiros do Pau D’arco sempre estiveram presentes na feira de Espinosa, e eram bem-vindos para vender seus produtos.

Em algum momento do passado, tinham seu lugar demarcado embaixo da gameleira e fora das barracas de tábua, ficavam do lado de fora do mercado novo,

²² Puba é um termo que vem do tupi antigo que significa "fermentado", ou pub, "mole". Massa extraída da mandioca fermentada em água.

²³ Segundo Sr. Geraldino Silveira nos idos de 1940-50 a maioria dos buraqueiros eram geraizeiros. Naquele tempo transportavam e comercializavam café e arroz pisado, farinha de mandioca e rapadura, produtos típicos dos gerais e geralmente adquiriam sal e toucinho.

comercializando seus produtos dentro de suas buracas colocadas no chão. Mas os produtos do Gerais eram, e ainda são, valorizados. Esse valor dado à mercadoria geraizeira ocorre em razão dos produtos geraizeiros serem “exóticos” para o catingueiro. Outra razão dessa agregação de valor (pelo menos simbólico) está (ou estava) no fato da compra direta do produtor.

Em outros tempos, transportadas em buracas no lombo de animais, as mercadorias geraizeiras começavam a chegar na quinta-feira, mas tinham seu auge na madrugada do sábado. Hoje, os burros, mulas e cavalos foram substituídos pela D-20, carro que suporta as grandes ladeiras e as péssimas condições das estradas que ligam os dois destinos.

Substituídos os meios de transporte, as mercadorias geraizeiras continuam a chegar com grande valorização. Se antes o outro (catingueiro) identificava o geraizeiro na feira pela buraca, pelo chapéu de couro/massa, essa identidade hoje é gradualmente afirmada por meio dos alimentos como o pequi no jacá²⁴, o óleo de pequi, a rapadura, a cachaça, os tijolos (tipo de doce), a farinha-de-mandioca, o polvilho, o feijão rosinha, a fava, o coquinho-azedo, o araticum, as laranjas, os abacates, as raízes, a jaca, entre outros produtos.

Pode-se concluir que a identidade geraizeira do Pau D’arco foi construída e definida a partir das relações estabelecidas com os catingueiros, favorecidas pelas relações comerciais, migratórias e institucionais da comunidade com o município de Espinosa. Essa interação histórica das duas identidades que se perde no tempo revela contrastes e aproximações.

Procurei aqui contribuir com o registro e a caracterização da identidade geraizeira do Pau D’arco a partir da alteridade, numa relação contrastiva, porém não excludente, com o catingueiro de Espinosa. Dessa forma, busquei ir além da identidade construída sobretudo, e a partir do antagonismo com a monocultura do eucalipto. Isso só foi possível porque a comunidade estudada encontra-se fora do circuito do conflito sócio ambiental com o eucalipto, e tem a identidade geraizeira como motivo de orgulho e a assumem como tal.

²⁴ Também chamado de balaio é um pequeno utensílio feito a partir da palha verde trançada do coqueiro (coquinho azedo – *Butia Capitata*).

A perspectiva da relação dos geraizeiros do Pau D'arco com seu território, seus saberes ambientais e identidade construída coletiva e historicamente pela alteridade permanece enraizada e sobrevive, mesmo diante das transformações contemporâneas que passam os grupos sociais. Particularmente, acredito que a comunidade continua fora do circuito do eucalipto, pois como já apontado, suas condições de relevo, não favorecem a monocultura que exige grandes áreas para cultivo.

A construção da identidade pelo antagonismo em comunidades geraizeiras atraiu muitas pesquisas nos últimos anos. Entretanto, a comunidade do Pau D'arco teve no seu processo de construção identitário um outro *eles*, um outro *chiste*, uma outra relação de poder, de hierarquia com *um outro* catingueiro.

Finalizo este texto com as palavras do colega de mestrado Jonielson de Souza (2017), que mostra-nos que alteridade e antagonismo são atualmente mecanismos de contraste reconstrutores da identidade geraizeira: se a alteridade marca limites e sentidos culturais e territoriais criados historicamente, o antagonismo revela a constituição de novos movimentos sociais, baseados em enfrentamentos pela garantia de direitos territoriais e culturais.

2.2 - Ordenamento e uso do espaço: As paisagens e o conhecimento tradicional.

...porque quando se trata de gerais, trata-se de uma forma em geral²⁵.

Como trata o geraizeiro do manejo do espaço? Como prepara e utiliza esses espaços no manejo de plantas? Quais conhecimentos estão associados à utilização desses espaços e paisagens? Busco, nesta seção, trazer uma contribuição para o registro e a caracterização de um conjunto de expressões e saberes dos geraizeiros do Pau D'arco sobre as paisagens agrícolas e não agrícolas e seus manejos. Cada pequeno ecossistema, com suas funções, diferentes plantas, solos, altitudes e conhecimentos de utilização, são o que caracteriza os gerais. Na imagem a seguir

²⁵ Trecho de entrevista concedido por Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco.

apresento genericamente este ecossistema geraizeiro e seus usos e conhecimentos associados.

É farto o material literário descrevendo os gerais e suas paisagens, os cerrados e suas fitofisionomias (Ribeiro, 2005). Devido a grande diversidade de seus ambientes não recebe uma denominação única. Cerrado, cerradão, cerrado *strictu sensu*, campos gerais, gerais, tabuleiro, savanas são apenas algumas das tentativas de classificação ou de denominação visando unificar seu conhecimento.

Corroborando tal complexidade de classificação, embora problematizando suas motivações, trago para este texto parte de uma longa conversa que tive com um geraizeiro da minha comunidade sobre nossas paisagens.

Nesse tópico, procurei dar ênfase na voz de Nelcino Soares, de 55 anos, morador de Olaria/Pau D'arco, pois seu conhecimento e sua descrição clara e simples tornam o texto mais inteligível, aproximando-o de outras descrições e conhecimentos de paisagens presentes na comunidade.

Antes mesmo de escutar o relato sobre as paisagens, objeto da minha entrevista, ele trouxe para conversa (imaginando que eu queria ouvir isso dele) a diferença de cerrado e gerais. Para o senhor Nelcino Soares, todo gerais é um cerrado, mas nem todo cerrado é gerais. Todo gerais vai ter um tabuleiro (cerrado *strictu sensu*), mas também terá outras paisagens fitofisionômicas, relevo e clima, costumes e culturas agrícolas diferentes.

Hoje a gente ver falar ne cerrado, né? O gerais é um bioma muito parecido com o cerrado, mas só que ele tem assim uma certa diferença em comparação com o cerrado. Porque até onde eu conheço gente fala de cerrado, mas existe muitos cerrados planos né, só de grandes culturas. E como o gerais pega assim muitos bioma parecido com o cerrado, mas pega também muitas região de montanha né e o clima (diferente) acho que isso que fez com que se tornasse esse nome de gerais. Em razão da natureza do lugar. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

As altitudes, o clima, as montanhas, os conhecimentos são elementos presentes na descrição e caracterização do *gerais*. Para este interlocutor da pesquisa, o cerrado é plano e os *gerais* são montanhosos. Para serem *gerais* é preciso ter cultura (atividades agrícolas) relacionada a diferentes naturezas e clima (diferenciado). O cerrado plano pode ter apenas as grandes agri(culturas) e o

Figura 1 - Figura e diagrama de um perfil (genérico) transversal da comunidade e seus usos.



Morros	Tabuleiro/Gerais	Quintal	Vazantes	Brejos/Sant'ana	Beira do Rio/Rego
Solo com pedras, vegetação rasteira como o capim agreste, árvores pequenas.	Solos arenosos, amarelos, bem drenados, ou argiloso-arenosos. Terras de culturas das águas e local de morada.		Solos brancos de vazantes, ou + argilosos secos	Solos argilosos, terras pretas, ou ainda argilosos soltos.	Solos pretos argilosos
Coleta de mangaba e madeiras como o mussambé e veludo. Coleta de lenha.	Presença de pastagens cultivadas nas mangas, coleta de pequi, murici, araticum, maracujá, coquinho azedo e lenha.	Planta na safra das águas. Diversos feijões, mandioca, frutas, milho e mais recentemente as hortas nos cercados. Manejam o pequi, o araticum, coquinho e o maracujá. Criação de pequenos animais.	Safra de fevereiro (Feijão). Outros plantios: andu, mandioca, cana-de-açúcar e mais recentemente pastagens.	Safra de sant'ana: feijão e milho. Em outubro e novembro o arroz	Plantio de Hortaliças nos meses de abril e maio

Fonte: Pesquisa de campo, conhecimentos pessoais. Desenho de Felipe Chiles

cerrado/gerais deve ter “razão da natureza do lugar”, que entendo como uma relação humana e ecológica.

(*Gerais*) pra mim, acho que vai de acordo com a região, com o clima, e com as montanhas e altitudes também. [...] Tudo isso já traz um diferenciado pra ter esse nome de gerais. Porque quando se trata de gerais, trata-se de uma forma em geral. Onde abrange tanto cultura, como natureza, ar, então nesse contexto abrange todas essas qualidades né. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D’arco, grifo nosso)

Partindo dessa explicação geraizeira sobre o cerrado e os *gerais*, faremos a seguir uma tentativa de descrição das diversas outras ‘naturezas’ que compõe a paisagem da comunidade do Pau D’arco, feita com base no conhecimento e no entendimento dos geraizeiros locais.

Não há um *gerais* idêntico ao outro. As variações são muitas, os conceitos aplicados para classificar mudam de comunidade para comunidade, mesmo que relativamente próximas uma da outra. Sobre estes diversos *gerais*, uma jovem trouxe sua versão, que muito se aproxima da de João Guimarães Rosa, quando diz que *o sertão está em toda parte, é do tamanho do mundo*. Diz ela:

[...] antes geraizeiro era só nós, mas gerais é muitos lugares. Geraizeiro continua não sabendo. Era um preconceito... gente achava que era, mas descobrir que não era. Gerais são vários gerais, tem mais de um. (Ivanice, Pé da Serra/Pau D’arco)

Nem mesmo os geraizeiros de uma mesma comunidade descrevem, concordam ou são unânimes na descrição de uma mesma paisagem local. Nas minhas conversas sobre o assunto em casa, meu pai diz que as terras de carrasco²⁶ são fracas e não servem para nada e que o mesmo é de uma vegetação muito pobre, “*só de vara e mato fechado*”. Minha mãe discorda e lembra que eram nos carrascos que muitos roçados eram feitos e onde se buscavam “*muitas madeiras boas*”. Em geral, muitos dizem que é terra “*sem cultura, sem valor, ou ainda mato imprestável*”, mas também dizem que “*carrasco é reserva*”. Em muitos desses carrascos eram feitos as roças nos tradicionais sistemas de pousio²⁷, que hoje são as capoeiras²⁸ (Nogueira, 2009; Dayrell, 1998).

²⁶ Ver sentido e descrição mais à frente.

²⁷ Sistema de pousio é um método baseado na renovação da fertilidade dos sistemas de cultivos temporários de derrubada-queimada, alternados com um pousio florestal de longa duração, alternados com um pousio herbáceo de média duração. Após esse curto período de cultivo, as

Seguindo as trilhas comentadas, dentro do percurso metodológico elaborado para esta pesquisa, acabei conhecendo diversos carrascos na comunidade. Mesmo com aparências próximas, cada carrasco se torna único e, localmente, os geraizeiros sabem diferenciar um do outro. Pela diversidade de carrascos, não é possível fazer uma descrição fechada e exata da paisagem. Vejamos abaixo o que diz Nelcino Souza sobre carrasco:

Sempre a maioria dos carrascos acontece nos topo. E existe poucas arvores que produz frutos, aquelas que produz é pros animais silvestres né. O valor do carrasco é em termo de conservação, porque se a gente destrói um carrasco, depende da altitude dele, pode causar grandes erosão né. Eu vejo o carrasco mais como proteção. No carrasco a gente vai identificar com vários tipos de madeira e ramas tipo cipós...madeiras nativas. Mas o carrasco tem vários tipos de árvores que diferencia o carrasco do tabuleiro, como o angelim só encontra ne carrasco, a gente não vai encontrar ele em tabuleiro e nem no capão também não. [...] carrasco do gerais é uma reserva de mato, assim mais fechado, né. É fechado. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

Carrascos estão em partes altas da comunidade, nos topos de morros (antes das chapadas) e encostas de solos profundos - por isso o seu desmatamento pode levar a grandes erosões. Todos os que pude visitar estão próximos ou acima dos 1100 metros de altitude. De fato, conheci um carrasco sobre uma serra que é literalmente uma reserva cercada de pedras numa altitude de 1.210 metros acima do nível do mar, composta basicamente de grandes árvores. Essas “reservas” de matos se apresentam em pequenas ilhas e reboleiras²⁹ visivelmente diferenciadas e facilmente identificadas das demais paisagens em imagens aéreas.

Ribeiro (2006), descrevendo essa paisagem define-a com um “mato baixo, bem fechado, tem muito pau, mas fica fininho, porque a terra é ruim”. Essa definição se aproxima bastante de muitas que escuto, mas torna-se distante das definições de alguns geraizeiros e de outros autores como Neves (1908), Dayrell (1998), Pozo (2002) e Silva (2006), para os quais carrasco é sinônimo de vários tipos de vegetação alta, madeiras de lei e solos de boa fertilidade. Alguns carrascos que também conheço não são compostos de matos baixos e nem de paus finos, mas

parcelas eram abandonadas ao pousio por um ou vários decênios, até serem novamente desmatadas e cultivadas. (MIGUEL, 2009).

²⁸ Caa- do tupi vegetação e uera –passado. É uma vegetação secundária composta por gramíneas e arbustos esparsos que nasceu em um lugar após a vegetação ter sido suprimida, por exemplo para fazer uma roça. Na linguagem popular capoeira é a vegetação que sai no lugar onde existia uma roça.

²⁹ Reboleira é uma designação para formações arbóreas de pequena extensão; moita, touça.

são florestas fechadas, constituídas por grandes árvores como braúna, sucupira, jataípeba, angelim, mucambo, pau d'óleo.

Ainda em Ribeiro (2006), sua definição abarca uma paisagem que tem o “solo duro e socado, que serve para criação de gado, coleta de frutos e plantas medicinais, caçadas e meladas. Sua vegetação é composta de coco-tucum, cocoraposa, coco-indaiá, tamarim e mangabeira”. Na definição de Nelcino Souza sobre o solo dos carrascos:

vareia de carrasco pra carrasco, porque cada um tem uma natureza na terra. Que existe o carrasco mais fechado e aquele mais raleado. Tem o fechado que tá nos topo e o raleado nas baixas, e talvez os raleado gente encontra muito solo arenoso. Varia bastante, de acordo o ponto do carrasco é natureza do solo. Por exemplo, eu conheço o carrasco de três natureza, aonde tem o carrasco com solo bastante arenoso, tem o carrasco o solo já é mais uma terra firme, e aquele outro com solo menos arenoso.(Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

Num percurso que fiz na comunidade visitando três carrascos, comprovei que os solos variam de fato, como diz Nelcino. Mesmo os solos mais arenosos estão cobertos por uma grande camada de serrapilheira³⁰ tornando-os bastante férteis. A supressão da floresta para fazer roçados, comum no passado, consome com maior rapidez a fertilidade e compromete fisicamente a estrutura desses solos, que sob os carrascos do Pau D'arco não são duros.

Dependendo do local (consegue fazer roça) cê pode formar pasto, cê pode formar abacaxi e formar roça de mandioca. Então essas são as cultura mais indicada pro carrasco. E as roças vai durar dependendo do jeito de trabalhar, se usar menos fogo na hora de fazer a roça ela vai durar mais produzindo. Que se a pessoa trabalha num solo de carrasco usando fogo, agrotóxico, com pouco tempo aquele solo vai perder a qualidade e ele vai ficar la assim...ate demorar pra poder repor de novo... (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

Essa tentativa de descrever o carrasco no Pau D'arco nos leva a conclusão que existem dois tipos de carrascos. Um é aquele bastante fechado, de mato fino e baixo, que possui muitas varas, solos fisicamente mais firmes, estruturados e mais secos. O outro é o de madeiras de lei, floresta alta, solos mais arenosos, mas com grande camada de serrapilheira, maior umidade, localizados nas encostas mais altas da microbacia.

³⁰ Serrapilheira é a camada formada pela deposição dos restos de plantas (folhas, ramos, raízes, frutos) e acúmulo de material orgânica vivo em diferentes estágios de decomposição que reveste superficialmente o solo.

Numa tentativa de descrição das árvores frutíferas presentes no carrasco, meus interlocutores são unânimes em dizer que não existem. Aquelas “frutinhas” são só para os animais e “impróprias” para os homens. No máximo será encontrado o coquinho-azedo (*Butia Capitata*) nas bordas dos carrascos.

Acima dos carrascos, nos pontos mais altos da comunidade, são encontradas as chapadas. As chapadas propriamente ditas são poucas e pequenas. A comunidade do Pau D’arco tem grandes dimensões de serras e morros ao seu redor, e não de áreas de chapadas como aquelas a “perder de vista” identificadas em outras regiões do Alto Rio Pardo.

Basicamente, identificamos quatro pequenas áreas como uma paisagem de chapada: Chapada de Disson, da Pedra Branca, do Barreiro Branco e do Engenho. Nelcino Souza diz sobre chapada:

[...] Que é um lugar aberto, vegetação rasteira (agreste), então nos chamamos de chapada. A natureza de terra de chapada varia de uma pra outra. Há uma chapada aonde o solo é bastante arenoso. Há uma chapada que o solo é mestiço, menos arenoso, mas nada argiloso e húmida também. A maioria das chapadas são húmida. Cê chega assim... ela não tá levantando poeira ressecada não, como outras terras. [...] A Mas é mais um campo aberto. Uma obra da natureza. Soltar os animais. É uma região vistosa, é difícil você ver uma que não tem uma vista assim pra você admirar com visibilidade ampla, né. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D’arco)

No Pau D’arco, a chapada é caracterizada como um local aberto e de grandes altitudes, localizada nas bordas da micro bacia hidrográfica da comunidade, com solos muito arenosos, gramíneas e árvores raleadas. A presença do agreste (gramínea nativa) é que proporciona a solta de animais³¹. Nas chapadas do Pau D’arco encontra-se o pequi, o araticum e a mangaba como frutas. Esta última em maior abundância. A candeia e o candial (madeira muito boa para cozinha, mas hoje muito rara) são de origem das chapadas.

Num platô abaixo das chapadas estão os morros. Sobressaem-se à frente dos tabuleiros. Alguns imponentes, outros menores, são avistados à frente de quase toda propriedade. São declivosos e arredondados. Os cascalhos predominam na

³¹ O mesmo que criação de gado em áreas comunais, ou de uma mesma família . A utilização das chapadas para a criação de gado “na solta” era comum pelos geraizeiros antes da expropriação das chapadas para plantio da monocultura do eucalipto.

composição de seu solo. Os geraizeiros da comunidade dizem que morro é “*terra imprestável, sem utilidade*”. É comum dizerem isso, mesmo quando a camada de cascalho e de pouco solo está coberta por agreste, gramínea que alimenta o gado em parte do ano, e também de onde são retiradas duas das principais madeiras para construção de cercas que é o veludo (*Tachigali subvelutina Benth.*) e o mussambé (*Terminalia fagifolia Mart.*). Estas duas árvores são moderadamente densas e de alta resistência ao ataque de organismos xilófagos. Assim, mussambé e veludo existem apenas no morro, que também pode ter a mangaba e o murici, duas importantes frutas da região. Segue abaixo o relato de um sujeito da pesquisa sobre o assunto.

O morro é diferente das serras. Serras acumula as grande rocha e o morro é lugar assim de mais pedreguio, às vezes vareia de um lugar mais alto e outros mais baixos, mas certo de lugar pedregoso, que não tem grande serventia, nem pra lavoura, nem pra outra cultura digo assim, formar pasto, ou ocalipe, quem tem esse interesse também, se torna improdutivo pra essas culturas, lavoura também. [...] no meu caso tem, os morros dos gerais tem uma madeira chamada veludo, outros lugar chama ela de carvoeiro, o mussambé de boa qualidade pra cerca, então são essas duas arvores de uso no dia a dia, o veludo e o mussambé nativo de morro, lugar pedregoso.(Nelcino Souza, Olaria/Pau D’arco)

Descendo os morros, chegamos aos tabuleiros, já apontado aqui como sinônimo de gerais. Ainda em 2008, conversando com um morador de outra comunidade próxima ao Pau D’arco sobre o assunto, anotei o seguinte em um caderno de campo: “[...] *gerais é isso ai que ocê tá vendo... é onde nós mora e tira o sustento pra famia [...] o gerais mesmo ta pra cá dos morro e pra cima das vazantes, esse é o gerais que a gente fala, mas gerais é tudo (Sr. Jonas, Olhos D’agua/Montezuma)*. Abaixo, Nelcino descreve sobre o tabuleiro, mas antes faz um resumo das demais fitofisionomias para diferenciá-las com mais ênfase.

Tabuleiro já é diferente de chapada e de carrasco, [...] carrasco é assim um mato fechado de difícil acesso, a chapada é aberto de vegetação rasteira, que tem uma visão muito bonita, privilegiada, né, as que eu conheço. E os tabuleiro é de onde vem a maioria dessas frutas que já falei, citei. Onde ta os pequizeiro, aonde ta os muricizeiro, aonde tá os jatobazeiro, aonde ta as cagaitera, o cambuí, o coquin, é os tabuleiro, onde ta as maior parte dessas arvores frutíferas. Que são lugar de mato e ao mesmo tempo que não é difícil o acesso. Gente ver que o tabuleiro é um lugar assim, facilmente de entrar, ate pra colher os frutos, por exemplo pra gente colher os pequi gente entra no tabuleiro facilmente, né.

Difícilmente eu escuto um geraizeiro dizer que o tabuleiro é um cerrado. No Pau D'arco, tabuleiro é sinônimo de fartura. Sempre as descrições virão acompanhadas de uma lista de árvores frutíferas e aproveitadas no extrativismo. É o tabuleiro que o coloca em posição de destaque frente ao caatingueiro. Enquanto “apenas” o umbu é conhecido como fruta da caatinga, o tabuleiro oferece o pequi, a cagaita, a mangaba, murici, o araticum, o camboim, o rufão, o maracujá-do-mato, o saputá, e outras menos importantes. É de onde se extrai mel de abelhas e lenha. O tabuleiro é talvez a paisagem mais importante e significativa no Pau D'arco.

É no tabuleiro que construímos as casas com os quintais produtivos, formamos as pastagens e fazemos as safras das águas. É no tabuleiro que passam as estradas ligando as moradias e onde está o campo de bola, a igreja, a sede da associação e o cemitério. O tabuleiro está ligado ao geraizeiro em diversos momentos da vida.

As terras do tabuleiro são mestiças, envolve terras, que elas são mais argilosas, outras menos argilosas, mas que é terra que tem cultura, ate mesmo pra formar pasto, formar os eucaliptos, como muitos dos nossos tabuleiros que conheci por ai foi devastado pra plantio de eucaliptos, né...não aqui na nossa região mas nas regiões vizinhas né. Conheci muito tabuleiro por ai rico em pequizeiro e outras árvores que foi devastado pra plantar eucaliptos. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

Foi esse espaço “*que tem cultura*” (agricultura, roças) o escolhido para o plantio dos grandes maciços florestais de eucaliptos nas décadas de 70 e 80 no Alto Rio Pardo (Souza, 2017; Nogueira, 2009; Dayrell, 1998; Brito, 2013; Oliveira, 2017). Felizmente, como lembrou o interlocutor no relato acima, a comunidade do pau D'arco não teve os tabuleiros devastados pela atividade, o que não aconteceu com muitas outras da região. Atribuem os moradores que as razões para isso, ocorreram pelo fato da curta extensão dos seus tabuleiros e por estarem separados por grandes morros e serras, das pequenas e poucas chapadas da comunidade.

São nos tabuleiros, “*mais perto das águas*”, que os geraizeiros escolhem construir suas casas e, ao redor destas, suas roças de quintal. É onde formam as chácaras, manejam alguns pés de pequi e araticum. Nogueira (2009) denominou-as de terras de cultura e chão de morada. Ainda no relato de Nelcino ele fala dessa escolha:

[...] De acordo a propriedade de cada um. No meu caso é propriedade de tabuleiro que não tem pedregulho. [...] de uma forma geral (o geraizeiro) escolhe o tabuleiro, gente escolhe ali que dar pra fazer o quintal, poder plantar um pé de laranja, uma fruta, de uma forma geral é o tabuleiro [...] (grifo nosso)

Descendo o quintal rumo as áreas mais baixas, passamos pelas vazantes, um outro espaço produtivo do geraizeiro. As vazantes são áreas planas exploradas pelo homem, por isso consideradas terras de culturas. É difícil encontrar uma terra de vazante com uma vegetação nativa. Em relato oral o sr. Geraldino Silveira, de 98 anos, e que acompanhou com muito interesse as transformações da comunidade, disse-me que *“toda vazante um dia já foi brejo”*. Devido às mudanças climáticas percebe-se que essas terras estão hoje ocupadas por pastagens. Hoje, poucas delas são preteridas nos anos bons de chuva para cultivar o feijão na safra de fevereiro.

As vazantes são muito comuns ao lado dos rios que possuem a calha muito profunda e sem as terras argilosas de brejos à volta. Portanto, são faixas de solos *“duros e esbranquiçados”*, localizadas entre as terras de tabuleiro e os brejos, ou entre os tabuleiros e o leito do rio (formação mais comum).

Nesta faixa de terras podemos encontrar o assapeixe, o capim vermelho, o araçá e o calubim. O calubim e o assapeixe são considerados sinalizadores da infertilidade da vazante. O tinguizeiro e a ingazeira também nascem com frequência e sua presença depende do manejo da área.

A outra faixa de solo depois da vazante é o brejo. No Pau D’arco, é chamado secularmente de *“terras de santana”*. Bastante úmidas essas áreas têm sofrido muitas transformações com as mudanças climáticas. Os brejos do Pau D’arco são bem diversos e estão relacionados com os tipos de manchas de solos presentes. Como um mosaico, são compostos de solos arenosos, argilosos, muito argilosos, terras pretas, argilosas soltas. Vejamos essa descrição das manchas de solos segundo um interlocutor:

[...] as terras do brejo também vai ter diferença, de um pro outro. Existe aquela terra argilosa, mas não aquela que serve pra tijolo, telha não. Mas aquela que já tem liga e tem os brejos de terra preta. Que o causo nosso aqui, que nos tem essas duas naturezas, o brejo daquela terra argilosa mas não arenosa e daquela terra preta. No caso os brejos daqui em poucas metragens já muda, umas mais ligosas e outras mais soltas, com mais areia. Já vem da natureza, influenciadas pelas proximidades das terras

de tabuleiro e carrasco mais perto ou mais longe. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

Nos brejos mais enxutos e compactados, é fácil encontrar o assapeixe e o calumbim. Outras plantas presentes são o capim-vermelho, capim-gordura, tiririca de brejo e traçadal. Na seção sobre a safra de sant'Ana, abordaremos com mais profundidade os brejos.

Dentro, ou próximo dos brejos, está o capão. É um lugar de baixada, úmido, que contém, em maioria, pequenos “merejos³²” d'água. Neves (1908, p.47) descreve os capões como “as ilhas de matto ou bosques isolados que aparecem no meio do campo”. Para ele, trata-se de uma corruptela de *cahã* – matto, e *puan* – ilha, redondo. Ainda relata que eram sítios cheios de frescor e de umidade. Segundo relatos dos mais idosos da comunidade, a maior parte dos brejos era rica em capões. Com o tempo, foram dando lugar às roças. Em seu interior, a serrapilheira é alta. Os solos são bem variáveis de um capão para outro, pois “*tem terra que é argilosa, tem outras mestiças e tem capão arenoso*”.

Hoje existem ainda quatro pequenas reboleiras de capão no Pau D'arco. O mais imponente é conhecido como o capão de Rosalvo. Sua flora é composta de árvores altas e leves, como a imbaúba, a candiba, o pequi de capão e a aruerinha. O landin e a almecegueira são duas árvores de grande porte, fornecedoras de madeira nobre. Esta última também de resina – o breu branco. Para Nelcino Souza não há variação das espécies de árvores de capão para capão, pois “*as árvores que eu encontro ne um eu acho nos outros*”.

Outras duas paisagens do Pau D'arco são de contraste: a serra com sua magnitude e imponência; e a capoeira praticamente invisível. Neves (1908, p. 47) explica que as capoeiras existiam com muita abundância na época nos distritos de Água Quente (hoje Montezuma e Retiro) e São João do Paraíso, locais predominantemente cobertos de caatinga. Na etimologia da palavra Capoeira - *cãa-puan-éra* (matto redondo que já existiu na língua tupi) confirma as descrições de nossos agricultores e dos pesquisadores que descreveram as capoeiras, capoeirinha e capoeirão como:

³² Merejo são pequenas áreas de nascentes, mas sem a presença da mina propriamente dita. Os pequenos olhos d'água estão difusos e a pouca água que nasce fica espalhada.

local onde desmatou um carrasco pra fazer roça e o mato é bastante ralo, com falhas, porque já não vai sair igual, idêntico ao primeiro...então vai ter muita parte de mancha sem formar mata e ai gente chama de capoeira". (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

Num percurso com este senhor, ele apresentou-me uma capoeira na borda de um carrasco alto. Abandonado há muitos anos e composto por um mato menos denso e mais fino.

Já a serra possui muitas riquezas minerais, sobretudo os quartzitos. A serra geral, denominada de serra do espinhaço pelo sistema orográfico brasileiro, é chamada de serra do Pau D'arco por aqui. Do seu lado oriental nascem águas da bacia do Rio Pardo, e as do ocidente descem rumo ao São Francisco. Na cabeceira da comunidade a serra inclina para o nordeste e adentra o estado da Bahia. Assim, separa águas, costumes, biomas, climas, municípios. Seus pontos culminantes se elevam há mais de 1590 metros de altitude e são vistos a mais de 100 km de distância pela região do Alto Rio Pardo.

Argumenta meu interlocutor sobre o valor da serra e sua utilidade como espaço para o geraizeiro do Pau D'arco:

que são os lugares cobertos de rochas, que ai num tem arvores, tem, mas são muito poucas e baixas. Já foi muito rica de água, hoje cabou tudo. Digamos assim que a serra é o marco do bioma, por exemplo nos aqui temos a identificação com serra do Pau D'arco é um marco que nós temos, dentro daquela localidade, dentro do município, de acordo o lugar que ela ta situada também, néh. Aonde ta a serra ali ta um marco daquela localidade. Num serve pra roça nem pra criar, nem pra caçar. Serve pros animais silvestres, onde habita o mocó, o gavião penacho, que nossa região tem.(Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

De modo geral, o tabuleiro é *gerais* (cerrado), mas nem todo o *gerais* (comunidade) é composto somente de tabuleiro. Como nos aponta Nelcino Souza, *gerais* é um mosaico composto de diferentes paisagens, manejos e conhecimentos associados.

Não existem paisagens isoladas sem serventia nos *gerais*, cada uma tem sua função ecológica, econômica ou ambiental dentro do conhecimento tradicional geraizeiro. Para Nogueira (2009), os geraizeiros aprenderam a lançar mão dessa diversidade, adaptando suas práticas produtivas e elaborando estratégias sociais de

convívio e interação com as diferentes paisagens do cerrado, não só no nível econômico, mas também simbólico.

Os saberes e as práticas alimentares estão relacionadas ao conhecimento associado e no manejo de cada paisagem estudada acima. Assim, os brejos, as vazantes e os tabuleiros são as terras de cultura ou “a *despensa*” do geraizeiro, pois delas estão constantemente buscando algo para o sustento.

Do tabuleiro o geraizeiro retira a lenha para cozinhar o ano todo. Nele é colhido também as verduras das águas, o feijão de arranque e catador, o milho verde. No final do período das águas e início das secas colhe-se a mandioca, o andu, fava e as frutas cítricas. Ainda no tabuleiro é coletado diversas frutas: pequi de dezembro a março, araticum em março e abril, o murici em fevereiro, o maracujá-domato de maio a setembro, o coquinho-azedo de setembro a dezembro e a mangaba em novembro. Na vazante busca o feijão de fevereiro no mês de abril, a cana-de-açúcar e hoje até mandioca. No brejo colhe verduras nos meses de maio a setembro, o feijão nos meses de setembro e outubro, o milho verde de setembro a novembro e o arroz de março até maio. Dessa forma, literalmente a despensa do geraizeiro está sempre abastecida.

O capão, a chapada, o carrasco, o morro e a serra, apesar de aparecerem em muitos discursos como terras ‘imprestáveis’, têm para o geraizeiro seu valor material e simbólico ao articular-se com todas as demais “naturezas” que integram o gerais. A seguir apresento uma tabela com os tipos de paisagens presentes e seus usos associados, construída a partir de conhecimentos locais.

Tabela 4 – As Fitofisionomias e Conhecimentos Associados no Gerais do Pau D'arco.

Característica	Brejos, Sant'ana	Vazantes/ Feveiro	Quintal	Tabuleiro	Morro	Chapada	Carrasco	Capão	Serra
Conhecimento	Terras de brejo que passam parte do ano cheio de água, ao lado dos rios. De acordo o conhecimento deve ser preparado e plantado até dia 26/07 (dia de Santa Ana).	Terras (+/-) drenadas localizadas entre as terras de brejo/sant'ana e as terras de quintal. A definição também pode ser estendida a várzeas areno-argilosas (terras enxutas).	Terras de morada e de cultura, localizadas entre os tabuleiros e as várzeas. Não estão longe dos rios. É gerais porque tem pequi, cagaita, coquinho-azedo. Essas áreas são também chamadas de terras das águas, pois são cultivadas no período de chuvas.	É o mato presente entre as casas e os morros ou chapadas. É o gerais.	Montes onduladas e pedregosos, presente entre os tabuleiros e chapadas. Com altas declividades possuem madeiras para cerca, mangaba e o capim agreste.	Terras arenosas de grandes altitudes e bem drenadas.	Matos que se apresentam em pequenos trechos e reboleiras (ilhas). Existe dois tipos de carrascos. Um primeiro bem fechado com vegetação baixa, bem fina e muitas varas. Um segundo, de mato muito alto, de madeiras nobres e relativamente fechado. Os dois são estão em lugares de elevada altitude.	Corruptelas de <i>cahã</i> =mato, e <i>puan</i> =ilha, redondo. Ilhas de mato alto isolados no meio das várzeas, cheios de humidade e grande fertilidade.	Marcada pelos afloramentos rochosos que predominam e grandes altitudes.
Terra	Terras argilosas de cores escuras/pretas. Bastante férteis.	Areno-argilosas	Grande variação de solos. Alguns são férteis, outros menos. Desde solos vermelhos (+/_) argilosos aos brancos e mais arenosos.	Terras de mato, bem drenadas, pouco férteis.	Terras imprestáveis para cultura, possuem mais cascalho que terra.	Solos muito arenosos. Alguns são pedregosos.	O primeiro de terra ruim e dura. O segundo de terras férteis com grande camada de serrapilheira.	Solos argilosos ou arenosos com grande camadas de serrapilheira. Sempre há merejos d'água.	O pouco de solo que tem é arenoso.
Mato	Capim-vermelho, capim-gordura, tiririca de brejo, traçadal, calubim;	Assa-peixe, araçá, fedegoso, bengo.	Murici, cagaita, pequi, pau terra, caraíba, pau d'arco, coquinho azedo, jatobá do cerrado, araticum, gonçalo alves;	Pode ter tudo que tem no quintal mais a Candeia, vinhático, jataí-peba, angico;	Baixo e ralo. Tem a mangabeira, mussambé, veludo, capim agreste. A maior árvore é o pau d'agua.	Candial, mangabeiras, cactos e capim agreste.	braúna, brauninha, pau d'arco, d'óleo, jataí-peba, sucupira	Madeiras leves como aroeirinha, imbaúba, ingazeira, candiba. Madeira nobre como o landim	As árvores são pequenas e raras. Predominam arbustos do tipo canelas de ema e o capim gordura.
Usos	Hortas e roças (milho, feijão, arroz, batata-doce,)	Cultivo do feijão, milho, andu e feijão catador.	Construção de casas, Chácaras (chacras), milho, feijão, feijão catador, mandioca, pastos; terras de viver;	Coleta de lenha, madeiras, pequi, mangaba, murici, vassoura, ervas.	Retirada de madeira (veludo e mussambé) para cerca e solta de gado.	Coleta de mangaba, solta de animais.	Coleta de varas, madeiras nobres, lenha seca. Antigamente usava para pequenos roçados.	Retirada de varas, madeiras leves e de grande tamanhos. Após desmatado serve como área de plantio.	Alguns soltam animais que pastejam nos poucos espaços que conseguem subir.

Fonte: Pesquisa de campo, conhecimentos pessoais

2.3 - A agricultura geraizeira *naquele tempo*.

*De acordo gente vai vivendo uns clima, gente vai reeducano os hábitos da gente também né?*³³

Não é a proposta desta seção descrever e/ou fazer uma profunda revisão da literatura de como se iniciaram os sistemas de aproveitamento dos recursos vegetais e animais, associados aos ecossistemas dos cerrados por populações pré-históricas.

Será privilegiada uma bibliografia que traz elementos para pensar uma agricultura que já poderíamos chamar de geraizeira, marcada por elementos que a diferencia da catingueira, ou da agricultura mais especializada como a da cana de açúcar, do café ou das pastagens para criação de gado.

Nesse contexto, esta seção se debruçará sobre a obra do historiador autodidata, sertanejo e catingueiro Antonino Neves (1908), considerada a mais completa historiografia sobre a agricultura geraizeira e seus saberes associados. Também busca-se estabelecer pontes com Dayrell (1998), Nogueira (2009) e Ribeiro (2005), em diálogo com os relatos dos geraizeiros da comunidade.

Segundo Barbosa & Nascimento (1990), os cerrados vêm sendo ocupados pela população humana há pelo menos 11.000 anos. A economia desses povos estava baseada na caça, pesca e na coleta generalizada. Posteriormente, por volta do ano 1000 antes da presente época é que surge uma agricultura com base no cultivo do milho, amendoim, cucurbitáceas e outras culturas (Barbosa et all, 1990).

Antes da chegada dos Portugueses, já havia nos sertões uma agricultura baseada principalmente no cultivo da mandioca. Segundo Hoehne, citado por Amaral (1939), já havia na época numerosas raças de milho, mandioca e de outras plantas domesticadas e selecionadas. Ferdinand Denis (apud Ribeiro, 1993), historiador francês que percorreu os sertões do Brasil entre 1816-1831, cita a diversidade de cultivos e variedades praticadas pelos índios Tupinambás. Além do

³³ Fala de Nelcino Souza da Comunidade de Pau D'arco, falando sobre adaptação dos geraizeiros às mudanças climáticas e dos tempos.

cará, batata e tabaco, cultivavam 35 variedades de aipim (mandioca), colhiam 5 tipos de milho-chamada de avati, diversas espécies de feijões e amendoins.

Fato marcante dessa agricultura no cerrado do norte de Minas é que ela encontrou uma diversidade de formas transicionais de cerrados, com florestas de matas secas e caatingas em extensas áreas arenosas ou estreitos vales assentados em encostas de serras e planaltos.

Mais especificamente na bacia hidrográfica do Rio Pardo, o relevo é marcado pela presença da Serra do Espinhaço, que atravessa toda a região na direção Sul-Norte. Os topos dessa serra, suas chapadas, planaltos e planícies apresentam altitudes que variam de 750 m a 1.200 m. Nos vales e/ou veredas em volta de um grande número de pequenos rios nesta região é que originou-se a agricultura geraizeira. Para Dayrell (1998), esta enorme diversidade de agroambientes e nichos ecológicos que se verifica no Norte de Minas, fez desenvolver os seus agroecossistemas num processo histórico de coevolução social e ecológica que propiciou o surgimento de grupos sociais com identidades culturais diferenciadas.

Nesse ambiente surge, então, um povoamento que tinha como base a criação de gado nas grandes fazendas, a agricultura diversificada pelos camponeses como sitiantes, posseiros, parceiros e meeiros (Dayrell, 1998; Nogueira, 2009) e a mineração em algumas localidades (Costa 1996).

Com o fim do ciclo do ouro, parte da população chamada de 'desclassificados do ouro' (Nogueira 2009, apud Laura Mello e Souza, 1982), dispensada da região aurífera, assentou em terras gerais, ou seja, aquelas sem senhor. Firmou-se, então, como uma classe de camponeses pobres de homens e mulheres livres que se dispersaram pelos sertões e constituíram provavelmente um grupo diferenciado pelo isolamento, pelo desenvolvimento de formas de produção e de organização social camponesas, baseadas na pobreza e na liberdade (Nogueira 2009).

Culturalmente e contrastivamente, os habitantes desses gerais foram denominados de geraizeiros. Para Dayrell (1998), esses habitantes dos gerais:

Desenvolveram a habilidade de cultivar as margens dos pequenos cursos d'água uma diversidade de culturas como a mandioca, cana, amendoim, feijões diversos, milho e arroz. Além das aves, o gado bovino e mesmo o suíno eram criados soltos, até em período muito recente, nas áreas de chapadas, tabuleiros e campinas de uso comunal. E é nestas áreas, denominadas genericamente como gerais, que vão buscar o suplemento

para garantir a sua subsistência: caça, frutos diversos, plantas medicinais, madeiras para diversos fins, mel silvestre, etc. Os produtos que levam para o mercado - farinha de mandioca, goma, rapadura, aguardente, frutas nativas, plantas medicinais, artesanato - refletem o ambiente, o modo de vida, as possibilidades e potencialidades dos agroecossistemas onde vivem (DAYRELL, 1998, p. 74).

O Alto Rio Pardo sempre foi marcado por uma baixa e irregular precipitação pluviométrica (em torno de 700 mm), elevada insolação e evapotranspiração, quase sempre acima da precipitação anual, mas os ecossistemas respondiam naturalmente a estes dados climáticos. Seus solos profundos e quartzosos, que marcam presença nas imensas chapadas e serras, funcionam como reservatórios naturais das águas das chuvas. Essa imensa caixa d'água natural torna perene e abastece durante o período seco do ano as muitas nascentes, veredas, rios e córregos, e também mitiga as grandes secas que assolam toda a região.

De forma bem genérica, Neves (1908), numa descrição etnográfica sobre alguns costumes do “roceiro Rio Pardense” afirma que sua alimentação

[...] é simples quase primitiva. [...] A alimentação ordinária é o arroz cosido, feijoada, carne assada ou churrasco, legume, peixes, ovos, frango. A farinha de mandioca é o pão sertanejo. Usam mais leite cru e coalhada que cosido. Fumam e bebem quase regularmente; os alcoólatras não são raridades. Dormem de sete horas para fora durante a noite não se falando no sono do meio dia, que é quase privilegiado dos magnatas. Às nove horas já dormem ferradamente e ao se levantar do sol estão caminho do trabalho. Vivem sempre contentes, sorriso à flor dos lábios, fortes e ágeis ressumbrando saúde. Trabalham o dia inteiro, descontando-se o tempo do almoço e do descanso ao meio dia. [...] São sobrenaturalmente acostumados à chuva ao sol, ao frio a ao calor. Têm apetite voraz e dispõem de grande força física. (NEVES, 1908, p. 69)

Sobre as lavouras, este autor descreve as principais culturas dos rio-pardenses e afirma que a indústria agrícola era ainda muito atrasada, “*como também é grande parte de todos os municípios do estado*”. Afirma ainda que o lavrador

[...] desconhece outros instrumentos agrários que não seja a foice para os roçados, o machado para as derrubadas, a enxada para as capinas, a alavanca ou a cavadeira para a abertura de buracos. (NEVES, 1908. P. 65). [...] os maiores proprietários não conhecem outras fontes de riqueza senão a lavoira de café, de canna, de capim; e a criação das espécies bovina, equina e a suína [...] não obstante sofrer menos este município os rigores das estiagens que os municípios circunvizinhos (NEVES 1908, p. 79).

As estiagens ou secas sempre fo uma preocupação dos povos da região norte de Minas, mas o Alto Rio Pardo sofria menos com estas estiagens. Mesmo em tempos atuais, em que as mudanças climáticas são mais perceptíveis, essa região ainda é vista pelo catingueiro como aquela que “*chove mais, é mais fresca e tem muita água*”.

A partir da historiografia do município de Rio Pardo feito por Neves(1908), vemos que as principais atividades agrícolas da região geraizeira eram voltadas para o cultivo do café, o principal produto de exportação local junto com o arroz, mas também para a cana de açúcar, o milho, a mandioca e o feijão, que ocupavam as maiores áreas. Muitas outras plantas cultivadas foram identificadas pelo autor.

Roças no tempo das águas é comum a melancia (curcubita citrillus, Linneo), o maxixe (Ccumis angurria, L), a abobora (curcubita pepo, L) O gergelim ou sezamo (Sesamum indicum, D.C. e “Sesamum orientale”), e o amendoim ou arachide, vulg. Mendobi ou mendobim (Arachis hypogoa, L.), colhem-se em não pequena quantidade, e do primeiro extrae-se um óleo doce, comestível, de cor e cheiro agradável, usado pelas mulheres, no cabelo. O andú (Cajanus falvum, De Candolle) é bem conhecido. E mais nas hortas a pimenta malagueta, de cheiro, de passarinho, pimentão e outras; alho cebola, pepino chuchu, alfaces, couves, repolho, tomates, agrião, ervilhas, etc. A araruta (Maranta arumdinacea), o funcho (Foeniculum ficinale), o açafraão (Crocus sativus), o coentro (Coriandum sativum), a losna (Arthemisia absinthum) e diversas outras plantas medicinais cultivam-se mais ou menos geralmente. A cabaceira e a cuyteseira (Crescentia cajepu) são vulgares. (NEVES, 1908, p. 105).

Nestas áreas de *gerais*, cujas terras eram de baixa fertilidade quando comparadas com as da caatinga, a agricultura era feita nas partes mais férteis e úmidas, localizadas em estreitas faixas ao longo de nascentes, córregos, veredas e pequenos cursos de água que abundavam nos terrenos mais elevados dos planaltos e das serras do Espinhaço (Dayrell, 1998). No idos do século XIX, nas áreas de quintais ou nas chamadas chácaras, o café era cultivado em grande escala, era a

principal lavoira do município, especialmente nos distritos da cidade e Serra Nova, é cultivado em grande escala em toda a zona dos Gerais, que abrange a maior parte do território, e também as baixadas de matos de cipó. À sua produção anual é estimada em mais de 50 mil arrobas, e exportando-a para o estado da Bahia e para a margem do São Francisco. O café é colhido anualmente, seco em terreiros, aos raios do sol, e descascado à mão em pilões, ou em monjolos primitivos movidos á agua. Ainda não se conhecem os modernos aparelhos para o seu beneficiamento. (NEVES, 1908, p. 80)

Quanto à cultura da cana (Sacchinarum officinarum), ela tem sua importância econômica até os dias de hoje para a região e para a comunidade de Pau D’arco.

Neves afirma que a fabricação da cachaça e da rapadura a partir da cana eram alvo de grande consumo interno, assim como de comércio com centros urbanos vizinhos.

A lavoira [...] da valiosa gramínea que fez a riqueza dos agricultores do Norte, proveitosamente [é] cultivada nas zonas dos geraes, onde se torna recomendável pela riqueza sacarina. [...] É considerável a manufatura de rapaduras, açúcar e aguardente; os produtos sacaríferos dos geraes são apreciadíssimos. Conta-se pouco mais ou menos uma centena de engenhocas de madeira, movidas por força animal, em que se fazem a moagem da canna, 25% das quais tem alambique para o preparo da cachaça. A produção maior é de rapaduras e a menor a de assucar, gêneros esses que são vendidos por preços completamente razoáveis no mercado durante a quadra da safra. (NEVES, 1908, p. 80).

Sobre o arroz (*Oryza sativa* e/ou *Oriza glaberrima*), desde séculos passados era considerado como o principal alimento dos geraizeiros:

Entre os grãos que os antigos consagraram à Ceres, a loira deusa das searas, ocupa o primeiro lugar, sobretudo nas terras alagosas e quentes da zona campestre, o arroz, semeado em todos os terrenos embrejados, frescos, alagadiços onde produz, sobre pujantemente, dando de uma só “planta” duas colheitas, a que se chama “da folha”, a primeira e “da soca”, a da segunda. Duas semeaduras se fazem ordinariamente no ano: a das primeiras águas (setembro-novembro), que é a mais importante, e a da seca (julho-agosto), esta, somente nas terras embrejadas dos geraes. (NEVES, 1908, p. 80).

Ainda sobre a cultura do arroz, afirma um sujeito da pesquisa que, já nos anos 30 e 40 do século passado, este era um dos principais produtos geraizeiros produzidos e comercializados na cidade de Espinosa. Contribuía para a boa produção dessa gramínea, a elevação anual do nível das águas nos vales, chamados na região de brejos, ou terras de sant’Ana.

(Estes) gerais toda vida produzia era arroz, café, feijão, rapadura e farinha. Aquele tempo dava muito arroz, pois tinha muito brejo, que hoje cabou tudo praticamente, virou vazante. Aquele tempo dava muito e pisava tudo aqui, pra vender na feira. cê empreitava alqueire mais alqueire de arroz, pra socar, pros mais pobre pra levar pra feira, pra vender lá em Espinosa. (Geraldino Silveira, 98 anos, Banguê/Pau D’arco, grifo nosso).

Chaves (1999) confirma as palavras acima, pois para a autora, as mercadorias quando não caíam nas mãos de atravessadores, eram comercializadas pelos próprios roceiros e sitiantes, que levavam suas mercadorias até os pequenos arraiais e vilas mais próximas.

No Pau D’arco, além das frutas tradicionais como a laranja matudente, e o pequi nativo do cerrado, o geraizeiro comercializava o arroz vermelho, a rapadura e a farinha de mandioca desde tempos imemoriais, quando Espinosa ainda era o

distrito de Lençóis do Rio Verde. Tanto que o nome de Lençóis ainda é lembrado pelos mais idosos. Ainda sobre o arroz e seu consumo, destacando na produção no município de Rio Pardo, Neves (1908) corrobora com o relato acima.

Desde os primeiros o município do Rio Pardo é um grande cultivador do precioso grão que tem por pátria a Ásia tropical, e é inconstavelmente o mais importante celeiro de arroz dessa zona sertaneja. [...] Exportam-no em não pequena escala para as localidades vizinhas quer pilado quer com casca, e, grande é seu consumo local. Para a cultura do *Oryza Sativa* possui o município extensos terrenos, principalmente no vale do rio Pardo, produzindo mais de 50 hectolitros por hectare, uma vez respeitadas as boas normas agrícolas. (NEVES, 1908, p. 80 e103).

Sobre a forma de beneficiamento do arroz, dizia o historiador que os processos eram do tipo “grosseiros” O seu beneficiamento se faz ainda por processos grosseiros, quando descascado à mão em pilões de madeira ou em monjolos. A variedade chamada de chimanguinho era a que mais rendia após beneficiado. No caso do feijão de arranque, este mesmo autor afirma:

(Era) semeado em quase todo o distrito nas primeiras chuvas, na quaresma e em julho, agosto: ao primeiro se diz - feijão das águas; ao segundo – feijão de neblinas e ao último – feijão de Sant’Anna. O feijão das águas se diz trivialmente, “é o que se faz fartura”. (NEVES, 1908, p. 155, grifo nosso).

Quanto ao milho:

[Era] Plantado no largo, na extensão do cabo da enxada, e o parto de semente dá nos anos bons 10 cargas de colheita. Pelo atual sistema de lavoura, a sua produção tem variado de 1 a 10 alqueires de safra por uma medida de planta, ou seja, de 50 a 500 litros de colheita por um litro de semeadura. Nas terras boas, o pé de milho cresce mais de 4 metros e dá ordinariamente 2 a 4 espigas cheias, que contem 800 e mais caroços cada uma. (NEVES, 1908, p. 104).

Uma diversidade de outras plantas agrícolas era cultivada nos “gerais”, como batatas, mandiocas, inhames, hortaliças. Mesmo nos anos de crise, o município continuava mantendo seu abastecimento.

Não só os produtos já enumerados, como outros da pequena lavoura, taes como batatas, inhame, cará, hortaliças, são obtidos em abundancia e por preços baratos em todo o território desse município, que, mesmo nos anos de crise, é um dos mais abastecidos do norte do estado (NEVES, 1908, p. 105).

Os anos de crise mencionados acima provavelmente referem-se àqueles que eram agravados pelas secas e que atingiam muitos municípios da região. Segundo o

mais velho geraizeiro do Pau D'arco, de 98 anos, estas crises traziam muitos catingueiros da região de Urandi e de Espinosa para os gerais à procura de serviço.

Antigamente era assim teve um tempo que o baxi secou demais, a região de Urandi e Espinosa e mais pra lá assim, e dava fome, que hoje cabou fome, vem de longe, mas cabou a fome, naquele tempo não tinha transporte nenhum, o pessoal saía do baxi pra vim trabalhar nos gerais e confortar com o gerais, proque teve tempo que no baxi saía, tinha semana que chegava gente tocando cargueiro cheio de carne de sol vendendo pra ta comprando as coisas daqui, outros trazia aqueles rolo de fazenda teado, panos brancos, outra hora riscados pra gente fazer roupa, pra poder se manter. Saía outros vendendo, caçando jeito da vida, trazia pra vender de tudo. Outros vinham pra trabalhar, ali na praia mesmo trabalhava gente vindo de Urandi, vinha caçar serviço aqui e de 15 em 15 dias enchia as malas, feitas de pano de algodão pra carregar nas costas e ia levar pras famílias que tinha ficado lá. (Geraldino Silveira, 98 anos, Banguê/Pau D'arco).

Neves (1908) descreve as grandes secas da região, mas sempre relativiza suas consequências frente aos demais municípios. No mais, argumenta, com base no conhecimento local, que tais estiagens eram um fenômeno natural que se repetia e que já fazia parte da cultura local receber migrantes de outras regiões fugindo das crises climáticas.

As grandes secas são um fenômeno por assim dizer natural, repetindo-se decenalmente, acompanhadas de penúria, havendo secas menores de 2 em 2 anos ou de 3 em 3 anos. Num decênio se contam ordinariamente uma crise forte dois anos de chuvas escassas. Todavia, é bom dizer-se que se acanhando todo o território desse município no lado oriental da Serra Gral os efeitos da estiagem ahi são menos rudes e deletérios que nas terras que ficam no poente. Nas "crises" passadas Rio Pardo, oásis no meio do sahara sertanejo, foi antes o refugio de centenares de pessoas vindo das regiões acremente assoladas. (NEVES, 1908, p. 95).

Da mesma forma, afirma um interlocutor durante uma longa conversa que:

Em outros tempos costumava vim do baxi pra cá, mas de cá pra lá não existia não. Eu ainda era menor, mas lembro ainda (provavelmente anos 30). É coisa velha. Depois quando as coisas do baxi melhorou muita gente daqui ia trabalhar no baxi, mas era assim, pra ganhar uns trocados, mas não era pra comprar as coisinhas não, pois aqui dava o suficiente, comprava, mas coisa pouca como sal e gordura. Já eles vinham trabalhar e levava as coisas de cá pra lá, pois lá era difícil. As coisas já foi tão diferente. (Geraldino Silveira, 98 anos, Banguê/Pau D'arco, grifo nosso)

Essas secas, que sempre afetaram a região com bastante intensidade, eram um fato corriqueiro nos séculos passados, citadas pela literatura e nos relatos orais da população. São comuns as lembranças dos mais velhos da famosa "seca de 39" (1939) e os relatos da seca de 1889. Esta, mesmo que tenha acontecido em tempos

bem mais remotos, ficou marcada pela migração, que tinha como destino a paisagem dos Gerais, em razão de suas águas e clima.

A seca daquele tempo foi pior nos baxi, aqui segundo fala foi mais poca. Seu bisavô mesmo, Chiquinho Borborema veio pra cá desse tempo. Um povo que morava aqui no Bituzão também era tudo baiano vinha pra cá. Na praia mesmo sempre chegava gente da Bahia caçando miora. (Geraldino Silveira, Banguê/Pau D'arco).

Uma das principais culturas agrícolas herdadas da tradição indígena era, a mandioca e sua transformação em farinha era um processo adotado nas noites de estio, quando a labuta virava momento de lazer e diversão. O cultivo da mandioca ocorria

nos carrascos, terras arenosas e às vezes pedregulhentas, e nas vazantes, cultivava-se a mandioca mansa (Jucá Dulce) e brava (*Jatropha manihot*, L.) que atura de 1 a 10 anos e mais conforme a espécie e a veia do terreno, produzindo raízes colossais, de 10, 15, 20 e mais kilogramas de peso. [...] A farinha dessa popular euforbiácea, o pão sertanejo, prepara-se nos tempos do estio nos fornos de grês flexível em noites amenas de cantatas alegres, levadas ao longe pela aura selvagem. (NEVES, 1908, p. 105).

Para finalizar essa descrição sobre a cultura agrícola do município de Rio Pardo no início do século passado, deve-se mencionar as plantas frutíferas, tanto as domesticadas quanto aquelas do extrativismo, caracterizadas como selvagens.

A sua riqueza em frutas domesticadas e selvagens, belas e saborosas, é proverbial. Figura-se entres as primeiras: laranjas (*Citrus aurantium*) – da china, selecta, cravo e outras. Pacova ou banana (*Musa*) – de S. Thomé, da prata, do ouro, maçã, da terra, marangão, anã e outras; a Fructa-pão (*Artocarpus incisa*); a fructa do conde (*Annona chirimeia*); o abacate; o mamão (*Caryca papaya*); o caju, a pinha, o coco da bahia, limas o pecego, o marmelo, a romã a jaca, a manga, o jambo, a amêndoa, a uva, o ananaz, a cidra, a sapotilha, a groselha, etc. E entre as segundas: a mangaba, o pequy, a jaboticaba, a cagaita, o bacopary, o mucugê, articuns, o Muricy, a goiaba; o aração, o jenipapo. É pena que muitos pomares se vão desaparecendo devido ao enxerto de passarinho (*Loranthus marginatus*), de tão fácil extirpação. Fabricam-se algum doce, vinhos, - de laranja, jenipapo, caju; vinagres – de jaboticaba, maracujá, canna, bananas, etc. (NEVES, 1908, p. 83).

De todo modo, essa agricultura praticada por homens e mulheres livres dispersos numa região marginal e distante dos poderes da colônia e do império, aderiu a uma diversificada economia de subsistência, com rara circulação de moeda e pouca relação com mercados internos e externos (MATA-MACHADO, 1991)

Ribeiro (2005) destaca que, se o algodão foi um produto da região que chegou aos mercados externos, diversas outras culturas presentes no sertão mineiro

e na capitania eram comercializadas em um âmbito muito mais restrito, ou eram produzidas para o próprio consumo nas áreas rurais e mesmo nas vilas e arraiais. Entre essas mercadorias o autor destaca as frutas e hortaliças e, por ordem de comercialização, o arroz, feijão, milho, mandioca e seus sub-produtos.

Para Dayrell (1998), até a década de 70, como a maioria dos municípios do Norte de Minas, a base da produção geraizeira estava assentada na pecuária extensiva e na agricultura diversificada no milho, feijão, cana, mandioca, arroz - associada com a produção de pequenos animais orientada para o auto-abastecimento microrregional. Sobre a criação animal nos distritos de Rio Pardo, Antonino Neves (1908) afirmava que era bem desenvolvida.

[Constituía] uma das principais fontes de riqueza desse município, que produz o gado vaccum, cavallar, muar, suíno, lanígero caprino e outras espécies uteis communs nos sertões mineiros. A produção destas espécies monta a milhares de cabeças annualmente. [...] a indústria leiteira se resume no fabrico de bons requeijões e algum queijo. [...] a criação de porcos é uma das mais rendosas. (NEVES, 1908, p. 87)

Farto é o material historiográfico que relaciona o geraizeiro com a criação animal, sobretudo o gado, influenciado pelos grandes currais da região e pelas extensas áreas de chapadas com pastagens naturais onde eram criados. Sobre o tema, em muitas conversas com os geraizeiros do Pau D'arco aparece a memória de que o gado nunca foi um produto "de todos". Eram poucos os moradores que tinham alguma cabeça de gado 'naquele tempo' ou mesmo um animal de carga de melhor qualidade.

Como aponta Ribeiro (2005), é preciso separar a atividade típica das grandes propriedades exportadoras de couro e carne, de outra realidade regional que não tinha a mesma significação. A pobreza era geral. O fato de possuir alguma cabeça de gado tornou-se comum para quase todas as famílias da comunidade apenas em tempos atuais.

O leite e derivados era uma iguaria de poucos e destinada a pessoas doentes ou idosas numa relação de solidariedade e compadrio. Ademais, em conversa com alguns moradores do Pau D'arco sobre algum alimento incomum em suas infâncias, muitos mencionaram o leite, o requeijão e a carne. Questionada sobre o que consumia com frequência atualmente, mas não na infância, respondeu uma interlocutora da pesquisa:

Leite e requeijão. Graças a Deus hoje eu faço e divido com o povo, pra pagar o tempo que meu pai e mãe era doentes e teve quem desse... hoje Deus me deu e eu divido com os doentes. Eu já sofri e preciso reconhecer isso. Naquela época a gente nem sabia o que era isso de requeijão e carne. Às vezes gente achava fazia ate mal (*risadas*), às vezes quem tinha ate escondia. (M^a.Senhora Pé da Serra/Pau D'arco, grifo nosso).

Ainda sobre a questão de criação de gado 'nas soltas', nos tempos antigos, alguns de meus interlocutores foram categóricos em dizer que poucos criavam algum animal no Pau D'arco, e que a criação 'na solta' ocorria porque não havia o hábito de fazer mangas com pastagens e nem condições de abrir vales, fazer cercas de pedras e adquirir arames. Além disso, as chapadas da comunidade eram poucas e pequenas. Então, o fato de criarem o gado solto "tudo em comum" era uma realidade necessária, pois não havia como cada morador da comunidade cercar suas posses.

Perto de casa, ao redor do quintal, fazia cerca de pau. Mais afastado, nas mangas mais pequena, quem tinha condições nos tempos antigo fazia uns vale, que naquele tempo num tinha o que fazer, só podia ser, saia abrindo buraco sem fim por ai. E nos morro mais longe... pra lá das serras e morros era de pedra. Aqui no gerais tem cerca que num caba mais, du tempo dos escravos, du tempo que as famia tinha muitos fi... ai saia fazendo cerca de pedra (Antônio Campos, Praia/Pau D'arco)

Com poucas condições de criar gado devido às pequenas áreas, o custo de cercas e à baixa fertilidade das terras, o geraizeiro do Pau D'arco compensou sua territorialização e sobrevivência com o trabalho pesado das áreas embrejadas e úmidas, e nas atividades do extrativismo, sobretudo do pequi e do processamento da cana e da mandioca, que desempenham até hoje um papel importante na economia familiar.

Do compadrio, das crenças e saberes resultantes dos conhecimentos indígenas, africanos e portugueses nasceu a agricultura geraizeira.

Para Dayrell (1998), foi tal mescla, construída através dos séculos, que possibilitou aos geraizeiros enfrentarem com criatividade as adversidades agroambientais dos *gerais*. No aproveitamento da biodiversidade presente na vegetação nativa, buscou-se o complemento mais seguro para a subsistência, uma vez que as adversidades climáticas afetam, com frequência, os cultivos anuais.

Nestes termos, os geraizeiros desenvolveram, historicamente, diferentes estratégias produtivas para garantirem a sua sobrevivência. Dentre estas

estratégias, está a associação de cultivos (como o milho, o feijão, a mandioca, a cana), com a diversidade de variedades (genéticas) desenvolvidas e adaptadas para diferentes agroambientes, reconhecidos em função da fertilidade, profundidade, textura dos solos, posição no relevo, proximidade do lençol freático (DAYRELL, 1998, p.75). Desse conjunto de estratégias surgiu uma cultura agrícola que produz alimentos básicos por até três vezes ao ano, em safras distintas, com conhecimentos e técnicas próprias dispensadas a cada uma e que veremos na próxima seção.

2.4 - A agricultura geraizeira atual.

Na seção anterior pudemos debruçar sobre a história da alimentação do Alto Rio Pardo, sobretudo a partir dos relatos do historiador Neves (1908) e em geral como é caracterizada a agricultura geraizeira estabelecendo pontes com Dayrell (1998), Nogueira (2009) e Ribeiro (2005), em diálogo com os relatos dos geraizeiros da comunidade. Conhecemos sobre os principais alimentos consumidos e ainda sobre a questão das secas que ocorriam com frequência nestas paragens e já trazia prejuízos para toda a região, desde séculos passados.

As subseções seguintes têm como proposta apresentar a agricultura atual a partir do relato das três safras, que ainda fazem os geraizeiros do Pau D'arco: das águas, de fevereiro e de sant'Ana. Ao longo da reflexão sobre as técnicas e fazeres de cada uma, já fomos pontuando sobre eventuais mudanças que estão ocorrendo em cada uma delas. Na Tabela 5, apresento um diagrama com as principais atividades e manejos de cada safra, os processamentos da mandioca e do pequi, e quando cada uma delas acontece ao longo do ano civil.

Tabela 5 - Diagrama dos sistemas agrícolas e seus manejos mensalmente.

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Safra	Principais atividades											
Hortas			Preparo dos canteiros									
				Plantio de alho, cebola, coentro e outras verduras.		Colheita e plantio de outras verduras		Colheita do alho, cebola e coentro				
Brejos/Sant'Ana	Colheita do milho.				Preparo das terras							
			Colheita do arroz.		Colheita do arroz de milho	Plantio de milho e feijão		Capina do feijão e milho	Colheita do Feijão, milho verde e plantio do arroz		Colheita do milho e capina do arroz	
Fevereiro	Preparo das terras											
		Plantio de feijão e milho		Colheita de feijão e milho verde								
Quintal ou das águas										Preparo das terras		
	Colheita de feijão, feijão-catador verde, abóboras, maxixes, melancias.		Colheita do feijão catador seco	Colheita do milho seco, feijão-de-corda verde e do andu. Abacate	Colheita da fava, feijão-de-corda seco, andu, café, pokan e laranjas, abacates		Colheita de Andu, laranjas					Plantio de milho, feijão, fava, cana, feijão catador, mandioca, verduras de quintal e fruteiras.
Pastagens/mangas			Roçadas			Pastejo				Preparo da terra/semeadura ou plantio		
Processamentos	Óleo de pequi				Processamento da mandioca (de 1 ano e meio) e da cana.							

Fonte: Pesquisa de campo, conhecimentos pessoais.

2.4.1 - A safra das águas.

*Não pode me entender
Quem nunca sentiu o cheiro
De terra molhada
Quando a chuarada
Molha as terras dos gerais.³⁴*

Das três safras é a principal. É a primeira. É a da fartura, ou a que “se faz fartura”, como descreveu Neves (1908) em outros tempos.

Essa fartura sempre esteve relacionada à diversidade de cultivos, sua produção, mas também ao fato das chuvas do período trazer alegria, esperança, renovação e a vontade de produzir. A safra das águas tinha início com as primeiras chuvas, que eram certas no mês de outubro. Atualmente, têm chegado mais tarde e deixado marcas de sua indefinição e inconstância. É a safra mais recorrente para o agricultor geraizeiro. É nela que também se fazem as mangas de pastagens³⁵ para os animais, que renovam e aumentam ano após ano a diversidade de plantas das chácaras.

A safra das águas é muito intensa de trabalho, complexa, cheia de minúcias. É a safra em que o agricultor aproveita cada minuto do seu tempo para constituir a roça, a manga, a chácara e manejar o terreiro. Cada milímetro de chuva caído no chão geraizeiro é somado como uma esperança de enriquecimento e incremento na produção. O trabalho neste tempo se intensifica, pois coincide com a “panha³⁶” do pequi. Um interlocutor da pesquisa faz um resumo do que é a safra das águas:

Gente pode fazer no quintal fica bem próximo da casa. E agente pode fazer em lugar mais arretirado da casa. Na safra das águas gente pode tá plantando abobora, melancia, gente também forma a roça de mandioca, de milho e a de feijão. Pode até plantar no tabuleiro que nas águas sempre vai ter chuva. Nessa época gente aproveita pra plantar várias culturas ao mesmo tempo. Eu por exemplo na época das águas eu uso o quintal pra tá plantando umas mudas de frutas. E a época que gente aproveita o máximo possível. (Nelcino Soares, Olaria/Pau D’arco)

³⁴ Trecho da música Ponte Cigana do cantor Braúna - Grupo Agreste

³⁵ Manga é um terreno definido por cercas, cultivado e manejado com pastagens. Era utilizado normalmente para o gado pastar no auge da seca, antes das primeiras chuvas e para manter as vacas paridas mais próximas do curral. No período das chuvas o gado é criado mais “solto” nos tabuleiros e chapadas.

no período crítico da seca ou para vacas paridas que forneciam leite aos seus proprietários.

³⁶ Panha é o mesmo que coleta, colheita para a comunidade do Pau D’arco. Em trabalho recente da Embrapa Cerrados e o Projeto Bem Diverso na região sobre o óleo do pequi, fui informado oralmente pelos pesquisadores que o termo está realmente ligado a esta região do Norte de Montezuma e Retiro. (Pesquisa ainda em andamento)

Na verdade, a safra das águas tem início muito antes das chuvas. Por volta de 29 de setembro, dia devotado ao Arcanjo Gabriel, o geraizeiro volta sua atenção às mudanças do tempo e aguarda com expectativa uma primeira chuva, chamada de “chuva das ramas”. Sem muita pressa os quintais começam a ser “vassorados” e novos roçados começam a ser abertos.

Nos quintais já consolidados com muitos anos de manejos é feita uma capina grosseira dos arbustos maiores e de outros restos vegetais, amontoados em coivaras³⁷ e queimados. Quando o gado é colocado nestas áreas para se alimentar dos restos vegetais da safra do ano anterior, não é preciso muita capina. Se aberto um novo roçado³⁸ - hoje mais raro, a vegetação é suprimida inicialmente com machado, foice e enxadão. O fogo é utilizado para queimar as folhas e arbustos finos. Assim, a parte mais lenhosa não queima e é aproveitada como lenha de cozinha, e na produção de farinha e rapadura.

Preparadas as terras e caindo as chuvas em quantidade suficiente, o terreno é gradeado com trator ou arado/tombado com bois. Quando é utilizado o trator nessa atividade a terra é gradeada, pois o trator traciona uma grade. Quando utiliza a parelha³⁹ de bois a terra é tombada/arada, pois os animais puxam uma meia-tomba⁴⁰ ou um arado. Imediatamente, as terras são semeadas com feijão de arranque e milho, as duas principais culturas. No mesmo berço⁴¹ do milho, semeado no “cabo da enxada”, planta-se fava ou feijão de corda. Este último cada vez em menor quantidade, por ser de ciclo longo e menos apreciado pelo/a geraizeiro/a. Ambas as culturas estão presentes nos quintais ao lado das casas. Nas terras de

³⁷ Coivara é um amontoado de arbustos, galhos, capins, ou seja os restos vegetais que serão queimados, depositando no solo as cinzas e facilitando a gradeação ou a tomba da terra com arados puxados por animais.

³⁸ Hoje muito pouco recorrido devido sobretudo a demanda grande de mao-de-obra e pouco retorno ocasionado pelas poucas chuvas.

³⁹ Parelha é o mesmo que par, conjunto de dois animais mansos de carga; junta.

⁴⁰ Tipo de arado menor e mais leve que os arados convencionais para tração animal.

⁴¹ Por opção pessoal e ideológica utilizo o termo berço, ao invés de cova, termo recorrente e comum no meio rural para referir-se a abertura que se faz na terra para lançar sementes ou plantar uma muda ou vegetal desenvolvido.

monturo⁴² são plantadas, ou nascem espontaneamente diversas verduras como abóboras, melancias, quiabo, caxixes, maxixes, pimentas, e outras como o andu⁴³.

A safra das águas é, de longe, aquela em que os consórcios de plantas são mais frequentes. Não se pode perder tempo plantando nada “solteiro”, pois se as chuvas forem poucas ou mal distribuídas ao longo da safra, o agricultor corre o risco de não colher nada. Investindo em diversidade e consórcios, elimina-se a chance de não produzir algo. Assim, o feijão é manejado com milho e fava, a mandioca com feijão catador, o milho com feijão de corda, o andu com mandioca, a cana-de-açúcar com feijão e muitas outras possibilidades, todas enriquecidas com abóbora, melancia, caxixe, maxixe, entre outros.

Os plantios que predominam em tamanho são o de feijão de arranque e o de milho. As sementes são sempre aquelas guardadas das safras anteriores de acordo com os costumes, chamadas pelos agricultores geraizeiros de naturais. Dentre os feijões predominam as variedades rosinha e carioca. No caso do milho, houve uma recorrência na comunidade, nos últimos anos, de sementes melhoradas compradas em mercados agropecuários e/ou recebidas de emendas parlamentares e instituições do governo, causando uma flagrante erosão genética na últimas décadas (CAA, 2005). Mesmo com essa mudança de acesso às sementes, percebe-se que os agricultores ainda mantêm e cultivam algumas variedades locais de milho.

O feijão é plantado com máquina, chamada de matraca. O milho, se plantado sozinho no berço, será também com máquina e, se semeado com feijão de corda ou fava, a semeadura será feita manualmente no “cabo da enxada”. Aberto os berços, são colocadas juntas as sementes do milho e do feijão e/ou fava. Fato interessante é que o/a geraizeiro/a mantém a tradição do trabalho de semeadura ser uma atividade exclusivamente feminina e/ou infantil, e a abertura dos berços ser uma atividade masculina.

Quando os plantios são feitos em consórcio, o primeiro a ser colhido é o feijão de arranque. Colhido o feijão 60-70 dias após plantio, a fava ou o feijão-de-corda (nunca os dois juntos) irá utilizar o pé de milho como tutor, pois tem crescimento

⁴² Faixas de terras em volta das casas, onde se deposita o lixo das varrições, restos vegetais e onde se encontram plantas ornamentais e algumas árvores frutíferas.

⁴³ O mesmo que quandu (*Cajanus cajan*). Nos gerais é referido apenas por andu, que utilizarei ao longo do texto.

indefinido. Esse tutoriamento não prejudica o milho, pois estes dois feijões tem ciclo longo e sua vegetação plena só irá acontecer quando o milho estiver secando. Aproximadamente três meses depois de semeadas, as espigas do milho serão colhidas. Alguns agricultores tem o costume de quebrar o colmo do milho no meio, para que fava não suba tanto e cause sombreamento. O feijão-de-corda, semeado em novembro ou início de dezembro, começa a produzir em abril e é consumido verde. Ademais, a fava semeada na mesma época, tem início de produção em meados de maio e junho. Seu consumo também é preferido verde e/ou maduro.

Para efeito de comparação entre as variedades do feijão catador e de corda, o primeiro tem crescimento determinado, começa a produção em torno de 60 dias após plantio. Se a safra for boa, de chuva, tende a renovar os botões florais e produzir novamente. O segundo tem crescimento indeterminado e começa a produzir as vagens somente após 110 dias depois de semeado, ou seja, somente após o final das chuvas, ou início do outono. Os dois são colhidos (catados), apenas as vagens maduras para o consumo ou secas são guardadas. O consumo do feijão catador e do feijão de corda depois de secos é pouco comum na comunidade.

Na safra das águas é feito o plantio da maniva⁴⁴. Geralmente são escolhidos os novos roçados, abertos para esta cultura, ou terras de solos mais arenosos. A cultura da mandioca também é feita em consórcio com milho, feijão de arranque, melancias e abóboras, mas a opção mais aceitável é sempre com o feijão catador. É destinada para a produção de polvilho e farinha quando plantada em áreas grandes. Em pequenos espaços de solos mais argilosos, são plantadas manivas para consumo humano, que são as mandiocas mansas.

Uma tradição que é mantida na comunidade em torno do cultivo da mandioca é o seu plantio na primeira lua nova após as primeiras chuvas. Tão presente é a tradição, que a maniva é plantada antes mesmo do milho e do feijão, caso a chuva tenha chegado, a terra esteja pronta e a lua seja nova. Quando argumento com meus interlocutores sobre o conhecimento que embasa essa prática, dizem que a maniva precisa de solos quentes, portanto deve ser semeada nas primeiras águas e a lua nova interfere no “leite” da maniva. A força da lua ajuda na brotação dos ramos e nas folhagens.

⁴⁴ Rama da mandioca ou parte da rama destinada ao plantio. Nos gerais é costume dizer que planta-se maniva e nunca mandioca.

Como aponteí acima, o andu é um dos feijões presentes na cultura alimentar geraizeira. De alta produtividade quando vendido verde, atinge bons preços nas feiras da região. O feijão andu é uma leguminosa semi-perene, ou seja, pode produzir por até três anos se plantada em áreas com bons solos e boa umidade. O plantio desta leguminosa é feita nos quintais, próximos às casas nas terras de monturo, ou ainda dentro das plantações de milho. Com as mudanças no regime de chuvas, observa-se muito feijão andu ocupando terras de fevereiro.

As árvores frutíferas também são plantadas neste período de chuvas. Aproveitando as terras molhadas, é o momento escolhido para enriquecer as chácaras⁴⁵ com bananeiras, laranjeiras, mangueiras, cafezeiros e muitas outras espécies. O enriquecimento dessas chácaras com variedades acontece vagarosamente ano após ano, uma vez que o tempo das chuvas é curto e são plantadas ainda nas primeiras chuvas, para que a muda sobreviva. Esse aspecto pode ser comprovado por meio dos questionários aplicados e da observação dos roçados e quintais. As moradas antigas estão cercadas de uma biodiversidade maior do que as residências mais novas. Essa “chácara” é recorrente na maioria dos lares geraizeiros do Alto Rio Pardo e muitos autores já discorreram sobre ela. Na descrição de Nogueira (2009):

A chácara ainda hoje corresponde a um pomar (com laranja, limão, manga, banana), por vezes, entremeado por plantios de café, algodão arbóreo, abacaxi, andu, feijão catador, mandioca e cana, tudo no fundo do quintal tendo em média, 0,5 a 1 hectares. Predominam na chácara, árvores frutíferas e demais plantas exóticas (não nativas) plantados num sistema muito próximo do que hoje se denomina agroflorestral. (NOGUEIRA, 2009, p. 72)

Em outras terras não destinadas a culturas alimentícias, como relatado anteriormente, são plantados diversos capins para a criação do gado. Se o cultivo for através de mudas como as gramas e o colônião o agricultor espera a terra ficar bem molhada. Se plantado através de sementes tanto é jogada na terra seca e gradeada antes das chuvas como durante o período chuvoso. Neste caso os capins são aqueles do grupo das braquiárias e o andropogon.

Sobre o uso de equipamentos ou tecnologias, a safra das águas é a que mais utiliza o trator agrícola para gradear as terras. Ao contrário da safra de fevereiro e de

⁴⁵ Ou chacras que é o termo mais comum e utilizado para referir os arredores da moradia destinada às frutíferas.

sant'Ana, recorrida por poucos agricultores para produzir devido à restrição de terras cada vez mais secas, a das águas é tentada pela grande maioria. Para aproveitar as primeiras chuvas de forma rápida, os agricultores que não possuem bois (são maioria) recorrem ao trator. Praticamente continuam como há 110 anos, utilizando a foice para roçar, as enxadas para capinar e a cavadeira para abrir buracos (Neves, 1908).

De modo geral, é em torno desse chão de morada (Nogueira, 2009), nas terras mais altas e enxutas, que hoje a maioria dos geraizeiros retira o sustento das famílias. Mesmo com as constantes secas e os repetidos veranicos, que vêm trazendo muito prejuízo para o agricultor, a safra das águas é a mais recorrida por eles. A safra e o período das águas é um símbolo de novos e velhos tempos, de renovação e de saudosismo, que marca o passado como o tempo das farturas, das grandes roças e das extensas famílias e o futuro como tempo de dúvidas e esperanças, pois o geraizeiro sempre diz que “*vai ser um ano melhor, se Deus quiser*”.

2.4.2 - A safra de fevereiro.

A safra de fevereiro é a menor de todas, tanto em área cultivada/produção, quanto em variedades. Na verdade, é uma safra que produz basicamente o feijão de arranque. Em outros tempos, alguns agricultores plantavam também o milho, como escutei em alguns depoimentos, mas era um “*milho fraco*”. Atualmente, poucas áreas estão aptas ao plantio de fevereiro que, devido à diminuição das águas dos solos, têm sido promovidas a terras de pastagens.

Diversos nomes são dados para esta safra: da quaresma, das cinzas, das neblinas, de verão e safrinha, mas a que predomina é mesmo o termo “fevereiro”. A expressão ‘Da quaresma’ possivelmente está relacionado ao fato do manejo ocorrer na mesma época do tempo quaresmal. A expressão ‘Das cinzas’ porque a plantação era feita “depois das Cinza” (Quarta-feira de cinzas) ou na lua nova de março (Neves, 1908, p.81). O termo ‘Das neblinas’ é também usado porque é comum no Alto Rio Pardo essa época ser permeada por chuvas finas, tanto aquelas do final do verão, como aquelas do início do outono, mais finas e frias. Sobre esta safra, argumenta um geraizeiro da Olaria-Pau D’arco:

Sim, da safra de verão, da entressafra antes da safra da seca. A safra de verão geralmente gente usa algumas veredas que são lugar que seca, mas que a humidade dura mais tempo. Gente começa a plantar ela ali no mês de fevereiro. É o tempo próprio de fevereiro até março que a gente tá pegando esses lugares onde a umidade segura mais. Porque se a gente for usar a mesma terra que usa no mês das águas, aí vai faltar água e ela não vai produzir, ela vai perder. E se a gente for usar o brejo ele vai ta encharcado com bastante água não vai produzir e também vai perder. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco).

As terras de fevereiro estão localizadas entre as terras de tabuleiro, ou dos quintais, ou ainda das águas, e as terras de brejo/sant'Ana. São, portanto estreitas faixas de solos relativamente argilosas, ou areno-argilosas. Enquanto as terras das águas "altas" e arenosas drenam mais rápido, as de fevereiro, baixas, conseguem manter a umidade após o período chuvoso por algum tempo. No relato abaixo podemos compreender também as mudanças que tem ocorrido nesta safra, que a cada dia vem sendo menos recorrida para somar o estoque do feijão das águas, que também tem ficado abaixo do esperado. Com as poucas chuvas que repõem as águas do lençol freático, e seu consequente 'abaixamento', a safra de fevereiro perde espaço para as pastagens.

[...] Ai a agente vai usar essas entrelinha entre o alto e a baixa. Ai agente planta o feijão que vai ser chamado de feijão de fevereiro. Geralmente planta só o feijão que é uma cultura que o ciclo dele é curto, as outras culturas o ciclo dele mais estendido. Antigamente como as chuvas era mais longas podia aproveitar esses lugar também para formar as roças de mandioca, em janeiro plantava muita mandioca, mas hoje não por causa dessas mudanças climáticas, mas eu vivi épocas que janeiro e fevereiro que era própria para formar umas rocinhas de mandioca. Néh, só que ai já mudando do lugar alto pro lugar baixo, pegava esse lugar de entrelinha. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

Pode-se perguntar por que só se planta feijão na safra de fevereiro. O relato acima fornece algumas respostas: por ser o feijão uma cultura de ciclo rápido, ou porque a umidade não é suficiente para duas ou mais plantas diferentes, ou ainda porque o milho sempre "sai fraco".

De fato, uma das limitações no desenvolvimento do milho é a luminosidade, sem a qual o processo fotossintético é inibido e a planta é impedida de expressar o seu máximo potencial produtivo. Uma redução de 30% a 40% da intensidade luminosa, por períodos longos, atrasa a maturação dos grãos ou pode ocasionar até mesmo queda na produção (Sans et al, 2000). Assim, explica-se porque o geraizeiro

não tem tradição de plantar milho em fevereiro. O “sai fraco” é devido à baixa luminosidade tão comum para o período no Alto Rio Pardo. Devido à altitude próxima dos 950 metros, as neblinas e o nevoeiro constantes e quase que diários, limitam a radiação solar que afeta a cultura do milho nos meses de março e abril.

Em geral, a ‘safra de fevereiro’ ou ‘das secas’ já teve sua importância econômica. Era uma colheita que completava o estoque da safra “das águas”. A ‘de fevereiro’ sofria consequências se a ‘das águas’ era farta ou menos produtiva, e o agricultor recorria a cálculos e conhecimentos estratégicos para decidir sobre o manejo, a geração do próprio estoque para o sustento da família, o preço de mercado do feijão e a opção pela pastagem ou pela cana diante do rebaixamento do lenço freático.

2.4.3 - A safra de Sant’Ana.

*Senhora Santana vós subiu ao monte
Vós desceu em choro, nasceu uma fonte
Nasceu uma fonte e os anjos bebem nela
Oh que água mais doce, oh senhora tão bela.
Senhora Santana é de grande louvor
Senhora Santana é vó do redentor⁴⁶*

A safra⁴⁷ de Sant’Ana praticada na comunidade de Pau D’arco está intimamente ligada à data de 26 de julho, que na religiosidade católica é o dia de Nossa Senhora de Sant’Ana. No conhecimento tradicional dos geraizeiros é a data “limite” para os plantios do milho e do feijão, após longo período de preparo das áreas.

Caso o plantio ultrapasse a data, torna inviável fazer toda a colheita antes das chuvas que provocarão o alagamento dos brejos. Antes das mudanças climáticas ou “dos tempos” como dizem os agricultores, estas primeiras chuvas ocorriam no final de setembro ou outubro, época das colheitas do “feijão de Sant’Ana”.

[...] a terceira safra é chamada de feijão da seca, a gente planta no mês de julho... No caso daqui por conta de uma comemoração que nós viveu e ainda vive e vamos viver por muito tempo, nós temos aquela festividade de senhora Sant’Ana, que é a padroeira do que hoje é o município vizinho

⁴⁶ Trecho de Bendito popular cantado na região.

⁴⁷ Empregarei ao longo do texto também a palavra cultura, plantio ou até mesmo colheita. Todas elas são utilizadas e entendidas no Pau D’arco para designar safra.

nosso aqui que é Montezuma. E por conta dessa festividade que acontece dia 26 de julho, dia de senhora Sant'Ana ai adotaro o nome de feijão de Sant'Ana, né porque é uma planta⁴⁸ que faz no mês de julho, ela vai de julho até agosto, dia dez-quinze de agosto, não mais que isso [...] é uma cultura que tem muito a ver com a subida e descida das águas, né, pelo menos tinha. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco)

Ao observar os elementos sincréticos vivenciados na comunidade, reporto-me a Carlos Brandão (2010), que referência a influência que os elementos da religiosidade popular exercem sobre as comunidades rurais e de que forma eles contribuem para a formação do imaginário e do simbolismo do saber coletivo com sua devoção católica.

O autor diz ainda ser o catolicismo a religião “entre todos”: entre teólogos eruditos e populares e velhos sábios-de-fé de povoados. Para Borges (2013), a religiosidade popular contém elementos simbólicos como, por exemplo, o culto à virgem Maria em suas várias faces. Entrelaçado aos conteúdos místicos contidos nas águas (consideradas como fontes originárias da vida, do bem, da pureza e da renovação) estão àqueles dedicados a Senhora Sant'Ana. Santana era a mãe de Maria e avó de Jesus. Quanto aos vários nomes de Maria, o autor Murad (2012) diz que ela assume o rosto e o jeito de ser de diferentes povos e culturas. Assim, as “Nossas Senhoras” vão tomando face de acordo as necessidades dos povoados e comunidades.

As culturas de Sant'Ana são feitas nas áreas de solos de terra preta, argilosos e “mestiços” (mais arenosos). Localizados ao lado dos rios e regos⁴⁹, áreas úmidas ou encharcadas, são chamados de brejos ou “terras de sant'Ana”. Hoje as terras de brejos, aptas ao cultivo, estão presentes em poucas propriedades, resultado das mudanças climáticas e das secas prolongadas.

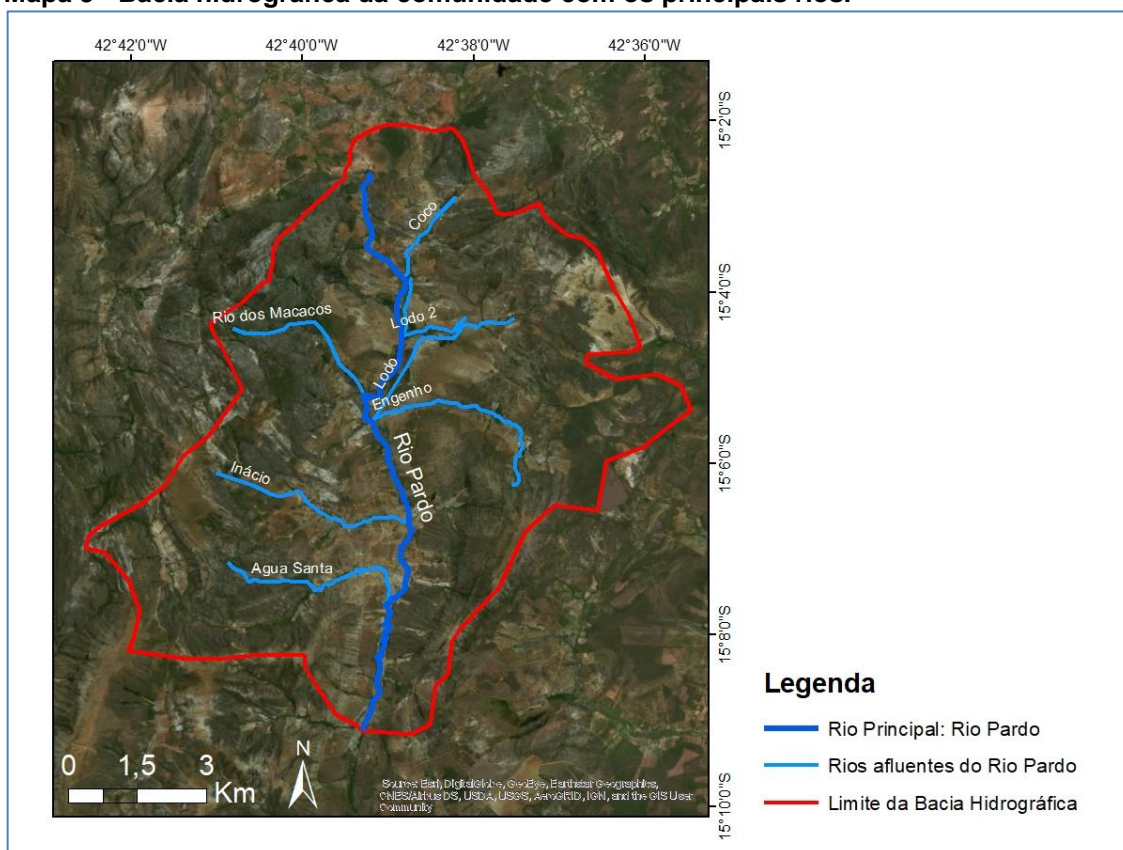
Para a cultura do *Oriza Sativa* possui o município extensos terrenos, principalmente no valle do rio Pardo, produzindo mais de 50 hectolitros por hectare, uma vez respeitadas as boas normas agrícolas [...] os terrenos alluvionarios do rio Pardo, mais ou menos silício-argillo-humosos, são de uma fecundidade extraordinária para a produção da valiosa gramínea aquática, dando colheitas admiráveis. (NEVES, 1908, p. 102).

⁴⁸ Planta no Pau D'arco no sentido como colocado na frase, também tem o sinônimo de safra: “as plantas das águas”; “as plantas de sant'Ana”.

⁴⁹ São chamados de regos na comunidade todos os canais artificiais de água, portanto feito pela mão humana. Eram muito comuns no passado em quase toda propriedade. Atualmente existe no Pau D'arco o da bananeira e do Lodo, como podemos ver no mapa.

Estas terras de brejo na comunidade estão no vale do Rio Pardo e seus afluentes como o Engenho, o Inácio, o Bananeira, o Lôdo e outros. A partir de um levantamento com imagens aéreas identificam-se aproximadamente 17700 metros de comprimentos de brejos em todas as áreas de baixada na comunidade. Esses brejos possuem de 30 até 294 metros de largura, localizados ao lado de pequenos rios e regos da comunidade (ver mapa seguinte). Hoje, poucas destas terras são propriamente chamadas de brejos e sim de vazantes; devido às secas, estão sendo cultivadas com pastagens e algumas áreas com cana-de-açúcar, outras localidades estão abandonadas. Do total acima, apenas 40% de sua extensão ainda é cultivada com alguma cultura de Sant'Ana. A decisão dos agricultores de fazer a safra de Santana deve ser tomada ainda nos meses de abril ou maio, quando a área escolhida começa a receber os primeiros manejos: limpar os vales, *destocar* ou *estocar* a terra, *bater o cisco*, *vassorar*, *coivadar*, *arar* e plantar. Praticamente todos estes manejos são manuais usando a enxada e/ou enxadão, com exceção da aração, que é feita por uma parrelha de bois.

Mapa 3 - Bacia hidrográfica da comunidade com os principais rios.



Fonte: BaseMap do software ArcGIS. Elaboração: Carla Chiles e João Chiles

A limpeza dos vales é feita para melhor “enxugar” a terra, quando ainda há bastante água. Consiste na retirada dos matos e capins e em seu aprofundamento. Tais drenos foram feitos por gerações passadas e mantidos e/ou renovados sempre que necessário. Com as mudanças climáticas e as poucas chuvas dos últimos anos, parte desses brejos estão secando. Dessa forma, a drenagem deixa de ser necessária e os vales, que também eram marcos divisório das roças, aos poucos vão desaparecendo. Sobre estas transformações, segue o depoimento abaixo:

De acordo esses anos com essas mudanças climáticas já houve grandes mudanças. Em muito lugares que plantava essa safra de Sant’Ana, já houve muitas mudanças, de acordo as chuvas diminuiu muitos lugares que era brejo virou alto. Secou e ai não teve cuma mais plantar. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D’arco)

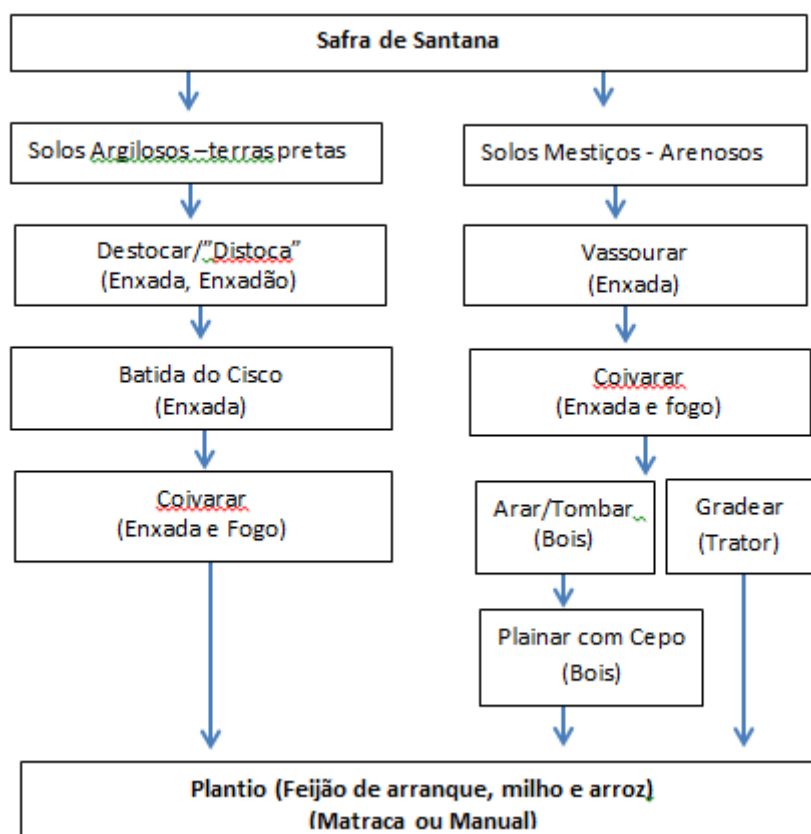
Tabela 6 - Comprimento dos brejos/terras de sant"ana e seu aproveitamento atual

Brejos/Rios	Extensão (metros)	Cultivado na safra
Banguê	400	
Brejo Velho	589	
Boqueirão	932	
Bananeira	1862	180
Bituzão	830	
Lodo	947	111
Pau D’arco	1889	1110
Engenho	3516	1500
Pé da Serra	4163	3548
Inácio	1653	528
Peri-Peri	948	
Total	17729	6977

Fonte: Elaboração própria

A destoca da terra é talvez o serviço mais oneroso das atividades agrícolas dos ‘gerais’. Neste processo, a grande massa de arbustos, como o traçadal, tiriricas e diversas outras plantas, como a própria soqueira do arroz da safra anterior é arrancada pelas raízes, com enxada e/ou enxadão. No revolvimento superficial da terra, os arbustos e suas raízes são arrancados com uma massa de solo argiloso e muito úmido, que permanecem unidos por um determinado tempo “enxugando”. O pousio da área por uma ou até duas safras/anos seguidas, ou apenas não plantar o arroz em um determinado ano, traz um acréscimo na quantidade de mato a ser destocado. Daí a destoca ser mais ou menos onerosa, a depender do tempo de descanso da área e da quantidade de água no solo.

Diagrama 1 - Técnicas e atividades da Safra de Sant'Ana



Fonte: elaboração própria.

Observando de perto esta atividade nos últimos anos, percebo que as mudanças do regime de chuvas e as secas dos solos provocam uma rápida mudança nas paisagens das terras de sant'Ana. Pouco tempo após a colheita do feijão, se não manejado para plantar arroz, ou logo após as chuvas, quando o arroz já nasceu, a vegetação espontânea cresce muito rápido. Antes da destoca, as gramíneas e leguminosas já ultrapassam um metro de altura, com grande volume de biomassa.

Após algum tempo, parte da vegetação já morreu e os torrões já secaram. Na terra mais enxuta começa a atividade do "bater cisco". Consiste em bater o mato já seco para liberar o solo argiloso aderido às suas raízes. Ainda com a enxada, quase como uma capina, a vegetação é revolvida, batida, chutada com os pés e os torrões são quebrados, separando assim toda a vegetação de qualquer vestígio de solo. A biomassa - parte ainda viva - e a parte que ainda não está totalmente seca, uma vez que encontrava-se sob o solo, repousam mais alguns dias sobre o solo para secar.

O próximo passo é a queima dessa vegetação. Dependendo da quantidade de biomassa (se muita), é feito acero⁵⁰ em volta da roça, impedindo assim que o fogo se alastre pelas roças vizinhas. Se a vegetação seca for pouca, rala, são feitas as coivaras (ver safra das águas) e, à medida que elas vão ficando prontas, o fogo vai sendo colocado, dependendo da técnica do agricultor.

Sabe-se que a prática de queimadas provoca o empobrecimento dos solos, ato condenável por muitos, mas vale destacar aqui que esta é uma prática tradicional feita em épocas e climas específicos, valendo-se de conhecimentos tradicionais do geraizeiro (Dayrell, 1998.161p; Mazzeto-Silva, 2009 55p).

Nos últimos anos, tenho observado de perto a técnica. A matéria seca composta de capins, leguminosas e outras plantas pouco lenhosas tem, na hora da queima, um poder calorífico muito grande, e as queimadas são muito rápidas. Logo após a passagem do fogo, mesmo nos lugares onde a vegetação estava mais densa, encontramos a terra molhada e muitas minhocas vivas superficialmente sob as cinzas.

Segundo conversas e relatos de muitas pessoas idosas, a técnica “*começou com os mais velhos, nos tempos dos antigos*” e “*não dar pra fazer roça de Sant’Ana sem por fogo*”. Dialogando com diversas famílias que fazem roças de Sant’Ana, chegamos a cálculos superiores a 150 anos em que algumas áreas são cultivadas utilizando as mesmas técnicas, sem a adição de insumos químicos. Nas terras mais argilosas, a terra está pronta a partir da queima para o plantio do feijão e do milho consorciados. Os dois são plantados com máquinas (matracas).

Nas terras mais arenosas, ou mesmo as argilosas, que o geraizeiro chama de mais mestiças, ou “frouxas”, as técnicas mudam um pouco. Nesses casos, o primeiro passo não é a destoca, mas sim o processo chamado de “vassorar” a terra. A técnica consiste em uma capina com enxada do mato mais grosso, “por cima”, sem o revolvimento superficial da terra. As raízes da vegetação neste caso continuam sob o solo, pois a lamina da enxada não entra no chão. Depois que o mato seca, passa também pela queimada.

⁵⁰ É o mesmo que limpar em volta. Geralmente antes de uma queimada controlada o terreno é isolado fazendo a limpeza em sua volta.

Usando esta técnica, a área não estaria pronta para receber a semente, pois ainda há uma vegetação rasteira, que será revolvida na “*tomba*” da terra. Se feita com bois e arado (ainda mais comum), o ato é chamado de arar ou tombar, se feito com trator, de gradear. Quando o solo, após a aração, deixa a terra com muitos torrões devido à umidade ainda alta, arrasta-se sobre ela uma madeira chamada de *cepo*. Puxada pela parrelha de bois de forma transversal, o *cepo* vai aplainando o solo e deixando-o mais trabalhável.

A partir dessas técnicas estão preparadas as *terras de Sant’Ana* para o plantio.

As culturas de Sant’Ana são basicamente o feijão de arranque e o milho. Em consórcio, são semeados no mesmo dia. O arroz, plantado cada vez com menor frequência devido a não regularidade das chuvas, é considerado por muitos como uma atividade das “águas”. Se as terras são mais soltas, há preferência em semear o milho “no cabo enxada”, ou seja, as covas/berços abertos de enxada e as sementes colocadas à mão.

Segundo a linguagem usual, o milho é plantado largo, na extensão do cabo da enxada, e o prato de semente dá nos annos bons 10 cargas de colheita. [...] O feijão é semeado em quasi todo o município nas primeiras chuvas, na quaresma e em julho, agosto: ao primeiro se diz – feijão das aguas; ao segundo – feijão de neblinas e ao ultimo – feijão de Sant’Anna. (NEVES, 1908, p. 125 e 155).

Feitos os manejos necessários, após 60 ou 70 dias o feijão é colhido. Na última safra, acompanhei a colheita desde o início de setembro até meados de outubro. No local do feijão, após uma análise da umidade da terra, decide-se pelo plantio do arroz ou não, consorciando assim com o milho que já está no início da frutificação. Após a colheita do milho, retiram-se da área todos os colmos destes, que servirão como alimento para o gado ou serão colocados nas bordas das roças, evitando assim o sombreamento do arroz. Antes das chuvas já é feita uma capina do arroz, que crescerá e terá melhor desenvolvimento e produção com as terras alagadas.

No percurso deste trabalho, conversando com um interlocutor sobre os gerais e seu povo, o mesmo trouxe a importância das roças de Sant’Ana como elemento de diferenciação com o caatingueiro:

[...] O que diferencia o brejo, em razão do que já disse é (a caatinga não tem brejo e não faz roça de Sant'ana) que nós planta duas três vezes no ano. Que tem aquela época que nos planta no lugar plano que pode ser uma vazante e tem a época que nós usa o brejo, por ser um lugar úmido e quando vem junho, julho nos vai pros brejo plantar. (Nelson Souza, Olaria/Pau D'arco, grifos nosso)

A permanente e pesada lida sobre os solos argilosos e pretos, debaixo das neblinas da época, ou dentro das águas na colheita do milho e do arroz, geraram alcunhas pejorativas dos catingueiros para com os geraizeiros.

Entrelaçado a todas estas atividades agrícolas, concentra-se no período de Sant'Ana a maior parte das festas culturais e religiosas da comunidade do Pau D'arco, requerendo de muitos agricultores tempo para a organização.

No mês de junho há as festas de São João, Santo Antônio e São Pedro com suas levantadas de bandeiras, fogueiras, pratos típicos, leilões e quadrilhas. Sant'Ana e São Joaquim são celebrados em julho em homenagem aos avós de Jesus e à conclusão dos plantios. Com as festas de Bom Jesus, em agosto, iniciam-se as romarias à Bom Jesus da Lapa-BA para o “pagamento” das promessas. Em setembro celebra-se São Miguel, aquele que vai apontar, para a sabedoria popular, os rumos do clima para o resto do ano.

A sabedoria popular expressa que os conhecimentos da safra de sant'Ana é fruto de tradições que, como lembra Hobsbawm (2002), recorre a tradições inventadas, definidas como um conjunto de práticas reguladas por regras aceitas de natureza ritual ou simbólica, que inculcam valores e comportamentos pela repetição, criando continuidade em relação ao passado.

São velhas e novas tradições mescladas, inventadas com empréstimos da religião, do folclore, com grande poder simbólico que, segundo Travassos (1997) e Borges (2013), identificam inclinações na existência de uma força interna de cada povo, em que sua personalidade, sua alma se manifesta na história, na língua, nas instituições sociais, valorizando o natural sobre o artificial, criando um conceito antropológico moderno de cultura.

A safra de sant'Ana no Pau D'arco está intimamente ligada a água presente no solo que, ao descer das serras, renovam sua fertilidade. Para Silva (1984), o simbolismo aquático considera a “Água-Mãe” como fonte de todo o nascimento, o

início da criação de vida das crianças que vêm dos mares, fontes ou ribeiras. Como no bendito popular cantado na região, *senhora santana sobe no monte, desce em choro e aí nasce uma fonte*. Essa água é doce e os anjos bebem dela. Daí os louvores e as homenagens a esta senhora. A bondade, a sabedoria e as tradições contidas nos avós, homenageados nesse período, refletem os louvores a avó de Jesus.

2.5 - Levantamento das espécies e variedades relacionadas ao *dicomer* geraizeiro.

As comunidades rurais passam por transformações econômicas, políticas e culturais recentes, mudando seus costumes, tradições e hábitos. A comunidade estudada, por estar localizada no semiárido, com secas regulares nos últimos anos, sofre com perdas contínuas das safras e conseqüentemente da agrobiodiversidade e dos conhecimentos a ela associados.

Dentre as principais espécies cultivadas, como o arroz, o feijão de arranque⁵¹, a mandioca e o milho, observa-se uma diminuição de grande número de variedades nos últimos anos (CHILES, 2017), o que repercute nos hábitos alimentares e práticas culinárias geraizeiras. Por isso, a proposta deste texto é fazer o levantamento da agrobiodiversidade presentes hoje na comunidade do Pau D'arco que estejam relacionadas ao *dicomer* geraizeiro diário. Seria possível estender mais o assunto, descrevendo outras plantas que aparecem raramente no *dicomer* de Pau D'arco mas, pelo tempo disponível para elaboração desta dissertação, não foi o objetivo. Dessa forma, o *dicomer* e a *agrobiodiversidade* serão os dois conceitos relacionados à alimentação que serão explorados neste trabalho.

O conceito de agrobiodiversidade emergiu nos últimos anos em um contexto interdisciplinar de críticas aos impactos negativos provocados pelos sistemas agrícolas convencionais sobre o meio ambiente, tais como: o uso inadequado dos recursos naturais, a destruição da biodiversidade e dos ecossistemas naturais e a desestruturação cultural de populações tradicionais. A conjunção desses fatores

⁵¹ Feijão de arranque, feijão de arranca ou ainda feijão da ranca são os tradicionais feijões da espécie *Phaseolus vulgaris*. Na colheita, a planta deve ser arrancada do chão inteira, por isso feijão de arranque, termo que utilizarei para defini-lo a partir daqui.

provocou um forte processo de erosão genética e cultural em vários países, principalmente nos megadiversos, situados principalmente entre os trópicos do planeta. A preocupação com a erosão genética e cultural passou a alarmar a maioria dos países, acentuando-se a partir da década de 1980, ainda no auge da Revolução Verde (MACHADO, et al, 2008).

Para Santilli (2009), a agrobiodiversidade é resultado da contribuição cultural de povos e comunidades que desenvolvem uma estreita relação com o meio natural e de apropriação dos recursos ambientais e um vasto conjunto de conhecimentos, inovações e práticas relacionadas à conservação e à utilização sustentável da biodiversidade. É a valorização da rica sociobiodiversidade brasileira que agrega também os sistemas socioeconômicos e culturais que geram e constroem a diversidade agrícola, portanto um produto da inventividade e criatividade do homem. Estes saberes, práticas e inovações criados e partilhados pelos geraizeiros e outros povos tradicionais e seu jeito de fazer agricultura reflete na segurança alimentar e nutricional, na inclusão social e os fazem promotores do desenvolvimento local sustentável.

[...] um termo amplo que inclui todos os componentes da biodiversidade que têm relevância para a agricultura e alimentação; inclui todos os componentes da biodiversidade que constituem os agroecossistemas: a variabilidade de animais, plantas e microrganismos, nos níveis genético, de espécies e de ecossistemas, necessários para sustentar as funções-chave dos agroecossistemas, suas estruturas e processos. (STELLA et al., 2006, p. 42).

A agrobiodiversidade agrega os três níveis de complexidade relacionados à biodiversidade (diversidade entre espécies, dentro de espécies e de ecossistemas). Entretanto, as intervenções humanas são também fundamentais para a compreensão da agrobiodiversidade, como as diferentes práticas de manejo dos agroecossistemas, os saberes e os conhecimentos agrícolas tradicionais, relacionados com o uso culinário, em festividades, em cerimônias religiosas, etc. Dessa forma considera-se que agrobiodiversidade é resultado da interação de quatro níveis de complexidade: os sistemas de cultivo; as espécies, variedades e raças; a diversidade humana e a diversidade cultural. Assim considera Santilli (2009, p. 94) que

A agrobiodiversidade é essencialmente um produto da intervenção do homem sobre os ecossistemas: de sua inventividade e criatividade na interação com o meio natural. Os processos culturais, os conhecimentos,

práticas e inovações agrícolas, desenvolvidos e compartilhados pelos agricultores, são um componente-chave da agrobiodiversidade.

Neste trabalho, nos concentraremos sobretudo na diversidade de plantas cultivadas e dos agroecossistemas locais que participam do *dicomer*, mais do que na diversidade de plantas nativas e animais domésticos e de outros componentes da diversidade agrícola como por exemplo das plantas medicinais.

O *dicomer* é um conceito associado à chamada comida do dia-a-dia, presente rotineiramente na vida do geraizeiro. Os alimentos básicos que compõem este *dicomer* ainda saem das roças, hortas, dos quintais e da natureza. As espécies e variedades escolhidas para o plantio de cada safra são influenciadas por esta comida. Com muita resistência, ou falta de opção, algumas famílias recorrem aos mercados externos, mas sempre que possível esses alimentos são adquiridos na própria comunidade. As refeições que compõem o *dicomer*, e que serão abordadas no trabalho, são o café da manhã, o almoço, a merenda e o jantar. Merenda está associada geralmente às misturas presentes no café da tarde.

Recentemente, o governo federal, através do decreto 6040, de 07 de fevereiro de 2007, instituiu a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, reconhecendo o papel que desempenham povos e tradições para o desenvolvimento regional sustentável. Em seu artigo terceiro, definem-se como povos tradicionais:

Grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.

Os geraizeiros, que possuem características peculiares de um sistema de produção e reprodução da vida, se inserem claramente na definição acima. Uma das características do território Geraizeiro é a forte presença da agricultura familiar com suas multifuncionalidades, que é objeto de intenso estudo pelas mais diversas instituições e entidades de ensino e pesquisa, além de tornar-se uma unidade de produção agrícola de forte reconhecimento pelos governos nos últimos anos, o que

pode ser comprovado pelas diversas políticas públicas implantadas em seu favor⁵² como o Programa de Aquisição de Alimentos, por exemplo.

Assim, essa forma de produção agrícola é eleita como protagonista de um desenvolvimento rural sustentável, baseando-se em análises que atribuem à agricultura familiar condições de maior competitividade que a agricultura patronal, no que se refere a capacidade de rendimentos físicos e, notadamente, empregabilidade (VEIGA, 1996).

Ademais, a agricultura familiar torna-se multifuncional quando responde a inúmeras expectativas nos âmbitos sociais, culturais, econômicos e ambientais, sendo diversos os autores que contribuíram com esta visão (ABROMOVAY, 2003, CARNEIRO, 1999, MALUF, 2003). Estes autores propõem uma reflexão sobre a redefinição do papel da agricultura familiar no desenvolvimento sustentável de uma comunidade.

Ainda no artigo terceiro do decreto 6040/2007, mencionado acima, lê-se uma referência para desenvolvimento sustentável, estabelecendo que o conceito abarca o “uso equilibrado dos recursos naturais, voltados para a melhoria da qualidade de vida”. Também a diversidade nos sistemas produtivos agroecológicos relaciona-se com a “pluriatividade” identificada na agricultura familiar, entendida como a articulação de atividades agrícolas e não-agrícolas em sua dinâmica (CARNEIRO, 1999).

A cultura local e a solidariedade são fatores de grande importância no sistema agroalimentar geraizeiro, pois estão vinculadas à produção e ao intercâmbio de conhecimentos sobre o manejo, as variedades adaptadas, e às constantes trocas de sementes entre famílias. Nos agroecossistemas geraizeiros, a prioridade é a soberania alimentar⁵³ e a auto-suficiência (energética, medicinal, hídrica), sendo comercializado o excedente da produção, que varia de acordo com a época do ano,

⁵² Por outro lado houve nos últimos dois anos um verdadeiro desmonte de todas as políticas públicas criadas com cortes drásticos nos recursos destinados à agricultura familiar. O PAA, considerado umas das principais políticas públicas de fortalecimento da agricultura familiar e de enfrentamento da fome e da pobreza no Brasil, será praticamente extinto. Em 2017 contava com orçamento de R\$ 318 milhões e para 2018 R\$ 750 mil, ou seja, representa um corte de 99,8%. Outro retrocesso diz respeito à política de habitação, que sairá dos R\$ 6,9 bilhões em 2017 para R\$ 0,00 em 2018. A política agrária também ficará abandonada. Os recursos para a obtenção de terras para a reforma agrária serão reduzidos drasticamente de R\$ 257 milhões para R\$ 34,2 milhões.(CONTAG, 2017).

⁵³ O conceito de Soberania Alimentar e Segurança Alimentar será aprofundado no capítulo 4.

e nunca ultrapassa a escala local e descentralizada de produção (CARVALHO, 2013).

Para apresentar uma lista de variedades das principais espécies presentes na rotina alimentar da comunidade do Pau D'arco é necessário apontar o que compõe este *dicomer geraizeiro*.

2.5.1 - Café da manhã.

Em geral, os geraizeiros esforçam-se para ter algo que acompanhe o café (bebida). Neste sentido, procuram sempre ter a goma e quando não produzem recorrem às compras, não de “*quilinho*”, mas de sacos que resolvem o “*problema*” da necessidade quase diária do produto, em especial para o preparo de biscoitos (iguaria geraizeira muito apreciada).

A constância da feita de biscoito ocorre, na verdade, pelo menos uma vez por semana, quando a mulher interrompe todos seus afazeres de roça e domésticos para “*biscoitar*”. Neste dia (geralmente sábado), os diversos biscoitos espremidos, chimangos, o fofão⁵⁴ são levados ao forno e para, aproveitar o calor, ainda fazem um bolo. Para a geraizeira o processo de biscoitar, faz “render” o tempo na semana e economiza goma, ao contrário da feita a cada refeição.

Assim, por alguns dias, o café da manhã será acompanhado de “pelo menos uma mistura”, como disse um dos meus interlocutores de pesquisa. A necessidade e esforço dispensado, em oferecer algo no café da manhã são percebidos desde tempos remotos nas famílias que têm crianças. Para muitos adultos, a mistura no café da manhã é dispensada, ao contrário do café da tarde. Muitas vezes consomem a sobra da merenda do dia anterior.

Se não acompanhado de um banquete, com no mínimo duas misturas como observo em algumas casas, o “*café solteiro*, ou *de uma mão só*, ou ainda *com língua*”, não poderá faltar. Para o geraizeiro, tomar e ter o café de manhã é sinal da vida que renasce. “Tomando o cafezinho ali forte, não precisa ter nada não, cê tá pronto pra labuta do dia, que a gente acorda mesmo depois do café” (Zé Rodrigues, Pé da Serra).

⁵⁴ Biscoito espremido, chimangos e fofão são nomes dados a biscoitos tradicionais da região, todos feitos com goma, ovo, óleo e sal.

No mais, o que “vareia”, segundo os geraizeiros, depende do preço e da sazonalidade dos alimentos, como o requeijão, leite, brevidade, queijo, pamonha, bolo de puba, biscoito cozido e assado.

Hoje, muitos entrevistados já dizem consumir também bolachas compradas e leite de caixinha.

2.5.2 - Almoço.

Basicamente, o prato geraizeiro no almoço do dia-a-dia é composto de um feijão, geralmente acompanhado de farinha de mandioca, arroz, uma carne (pode ser um ovo) e uma verdura. O feijão deve ser “*bem temperado*”, com gordura de porco, alho e sal..

Talvez, aos olhos da ideologia do nutricionismo⁵⁵, mencionada por Michel Pollan em seu livro “Em Defesa da Comida” (POLLAN, 2008), a importância desse prato tão simples e sua relação com as transformações da agrobiodiversidade e dos conhecimentos a ela associados seja questionada.

Um levantamento mais minucioso desse *dicomer* nos leva a perguntar: quais e quantas espécies de feijão, arroz e verduras, que estão nos quintais e nas roças, são cultivados para compor esse prato?

Quando falamos de feijão, logo vem à mente o feijão carioca. De fato, o feijão (*Phaseolus vulgaris*) da variedade carioca está presente no *dicomer* geraizeiro, mas não apenas ele. A variedade mais apreciada é o ‘rosinha’, que é também a mais cultivada. O feijão carioca é o segundo mais produzido e consumido na comunidade, e constitui a variedade destinada para venda nos mercados externos, em razão de sua aceitabilidade. Para venda interna na comunidade, o feijão carioca é preterido em relação ao rosinha. Uma terceira variedade de feijão, que tem retornado às mesas geraizeiras, é o roxinho, que tem a mesma aceitação do rosinha.

⁵⁵ Termo cunhado pelo sociólogo australiano Gyorgy Scrinis que critica a concepção reducionista da comida, que de tanta importância que se dá ao conteúdo energético e aos nutrientes presentes nos alimentos, acaba-nos levando a acreditar que não precisamos de alimentos e sim de nutrientes. Para Pollan quando o termo é grafado com *ismo*, sugere não se tratar de um assunto científico e sim de uma ideologia. Se é ideologia fica difícil compreendermos e enxergarmos seus problemas, pelo menos enquanto exerce uma força sobre nossa cultura.

Fotografia 1 – Variedades de Feijão (*Phaseolus vulgaris*) consumidas na comunidade



Fotografia à esquerda (feijão roxinho) e à direita (rosinha). Fonte: arquivo pessoal.

Há poucos anos atrás, a comunidade produzia em torno de 20 variedades de feijão de arranque(aquele que a planta é arrancada inteira do chão). Apesar das mudanças por que passam os sistemas agrícolas locais, conseguimos ainda identificar nos cultivos a presença das variedades chamadas de *jaulinha*, *pintadinho*, *corujinha* e o *bagem preta*. As três variedades citadas anteriormente estão presentes no universo de quase todas as roças e lares. Estes últimos na mão de poucas famílias e eventualmente entram no dicomer, pois são produzidos em menor escala.

Outro universo de feijões que compõe o *dicomer*, embora não de forma rotineira, e reforça o conceito de agrobiodiversidade são os feijões ‘catados’⁵⁶: o *catador* e o de *corda* (*Vigna unguiculata*), a *fava* (*Phaseolus lunatus*) e o *andu* (*Cajanus cajan*), todos apreciadíssimos no Pau D’arco na forma madura. Destes os mais plantados são o andu e o catador. A fava e o feijão de corda são plantados por poucas famílias, mas estas cultivam essas leguminosas por tradição e por “gostar”. São culturas “mais demoradas”, como detalhado no item anterior sobre as atividades da roça.

Das espécies acima, o feijão *catador* é o que possui o maior número de variedades cultivadas no Pau D’arco. Num universo de 15 famílias entrevistadas, foram identificadas nove variedades da leguminosa: *sempre verde*, *manteiga*, *manteigão*, *roxo*, *rajado*, *paraíba*, *corujão*, *comum* e *branco*. A variedade *sempre verde* é a mais plantada dentre as citadas e também a mais apreciada.

⁵⁶ Denominei de catados, pois são mais apreciados quando colhidos ainda verdes na bagem. Daí o termo “catar feijão”. Mas nos gerais somente algumas variedades do *V. Unguiculata* é chamado de catador.

Somente duas favas foram identificadas por nomes: a *alvinha* e a *branca*. Da mesma forma, o andu. Apesar de ser plantado por 14 famílias em um universo de 15 entrevistadas, nenhuma conseguiu identificar os nomes dos andus, apesar de existirem algumas variedades diferentes. De forma genérica dizem que é “o comum, o rajado, o pequeno, o grande, aquele fácil de debulhar”. As favas também são identificadas, como “da comum, da rajada, da misturada, da que não amarga”. Ademais, o feijão de corda é igualmente identificado por “comum” também.

Fotografia 2 – Outros feijões consumidos na comunidade e região



Fotografias 1: Andu seco e verde (*Cajanus cajan*); 2: Feijão-catador maduro (*Vigna unguiculata*) 3: Fava madura e seca (*Phaseolus lunatus*). Fonte: autoria própria.

Esse é o universo das espécies e variedades do feijão presentes na alimentação geraizeira. Para completar o prato há a farinha de mandioca, companheira quase inseparável de todos os feijões.

Branca, lavada ou sem lavar, a farinha é obtida de qualquer mandioca (*Manihot Esculenta Crantz*), ou seja, tanto da mansa (mandioca de mesa) quanto da brava (apenas para farinha).

As variedades mais comuns são: *porto seguro*, *cacau*, *pão da china*, *amarelinha*, *lazã branca*, *paranazinha*, *landim de ouro*, *aipim viturina*, *sutinga de vara*, *olho preto*, *branquinha*, *lazã vermelha*, *varão* e *barrinha*. Em outros tempos, esse número de variedades estava próximo dos 30, de acordo levantamento anterior na comunidade (CHILES, 2017).

Na sequência do levantamento, chega-se ao arroz. A cultura do *Oryza sativa* L. e/ou *Oryza glaberina* perde-se na história da comunidade, importante celeiro do cereal. Hoje, a cultura está restrita a poucas terras aptas, que vêm diminuindo em

razão das constantes secas. A restrita área plantada tem produtividade compensadora. No entanto, como o consumo é alto, grande parte do arroz ingerido nas refeições é adquirida em mercados externos.

Como a produtividade por área é considerada alta, quem conseguiu colher vai optar por vender ou não o excedente. Observando de perto a colheita na safra de março-maio de 2018, é possível apontar três situações. A primeira está relacionada a uma grande produção, que será destinada para venda; a segunda situação está vinculada àqueles agricultores que vendem/ou trocam parte da produção, pois os filhos “não gostam de arroz vermelho” ou afirmam que consumir arroz vermelho com frequência “infara⁵⁷”. E uma terceira situação refere-se aos casos de poucas famílias que consomem apenas produzido na comunidade. Daí se não conseguiram produzir toda o necessário terão de comprar dos que produziram. Deve-se observar que o arroz produzido na comunidade é muito mais caro que aquele proveniente do mercado. Posteriormente, há um relato mais detalhado sobre a forma de preparar o arroz.

Percebi, nos adjutórios colaborativos colhendo arroz, que uma mesma variedade (em uma mesma roça) tem sido chamada pelos agricultores por dois nomes distintos, talvez pela aparência e características muito parecidas. Em 2018, foram colhidas nove variedades das duas espécies de arroz (*Oryza sativa* L. e/ou *Oryza glaberrima*).

O arroz vermelho é de longe, o mais produzido e apreciado no *dicomer geraizeiro*. As variedades mais importantes são o *maroto*, seguido do *capim ou arroz de maio*. Este último recebe este nome pelo fato de sua colheita acontecer sempre no mês de maio, não importa qual mês do ano anterior ele tenha sido plantado. Uma terceira variedade é o *nanico*, de coloração vermelha, que após beneficiado fica quase branco.

O *arroz de sequeiro* é produzido em terras mais secas. De coloração vermelho claro, possui as variedades G1 e G2. O *arroz caxixin* é o mais vermelho de todos e o mais duro, daí ser hoje um dos menos produzidos. Da espécie branca, há o arroz *nanico* e o *branco 101*.

⁵⁷ *Infara* vem do verbo enfarar. O mesmo que: aborrece, desgosta, enjoa, entedia.

Em outros tempos, havia mais variedades brancas, mas foram perdidas, como o amarelão, o chimanguinho, o agulhinha e outros. Essas perdas ocorreram pela diminuição das áreas de cultivo, secas regulares, seleção natural das mais produtivas e mais fáceis de beneficiar e, sobretudo, pela concorrência com o produto mais barato do mercado.

Tabela 7 - Variedades identificadas para as 8 principais espécies cultivadas na comunidade.

Espécie	Nº de famílias que cultivam	Nº de variedades	Nº de famílias que comercializam	Nomes das variedades identificadas
Milho	15	7	-	Sta Helena, Hibra, pé-de-boi, nanico, cateto, bandeirante, palha preta
Feijão	15	8	-	Rosinha, roxinho, jaulinha, carioca, safrinha, bolinha, pintadinho, corujinha,
Arroz	8	8	-	Maroto, caxixin, nanico, capim, sequeiro, G2, branco 101, G1
Mandioca	14	15	-	Porto seguro, lasan branca, amarelinha, pão-da-china, cacau, landim, varão, paranazinha, landim de ouro, olho preto, impim viturina, lasan vermelha, branquinha, barrinha, sutinga de vara
Cana	15	7	-	Uva, goiana, caiana, jaiva, 111, branca, piojota,
Banana	14	8	3	prata, maçã, nanica, prata gigante, cobre, pão-de-mel, d'água, quebra-cacho,
Laranjas	15	11	6	matodente, cravo, comum, sanguinea, pêra rio, celeste, laranja-lima, campista, pêra coroa, Bahia, da terra
Manga	14	6		Palmer, ubá, jardinha, espada, rosa, aden

Fonte: Pesquisa elaborada pelo autor.

Depois do arroz, é preciso mencionar a verdura do *dicomer*. Essa verdura recebe o nome de *cortado*.

Quatro “verduras” comumente roubam a cena: abóbora (*Abroba sp.*), o chuchu (*Sechium edule*), o maxixe (*Cucumis anguria L.*) e a banana (*Musa x paradisíaca L.*) sempre cortadas bem pequenas.

A abóbora e a banana verde (considerada “verdura” na cultura geraizeira) são cozidas, enquanto o chuchu e o maxixe são refogados. O prato preparado com a banana verde é chamado de “picado”. Entra ainda na categoria do *dicomer* a sopa de mandioca. No universo das verduras está presente também o quiabo (*Abelmoschus esculentus*), o dedo/mangarito, que é o rizoma da taioba (*Xanthosoma taioba*), o caxixe (*Lagenaria siceraria*) e a batata-doce (*Ipomea batatas*). Mais raramente encontramos no *dicomer* o maxixe-do-reino (*Cyclanthera pedata L.*) e o mamão verde (*Carica papaya L.*).

Tabela 8 - Relação de pratos considerados típicos pela comunidade

Pratos considerados típicos pela comunidade estudada	
Pratos salgados	Ingredientes
Picado de Banana	Banana Quebra-cacho ou anã verde, carne de sol ou costelinha suína.
Sopa de Dedo	Raízes do mangarito, carne de sol, coentro verde.
Sopa de mandioca	Mandioca e carne de sol
Farofa de Andu	Andu verde, farinha branca, torresmos, carne de porco e linguiça caipira suína.
Feijão Verde	Feijão catador verde, farinha branca, torresmos, carne de porco, linguiça caipira suína, ovos fritos.
Fava verde	Fava verde, carne de porco frita ou cozida.
Frango caipira	Frango caipira
Pirão de Frango caipira	Caldo do frango caipira, Farinha branca, pimenta do reino, cebola e coentro verde, cebola branca ou roxa.
Arroz vermelho de Pilão	Arroz vermelho descascado no pilão.
Molho de ovo	Ovos, tomate, temperos verdes, cebola, pimenta do reino.
Paçoca	Carne de sol frita e pisada no pilão com farinha de mandioca.
Arroz com pequi	Arroz cozido com pequi.

Fonte: Pesquisa e conhecimentos pessoais. Elaboração própria.

Considerarei aqui todas as abóboras e morangas como sendo de uma única espécie da família das cucurbitáceas. É comum escutar de pessoas mais velhas da

comunidade que moranga e abóboras são diferentes⁵⁸. Percebi que no universo das abóboras, com seus muitos formatos, cores, texturas, há uma generalização, uma tendência de diminuição da quantidade dos nomes para diversas abóboras, chamadas de: jacarezinho, de porco, moranga, ouro, kabotian, d'água, coração de boi, comum e melancia. Consumidas cozidas são preferidas verdes, ou “de vez⁵⁹”. Quando o quiabo é produzido ao mesmo tempo da abóbora, os dois são cozidos juntos.

O chuchu cultivado no Pau D'arco apresenta quatro variedades: o verde escuro ou preto grande, o verde escuro ou preto pequeno, o verde claro liso e o verde claro com espinho. Em geral o sabor é o mesmo.

Quatro maxixes foram identificados: *o grande*, *o pequeno*, *o cabeludo* e *o baiano*; após refogados, são mexidos com farinha.

O “picado” de banana verde é feito de duas cultivares de bananas de uma mesma variedade, conhecidas pelos nomes vulgares de *anã* e *quebra-cacho*.

A sopa de mandioca é feita apenas das variedades consideradas mansas. No Pau D'arco, a mais plantada é da variedade *cacau*, muito antiga na comunidade e facilmente identificável, pois apresenta coloração do córtex das raízes rosado. Outras variedades consideradas mansas são a *porto seguro*, a *amarelinha*, *paranazinha*, *barrinha* e *aipim viturina*.

O mangarito apreciadíssimo na alimentação geraizeira é o “dedo” ou os rizomas da taioba. A variedade é única e, na região do Pau D'arco, as folhas não são consumidas. A sopa de dedo é feita com carne de sol ou de porco.

Já o quiabo é feito tanto refogado, quanto cozido ou acompanhado da abóbora. Na maioria das vezes, quando perguntado o nome dos quiabos, os entrevistados(as) dizem não saber, mas durante a observação participante, foi possível identificar ainda o *chifre de veado*, o *de quina* e o *grande*.

O *maxixe-do-reino* ou *maxixola* é preparado refogado, como o chuchu ou o maxixe. Como estes, pertencem à família das cucurbitáceas. Como o *mangarito*, também é de variedade única. Outra cucurbitácea que pertence à lista das verduras

⁵⁸ O autor, mesmo com certos conhecimentos agrônômicos, geraizeiro e apreciador das abóboras nunca conseguir ver ou sentir a diferença.

⁵⁹ Quase maduro. Indica que está perto de amadurecer, mas ainda conserva algo de verde.

consumidas apenas verdes é o *caxixe*. Identificamos três variedades: o *bolinha*, o *casculo* e o *liso*. Há na região outras variedades compridas chamadas de *cabaças d'água* ou *cabaça doce*, mas que inexitem em Pau D'arco.

De acordo com as citações anotadas durante as conversas nos roçados, as variedades de batata-doce cultivadas no Pau D'arco são as seguintes: *branca*, *coração magoado*, *mandioca*, *abóbora*, *roxa* e *amarela*. No *dicomer*, são consumidas fritas ou cozidas.

O mamão verde é considerado “verdura” na cultura do Pau D'arco e é menos consumido no dia-a-dia.

Da lista de “verduras” citadas acima, a maioria pertence à família das cucurbitáceas e são produzidas o ano todo, mas há certa concentração nas águas e nas terras ao lado das casas. Outra época e espaço que utilizamos para produção de verduras e temperos é o outono nos cercados (ao lado das casas) ou nos brejos próximos aos rios. O outono e parte do inverno nos *gerais* são chamados apenas de “tempo do frio”.

No Pau D'arco o domínio do espaço e o trabalho das hortas pertencem ao alho e às cebolas de cabeça. As demais verduras entram nos canteiros apenas por consequências, por gosto, costume, quantidade de esterco e água disponível. A proposta aqui não é a de explorar cada uma dessas verduras como fiz anteriormente para o *dicomer*.

No outono e inverno que nos gerais são o tempo do frio e das secas respectivamente, entra na alimentação geraizeira da comunidade além do coentro verde em abundância, a couve, cebolinha, alface, tomate, cenoura, beterraba, repolho, pimentas, pimentão e pepino. O geraizeiro do Pau D'arco não gosta ou não tem tradição de cultivar rúcula, salsa, espinafres, brócolis e agrião, por exemplo.

A couve das variedades *manteiga* e *roxa* são consumidas apenas refogadas, como o repolho redondo e o coração de boi. As alface preferidas são as cultivares lisa, crespas ou repolhada. As pimentas cultivadas são as *malaguetas*, *de cheiro*, *bode*, *passarinho*, *dedo de moça*, *mesa*, *doce*, *amarela* e *branca*. Os tomates são basicamente três: os *santa cruz (comercial)*, os *cerejas* e o *coração de boi*. Em geral, tomates, pimentão, pepino, cenoura, beterraba, cebola de cabeça, repolho e alfaces são cultivares únicas oriundas de empresas de sementes. O tomate coração de boi,

maxixe, pimentas, alhos, cebolas de cabeças (branca, amarela e vermelha) e couve são oriundos de sementes ou mudas mantidas pelos agricultores.

Até aqui analisamos diversas espécies e suas variedades de plantas relacionadas aos diversos aspectos do *dicomer* do Pau D'arco. Mas, nem só de grãos, cereais e verduras vive o geraizeiro. Para o geraizeiro, o *dicomer* deve ser uma comida “bem temperada”, para trazer “sustança” para aguentar a labuta. O sentido de bem temperado abarca a comida com gordura de porco e caldo de carnes.

Dentre tantas opções de carnes que o mercado oferece o geraizeiro prefere, mesmo com as dificuldades de criação, a carne de porco caipira, o frango caipira e a carne de gado criado na comunidade. Basicamente, são essas três proteínas que estão diariamente no seu prato.

Os porcos são criados com restos de alimentos, frutas e milho; as raças preferidas são: *baé*, *orelha de colher*, *piau*, *virota* (porcos pretos de pelos curtos ou pelados, pequenos, chamados simplesmente de caipiras).

O frango caipira, sem uma raça específica, é a carne mais nobre e, por excelência, o prato oferecido para visitas, camaradas na roça, mulheres de resguardo. Também aprofundo sua importância no *dicomer* no próximo capítulo. Por fim, há a carne bovina, que a população do Pau D'arco chama de carne de gado, seja ela de boi, novilho/as, vacas. É nítido, nas entrevistas e nas observações locais, a preferência pela carne de animais de origem local, abatidos na comunidade. Em tempos mais remotos havia a raça *pé-dura*, hoje não mais pura. Atualmente, dominam o gado mestiço e o nelore.

Dos frutos nativos o mais consumido e apreciado é o pequi. Durante sua safra, entre os meses de dezembro e março, é presença obrigatória nas refeições. Geralmente é cozido junto com o arroz. Além do fruto *in natura*, dele se extrai o óleo de pequi – que é utilizado no preparo de alimentos, como condimento, preparo de molhos e ainda remédios. Outros frutos bastante apreciados e aproveitados são o araticum, a mangaba e o murici, consumidos naturalmente. Também o coquinho-azedo e o maracujá do mato que são utilizados apenas na produção de sucos.

2.5.3 - Merenda.

Como já apontado acima, a merenda é o café da tarde. Recebe este nome pelo fato de estar acompanhado literalmente de uma merenda, ou seja, uma comida. Segundo o sinônimo no dicionário é uma provisão. Daí, provavelmente o fato de muitas vezes a “merenda” ser aquela que é provisionada para o café da tarde ou para presença de uma visita, afinal, esta precisa ser bem recebida. Merenda é um termo muito recorrido para definir o café da tarde levado para a roça, para compensar o trabalho que exige reposição das energias. Merenda é sinônimo de qualquer alimento preparado para consumo imediato, ou seja, ainda quente.

Neste item entram biscoitos fritos de goma, os doces e salgados, que tem durabilidade curta. São estes os mais recorridos para visitas, pois seu preparo é rápido. No universo dos assados, entram os de farinha, escaldados e de mandioca, também de preparo rápido e que em outros tempos eram assados dentro de panelas largas, sobre o fogão a lenha. Nesta técnica, aproveitavam o restante do fogo do preparo do almoço, quando as brasas eram colocadas sobre uma lata e esta sobre a panela. Assim, o calor assava por baixo e por cima. São chamados de biscoitos duros, pois se não consumidos imediatamente ficam literalmente duros.

O leite é um alimento que é mais recorrido no café da tarde do que no da manhã. Pode ocorrer que, se presente o leite e não uma merenda, ele é adoçado com rapadura ou “escaldado⁶⁰” com farinha de mandioca, servindo como um *dicomer* mais substancioso.

No mais, comem a mandioca cozida servida apenas com sal e/ou manteiga e batata doce, pamonha, mingau de milho, milho cozido ou assado, àqueles que “estão à mão”, ou seja, os da época. Eventualmente alguma farofa ou paçoca entra para esta categoria de alimento do café da tarde. Uma dessas farofas que considerada com alimento típico é a molhada, feita da farinha de mandioca umedecida com água e adicionada de ovos fritos, torresmos e restos de carne de porco frita do almoço.

⁶⁰ Significa que o alimento foi preparado em altas temperaturas. No caso do leite, quando ferver é adicionado farinha de mandioca vagorosamente, até formar um creme pouco espesso.

Era mais comum o consumo de abóbora madura com leite e mangarito cozidos, este servido com mel de cana, hoje relegado como *coisa de velho*. No anexo apresento uma relação de pratos pouco recorridos na tradição culinária da comunidade.

Tabela 9 - Principais pratos da "merenda" na comunidade.

Principais "merendas" da comunidade	
Biscoitos e Misturas	Ingredientes
Biscoito de peta (espremido)	Goma, óleo, sal e ovos.
Biscoito Duro	Goma, ovos, sal, leite, mandioca cozida
Biscoito cozido e assado	Goma, gordura suína, açúcar e ovos
Brevidade	Goma, rapadura, ovos e bicarbonato
Bolacha	Goma, farinha de trigo, açúcar, manteiga de vaca e ovos
Biscoito de Farinha	Farinha de mandioca lavada, soro de leite ou coalhada, ovos
Biscoito fofão	Goma, óleo de soja e ovos
Biscoito doce frito	Goma, ovos e açúcar (óleo de soja pra fritar)
Biscoito de sal frito	Goma, ovos e sal (óleo de pequi ou soja pra fritar)
Bolo de Puba	Puba fresca, ovos, leite, manteiga e açúcar
Beiju	Goma umedecida, sal, nata ou manteiga
Farofa de ovo	Ovos fritos, torresmos, sal, restos de carne de porco e farinha branca molhada.
Requeijão	Leite coalhado, manteiga da nata.
Leite adoçado	Leite quente e rapadura
Leite escaldado	Leite quente, rapadura ou açúcar ou sal e farinha de mandioca
Mandioca	Mandioca cozida e manteiga.
Outros eventuais: pamonha, mingau e bolo de milho, mangarito com melado de cana, batata doce, milho assado ou cozido, leite com abóbora.	

Fonte: Conhecimento pessoal.

A presença de merenda na roça e a frequência de um ou dois biscoitos feitos em casas ainda está relacionado ao capricho da mulher, vista como aquela que compete transformar o alimento em comida. No caso, cabe à mulher transformar a goma em biscoitos, pois durante a investigação desta pesquisa, escutei que todos

os homens entrevistados que cozinham o básico, mas nenhum sabe fazer algum biscoito.

2.5.4 - Jantar.

O jantar não apresenta algo de especial, pois repete o mesmo do almoço com alguma variação. Essa repetição não significa necessariamente que o alimento da janta é a sobra do almoço. Haverá sempre uma complementação. Alguns não consomem carne de porco à noite, outros sempre vão fazer o arroz, pois gostam dele “quente” principalmente se for vermelho. A carne não estará necessariamente presente, mas vai ser substituída por um ovo frito.

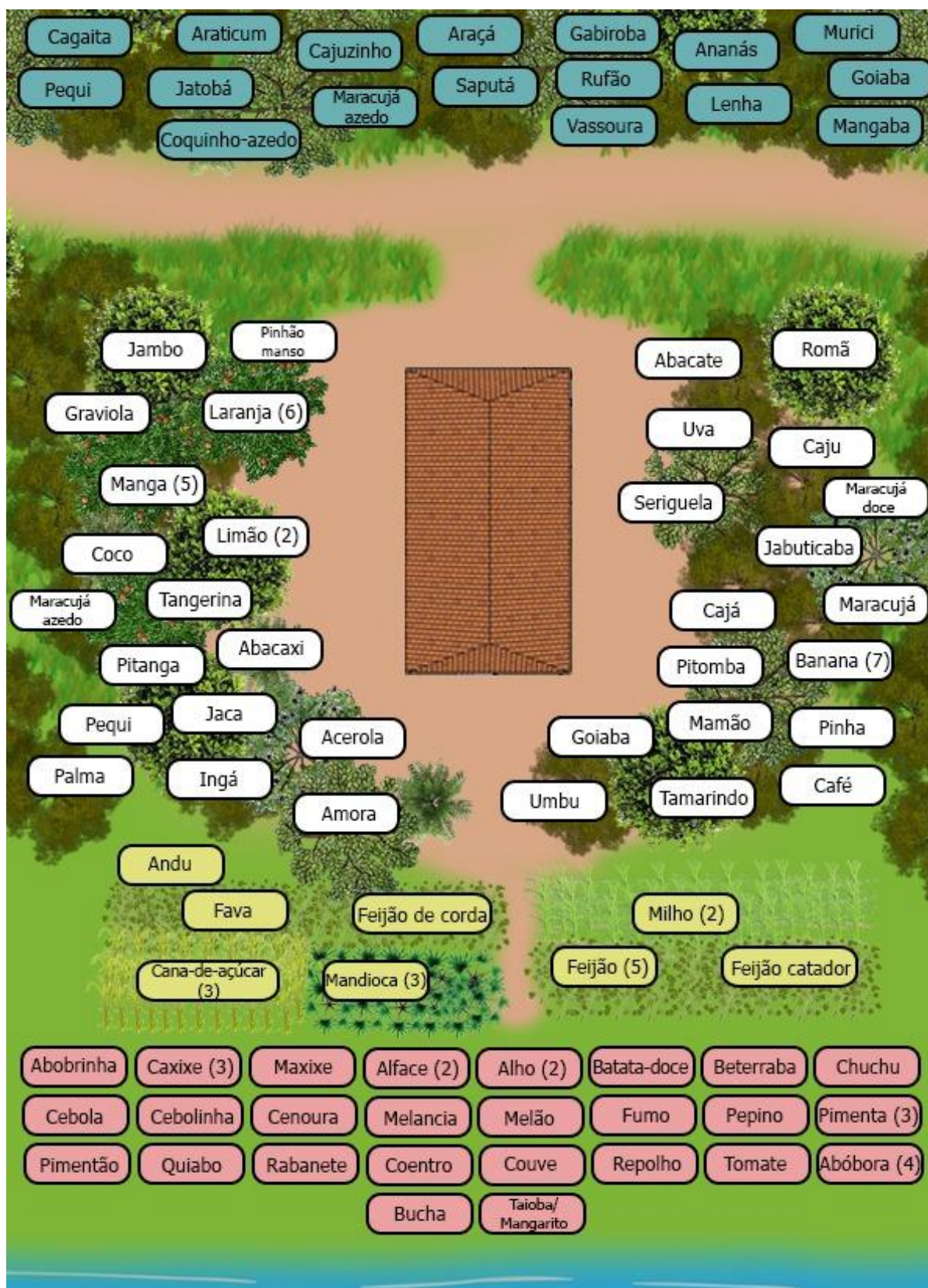
A proposta deste subcapítulo era fazer uma descrição das espécies e suas variedades cultivadas e consumidas na comunidade do Pau D’arco, ou seja, o que conceituamos no início como agrobiodiversidade e suas interfaces. Procuramos fazer o registro das variedades cultivadas e do seu consumo tradicional a partir de alguns exemplos relacionados ao *dicomer*, desde o café da manhã até o jantar.

Para finalizar trago duas imagens ilustrativas dessa agrobiodiversidade identificada na comunidade de Pau D’arco através dos questionários. Por questão de espaço apresento apenas dois desenhos, que são apenas ilustrativos e por não achar necessário as demais. As imagens representam as duas famílias, que denominei de AF1 e AF2, com maior e menor número respectivamente de acesso às plantas cultivadas e nativas. Os nomes das plantas seguidos de números - identificadas entre parênteses, significa a quantidade de variedades daquela espécie. As demais famílias possuem e acessam, entre 38 e 96 variedades de plantas e recursos do agroecossistema local. Para Mazoyer e Roudart (2010) as práticas de manejo, cultivo e seleção de espécies, desenvolvida pelos agricultores ao longo dos últimos 10 mil anos, foram responsáveis pela enorme diversidade de plantas cultivadas e de agroecossistemas.

Para Santilli (2009) não podemos tratar a agrobiodiversidade dissociada dos contextos, processos e práticas culturais e socioeconômicas que a determinam e condicionam. Concluímos dessa forma que a agrobiodiversidade e o *dicomer* tratado neste capítulo é resultado de fatores naturais e culturais, da intervenção e da

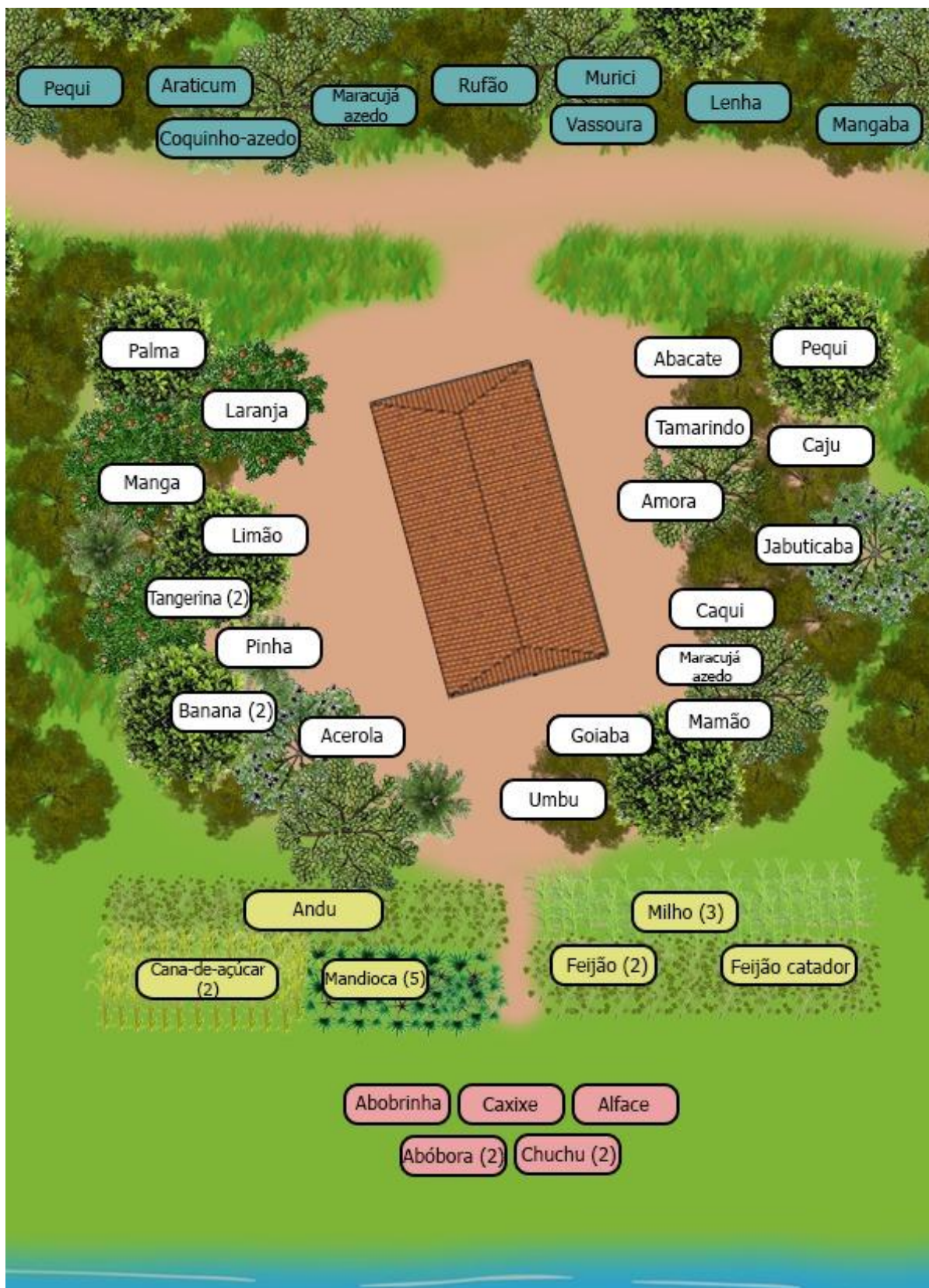
interação do geraizeiro sobre o ecossistema natural (cerrado) e cultivado (suas safras e seus quintais).

Figura 2 - Ilustração genérica do quintal e sua agrobiodiversidade - família AF1



Fonte: Pesquisa de campo Elaboração: Felipe Chiles

Figura 3 - Ilustração genérica do quintal e sua agrobiodiversidade - família AF2



Fonte: Pesquisa de campo Elaboração: Felipe Chiles

3 - PRÁTICAS E RELAÇÕES DE RECIPROCIDADE.

*O Balaio é coisa comum
Que em todo barraco tem
Não custa muito dinheiro
Nem custa fazer também*

*O cipó vive a toa
No mato sem serventia
Mas quando ele se ajunta
É que tem força e valia.*

*Eu quero levar comigo
Pra sempre no coração
A lição que o balaio ensina
Como é forte a união.⁶¹*

Os antagonismos externos, o isolamento nas extensas regiões de Gerais, as relações de parentesco, as organizações sociais, religiosas, econômicas e afetivas, possibilitaram que os geraizeiros desenvolvessem diferentes estratégias produtivas e de sociabilidade, que garantiram sua sobrevivência. Assim, criaram meios de vida marcados por laços coletivos de ajuda mútua, de consciência de unidade, de sociabilidade e de solidariedade nas relações de parentesco e comunitárias.

Para Souza (2017), a reciprocidade é, ao lado da identidade, um definidor de territorialidade que, acessado consciente ou inconscientemente, contribui como animador de laços comunitários. Em comunidades tradicionais, a reciprocidade é fortalecida por outro laço estruturante, que é o de parentesco (SABOURIN, 2011). É por meio da reciprocidade que as famílias e seus núcleos aglutinam a vida social, religiosa, econômica, afetiva e os regimes de uso comum. Também pela reciprocidade, passam as relações de resistência e de luta, intimamente ligadas aos movimentos sociais e religiosos, como mostrado por Souza (2017) em sua pesquisa com comunidades geraizeiras de Rio Pardo de Minas.

Investigando as formas de solidariedade existentes no meio rural do município de Bofete-SP, Antônio Candido em *Os Parceiros do Rio Bonito*(1975) define o bairro “como o agrupamento territorial cujos limites são traçados pela participação dos moradores em trabalhos de ajuda mútua”. Para o mesmo autor, a obrigação

⁶¹ Cantiga popular geraizeira. Fonte: Elmir Pereira. Rio Pardo de Minas

bilateral, seja ela o mutirão, o terno, o auxílio⁶², ou qualquer outra forma de cooperação vicinal são elementos integrantes da sociabilidade. Desta forma, o grupo adquire consciência de unidade e funcionamento. Outro elemento que define essa sociabilidade e os limites do bairro é a vida lúdico-religiosa, em que a participação dos moradores nos festejos religiosos locais acabam por transcender o âmbito familiar de convivência e preservam a sociabilidade e a solidariedade nas relações intergrupais.

A reciprocidade orienta as relações de vida das comunidades geraizeiras, que resistem aos antagonismos, reinventando-se frente às influências externas, tanto na área produtiva, religiosa e cultural. Os inúmeros atos de reciprocidade praticados pelas comunidades tradicionais podem ser estudados e melhor compreendidos através de suas relações estruturantes, que passam pelo plano simbólico, real e imaginário (SABOURIN, em sala de aula, CDS-Unb, 2017).

De forma genérica, no plano simbólico, encontramos as ações de festividades e cultura, bandeiras, danças e santos, que trazem uma relação entre a produção e a religiosidade popular. No plano imaginário encontramos o campo da religiosidade e suas manifestações de “fé”, não importa qual, pois a vida lúdico-religiosa define sociabilidade vicinal doando parte de seu tempo a Deus (CANDIDO, 1975) e fortalece os laços interpessoais (SABOURIN, 2009). Já no plano real encontramos as mais diversas práticas produtivas e utilitárias, como aquelas ligadas aos regimes de usos comuns. No campo da produção, a comunidade do Pau D’arco tem na alimentação sua mais tradicional e emblemática relação de reciprocidade.

Souza (2017), ao analisar os atos de reciprocidade das comunidades de Moreira, Sobrado e Raiz (todas no município de Rio Pardo de Minas), percebe que são comuns e fortes àquelas ligadas à religiosidade, festas, bandeiras e mutirões⁶³. Tais atos não são percebidos com a mesma ênfase na comunidade de Pau D’arco. Praticamente não há mutirão e, das três comunidades religiosas, somente duas levantam bandeiras, mas sem a presença do “roubo”. As bandeiras de santos particulares, os foliões e as rezas tradicionais nas casas caminham para seu fim⁶⁴

⁶² Na cultura caipira estudada por Antônio Candido foi identificada como formas de ajuda mútua.

⁶³ Ver mais sobre o assunto na dissertação de Jonielson Souza (2017).

⁶⁴ Estas simbologias (sempre com muita fartura de alimentos, músicas e benditos) comuns no meio rural marca uma relação entre a produção e a religiosidade popular, mas tem sido deixado de lado

pois são poucas as famílias que ainda rezam aos seus santos pagando promessas e devolvendo dádivas. Interessante o relato mostrado por Souza (2017) sobre os novos atos de reciprocidade surgidos nas comunidades geraizeiras a partir da necessidade de organização de coletivos ligados à resistência as monoculturas e à organização de comunidades para retomada de seus territórios.

É fato que a reciprocidade passa por transformações, mas é fato também que, devido a diversidade e quantidade de comunidades geraizeiras, enquanto um ato deixa de ser praticado numa determinada região/comunidade, o mesmo é mantido em outro extremo do mapa, ou até mesmo na comunidade vizinha.

Vejamos um exemplo comum em todo o Alto Rio Pardo: a fogueira de São João. Trabalhando muitos anos nos movimentos sociais da região, vi um pouco de tudo. Conheci na comunidade de Barra de Areia- município de Indaiabira, o roubo da fogueira e não da bandeira⁶⁵. Presenciei comunidades que não fazem mais a fogueira nem levantam mastros, tanto pela perda da tradição como por “imposição” da igreja católica que tem tomado medidas mais conservadoras, com relação aos atos do catolicismo popular, visto como “profanos”. Também vi comunidade desafiar o padre e ir contra a corrente, “resgatando” a tradição já considerada perdida do “roubo”. Na minha comunidade, era comum no dia de São João as visitas nas casas durante toda a noite, regadas a muita bebida e comida. Essa tradição perdeu-se quase por completo, mas não em comunidades vizinhas. Devido ao dinamismo e organicidade das comunidades, as práticas de dádivas e reciprocidades são variadas com diferenças de tempo e espaço muito frequentes.

Sobre a partilha de alimentos e as festividades tradicionais. Na comunidade de Pau D’arco, os primeiros alimentos colhidos numa determinada roça são partilhados com o outro geraizeiro que ainda não tem ou não terá acesso a esses alimentos, como as primeiras “bages” de feijão catador, o milho verde de sant’ana, o arroz vermelho de pilão, o maxixe, abóbora e até o leite. Estes produtos da roça, fruto do suor do trabalhador e uma diversidade de outros alimentos, como doces,

pelas gerações mais jovens que veem estes atos como coisas de velho. Não é a proposta deste, aprofundar sobre o lado cultural e suas mudanças.

⁶⁵ Ao contrário da bandeira que é mais individual o roubo da fogueira é coletiva. Neste caso um grupo de pessoas combinam de “roubar” a fogueira de alguém da comunidade. Na noite da fogueira (23 de junho), antes do dono colocar fogo, alguém aparece sorrateiramente na casa do escolhido e desmancha a fogueira. No próximo ano durante a mesma noite é revelado a identidade dos ladrões com muita festa, alegria e muita comida.

biscoitos, bolos, animais é que fazem parte da lista de leilões da igreja ou de leilões particulares, que visam arrecadar fundos para ajudar alguma família carente ou com algum doente. Nessa relação de produção e doação, diversidade e partilha percebem-se os níveis de reciprocidade praticados pelas comunidades em suas festividades.

A religiosidade católica é uma característica do povo geraizeiro e marca fortemente sua identidade tradicional. Cada comunidade faz sua festa em torno do santo ou santa padroeira(o), momento que é marcado por uma intensa reciprocidade em seus diversos planos . No plano real ou material, há fartura de alimentos doados e servidos durante as festas. No plano imaginário, há o sagrado, a fé, a doação a Deus, a devolução da vida gratuita marcada de sonhos e esperanças. Por fim, há o plano simbólico, marcado pela musicalidade, pelas danças e ladainhas.

A reciprocidade no plano do imaginário e simbólico dentro do campo da religiosidade tem cada vez menor expressão na comunidade do Pau D'arco, pois se diminui os atos religiosos, as festas de santos, a fé, os atos de solidariedade, conseqüentemente diminui a produção para ser doado, as comidas feitas para os leilões. No plano do real, a comunidade ainda tem boa expressão. Corriqueiramente, nas conversas com os mais velhos, a devoção aos santos, as rezas tradicionais nas casas, as rezas de curas ou para pedir chuva, tornaram-se saudosistas. As poucas intervenções nesse sentido contam com pouca participação dos(as) jovens, tornando-se “coisa de velho”.

No campo do imaginário, em que as festividades estão ligadas as tradições culturais, talvez o maior exemplo de reciprocidade seja os leilões. Fruto do trabalho humano simboliza a fartura e a partilha. Os leilões “dado” a igreja nos dias dos festejos do(a) santo(a) padroeiro(a), ou doados para campanhas de arrecadação de recursos para algum necessitado, é uma relação da reciprocidade com a fé, com as crenças, com o pagamento de uma promessa, com o sentimento de estar “devolvendo ou doando” a Deus o que ele deu: saúde (trabalho) e chuva (produção). Há o dar, o receber e o retribuir.

Os leilões mais comuns nas festas de padroeiros(as) das comunidades são aqueles frutos do trabalho rural como: ovos, doces, verduras, frutas, biscoitos, legumes, frangos vivos ou preparados, rapaduras. Com muitas alegrias, danças,

cantorias, esse campo de expressão de reciprocidade marca certa relação com o real (produção/colheita/fatura) e com o simbólico (religioso/fé). Brito (2013), estudando uma comunidade geraizeira de Rio Pardo de Minas, concluiu que as festividades culturais, sobretudo as religiosas, estão ligadas ao cotidiano das relações e ações da produção e da organização comunitária.

Outra forma de expressão simbólica que situa-se no plano do real e imaginário é a visita organizada de comunidades vizinhas aos festejos do(a) padroeiro(a). Em muitos casos, as caravanas das comunidades do entorno “pagam” a visita por meio da doação de leilões, de instrumentos musicais (quando há foliões) e, em algumas situações, se responsabilizam e assumem a celebração do dia. Assim, rezam, animam e alegram a si mesmos e a festa religiosa da comunidade vizinha. Tenho observado que estas visitas tornaram-se bastante comuns e positivas no Pau D’arco e seu entorno nos últimos anos. Algo semelhante ocorre com os quitutes, os cafés, as bebidas, preparados coletiva ou individualmente para as festas, para “receber bem” os visitantes de outras comunidades, com fatura.

3.1 - Saberes e práticas associadas aos alimentos.

*Gente tem de comer comida que não ofende né?*⁶⁶

Como escrever sobre algo tão familiar, presente rotineiramente na mesa das refeições? Como escrever sobre a necessidade do pires invertido dentro do leite para fazer um doce? Como mostrar e explicar, por meio do papel e da escrita, as técnicas de tirar o óleo do pequi?

Cresci ouvindo dos meus pais e avós sobre a lua boa para derrubar as madeiras, sobre o tempo de plantar, sobre o tempo de colher e sobre a capacidade das pessoas de “*olho ruim*” de matar uma planta, um animal ou de estragar os biscoitos. Para a ciência, tais afirmações são exóticas e sem valor científico, uma vez que não obtidas via intelecto, mas como, disse Da Matta (1978), por via de forças socializadoras. Foi preciso, portanto, nesta seção, tornar-me um estranho

⁶⁶ Trecho de conversa mantida com a geraizeira Maria Senhora, do Pé da Serra-Pau D'arco

para traduzir o que sempre foi familiar em relação aos saberes geraizeiros sobre alimentação.

Como sujeito pesquisador, oriundo da comunidade, tenho o desafio do manejo da subjetividade (HOGGART, 1970), mas também a vantagem de conhecer determinados comportamentos e simbologias dos geraizeiros, seus conhecimentos, saberes e práticas em torno das plantas e dos alimentos.

Como disse Peirano (1995), o estranhamento possibilita o confronto entre teorias, entre teoria e pesquisa, e favorece a reflexão. Da Matta (1978) nos chama a atenção para o fato de que as transformações (seja a do exótico em familiar, ou a do familiar em exótico) não são totais, mas continuam se dando com a presença de resíduos entre um e o outro.

Os geraizeiros desenvolveram, historicamente, diferentes estratégias produtivas para garantirem a sua sobrevivência. A mais evidente é a associação da diversidade de cultivos/espécies (milho, feijão, mandioca, cana, arroz) com a diversidade de variedades (genética) desenvolvidas e adaptadas para uma diversidade de agroambientes (DAYRELL, 1998), e utilizadas em uma diversidade de pratos, hábitos alimentares e modos de fazer. É no aproveitamento dessa agrobiodiversidade e da vegetação nativa, que esse povo busca assegurar a sua autossuficiência.

Câmara Cascudo (1983) mostra que a cultura alimentar do Brasil não é única, pois cada região a *adaptou* às diferentes condições ambientais, migratórias e climáticas. Assim, também podemos dizer sobre a alimentação geraizeira que, localizada numa região do país, desenvolveu-se diversificando e adaptando suas características. As práticas alimentares da comunidade de Pau D'arco são muito próximas daquelas praticadas em outras comunidades geraizeiras, mudando um jeito de fazer aqui, um ingrediente acolá, mas com a mesma presença marcante de frutas típicas do cerrado, com o destaque para o pequi e para os derivados da cana e da mandioca.

Além do feijão de arranque, o catador e o andu na mesa do geraizeiro não podem faltar os doces, o requeijão, a paçoca de carne, as farofas, o frango caipira e as carnes, com ênfase na carne de porco. Reforça esta identidade alimentar o café adoçado com rapadura (ou açúcar), servido com um universo de biscoitos de goma,

talvez o maior símbolo da reciprocidade geraizeira. Nos *gerais*, *fazer* (que é contrário de oferecer) o café para a visita é um gesto de educação e dádiva, e consideram como o melhor que tem a oferecer. Da mesma forma, recusar o café é um sinal de ofensa. (ver no item 3.2 mais sobre a reciprocidade).

O estudo da alimentação perpassa várias áreas do conhecimento. Na abordagem cultural (LÉVI-STRAUSS, 2012), há ênfase nos gostos, hábitos, representações, reciprocidades, identidades e práticas. Há outra abordagem (WOORTMANN, 1978, BRAGA, 2004) cuja ênfase está na interseção entre natureza e cultura, na qual o comer (não apenas biológico) preenche funções simbólicas e sociais.

Anjos (2012), ao estudar a culinária geraizeira, adota a perspectiva de que a tradição da culinária é um dos vínculos mais duradouros que os indivíduos têm com seu lugar de origem. A abordagem do aspecto simbólico da alimentação foi defendida por Damatta (1986), Mintz (2001) e Maciel (2001). Abordando as tradições exclusivas da alimentação geraizeira e seus hábitos, tivemos a contribuição de Anjos (2012) e Dias (2014), realizadas em 'Baixa Grande' e 'Sobrado', comunidades tradicionais do município de Rio Pardo de Minas.

Neste trabalho busca-se apresentar uma gama de simbolismos que os geraizeiros celebram tacitamente ao fazer as roças, preparar a comida, devolver o embornal⁶⁷ para a vizinha, organizar a viagem pra São Paulo e ornamentar um leilão de alimentos para doarem. Ao ser convidado para a mesa do jantar, em um casamento, transmitimos valores culturais, reforçando as relações de parentesco e afetivas, rememorando raízes e cooperando socialmente. Estamos fortalecendo a identidade culturalmente diferenciada e reproduzindo um modo particular de vida e de relação com a natureza (DIEGUES; ARRUDA, 2001).

Portanto, a proposta deste texto é a caracterização das práticas e saberes associados aos alimentos. Existe uma diversidade de conhecimentos e práticas desenvolvidas por comunidades tradicionais geraizeiras ainda não explorada. O aspecto simbólico da alimentação, que enfatiza gostos, hábitos, tradições culinárias, representações, identidades, práticas, ritos e tabus, é o que nos interessa nesta

⁶⁷ Saco pequeno feito de pano, que serve para transportar produtos. Geralmente tinham os nomes dos seus dono/as pintados ou bordados ao lado de desenhos do cotidiano. Atualmente a sacolinha plástica tem ocupado sua função.

seção. Para isso, entendemos que o caminho a ser percorrido é o da interdisciplinaridade, com foco na abordagem cultural.

A comida do Pau D'arco ainda é quase toda produzida na própria comunidade. Interessante que hoje nem todas as famílias produzem de tudo, mas quando precisam, recorrem e dão preferência para o produto comprado na comunidade, que é visto como mais 'natural'. Assim, o arroz, a goma, a farinha, a rapadura e até o feijão, além da carne bovina e suína, são produzidos e comercializados internamente. As escolhas que determinam o consumo alimentar individual, possui influência na esfera coletiva. A comida no Pau D'arco obedece a uma variação seguindo períodos de plantio, colheita e de coleta da produção agrícola e do extrativismo . Brandão (1981) estudou uma comunidade em Mossâmedes-GO e observou estes mesmos padrões de consumo e comportamento na alimentação.

3.1.1 - Saberes e comida.

Para Damatta (1986), a alimentação está envolta pelos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. As práticas alimentares envolvem desde os procedimentos relacionados à preparação do alimento e ao seu consumo propriamente dito, até a subjetividade, a identidade cultural, a condição social e a memória familiar. Ao tratar do assunto, o autor estabelece uma distinção entre comida e alimento: a comida não é apenas uma substância alimentar, mas também um modo, um estilo, um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. Assim, estando à alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos, em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

Na 'feita' do biscoito, poucas são as geraizeiras que durante o ato recebe visitas, pois existe a compreensão de que a visita traz energias ruins das estradas, ou da própria personalidade da visita, o que deixaria o biscoito com aspecto ruim, feio, mole; diz-se que o biscoito nem levanta da forma.

Quando era criança e minhas avós “biscoitavam pra fora” os/as netos/as ajudavam quebrando ovos, tapando o suspiro⁶⁸ do forno, buscando palhas verdes para varrer o forno, ajudando a cozinhar o biscoito cozido e assado (o que mais gostava de fazer). Esse momento era uma diversão, mas também tinha como função ‘trabalhar a guarda’, avisando imediatamente as biscoiteiras da chegada de pessoas de fora. Também tinha a função de avisar a visita de que a avó ou a mãe estavam biscoitando e que, portanto, não seria possível entrar em casa naquele momento. Recomendava-se esperar que os olhos esfriassem, ou que a biscoiteira tivesse uma pequena folga no forno, para atender e dar atenção adequada à visita. Mesmo com tanta recomendação, bastava a presença de certas pessoas que a massa era jogada fora, pois havia o ‘desando’ do biscoito.

Não é fácil para um não geraizeiro, fazer um percurso etnográfico por diversas comunidades geraizeiras, ou mesmo por apenas uma com identidade territorial única, e entender a quantidade e diversidade de biscoitos ditos “esprimidos” ou de “peta”⁶⁹, feitos com os mesmos ingredientes e na mesma quantidade, saírem tão diferentes. Desde pequeno faço essas perguntas para minha mãe, por que o biscoito da avó não é igual o dela, e porque nenhum é igual ao outro, por que o que ela fez na semana passada não ficou igual ao de ontem. Hoje, entendo quando ela diz que era o saber fazer que “vai da biscoiteira”, do tempo, do capricho e dos ovos. Entendo que este saber fazer é influenciado, por muitas variáveis, umas concretas, outras bem subjetivas.

Essas variáveis estão relacionadas às práticas do saber fazer biscoito, que vão desde o sabor até a aparência final, atribuídos pela geraizeira à qualidade, origem, acidez, data de produção e até ao capricho do produtor da goma. Origem e qualidade dos ovos, se caipira ou de granjas (ovo branco). Estrutura do forno, se de barro, lata, com mais ou menos variação de temperatura, direção da boca deste forno, que pode ser mais ou menos exposta às correntes de ar. Origem e qualidade da lenha, que gera mais ou menos poder calorífico. O tempo lá fora e o estado de espírito da biscoiteira.

⁶⁸ Mesmo que chaminé, por onde sai o vapor quente do forno. Como os fornos eram de barro e localizados nos fundos das casas, esta chaminé ou suspiro precisava ser tapada com folhas de mamoneira evitando a entrada de ar frio, que além de esfriar o forno mais rápido, estragariam os biscoitos. Hoje estes fornos foram substituídos por forno de tambores.

⁶⁹ Tipo de biscoito comum em que a massa mole é colocada dentro de um utensílio de pano ou plástico e por um pequeno furo será espremido na forma.

Todas essas variáveis são importantes e influenciam na qualidade final dos biscoitos dos gerais, mas as que mais são levadas em conta são a qualidade e a origem da goma. Como o consumo da goma é alto, é comum as famílias recorrerem às compras. Este processo dá-se somente entre conhecidos ou após recomendação, ou ainda após o teste, onde o produtor dá um pouco da goma para o interessado tirar suas conclusões.

Por traz de uma “boa goma” está o capricho de quem a fez, em que o asseio é levado em conta desde a raspada da mandioca até a secagem da goma. Cada lote do alimento terá maior ou menor acidez, que é atribuída ao tempo que o amido coado ficou dentro d’água esperando o beneficiamento final, e também ao tempo de secagem, se mais ou menos rápido, com a presença de um sol ou de um tempo mais nublado.

Assim, em cada “feita” de goma tem-se aquela mais indicada para biscoitos espremidos, de queijos, fritos ou assados, pois cada “lote” produzirá goma mais doces ou mais acidas, mais finas ou mais grossas, etc. Assim, goma produzida de mandioca mansa ou brava, de terras de alto ou de baixa, colhida nas secas ou no final do inverno, antes ou depois de terem caído as folhas, deste ano ou de anos anteriores, produzirá diversos saberes e diversas práticas no fazer biscoito.

Das casas de farinha geraizeiras saem a goma, a farinha branca, mas não apenas esses produtos. Durante os processos de ‘feita de farinha’ e de ‘tirada de goma’ que podem durar meses durante os períodos mais secos e frios do ano, outros alimentos são produzidos ali. Os mais comuns são os beijus⁷⁰ da massa da mandioca, que serão consumidos com café, leite ou ainda no feijão caldeado. Também é comum a produção de farinha com características bem torradas, que será consumida também com leite ou no feijão. Outros beijus são feitos da goma fresca: os secos, que podem ser guardados para consumo posterior, e os do tipo tapioca, para consumo imediato com manteigas e natas.

A feita de farinha e tirada de goma envolve vizinhos e amigos em adjutórios (ferramenta metodológica explicada na introdução). Na parte da manhã, o dono da mandioca e o dono da casa de farinha arrancam a mandioca. Após o almoço sentam

⁷⁰ Beiju “de massa” é feito a partir da massa da mandioca ralada, integral, ou seja sem a retirada do amido. Depois de prensada ela é novamente ralada, cessada e assado no forno de pedra. Se bem assado tem durabilidade longa.

em uma grande roda envolta do monte e raspam. Após, ela é lavada e cevada/ralada. A partir deste ponto o processo pode tomar dois rumos. Primeiro aquele em que a massa “sem lavar” (integral) é levada para prensa e ali ficará até o dia seguinte. Outro caminho é do “tirada de goma” em que a massa da mandioca ralada será dissolvida em água e coada em sacos finos. Novamente aqui, a massa lavada é levada à prensa. À parte, a goma ou polvilho, após decantado, será levado ao sol para secar. A massa, após sair da prensa vai ser novamente ralada e torrada em fornos de pedra. No primeiro processo é obtido somente a farinha “sem lavar”, no segundo, a farinha de mandioca “lavada” e a goma.

Da mesma forma que os biscoitos, podemos refletir sobre a feita de doces de leite. Nenhum doce de leite nos gerais é igual ao outro. Os doces de leite básicos são feitos apenas com leite da comunidade, açúcar e/ou rapadura. Se feitos, por exemplo, por uma avó, filha ou neta, serão todos diferentes. Há proximidades de sabores e texturas, mas todos se tornam diferentes. Além dos básicos de leite, há nos gerais a adição de uma gama de outras massas que irão incrementar os doces, trazendo novos sabores ou usadas apenas “pra render o leite”, a exemplo da massa de mamão verde cozido, mamão verde ralado, coco, batata-doce e ovos.

Na comunidade de Pau D’arco, o doce de leite é a sobremesa de casamento. É uma prática da família da noiva pedir para senhoras mais experientes fazerem o doce. Assim, o leite, que pode ser de uma única origem, vai ser distribuído entre as “fazedeiras de doce”. No dia da festa, a sobremesa é oferecida após o jantar nas diversas mesas dos convidados. No dia seguinte à festa, entre os muitos comentários, há aqueles sobre qual doce era o mais gostoso. Novamente, diversos saberes e costumes vão trazendo sabores aos doces e afirmando diferentes formas de fazer.

O leite no Pau D’arco tem como principal destino a produção de requeijão. Quando o leite é produzido em menor escala, faz-se queijos frescos, que são utilizados para fazer o tradicional pão de queijo. Ambos alimentos que são consumidos junto com o café, são fonte de renda e de comércio para as famílias dentro da comunidade. Também são os preferidos para presentear os parentes e amigos migrantes quando retornam à comunidade. O requeijão, por ser mais caro e de pouca produção, foi por muito tempo considerado uma iguaria dos ricos. O doce

de requeijão tradicional, é chamado na comunidade de “doce dos sonhos, ou doce de sonho”, pois muitos só o degustava nos sonhos.

Do engenho onde é feita a rapadura, também saem outros alimentos. Podem-se enumerar diversas garapas: a natural fria, a quente (que pode fazer o café), a da reforma (a mais apreciada), a doce e os melados (mais finos e mais grossos). Ainda a puxa (que é o melado em ponto de bala), a batida e a rapadura quente⁷¹. A partir do ponto de mel podem ser feitos diversos tipos de doces, chamados de, aos quais são adicionadas massas frescas de mandioca ralada e prensada, coco ralado e cascas de laranjas da terra.

Maciel (2005) diz que a construção de uma cozinha ou de uma identidade alimentar segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. A cozinha geraizeira está bem alicerçada sobre a mandioca e o milho, proveniente dos nativos americanos, a cana, e suas tecnologias africanas, e o leite da Europa. Seguiu o caminho do sertão com suas diversas e intrigantes paisagens, as condições adversas de clima, as dificuldades de acesso a mercados externos e tecnologias. A cozinha geraizeira também é fruto de um processo histórico cultural e ambiental que a particularizou.

Sobre o milho, diversas são as práticas alimentares em torno de sua cultura (plantio). No entanto, em Pau D’arco essas práticas vêm sofrendo as consequências das mudanças climáticas. Com a diminuição das chuvas regulares e os veranicos a produção do milho caiu drasticamente nos últimos anos, pois são plantados preferencialmente na época das chuvas. Nos gerais este período vai de novembro a março. Em tempos passados, ocorriam verdadeiros mutirões em torno da colheita do milho para a “fazeção” da pamonha. Hoje, quando se fala do milho, há sempre a menção há “*outros tempos*”, a uma tradição que se identifica com o passado.

A pamonha, mas também o mingau, o milho assado em brasas, a polenta, o angu, o beiju de codorna, a pipoca de mialho⁷² são comidas hoje símbolos das mudanças agroalimentares que tem ocorrido, mas também de sentimento e

⁷¹ Todos estes produtos citados são obtidos durante o processo de fabricação da rapadura. Nas diferentes etapas obtêm-se garapas com diferentes teores de açúcar e, portanto com diferentes sabores. A puxa muito apreciado pelas crianças é feita do mel grosso e quente, jogado em água fria.

⁷² Angu é um prato salgado feito do milho verde e consumido misturado com feijão caldeado. O beiju de codorna é um prato doce feito da farinha do milho úmido (quase seco) e a polenta da farinha do milho seco. Mialho é uma variedade de milho pipoca.

pertencimento. As perdas de variedades, facilidade de acesso a outros alimentos mais práticos, secas constantes, dificuldade de produzir são reflexos dessas mudanças. Daí o geraizeiro do Pau D'arco recorre cada vez menos aos milhos verdes para fazer o angu, por exemplo, que será comido com feijão caldeado e frango caipira nos domingos.

Alguns costumes e práticas relacionadas à feita de roças, plantio de verduras e retirada de madeiras envolve as fases da lua. No Pau D'arco ainda é comum o plantio da maniva da mandioca somente na lua nova. As roças de mandioca devem ser formadas, ou seja, plantadas, na primeira lua nova após as primeiras chuvas do ano, quando o solo encontra-se ainda “quente”.

Esse saber geraizeiro fundamenta-se na força que a lua nova exerce sobre as plantas cultivadas na forma de caules, raízes, bulbos ou tubérculos, como a mandioca, batatas, alhos e cebolas. Sabe-se, pela ciência moderna, que durante a lua nova, por exemplo, a Terra, a Lua e o Sol praticamente se alinham, e a atração gravitacional exercida pelos dois últimos astros se soma. Com uma força de atração maior, as correntes marítimas são elevadas e as marés ficam mais altas e mais fortes (MACIEL, 1991, BARBOSA, 2015). Para o conhecimento empírico as energias da lua nova são bastante propícias a todo o tipo de mudanças e renovações: na roça, estimula a nova semente, novas plantas, nova vegetação, novas esperanças. Assim o geraizeiro afirma esperanças de novos tempos, de mudanças.

Complementando o saber que envolve a lua nova no plantio, há aquele conhecimento atribuído à lua minguante nas colheitas. Para os homens e mulheres do sertão, enquanto a lua nova exerce sua força na planta, a lua minguante atua na terra, ou seja, considera-se que a força das plantas é puxada para as raízes, momento bom para a colheita. O alho e a cebola são colhidos “no escuro, se não estraga rápido durante o ano”. Este saber geraizeiro considera a força da terra sobre as raízes, que terão menos água e mais energia.

No caso do alho e cebola existem dois saberes/práticas que envolvem o seu plantio. Um já foi mencionado acima. O outro trata do plantio do alho e da cebola na semana santa, mais especificamente na sexta-feira santa, que atribui a essas plantas o caráter de medicinais. Assim, o alho e cebola branca serão úteis como remédios se forem plantados na sexta-feira santa.

Dentro da categoria de alimentos que ‘ofendem’, ou seja, que podem trazer algum mal para a saúde está, por exemplo, o consumo de carnes de porcos durante o jantar. A carne de porco é considerada muito saudável pelo geraizeiro e por isso muito consumida, perdendo apenas para o frango caipira. Mas há certo receio do seu consumo à noite, pois acredita ser uma carne forte e que pode prejudicar a saúde. Essa prática era mais seguida no passado. Durante a pesquisa, escutei de uma senhora que atualmente os alimentos que ofendem são, sobretudo, aqueles vindos “de fora”. Para ela, “*gente tem de comer comida que não ofende*”, considerada como os alimentos industrializados, cheios de conservantes e os congelados. Sahlins (1979) comprovou que a comestibilidade da carne de boi e de porco, ou o tabu aplicado a carne de cachorro e cavalo nos EUA, não são fatos originados das vantagens biológicas, ecológicas ou econômicas.

A afirmação desta geraizeira remete a teoria de Douglas (1976), quando diz que as proibições do consumo de determinados alimentos não pretendem proteger o organismo biológico, mas objetivam defender o organismo social dos membros de um determinado grupo, fixando identidades ou contrapondo as identidades de outros grupos. Evidencia, segundo a concepção da autora que, associada à aparente racionalidade das regras dietéticas judaicas, por exemplo, encontra-se um complexo sistema simbólico. Essa “proibição” pode ser interpretada hoje, no caso geraizeiro, como a opção política pelo alimento não industrializado, pela defesa do organismo biológico, em que comer comida que ‘não ofende’ é visto como expressão de saúde, mas também como fixação e reforço da identidade alimentar geraizeira em contraponto a uma alimentação industrializada.

Na definição de Lévi-Strauss (2004) o alimento não é só biológico, mas também culturalmente comestível.

Outro alimento que é recomendável moderadamente para quem tem espinhas ou abcessos/furúnculos, ou ainda arranhões/cortes na pele, é o pequi e o seu óleo. O óleo de pequi é utilizado para inflamações e dores musculares, machucaduras e até em casos de fraturas ósseas de humanos e grandes animais, como vacas e cavalos. Tradicionalmente, é usado quente sobre o machucado com sal. Recentemente, a rede global de televisão, em seu programa Globo Repórter,

considerou estes conhecimentos científicos e “descobertos” por pesquisadores da UnB e da USP (Globo Repórter, 02 de março de 2018).

O pequi é, de longe, a fruta mais explorada, recorrida no cerrado como alimento e como fonte de renda. O uso alimentar que se faz do pequi é tanto dele fresco quanto dos seus óleos. Quando consumido junto ao arroz, preferencialmente, cozinha-se menor quantidade, ‘*pra dar gosto*’. Quando se diz que é ‘*pra matar a vontade*’, ele é cozido sozinho em grandes quantidades, utilizando apenas o sal como tempero. O fruto pode ser roído com farinha branca de mandioca. Nos “outros tempos”, o pequi era usado para fazer também sabão, cultura que se perdeu no tempo.

Aos olhos de pessoas “de fora” de uma comunidade geraizeira, a extração do óleo de pequi pode ser considerada como uma arte, um trabalho pesado que exige muito conhecimento tradicional. Para nós, geraizeiro/as, é apenas um trabalho de aproveitamento de uma dádiva que não pode ser dispensada. Com um processo bem rústico, mas bastante eficiente, o/a geraizeiro/a consegue extrair até 1300 ml de óleo de 18 litros do pequi descascado e cozido. Segundo Ferreira et al, (1988) a percentagem deste óleo na polpa é de 61%.

Na época da colheita, que no Pau D’arco vai de dezembro a março, o “panhador” de pequi organiza pequenas fábricas nos arredores da casa, debaixo da cobertura do engenho, debaixo de árvores, na casa de farinha ou em qualquer outro cantinho, e ali monta um fogão de barro e tijolos onde cozinhará o pequi em tachos de cobre, alumínio ou grandes latas de ferro. Além do fogão à lenha terá no espaço uma caixa para água, o cocho⁷³ ou engenhoca⁷⁴ para bater o pequi após resfriado. Com ferramentas rústicas e simples batem o pequi inteiro, cozido e frio até sair um óleo cremoso e firme. Esse processo deve ser feito sempre pela manhã, quando o tempo ainda não esquentou e a água está fria, “*se não, não chega o ponto*”.

A “fritura⁷⁵” do óleo será feita em outro fogão menor, montado no mesmo local, ou no fogão da casa, “*lá na cozinha, longe da labuta do pequi*”. Após, esse óleo é

⁷³ Utensílio feito de tronco de madeira escavado para depósito de algo.

⁷⁴ Pequeno engenho artesanal, feito de madeira e alvenaria.

⁷⁵ Apurar ou fritar o óleo é um processo que ocorre em fogo brando e de forma lenta, quando o óleo em altas temperaturas fica puro e limpo de água e outros resíduos que carregam no processo.

engarrafado e é consumido tanto como condimento, no preparo de pratos e molhos, quanto na medicina popular, para contusões e machucados, como citado acima.

Outra forma de consumir o óleo de pequi é no preparo da comida e de frituras, muito comum no passado e pouco recorrente atualmente. Para tanto, recorriam a “apuração”⁷⁶ do óleo sempre antes de seu uso. Hoje, o “óleo apurado” é mais usado para temperar feijão catador, fava e andu verdes. Na última safra do pequi, considerada grande pela alta produção, a “tirada” de óleo foi feita por quase todas as famílias, pois não houve compradores da fruta suficientes. Dessa forma, a produção do óleo também trouxe uma renda maior. Em levantamento feito na comunidade no final da safra, constatei que cada família tirou em média 80 litros.

Outro produto obtido do pequi, e também símbolo da cultura alimentar geraizeira, é o óleo da amêndoa do pequi. Nos gerais, o endocarpo do pequi (depois de extraído o óleo da polpa) é colocado para secar e passa a ser chamado de castanha. Dela é retirado quando seca a amêndoa (semente). Essa amêndoa é conhecida por “*bala ou castanha de pequi*”. Daí vem à denominação de óleo de castanha utilizada na medicina popular, principalmente como expectorante durante ou depois de gripes e bronquites. Segundo os mais velhos, no tempo “*da pobreza*” essa castanha rica em óleo (aproximadamente 42% segundo Ferreira et al, 1998) servia para temperar arroz e até feijão.

No extrativismo, além do pequi, são muitas as frutas utilizadas como alimentos, todas são consumidas frescas. Por ordem de acesso e consumo, depois do pequi vem o araticum, que tanto é consumido pelo geraizeiro, como é vendido nas feiras locais. Seu consumo dá-se apenas como fruta. O geraizeiro do Pau D’arco não costuma fazer sucos ou doces com esta anonácea.

Depois do araticum vem o maracujá do mato, que é apreciadíssimo em sucos e faz presença também nas feiras. O maracujá e o coquinho azedo são usados para sucos. Ainda são aproveitadas a mangaba e o murici, este último usado em cachaças. Diversas outras frutas são menos consumidas, como a macaúba, a gabioba, o saputá, o rufão, araçás, cagaita, ingá, ananás.

⁷⁶ Apurar é outro processo em que o óleo de pequi (avermelhado) é novamente levado ao fogo em uma panela até perder a cor e cheiro característico e torna-se levemente amarelado.

A comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias e o cerrado, neste caso, com suas muitas frutas, fala sobre os geraizeiros e seus gostos.

(Sobre as frutas do cerrado) cê não plantou, não molhou, não limpô, é só colher. Dado pro Deus, pro nossa mãe terra. Não pode deixar perder, não. besta é que não panha. (José Rodrigues, 82 anos, Pé da Serra/Pau D'arco, grifo nosso).

Conforme Douglas (1976), os hábitos alimentares e os sistemas de classificação estão íntima e funcionalmente ligados à ordem social.

Quando os geraizeiros/as plantam o feijão catador, andu e a fava, ficam imaginando a “primeira cozinhada” daqueles legumes verdes sendo preparados em forma de farofa, servida com carne de porco frita. Quaisquer desses feijões verdes combinam com carne suína e são consumidos inicialmente como iguarias.

Também nas relações sociais da comunidade estes feijões são “dados” para os vizinhos e compadres (Ver próximo item sobre a reciprocidade em torno dos alimentos). Não temos o hábito de comê-los após secos. Quando argumento com os mais velhos por que não se tem tradição de consumi-los secos, dizem que “só comia nos tempos das grandes secas, pra não passar fome”, ou “que não é tradição no gerais”, mas “lá no baxi eles preferem seco”.

O geraizeiro, tal como outros povos, classifica socialmente os alimentos que come, fazendo uma diferenciação entre ‘o que comemos’ e o que ‘os outros (caatingueiros) comem’. *“Nós geraizeiros comemos um tanto de fruta e os caatingueiros só come umbu”*. Os hábitos alimentares de uma comunidade demarcam sua identidade. Aquilo que comemos diz muito sobre quem somos sobre a que cultura vivemos (SILVA, 2000).

A horta configura-se para a geraizeira como o ambiente que congrega a diversidade da alimentação familiar, de onde sairá o sabor das boas comidas, como também o cuidado para com os pequenos animais criados ao redor da casa. As hortas são vistas com “capricho ou desleixo” pela mulher, que dispensa maior ou menor atenção a elas, mas não necessariamente estes ambientes são compreendidos exclusivamente como femininos ou masculinos.

O saber-fazer das hortas, do plantar alhos e cebolas, chocar ovos e criar frangos são práticas no Pau D'arco não mais restritas apenas as mulheres (como eram segundo os mais velhos), pois indicam uma ligação com o auto-abastecimento familiar. Nesse aspecto, a horta e a criação de pequenos animais são protagonistas, pois trazem os primeiros alimentos destinados à cozinha: os temperos, os ovos e o frango caipira, que têm de estar sempre à mão na cultura alimentar geraizeira.

Normalmente, a alimentação diária é denominada no Pau D'arco apenas como de *dicomer*. Diversas são as categorias alimentares atribuídas pelos geraizeiros a suas preparações culinárias. Como apontado por Anjos (2012), ao estudar a Comunidade de Baixa Grande, em Rio Pardo de Minas, existem diferenças em cada tipo de comida. Ela identificou a comida de velório, de festa, de casamento, de romaria, de reisado, de gestação, de final de semana. Mas, como os 'gerais' são muitos, muitas são as práticas que mudam de comunidade para comunidade, marcando assim as diversidades de saberes, conhecimentos e tradições.

Atualmente, as categorias que podemos apontar no Pau D'arco são basicamente as mesmas das de Baixa Grande, o que as diferencia são apenas os ingredientes presentes e a forma de preparo. Nesse contexto, as tradições culinárias vão passando de geração em geração e acabam por englobar os hábitos alimentares, dando a eles um significado. De acordo com Woortmann (1978), por hábitos alimentares entende-se a seleção de alimentos e da comida que compõe uma dieta alimentar.

Hábitos alimentares dependem das condições de acesso ao alimento: a produção de alimentos e a possibilidade de consumir alimentos em função da posição de indivíduos e grupos no processo produtivo. Dependem também da seletividade que varia de cultura a cultura precisamente por ser a alimentação um fenômeno cultural. Hábitos alimentares possuem conteúdos simbólica e cognitivos, relativos a classificações sociais, a percepção do organismo humano e das relações entre este e as substâncias ingeridas. (WOORTMANN, 1978, p.42).

A comida do dia-a-dia é muito básica e considerada simples, pois é 'da rotina'. A mulher geraizeira prepara o seu *dicomer* junto a outras atividades domésticas e, muitas vezes, leva o preparado para as roças, a fim de alimentar os/as filhos/as e o esposo que lá trabalham. Por isso, a comida não pode ser rebuscada e a mulher

torna-se, neste caso, a protagonista do processo decisório referente aos alimentos que irão compor o cardápio alimentar diário da família geraizeira (ANJOS, 2012).

Ao contrario do apontado acima para com o cuidado das hortas e dos pequenos animais, as atividades domésticas, sobretudo relacionadas à cozinha, são de atribuição feminina. Mesmo que os homens saibam cozinhar, como apontado por muitos entrevistados, só fazem isso na ausência da mulher.

Na verdade, a mulher é protagonista de toda a alimentação geraizeira e não apenas no *dicomer*. No Pau D'arco, tenho observado que o homem tem certo protagonismo nas comidas de velório e de casamento. O ser humano tende a ritualizar tudo o que é importante, e com a alimentação não é diferente. O rito determina um momento específico, serve como um determinante para que a rotina diária não seja vivida e sim vivenciada. (VAN GENNEP, 1978 apud, ANJOS 2012).

No *dicomer* da semana estará sempre presente o feijão e o arroz, “casal deixado por Deus”, uma carne e alguma verdura da época. Como já apontado em outras passagens deste trabalho, no *tempo das águas*, há presença de algumas verduras verdes de quintal. De abril até setembro entram no cardápio as verduras das hortas, como as folhosas e outros tubérculos, frutos e rizomas. Para variar o cardápio, há acréscimo ou substituição de verduras. Na falta de carne, matam um frango (que não chamam de carne) ou fazem um molho de ovo⁷⁷ ou fritam “pelo menos um ovo”.

O *dicomer* do domingo geralmente é mais requintado. A chance do frango caipira com pirão ser o protagonista da refeição é enorme. Durante a pesquisa, o frango caipira foi considerado como comida de domingo, junto com o macarrão. Para Dona Laura, do Angiquinho/Pau D'arco, o macarrão e a maionese são “novidades” e, portanto, são mais preparadas no domingo. Para ela, domingo é dia de novidade, com grande chance de receber visitas. Também pode entrar na refeição uma carne assada no forno, lombo recheado e ainda algum doce. Domingo é dia também de suco natural, mas ultimamente está presente em muitas casas o refrigerante. Como já apontado anteriormente, o feijão catador, o andu e a fava verde são acompanhados de carne de porco no domingo.

⁷⁷ Prato feito de ovos cozidos, cheiro verde, torresmos, tomate e pimenta do reino.

A comida de roça destinada para os trabalhadores é basicamente o dicomer, mas ela deve ser mais bem temperada. Como já apontei na seção sobre a descrição dos alimentos, este tempero significa uma comida mais rica em gordura de porco e temperos, ou seja, uma comida que “dá mais sustança”. Quando está presente na roça algum moço, ou camarada⁷⁸, a comida precisa ter uma carne, e o frango é a primeira opção. O camarada deve ser tratado bem, “se não ele não esforça na roça e não volta outro dia”. Assim, ‘o moço’ no gerais recebe o mesmo tratamento de uma visita.

A comida de velório no Pau D’arco não difere muito do dicomer, mas ela vai ter como protagonista a carne de porco e de gado, principalmente esta última, não pode faltar, seja em velórios de pessoas pobres ou não. Ao contrario do observado por Anjos (2012) para a comunidade de Baixa Grande, no Pau D’arco são servidas carnes, feijão, arroz, macarrão e, dependendo da disponibilidade, até verduras da época. As carnes são geralmente de animais abatidos da própria casa do falecido ou de algum vizinho. Essa carne é muito fresca, pois imeditamente após o abate do animal ele é destrinchado, a carne cortada, temperada e cozida. Durante todo o velório é servida cachaça e café forte, principalmente à noite. Muitos apreciadores costumam tomar rapé feito de fumo e remédios naturais nas rodas de conversa ou ao redor da fogueira. Afinal, como disse Riobaldo de Guimarães Rosa: *no sertão, até enterro simples é festa* (ROSA, 2001, p. 74).

Os casamentos são marcados por uma comida mais elaborada, que demora dias para sua organização, ou meses, pois é preciso engordar um boi ou uma vaca, porcos e criar muitos frangos. Quando não é possível preparar a comida na propriedade, é preciso comprar. Já acompanhei casos do pai ‘ir embora para São Paulo’ para ganhar dinheiro para gastar no casamento da filha. Ao contrário da carne de velório, o gado e os porcos são mortos dias antes, pois as carnes precisam “enxugar”. Os temperos são mais bem elaborados. As melhores carnes do gado são direcionadas para a produção de lombos (carne recheada), e partes da carne de porco para a produção de linguças. Então, serve-se feijão em farofa, arroz,

⁷⁸ Moço no Pau D’arco é o mesmo que camarada ou trabalhador. Aquele que está vendendo, ou trocando, ou ainda fazendo um adjutório para uma família.

macarrão⁷⁹, alguma verdura, salada e as carnes. Para acompanhar, alguma bebida alcoólica como a cachaça ou o cortezano, paratudo⁸⁰, algum vinho e refrigerante. Por fim, é servido o doce.

A comunidade mantém algumas tradições muito antigas na forma como serve os convidados nas festas de casamento, que observo não serem mais seguidas em outras comunidades, como apontou também Anjos (2012) para Baixa Grande. No Pau D'arco, diversas mesas são colocadas alinhadas no terreiro da casa, formando uma única mesa comprida. Sobre elas são colocados vasos de flores, a farinha em montículos, os pratos virados e os copos. Duas cadeiras ornamentadas serão destinadas aos noivos. Os demais convidados sentarão em bancos. Os primeiros convidados para o jantar são os/as companheiros/as dos noivos, que são aqueles que foram até a igreja ou cartório na cidade. Depois de sentados na grande mesa, chegam os serventes, que perguntam a cada convidado se aceita determinado prato que está sendo servido.

Após esta primeira mesa exclusiva, vão se formando novas à medida que os demais presentes serão convidados para sentarem-se. Não é de bom agrado nem recomendável sentar sem ser convidado/a. Fato que comentam é que nas primeiras mesas chegam os melhores pratos, como a linguiça, o frango caipira e o lombo recheado, pois são produzidos em menor quantidade e acabam antes de todos os convidados jantarem. Em cada mesa, outros ajudantes recolhem os pratos sujos e disponibilizam outros.

Nos últimos anos, tenho observado que a primeira mesa está sendo destinada as crianças. O poder de recepção e o número de amigos/as da família da noiva é medido pela quantidade de pratos servidos e pelo número de mesas, respectivamente. Após o jantar na mesa, continuam a servir na cozinha apenas carne com farinha para os demais convidados que foram pra festa já jantados ou que chegaram atrasados. Durante a madrugada é servido café com biscoitos.

⁷⁹ Ninguém durante esta pesquisa soube informar quando o macarrão começou a ser consumido no Pau D'arco. Geralmente consome ele passado (após cozido e escorrido a água) em gordura de porco, temperos e colorau.

⁸⁰ Cortezano é uma bebida a base de vinho e ervas aromáticas. O paratudo é a base de álcool e raízes amargas. As duas são industrializadas e compradas em qualquer estabelecimento comercial da região.

Outras categorias de comida identificadas na comunidade e ricas em saberes no seu preparo são aquelas destinadas às viagens longas, a comida de resguardo e os leilões.

A comida de romaria ou de viagem é marcada pela simbologia da paçoca de carne. Até hoje é tradição, por exemplo, nas viagens para a cidade de Bom Jesus da Lapa, na Bahia. Como as viagens eram longas e imprevisíveis, era preciso recorrer a um prato que não estragasse facilmente. Basicamente a paçoca é feita com carne de sol bem frita, pisada em pilão ou batida no liquidificador, com farinha de mandioca.

Também com a farinha branca é preparado o pirão de frango caipira destinado às mulheres de resguardo⁸¹. Logo após a mulher saber que está grávida, ela começa a chocar galinhas sobre ovos, e os pintos nascidos serão criados para o seu consumo no período. O pirão é considerado uma comida fraca, mas nutritiva se feita com frangos jovens. Frangos mais velhos, que já começaram a cantar, não são destinados para o pirão. Para incrementar o sabor deste prato, é adicionada cebola branca (não pode a roxa nem a vermelha).

Ademais, temos os leilões (ver item 3.3.5 sobre leilões) e uma categoria de alimentos a ele relacionados, que levam em conta a reciprocidade, as dádivas e a solidariedade, para com Deus e para com as pessoas mais carentes. Marcel Mauss (2003), em seu estudo sobre o sistema de troca e de prestações, observou que a alimentação assume caráter de dádiva, possibilitando dessa forma o próprio convívio social, e que os homens são motivados a criarem sistemas complexos e codificados de trocas e de prestações entre parentes, amigos e até inimigos.

Para Mauss (2003), a dádiva é a própria lógica da organização da vida social, sendo irreduzível à razão utilitária e econômica. Ela possui uma tripla relação entre dar, receber, retribuir, que foge aos interesses contratuais e às obrigações legais. Assim, as relações de solidariedade entre as famílias se afirmam através do compartilhamento de alimentos. As comunidades geraizeira fazem leilões em duas ocasiões. A primeira é nas quermesses religiosas na comunidade católica e a segunda quando precisam arrecadar algum recurso para cuidar da saúde de algum

⁸¹ O resguardo nos gerais é sinônimo unicamente do repouso da mulher após o nascimento do/a filha/o. Em outras comunidades tradicionais como algumas indígenas, resguardo estende-se para diversas outras precauções e cautelas tomadas por homens e mulheres ao longo da vida (Informação oral da colega de mestrado do MESPT, Creuza Krahô).

membro da comunidade, ou seja, para alguma beneficência. Estes leilões baseados na venda com arrecadação imediata do recurso, são geralmente alimentos frescos, como verduras e frutas dos quintais, ou preparados como assados, doces, biscoitos.

Por fim, mas não menos importante, é o saber dos geraizeiros com a terra. Terra que está estabelecida na natureza e nas roças, nas crenças e práticas. Para Diegues e Arruda, (2001) os povos tradicionais tem, ao longo do tempo, reproduzido um modo particular de vida e de relação com a natureza. A relação homem/natureza, como aponta Damatta (1987), é rica em sistemas simbólicos e códigos sociais, e os geraizeiros fazem referência a esta relação com muito respeito, pois sabem seu valor. Particularmente, tenho observado com muita proximidade esta questão, pois muito escutei durante este trabalho sobre a importância da terra como provedora de alimentos, que dá a vida ao homem e que este deve saber usá-la com sabedoria.

Em diversos depoimentos, o geraizeiro aponta a terra como 'mãe'. Destaco aqui dois relatos:.

(A terra)significa muita coisa né, porque ela é nossa mãe. Do mesmo jeito que tem o pai que nos protege, tem a mãe. Gente planta, o que precisa nela... Gente planta arroz, gente colhe, gente planta feijão, gente colhe, milho, cebola, alho, coentro, colhe tudo que a gente plantar, abobreiras, melanciairas, colhe... então ela produz tudo. (Maria Senhora, Pé da Serra/Pau D'arco, grifo nosso).

É uma mãe, você planta, cria agente encima dela plantando de tudo e colhendo, é uma despensa, uma coisa assim, tudo sai dela; o que temos aqui é saído dai. É uma mãe de todos, e igual nossa mãe gente tem de respeitar (Zé Carlos, 52 anos, Periperi/Pau D'arco).

Abordei aqui algumas questões relacionadas aos saberes, práticas e identidades sociais/culturais relacionadas à alimentação geraizeira, considerando que essas se constituem em espaços privilegiados para apreender determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se veem reconhecidos.

Os hábitos, costumes e saberes em volta da alimentação devem ser vistos como um ponto que define a identidade coletiva de uma comunidade, pois a alimentação é parte integrante e fundamental para qualquer grupo social. Se por um lado, a alimentação mantém as pessoas vivas, por outro, expressa vínculos

estabelecidos entre essas e grupos sociais, e destes com o meio ambiente onde vivem.

3.2 - “*Balain vai, balaim vem*”: Alimentação e os atos de reciprocidade.

Diversas famílias do Pau D’arco, quando perguntadas sobre o que é ser geraizeiro(a), recorrem com frequência a fartura como elemento fundamental de suas respostas para a questão da construção da identidade pessoal e coletiva. Quando questionei uma senhora sobre o porquê do termo fartura, a sua resposta veio imediatamente: “*aqui no gerais todo dia tem coisa na roça, quando cê não tem, ocê ganha* (Lena, Pe-da-Serra, Pau D’arco).

Entre famílias e vizinhos, a reciprocidade em torno dos alimentos é tida como uma norma, e sua quebra não é vista com bons olhos. É comum entre os vizinhos, sejam eles pertencentes ao mesmo núcleo familiar ou não, “darem” biscoitos, carne de porco e toucinho, feijão-verde, verduras, leite, requeijão, milho verde, alface, pamonha, arroz de pilão. “Dar” significa “receber ou ser retribuído” quando o receptor também colher ou produzir algo. Em diálogo com uma senhora do Pau D’arco sobre alimentação como dádiva ela afirmou:

Graças a Deus hoje eu faço (requeijão) e divido com o povo. Hoje Deus me deu e eu divido com os doentes. Eu já sofri⁸² e preciso reconhecer isso...(reciprocidade). Naquela época a gente nem sabia o que era isso de requeijão, leite...(Maria Senhora, Pé-da-Serra, Pau D’arco, grifo nosso)

A reciprocidade em volta da carne de porco, tema estudado por Candido (1975) em Bofete-SP é tida pelos geraizeiros como uma das maiores ações de “consideração” pelo outro. Conversando sobre este ato, é unanime escutar que a carne de porco ganhada é muito mais saborosa que as outras. Alguns arriscam dizer que quando “dão” carne para o vizinho, estão na verdade devolvendo o que este emprestou outro dia. Antônio Candido (1975) estudou esse ato com mais profundidade e sua relação com a carência de proteína tão comum na época.

⁸²Durante final dos anos 80 e década de 90, essa senhora cuidou do pai sobre uma cama e posteriormente da mãe. Frequentemente ganhava leite (que era raro) para alimentá-los. Mais de 20 anos após o fato, ainda reconhece a dádiva.

Trata-se de uma relação que também passa por transformações na comunidade. Devido as constantes secas, o milho deixou de ser cultivado por muitos(as), e aqueles(as) que ainda o produzem colhem pouco, o que é insuficiente para a criação de porcos ao longo de um ano. Como alternativa, muitos agricultores têm recorrido à compra de milho oriundo do agronegócio. A criação de porcos, que faz parte da história do geraizeiro, tem sido inviável em razão do seu alto custo e muitos têm deixado de criar os animais. Com isso, há uma quebra no ato. “Se não tenho carne de porco para dar, vou deixando de receber”. Para Simmel (Apud Sabourin, 2000), a ação recíproca é a influência que cada um exerce sobre o outro. As relações são compostas ao mesmo tempo por pontes que unem os indivíduos e por forças que os separam.

A dádiva do alimento entre os geraizeiros talvez seja seu maior ato de reciprocidade e de sociabilidade. O frango caipira é por excelência o prato de visita, mas no Pau D’arco ele está também presente na marmita do camarada/moço⁸³ como dádiva. A visita ou o camarada recebe em seu prato os pedaços mais nobres do frango. É regra tácita numa família geraizeira: havendo moço na roça ou uma visita “os de casa” comem os pedaços menos nobres.

Nos adjutórios que propus, percebia que na minha marmita sempre estavam os melhores pedaços do frango. Tratando bem o camarada na roça, ou recebendo bem as visitas, provavelmente quando chegar sua vez de ser visita ou camarada, seu anfitrião retribuirá nos mesmos termos.

No momento em que escrevo este texto sobre reciprocidade (fim de janeiro 2018), nossa roça de feijão catador está iniciando sua produção. As primeiras “bages” (vagens) maduras foram “catadas” e dadas para minha avó, tios(as), e outros vizinhos(as) e amigos(as). É tradição quem tem uma roça do feijão catador ou iniciar a colheita primeiro que os demais dar uma “cozinha⁸⁴” para os mais próximos. Se a roça estiver produzindo bem, a pessoa que já ganhou o produto uma vez, pode ser convidada a ir pessoalmente à roça e fazer outras colheitas.

Algo semelhante ocorre com o milho verde, principalmente os da safra de sant’ana. Há sempre a partilha de algumas espigas, “*pra fazer um mingau*”, ou de

⁸³ Camarada ou moço é o trabalhador rural que está vendendo ou trocando seu dia de serviço, ou ainda dando um adjutório para uma determinada família.

⁸⁴ Mesmo que quantidade. O suficiente para cozinhar/preparar uma vez.

uma quantidade maior para a produção de pamonhas. Geralmente, ocorre do receptor no ato de ganhar os milhos, devolver imediatamente a dádiva oferecendo, caso tenha, leite ou manteiga de vaca, ingredientes básicos do mingau e da pamonha respectivamente. Não é uma troca, pois como apontou Mauss (1924) 2003, p. 263), dádiva é o ato, a relação humana que está acima do valor material da prestação, lhe conferindo valor moral.

Na última safra do milho de sant'Ana, ganhamos um saco de espigas de uma família para fazermos pamonha. Os mesmos sabem que não temos roças de sant'ana e, portanto, não temos milho verde. Não tínhamos nada no momento para retribuir. Alguns dias após, ganhei da mesma família algumas espigas de milho para fazer beiju de codorna (um beiju tradicional geraizeiro, assado sobre uma pedra). Poucos dias após, devolvi o embornal da família (que tinha vindo com o milho) cheio de uvas, pois estava no período de colheita da fruta. Como já apontado por Mauss, a contraprestação não é necessariamente imediata, e o respeito do intervalo justo entre dádivas é a arte de viver em sociedade. Temple e Chabal, citado por Sabourin (2008, p. 30) argumentam que:

[...] o prazo indica pelo menos que recusamos encontrar equivalentes imediatos que fariam as dádivas se parecerem com trocas. Significa, portanto, provavelmente mais: que o importante não é substituir uma coisa por outra, mas situar os doadores face a face...Imediata ou alternada, a simetria das dádivas desenha as fronteiras de uma comunidade de ser, julgada superior à comunidade dos indivíduos, uma comunidade de referencia para todos, onde cada um se reconhece mutuamente como mais humano.

O conceito de reciprocidade positiva afirmado por autores como Mauss, Temple e Chabal, Sabourin e outros autores, torna as comunidades geraizeiras, exemplos de dádivas recíprocas. No Pau D'arco, as práticas adotadas não são nomeadas como alteridade, ou reciprocidade. Os agricultores e agricultoras, homens e mulheres, sabem o que é ser geraizeiro pelo catingueiro e não chamam isso de alteridade. Sabem devolver/retribuir o embornal com algo dentro. Não chamam isso de dádiva, mas de *balain vai, balain vem*, expressão muito usada na comunidade, com um forte e reconhecido significado.

Dependendo da tonalidade, da pontuação, de como é falada na frase, a expressão pode significar algo positivo ou negativo em torno da reciprocidade. *Balain* é um balaio pequeno, artefato feito de cipó trançado e que era muito utilizado

nas atividades domésticas e rurais para guardar alimentos, colheitas, servir biscoitos nas festas e rezas.

Se o balaio (embornal, picuá⁸⁵, saco, sacolinha), foi enviado para casa do vizinho, amigo, ou outrem qualquer da comunidade, espera-se que ele retorne. É um ritual de ida e volta na mesma direção, e que impõe a comunidade o respeito a uma regra ou uma obrigação tácita, que permite manter uma relação de “consideração” entre os geraizeiro/as.

Como já apontado, dentro desse “balain” vai uma abóbora, feijão-verde, andu, chuchu, carne-de-porco, farinha, biscoitos. Mas, o mais importante, é que vai também um sentimento. O alimento (ou objeto em alguns casos) é apenas um bem material que o/a receptor/a pode também ter na sua casa, mas que recebe com muito afeto, pois sabe do valor sentimental envolvido: a coisa dada/recebida, traz algo do doador.

Se coisas são dadas e retribuídas, é porque se dão e se retribuem “respeitos” – podemos dizer igualmente, “cortesias”. Mas é também porque as pessoas se dão ao dar, e, se as pessoas se dão, é porque se “devem” – elas e seus bens – aos outros (MAUSS, 2003, p. 263)

Mauss (apud SABOURIN, 2008) diferencia essas dádivas de presentes, bens e símbolos da troca utilitarista. Para o autor, não são os indivíduos e sim as coletividades que mantêm obrigações de prestações recíprocas mediante os grupos familiares e comunitários. *“Em primeiro lugar, não são indivíduos, são coletividades que se obrigam mutuamente. Nessas prestações existem misturas entre almas e coisas”*, entre riquezas materiais e espirituais.

Ademais, o que eles trocam não são exclusivamente bens, riquezas, bens moveis e imóveis, coisas úteis economicamente. São antes de tudo, amabilidades, banquetes [...] trata-se, no fundo, de misturas. Misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas (MAUSS, 2003 p. 212)

O alimento geraizeiro partilhado com os vizinhos(as), familiares, compadres/comadres, ou com a igreja, é um ato social de sua tradição. Mesmo que seja pouco, o fato é que o alimento como objeto de partilha tem pouca importância.

⁸⁵ O mesmo que embornal, sacola de pano. A utilização do termo ainda é comum no Pau D’arco.

Para a tradição, o que vale é ação do doador, (CHABAL, 2005, *in* SABOURIN, 2015).

No Pau D'arco, essa ação do doador está na consideração pelo outro. Na minha vivência na comunidade, muitas vezes tentei recusar uma dádiva, por saber das condições financeiras da família, mas é algo difícil. Recusar um “presente” de uma família, mesmo que seja apenas um ovo, é uma ofensa. Outro exemplo típico e comum ocorre com o café. O grande símbolo de recepção do Pau D'arco está no café feito para a visita. Não oferecer, ou não aceitar o café (passado na hora), é uma ofensa para a visita ou família.

3.3 - A Reciprocidade no Manejo de Recursos Comuns.

Destaco a seguir alguns atos de reciprocidade praticados na comunidade de Pau D'arco ligados à produção e a alimentação. Antes descreverei alguns atos ligados aos bens comuns, como o extrativismo de frutos, a partilha de sementes e o cuidado com as nascentes, intimamente ligados à alimentação.

3.3.1 - As sementes.

A dádiva em torno das sementes tem passado por transformações não apenas na comunidade deste estudo, mas em toda a região, fato que observei na última década trabalhando no Norte de Minas. De certa forma, essas mudanças foram patrocinadas pelas frequentes doações de sementes melhoradas pelo governo e pelas perdas causadas pelas secas. Apesar das transformações, percebe-se entre os agricultores do Pau D'arco certa manutenção do ato de doação de sementes. Esta prática ocorre com frequência sobre variedades que estão diminuindo ou se perdendo na região; quando alguém tem uma determinada semente, que o outro perdeu. Nas ações de auxílio no plantio das roças das águas, acompanhei muita partilha de sementes por parte daqueles que tinham uma certa quantidade guardada para aqueles que haviam perdido.

Há também a semente “*arrumada*”. Nesta relação, o doador disponibiliza sua semente sabendo que a mesma será multiplicada e devolvida. Com a abertura de uma nova área (depois de muitos anos de descanso sem roças) no quintal de minha

família para o plantio de maniva e feijão catador na safra das águas, meu pai acabou por recorrer a doadores. Dois amigos “arrumaram” as manivas da mandioca e outros dois as sementes de feijão catador. Essa dádiva em torno da semente não ocorre na mesma intensidade como antigamente, mas ainda existe.

Frente às rápidas transformações que sofrem as comunidades tradicionais, em especial relacionadas ao processo de erosão genética, ainda vejo os moradores do Pau D’arco partilharem as manivas para quem deseja plantar e um pouco de semente. As sementes de abóboras, caxixes, maxixes e muitas outras verduras estão sempre sendo “arrumadas”, principalmente entre as mulheres.

3.3.2 - O extrativismo.

O extrativismo de frutos do cerrado nos Gerais do norte de Minas, sobretudo no território do Alto Rio Pardo, ocorre de forma livre, pois não existe o limite das cercas para sua coleta, mesmo que a área pertença a um fazendeiro ou a um pequeno proprietário. Na tabela 10 a seguir podemos ver o ciclo de cada fruta e outros acessos do extrativismo, como por exemplo, as madeiras nobres, e onde ocorre na paisagem da comunidade cada fruta e madeira.

Além do pequi, podemos listar também o extrativismo de murici, araticum, mangaba, maracujá-do-mato e coquinho azedo. No Pau D’arco, a colheita do pequi e de outros frutos é uma prática bastante forte e antiga, vinculada ao compartilhamento de um “bem dado por Deus”, mas com regras tácitas. É livre e permitido a “panha” do fruto no chão. Acompanhando a extração de óleo do pequi, e conversando sobre o assunto com uma família, a senhor José Rodrigues (Pé da serra-Pau D’arco III) disse o seguinte:

Piqui é de todo mundo. Deus deu pra todos. Quem chegar acha. Um panha e vai embora, outro chega e também acha. Cai pra todo mundo. Não tem dono, proque ninguém plantô, ninguém limpô, ninguém molhô. Só não panha os preguiçoso. Uma coisa que Deus dá é de todo mundo. Num pode é deixar perder...(José Rodrigues, Pé da Serra-Pau D’arco)

Caídas, as frutas são de todos(as), e “*quem chegar primeiro é o dono(a)*”. Se houver a retirada do fruto na árvore, e o “tirador” for visto praticando o ato, o mesmo é punido moralmente na comunidade, pois não houve responsabilidade. A entrada

em qualquer propriedade é permitida, mas não para apanhar os frutos do quintal do outro. O limite da coleta de frutos na propriedade e no quintal alheio possui como já mencionado, regras tácitas. Não existe uma cerca visível entre os pequizeiros da propriedade e do quintal, mas existem limites marcados pela confiança, pelo respeito e consciência com os bens de usos comum. Essas mesmas regras são válidas para o araticum, outra fruta do cerrado que no Pau D'arco é aproveitada economicamente. Também se aplicam ao coquinho azedo, murici e mangaba, pouco valorizados como fonte de renda.

Esse entendimento quanto aos bens de uso comum é aplicado ainda para o caso da lenha, utilizada diariamente na cozinha geraizeira. Quem não tinha lenha, geralmente pedia ou avisava ao proprietário que iria pegar alguma em sua propriedade. Era raro receber uma proibição.

Influenciada pela atividade de carvoejamento do eucalipto na região (Bhetonico, 1997), a vegetação nativa sofreu uma grande perda nos anos 90. Parte das famílias manteve por certo tempo pequenos fornos de produção de carvão vegetal para obter alguma renda. Com isso, houve uma diminuição na disponibilidade de lenha e o fim e/ou a redução da liberdade de sua coleta ou da doação. A concessão da retirada gratuita dá-se entre núcleos familiares ou entre aqueles com laços de amizade.

Tabela 10 – Tabela do ciclo de produção, conhecimento e manejo do sistema extrativista.

Conhecimento, uso e manejo do sistema extrativista.												
Meses	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Quintal/ Tabuleiro/chapadas	Pequi											Pequi
Tabuleiro/chapada/Morro		Murici										
Quintal/Tabuleiro			Araticum			Maracujá-do-mato						
Morro/chapadas										Mangaba		
Quintal/Tabuleiro								Coquinho-azedo				
Morros	Veludo, mussambé											
Carrasco					Madeiras nobres (braúna, pau d'óleo, jataí-peba, jacarandá, jatobá-da-folha-miúda, cedro.							

Fonte: Pesquisa de campo, conhecimentos pessoais.

3.3.3 - As fontes/nascentes de água.

O cuidar das nascentes e do seu entorno tem sido uma responsabilidade muito recentemente assumida por famílias geraizeiras e/ou por comunidades que a utilizam como fonte de abastecimento. Em decorrência das mudanças climáticas, das dificuldades de abastecimento e de acesso à água, a gestão hídrica tem tornado uma responsabilidade coletiva, assumida por muitas associações locais. Nos últimos anos, observam-se diversas frentes de embate e de defesa do território e dos seus recursos naturais (SOUZA, 2017; OLIVEIRA, 2017)

No presente, as duas associações do Pau D'arco⁸⁶ têm como principal pauta a gestão coletiva de suas águas. Com o avançar das constantes secas nos últimos anos, o cuidado com as poucas águas da comunidade⁸⁷ passou a ser assunto de todo(a)s. Essa reciprocidade na gestão coletiva das águas é um ato muito recente para a comunidade de Pau D'arco, pois até pouco tempo, cada família tinha sua fonte particular de abastecimento.

3.3.4 - A visita/passeio.

O simples ato de uma pessoa ou família fazer uma visita na casa de outrem, torna implícita a sua retribuição. Visita nos gerais se paga com visita. Aqui cabe um exemplo bem simples: Sr. Antônio e/ou sua família fizeram uma visita/passeio a casa e família de Joaquim. Na despedida o Sr. Antônio volta-se para o anfitrião e pergunta: “Quando o sr. vai pagar a visita?”. Ali, selam uma data e compromisso, e o seu não cumprimento é tratado como um desrespeito.

Para o geraizeiro/a é uma honra receber a visita de um/a amigo/a, ou dos compadrios, ou ainda de desconhecidos. Maior ainda é honra de poder ‘pagá-la’ (retribuí-la). Nesta mesma visita, ou em outra “visitinha rápida”, é comum dar algo às pessoas: biscoitos, rapadura, frango, ovos, abóbora, feijão, verduras, goma, uma planta ornamental (entre mulheres), o que tiver no momento.

⁸⁶ Em cada município há uma associação. No Pau D'arco de Montezuma existe a AAGRIFAP – associação dos agricultores familiares do Pau D'arco e no Retiro tem a Associação comunitária do Pau D'arco.

⁸⁷ Do lado de Montezuma há duas lagoas (a do Lôdo e a da Bananeira) que abastecem a comunidade e parte da população do lado do Retiro. O rio da Água Santa por sua vez abastece quase toda a comunidade do lado do Retiro. Outras fontes menores e de acesso a poucas famílias é o Córrego da Serra, do Côco e do Angiquinho.

Diz-se que na cultura geraizeira *não se entra numa casa e sai de mãos vazias*. Observa-se esta ação tanto entre as famílias mais tradicionais, quanto entre as mais necessitadas economicamente, que tiram, muitas vezes, o alimento "da boca" para retribuir o outro pela amizade. A honra e o prestígio de receber uma visita deve ser retribuída com um bem, geralmente alimentos, que são dados e recebidos com sentimento.

3.3.5 - Leilões comunitários.

Outra relação entre reciprocidade e alimentos está contida nos leilões doados à igreja da comunidade, ou em benefício de um necessitado. Como já apontado anteriormente, das três comunidades católicas do Pau D'arco, somente duas têm realizado festas dos padroeiros com leilões.

Observo que o que predomina são alimentos locais, aqueles da produção de cada família, tais como verduras da época, farinha, goma, feijão, rapadura, ovos, doces caseiros, frangos vivos ou cozidos, frutas, biscoitos, bolos.

Fora desse universo, tem sido comum a presença de frangos assados e refrigerantes, além do pudim de leite condensado, que tem marcado presença quase certa nos últimos dois anos. O alimento, a espiritualidade, a organização e a diversão envolta dos leilões são marcados por atos de reciprocidade. Para o geraizeiro, dar um produto de sua roça, fonte do seu trabalho, mesmo que seja pouco, feio, ou o último alimento da produção, não tem uma função ou obrigação para com ninguém específico, nem mesmo para com a igreja, mas sim para com Deus.

Esta seção buscou apresentar casos de reciprocidade e as dádivas neles envolvidas do Pau D'arco, que revelam formas bem desenvolvidas de cooperação entre famílias e entre comunidades geraizeiras. A importância dos meios de vida como fator dinâmico, tanto da sociedade, quanto da solidariedade decorrente das necessidades humanas, se estabelece entre as pessoas e a natureza, unificados pelo trabalho consciente (CÂNDIDO, 1975. Pág. 11).

A consciência de grupo, a sociabilidade e, sobretudo, as ações regidas por regras tácitas do "dar/receber/partilhar/retribuir", marcam a identidade do geraizeiro.

Essa organização social e econômica das comunidades geraizeiras transgridem a lógica capitalista, pois, como escreveu Mauss (2003), são dídivas e contradídivas polarizadas pelo prestígio e pela honra. Para Cândido (1975), esses mínimos de vida e sociabilidade proporcionam e conservam a formação “autárquica dos agrupamentos rurais de cultura caipira”. As sociedades se caracterizam pela natureza das necessidades de seus grupos, e pelos recursos de que dispõem para satisfazê-las, tornando-se produtoras e fontes de uma outra economia humana, como apontado por Dominique (1998), a economia do não lucro e da não acumulação.

A cultura da dídiva e da reciprocidade questionam intensamente o individualismo e consumismo contemporâneos, em especial nos grandes centros urbanos. A cultura, sociabilidade e organização agroalimentar geraizeira, assim como a transmissão das regras tácitas envolvendo as dídivas, ainda são características marcantes dessas comunidades tradicionais, preservadas através da partilha, da memória e das tradições orais.

4 - MUDANÇAS E TRANSFORMAÇÕES.

O presente capítulo tem como objetivo central identificar as recentes influências e transformações do sistema agroalimentar e suas repercussões na garantia da segurança alimentar e nutricional da comunidade do Pau D'arco. Várias são as abordagens sobre tais transformações, como a crise econômica, da ciência, da democracia representativa, crise ambiental e outras. Estas crises mundiais recentes revelam uma vulnerabilidade do sistema agroalimentar em sua missão de oferecer alimentos em quantidade e qualidade necessárias para a população mundial (Moruzzi-Marques, 2010), além de não reconhecer diversos sistemas agrícolas tradicionais como promotores de um desenvolvimento sustentável.

O Cerrado é uma formação do tipo savana tropical, com extensão original de cerca de 2 milhões de km², correspondente a 23,9% do Brasil em sua região central. As populações que viveram e vivem neste bioma (cerca de 30 milhões) são diversas e desenvolveram, historicamente, estratégias de manejo da biodiversidade. Atualmente, o Cerrado é considerado um *hotspot* global (MYERS, 2000), em razão da alta biodiversidade que abriga, mas também por estar fortemente ameaçado por frentes diversas de degradação ambiental. Ao lado da diversidade biológica, a diversidade sociocultural do Cerrado - da qual a cultura geraizeira é um testemunho - se encontra igualmente em risco.

De fato, o bioma do Cerrado é o mais ameaçado pelas frentes do agronegócio de larga escala no país, com 66% de sua área já desmatada (BENSUNSAN, 2015) - com destaque para os monocultivos de soja, cana-de-açúcar e eucalipto. Tais frentes promovem mudanças profundas nas paisagens locais, afetando populações tradicionais e camponesas. Conflitos territoriais, disputas pelos recursos naturais, migrações, crescimento demográfico, frentes de desmatamento, políticas públicas para o 'desenvolvimento' e para a 'conservação' estão associados a significativas mudanças para os povos tradicionais, entre eles os Geraizeiros, cuja resistência como habitantes históricos das paisagens em disputa é paradigmática frente os setores do grande capital (NOGUEIRA, 2009).

Esses fatores têm efeitos diretos sobre os sistemas agroalimentares tradicionais, produtivos e de uso dos recursos, passíveis de tendências à

homogeneização das espécies cultivadas e das técnicas agrícolas, dependência maior do mercado, relações acentuadas com a cidade, uniformização dos modelos e gostos alimentícios (NOGUEIRA, 2009). Essas mudanças devem ser motivo de preocupação, uma vez que podem tornar-se mecanismos de erosão dos conhecimentos, práticas alimentares e das espécies que fazem a riqueza da região e participam do manejo da diversidade biológica e cultural.

Estudos sobre sistemas agroalimentares de populações tradicionais no Cerrado podem contribuir para a salvaguarda de práticas e conhecimentos associados ao alimento, ampliando o domínio da ciência sobre o assunto, mas, sobretudo gerando benefícios diretos para as comunidades de origem desses sistemas, na medida em que eles são documentados e valorizados.

Essa visão se opõe à perspectiva homogeneizadora da diversidade alimentar preconizada pelo modelo agrícola dominante e suas repercussões como concentração de terra, êxodo rural, uso de tecnologias que agridem o meio ambiente e erosão genética dos cultivos. A segurança alimentar e nutricional de povos e populações estão intrinsicamente relacionada ao solo, à água e aos recursos genéticos, que constituem pilares de sustentação da agricultura e da produção de alimento no mundo.

Por isso, o presente trabalho pretende descrever como ocorrem as transformações e mudanças nos sistemas alimentares da comunidade geraizeira do Pau D'arco, na produção e na mesa. A intenção é de que a pesquisa auxilie no entendimento dos fatores que impactam na segurança alimentar da comunidade e a preservação da sua agrobiodiversidade. Para isso, foram estabelecidos desenvolver o tema a partir de duas seções: os fatores de influencia destas transformações e suas repercussões na segurança alimentar e nutricional.

4.1 - Fatores e influências no sistema agroalimentar geraizeiro do Pau D'arco: um panorama de mudanças e suas repercussões na segurança alimentar e nutricional da comunidade.

A relação entre alimentação e políticas públicas no Brasil tem como marco a década de 1930, com o início de uma política de enfrentamento da questão da fome

e da desnutrição a partir da instituição do salário mínimo. Ela aparece na sequência de uma fase de transformação do tema alimentação em novo campo de saber, uma disciplina científica denominada primeiramente de nutrologia e, posteriormente, de nutrição, fortemente marcada pelo saber médico e bioquímico. Não é de se estranhar que, inicialmente, grande parte dos estudos sobre o tema localizava-se nas escolas médicas. Entre os pioneiros pode-se citar o médico Josué de Castro, que transformou o tema alimentação em assunto de interesse de Estado, participou ativamente de organismos internacionais dedicados a questão da alimentação e esteve na linha de frente das iniciativas da política brasileira de alimentação por pelo menos três décadas (BARROS; TARTAGLIA, 2003, apud CHAIBUB et al, 2017).

Sobretudo a partir da década de 1980, novos atores sociais entraram em cena, contribuindo para a construção de visões e debates sobre a Segurança Alimentar e Nutricional mais plurais e inclusivos. Um bom exemplo refere-se à mobilização da sociedade brasileira nas décadas de 1980 e 1990, que trouxe à tona a reivindicação de diversos segmentos sociais por direitos humanos civis, políticos, sociais, culturais e intelectuais.

Herdeira desse processo, a Constituição Federal de 1988 instituiu uma ideia de nação que não é mais suficientemente representada por práticas e valores hegemônicos, mas plural, internamente diversificada e socialmente heterogênea. As repercussões de tal parâmetro constitucional são significativas do ponto de vista da formulação e implementação de instrumentos legais e institucionais: o Estado brasileiro vê-se demandado a ampliar seus programas e políticas, de modo a legitimar e a promover a inclusão dos segmentos sociais não dominantes. Desse novo contexto político surgem importantes questões associadas à diversidade e à desigualdade, ao universalismo e à inserção e valorização de marcos culturais étnicos e populares nas representações oficiais da nação.

Embora discursos e práticas prescritivas em alimentação e nutrição ainda sejam amplamente presentes, elas passam a conviver de forma mais explícita e problemática desde a década de 1980 com povos com histórias e regimes culturais diferentes daqueles prescritos.

Tais questões trazem desafios significativos para os planos teórico e prático. Do ponto de vista teórico, surgem interrogantes quanto à interpretação e

operacionalização dos princípios da universalidade e da igualdade, pressupostos políticos fundantes do projeto moderno; do ponto de vista prático, os paradigmas de negociação e elaboração das regulações e institucionalidades contemporâneas locais e nacionais torna-se cada vez mais complexo.

O art. 3º da Lei nº 11.346/2006 (Lei que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN) estabelece que a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável.

Essa definição, de caráter amplo, é reafirmada nas diretrizes e objetivos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2012/2015 (PLANSAN), da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), além de outros instrumentos institucionais dos poderes públicos federal, estaduais e municipais.

Cabe destacar, em primeiro lugar, que esse conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) adotado pelo Estado brasileiro a partir de 2006, explicitou a *diversidade cultural* como um de seus elementos constituintes, incluindo diferentes universos alimentares como alvo da responsabilidade governamental. Ao privilegiar tal perspectiva, a lei abre-se aos sentidos simbólicos atribuídos aos sistemas agrícolas e alimentares, aos artefatos, saberes e práticas a eles vinculados como marcadores de identidade e diferença. Como consequência, os valores localmente atribuídos devem ser necessariamente considerados e respeitados pelas políticas ao lado de parâmetros intelectualmente construídos, conferindo legitimidade ao conhecimento local.

Além disso, o conceito de SAN traz a questão da diversidade cultural associada à da *sustentabilidade socioambiental*, o que se expressa, entre outros, na atenção à biodiversidade e à interface dos ecossistemas com a produção humana, com o trabalho e o conhecimento.

As implicações sociais desses dois parâmetros são muito importantes, uma vez que pelo menos dois temas de políticas públicas os perpassam. O primeiro,

mais geral, diz respeito à proteção dos conhecimentos e formas de expressão tradicionais, assim como dos direitos culturais e intelectuais a eles associados. O outro, que influi diretamente no campo da alimentação e nutrição, e particularmente da Política Nacional de SAN, trata da proteção da diversidade cultural associada à alimentação, da biodiversidade e dos sistemas produtivos locais como fatores essenciais para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional.

Apesar de existirem diversos estudos importantes realizados no âmbito da elaboração de indicadores sociais de SAN e da formulação, implementação, avaliação e monitoramento das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no Brasil, ainda são em menor número aqueles dedicados a caracterizar o sistema agroalimentar de povos e comunidades tradicionais, especialmente dos Geraizeiros – seus saberes, práticas e estratégias produtivas locais; sua forma de alimentar-se; suas dinâmicas sociais de produção e vida cultural (CHAIBUB, CHILES, NOGUEIRA & PAULINO, 2017)

Utilizando como referencial empírico o sistema produtivo e alimentar Geraizeiro da Comunidade do Pau D’Arco, esta seção trará uma contribuição para a reflexão sobre as mudanças e transformações que tem ocorrido na alimentação e os efeitos na SAN dessa comunidade a partir das seguintes dimensões: mudanças ambientais, perda de variedades, e o alimento “de dentro” e o “de fora”: tradição e industrialização em debate.

4.1.1 - Mudanças ambientais.

Uma das mais marcantes manifestações da crise alimentar para as comunidades rurais que ainda produzem grande parte de seus alimentos é com certeza aquela gerada pela crise ambiental, com relevância para as mudanças climáticas e hídricas, facilmente percebidas pelos agricultores tradicionais.

Como a maioria das comunidades do território do Alto Rio Pardo, Pau D’arco tem suas áreas agricultáveis pequenas, localizadas próximas aos rios, veredas e córregos, manejados por mais de seis séculos, segundo a história oral local. A comunidade observou nos anos 1990 perda de grandes áreas vizinhas do Cerrado para a atividade do carvão, influenciado pela cultura do carvoejamento do eucalipto

na região, mas não teve suas áreas envoltas impactadas diretamente pela monocultura do eucalipto, ao contrário de muitas outras da bacia do Alto Rio Pardo.

Os geraizeiros desenvolveram, historicamente, diferentes estratégias produtivas para garantirem a sua sobrevivência. A mais evidente é a associação da diversidade de cultivos/espécies (milho, feijão, mandioca, cana, arroz) com a diversidade de variedades (genética) desenvolvidas e adaptadas para uma diversidade de agroambientes, e utilizadas em outra diversidade de pratos e hábitos alimentares. É no aproveitamento dessa agrobiodiversidade e vegetação nativa que esse povo busca assegurar a sua autossuficiência numa região que sempre passou por períodos prolongados de secas, falta de chuvas em meio às safras com solos profundos e arenosos.

A má distribuição das águas e das chuvas no semiárido brasileiro sempre foi um grande desafio. Com sete a oito meses de seca por ano, esta região é marcada não apenas pela crise hídrica, mas pelas contradições e exclusões sociais. Com isso muitos agricultores optam por sair dessas regiões, quando não definitivamente, pelo menos durante o período da seca, elevando em muito os índices de migração da região. Anteriormente já relatei sobre esta migração tão influente na economia e na história da região e da comunidade estudada, como também sobre as secas históricas na região do Alto Rio Pardo identificada por Antonino Neves (1908).

Farta são as referências geográficas e dados governamentais que dizem que em Montezuma e Retiro a média pluviométrica é de 810 mm por ano. Sua concentração ocorre dos meses de novembro a março no tempo das águas. Em outros tempos começava ainda em setembro com a “chuva de rama”, como era denominada a primeira, e que trazia além da água para fazer brotar as primeiras ramas, a esperança do sertanejo para novos tempos. De maio a setembro as chuvas são mínimas e este período é denominado de tempo das secas.

As secas que tem afetado a região com bastante intensidade na última década já era um fato corriqueiro nos séculos passados e bem citado pela literatura e oralmente pela população. São comuns as lembranças dos mais velhos da famosa “seca de 39” (1939), e os relatos da seca de 1889. Esta última foi quem “troux” da Bahia meu bisavô (Francisco Dias Borborema) Neves (1908, p. 95) descreve este fato com bastante acurácia:

As grandes secas são um fenômeno por assim dizer natural, repetindo-se decenalmente, acompanhadas de penúria, havendo secas menores de 2 em 2 anos ou de 3 em 3 anos. Num decênio se contam ordinariamente uma crise forte dois anos de chuvas escassas. Todavia, é bom dizer-se que se acanhando todo o território desse município no lado oriental da Serra Geral os efeitos da estiagem ali são menos rudes e deletérios que nas terras que ficam no poente. Nas “crises” passadas, Rio Pardo, oásis no meio do sahará sertanejo, foi antes o refugio de centenaes de pessoas vindo das regiões acremente assoladas.

Infelizmente, não temos dados históricos confiáveis de precipitações pluviométricas para Montezuma e Retiro capazes de respaldar maiores detalhes nesta seção que trata das mudanças climáticas. Não há no Alto Rio Pardo uma estação meteorológica.

Um esforço tem sido feito pelos técnicos da Emater que trabalharam no município na última década em coletar informações de pluviômetros particulares para criar um arquivo histórico. Os dados históricos de chuvas e temperaturas para as cidades do Alto Rio Pardo são calculados através de um processo matemático para análise comparativa como a interpolação, que é um cálculo que estima alguma variável, através da distância e altitude de outros municípios, com base em dados das estações meteorológicas de Espinosa-MG, Monte Azul-MG, região da serra geral e Vitória da Conquista-BA.

Na tabela abaixo com dados das chuvas dos últimos 11 anos de Montezuma vemos a média anual de 632,22 mm ficou abaixo da média histórica que é de 810 milímetros. Em cinco anos houve precipitação acima dos 700 mm, sendo que apenas no ano de 2010/2011 a chuva ultrapassou a média histórica. Os veranicos que são as secas no meio da safra das águas e que trazem os maiores prejuízos e efeitos negativos para a agricultura ocorrem no mês de janeiro de 2010, dezembro de 2013, janeiro de 2014, dezembro e fevereiro de 2016 e janeiro de 2017. As chuvas dos anos agrícolas de 2008/2009, 2011/12, 2013/14, 2014/15 e 2016/17 não ultrapassaram a marca de 472 milímetros.

Tabela 11 - Volume de Chuvas para Montezuma-MG nos últimos 12 anos.

MÊS ANO	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	TOTAL mm
2007/2008	176,5	182,9	52,5	215,5	112,3	19,1	0	4,6	0	0,6	0	0	764
2008/2009	171,5	97,3	122	2,2	53,2	109,1	13,4	0,9	0	0,6	15	0	585,2
2009/2010	15,7	175,7	13,6	53	220	64,6	24,4	5,1	4,4	4,8	1,4	182,4	765,1
2010/2011	219,9	228,2	88,1	67,8	191,2	81,3	0,3	0,5	0,5	0,6	6,6	25,2	910,2
2011/2012	79,2	27,2	76,5	38,9	53,2	0	2,6	0,1	0,8	0,5	0,2	68,7	347,9
2012/2013	374,1	38,1	104,5	10,5	60,4	54,6	16,3	0	0,9	4	0	1,7	665,1
2013/2014	215,1	234	11,3	0,9	62,4	28,7	0,7	0	0	0	0	27,8	580,9
2014/2015	129,5	32,2	3,1	85,7	18,5	89,5	1,5	0	0	0	0	22,7	382,7
2015/2016	101,3	15,9	576,5	30,4	0,9	0	0	0	0	0	21,8	14,4	761,2
2016/2017	68,2	143	0	89,8	70,6	21,1	41,1	2,9	13,5	1,7	0,5	16,7	469,1
2017/2018	125,4	172,6	69,4	226,3	113,3	3	11,5	0					721,5
Média	152,4	122,4	101,5	74,6	86,9	42,8	10,1	1,2	2	1,2	4,5	35,9	632,2
	Período das águas						Período das Secas						

Fonte: Emater. Elaboração do autor

Se analisarmos apenas as chuvas, sem a evapotranspiração anual não chegaremos a muitas conclusões. Também se observarmos apenas esses anos sem compararmos com outros anteriores não chegaremos a uma conclusão confiável. Por exemplo, sabe-se que os veranicos, comuns nos últimos anos, ocorreram de fato se forem analisados os dados de chuvas mensais e, com mais precisão, diárias.

A percepção de que esta década foi muito seca ocorre pelo fato de que, embora houvesse alguns anos bons de chuva, eles ocorriam entre anos de pouca chuva. Esta alternância numa região de semiárido, com alta evaporação e solos profundos e relativamente arenosos, tem baixado significativamente o lençol freático e aumentado a percepção do agricultor para as mudanças nos regimes de águas.

Segundo Ribeiro (2005), esta percepção do “senso comum” com relação à diminuição das chuvas no Norte de Minas pelo agricultor parece não apenas se assentar no volume total das precipitações anuais, mas na sua distribuição ao longo dos dias e meses do ano. Acompanhando de perto os agricultores nesta última década na comunidade do Pau D’arco, percebe-se que eles preferem chuvas finas e duradouras, ou seja, aquela que faz “inverno”, que molha a terra. Fato que na última

década, os dois meses mais chuvosos foram novembro de 2012 e janeiro de 2015 com 374 e 576 mm de água respectivamente, concentrada em poucos dias, mas seguidos de dias poucos chuvosos e meses secos. Melhora a média anual de precipitação, mas para o agricultor é o tipo de chuva que “*não aumenta as águas*”.

As chuvas tá pouco, assim, não muito pouca, mal dividida, a chuva que deu toda esses dias pra trás, dava pro ano todo pra colher mais mantimentos, só que tinha de ser mais controlada. As chuvas vêm duma vez, assim, rápidas e vai embora. (José Periques, Pau D’arco)

Ainda sobre a percepção dos geraizeiros da comunidade quanto às mudanças climáticas que eles denominam de “mudanças dos tempos”, o que mais tenho observado nos últimos anos é a seca dos rios e nascentes. De fato, uma grande quantidade de pequenos córregos, regos, nascentes, veredas tem secado. No questionário que apliquei na comunidade, faço uma pergunta direta para meus entrevistados se conheceram algum rio ou nascente próxima a suas casas que secaram em tempos recentes; todos afirmaram que sim. Outra forma que classificam o avanço das secas está na diminuição das terras agricultáveis, tanto as de brejos, como as de fevereiro, que impactam diretamente na produção agrícola. Mais emblemática é a diminuição das terras de sant’Ana, cada vez mais secas e que impactam diretamente no cultivo do arroz e do feijão da terceira safra. Segundo Sr. Geraldino da comunidade do Pau D’arco “*aquele tempo dava muito arroz, pois tinha muito brejo, que hoje cabou tudo praticamente, virou vazante*”.

Estas mudanças no regime de chuvas trouxeram nos últimos anos muitas perdas agrícolas, sobretudo na safra das águas. A distribuição desregulada das chuvas, marcada pelos veranicos, leva a perdas não apenas na produção, mas principalmente nas sementes, com perdas de variedades locais importantes para a soberania dos agricultores.

O caso mais emblemático é sem duvida o do milho. Plantado na safra das águas e na safra de sant’Ana, sua produção têm sido pouca. Nas safras das águas, a queda é ocasionada pelos veranicos intensos e, na de sant’Ana, são poucos os agricultores que tem terras com boa umidade. Assim, o agricultor “*não tem tirado mais nem a semente*” e acabam recorrendo as compras de sementes melhoradas a cada safra, inclusive as transgênicas, como já identifiquei na comunidade, patrocinadas pelo slogan que “*não dá lagarta*”. Nesses termos, a necessidade de

sementes do milho na região tem se tornado quase uma dependência, e anualmente, tem ocorrido doações através de emendas parlamentares, sindicatos e Emater.

Com a secas das áreas de brejo, a cultura do arroz tem ocupado cada vez menos áreas. Para cultivar o arroz no Pau D'arco, o plantio é feito nos meses de outubro e novembro, quando já foi colhido o feijão. Após sua germinação, espera-se que as chuvas venham vagarosamente e alaguem essas áreas, favorecendo o desenvolvimento da planta. Como as chuvas tem chegado irregularmente nos últimos anos, muito concentradas, e a cultura do arroz é cara, são poucos os agricultores que ainda se dedicam à atividade. Diminuindo as roças de arroz aumenta proporcionalmente o ataque dos pássaros.

Na safra de sant'Ana, plantam milho e feijão. Ai fez a colheita do feijão e do milho ai já vem o arroz que pega os tempos de chuva também por conta que pega nos lugar baixo. O arroz é considerado como uma safra das águas, né, das águas, que chega no mês das águas. Que hoje vem de outubro caminhando pra novembro e é já pra poder alcançar os meses das aguas que é pra produzir, que se não tiver água, ele não produz. Mas antes as águas já chegava no final de setembro. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco).

Além das águas, a cultura do arroz passa por transformações influenciadas também pela facilidade de acesso a este alimento nos mercados externos. O arroz é de longe o alimento mais consumido na comunidade. Como já apontei anteriormente, algumas famílias produzem mais que o suficiente para o consumo e vendem o excedente para as demais que gostam do produto local.

Outras vendem parte de arroz vermelho (mais caro) e adquirem o branco oriundo do agronegócio, mais barato. Nos adjutórios, ajudei algumas famílias a colher o arroz no mês de abril e maio de 2018. Favorecidas pelas chuvas regulares desta ultima safra, e alagamento prolongado, as roças foram bem produtivas. Muito pude escutar durante a colheita que é uma atividade *“que não compensa mais”*, pois não *“paga o trabalho”* mesmo em anos de boa produtividade. Esta máxima do agricultor justifica-se, pois o preço do arroz de mercado é muito baixo quando comparado com os custos da produção local.

(Ver vantagem em plantar arroz?) A vantagem que tem é de não plantar, pois as despesas são altas, as terras não é apropriada mais. A terra não produz mais, mas na verdade mesmo é que não compensa investir... o investimento alto, não acha trabalhador. A última vez que plantei mesmo os

passarin comeu tudo, mesmo olhando. Se for pagar diária que é costume nosso e de todo mundo da região, não compensa não. Cê planta tem de olhar direto e isso tem um custo. Por exemplo, tem umas pessoas por ai que planta, tem dia que tem 30 pessoas trabalhando na roça, se eles fosse calcular o gasto, eles não calcula, se fosse calcular ganhando 35 reais pro dia (este ano de 2018 é R\$ 50) eles tinha condições de comprar o arroz e ainda sobrava dinheiro, né? As terras não tá produzindo como antigamente e os passarinho só dar conta. (José Periques e Preta, Pau D'arco).

Mesmo com as dificuldades e custos de produção elevados, aqueles que se dedicam à cultura do arroz alegam que a produtividade é boa e que plantam exatamente para não precisar comprar, diminuindo assim as despesas familiares. Num universo de 15 famílias que apliquei o questionário, oito que ainda cultivam o arroz, dizem que as desvantagens estão nos passarinhos e na diminuição das terras boas. Quando perguntados sobre as vantagens, afirmaram como resposta: não precisarem comprar o alimento pelo menos em parte do ano; servirem em esquema de revezamento com o arroz de “fora”, para ter uma comida mais natural, mais saudável e gostosa, como ensina a tradição.

A vantagem que colhendo um pouquinho já ajuda nas despesas, evita de comprar. O de pilão vermelho é muito mais gostoso. (As desvantagens) que gente planta e passarim come tudo e não pode matar os passarim, num da conta que é muito. (Zali e Mera, Pau D'arco).

A vantagem é pra descansar do que compra. Ai junta uns trocos de dinheiro a mais pra outra coisa. E é mais saudável. É mais gostoso. (Desvantagens) não vejo nenhuma não, que esse ano mesmo o que plantamo ali tá muito bom. (Zé Rodrigues e Filhas, Pé da Serra/Pau D'arco).

Eu vejo vantagem por isso que gente colhendo da lavoura da gente é mior. (a desvantagem) é que as terras estão muito secas, mas esse ano graças a Deus as águas foi muito boa, os arroz saiu muito bom. Agora a seca é muita desvantagem proque sem as águas nós não vive. (Maria Senhora, Pé da Serra/Pau D'arco).

O feijão de arranque, por sua vez, segundo alimento mais presente na mesa do geraizeiro, tem contribuído apenas na economia interna da comunidade. O feijão produzido nas ultimas safras tem “dado apenas para o gasto”, pois na safra que é mais cultivado a produção tem sido mínima. Na última safra de 2017/2018 só colheu alguma coisa quem plantou logo nas primeiras chuvas de novembro. Aqueles que optaram por plantios mais tardios (dezembro) acabaram perdendo a safra, pois a cultura recebeu apenas 69 mm de água mal distribuídos em janeiro.

A safra de fevereiro deste ano foi farta para quem tinha terras apropriadas, mas uma das transformações que sofre esta safra é o destino de suas terras,

apropriadas para o cultivo de pastos. Então, o feijão tem sido produzido nas poucas terras de sant'Ana. Além das relativas perdas de produção, uma transformação que também ocorre nessa cultura são as perdas de variedades, que tratarei posteriormente.

É uma coisa também que vem mudando. Porque antigamente tinha preferência do lugar. Todo mundo tinha um lugarzinho reservado. No brejo. Digamos ali tinha uma água lá no brejo, vamos fazer a horta lá no brejo. Hoje já tá fazendo nos quintal devido as água encanada. Então é aquela coisa: tá evoluindo, não podemos bater o martelo não pra continuar no mesmo lugar. Gente chega ali nas casas, não digo em todas, mas tem um canteirinho lá de verduras, nem que seja a conta lá do consumo, não em alta escala, sempre foi à conta do consumo... aquele costume de ir lá pro brejo tá quase em extinção. (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco).

A exemplo do relato acima, o que tem ocorrido com muito frequência é a diminuição das hortas das beiras dos rios, além da sua mudança para espaços cercados nos quintais, ao lado das casas. Favorecidas pelas facilidades de compra de telas, mangueiras, sistemas de irrigação, as famílias tem preterido cada vez mais as hortas nos brejos. Com essa mudança de local, também houve uma diminuição nos seus tamanhos. Enquanto nos brejos era e é mais comum a cultura do alho e da cebola, nos cercados estão presentes estes e demais hortaliças, mas em espaços bem menores. Acompanhei nos últimos 10 anos muitas hortas nos brejos do Pau D'arco não completarem os ciclos devido à seca total dos rios. Sobre este fato, disse um agricultor:

Não sei o que faço mais, proque alho e cebola gosta mais das terras de brejo, mais barrenta. Agora cê pranta nos cercados que a terra é mais areia não vai pra frente não igual aqui. Cê moía e a terra num agradece. As águas da rede é de todo mundo, não pode usar demais. Cê vê ai hó, final de agosto (de 2016) e a verdura tudo mucha que o ri já secou. (Bigode, Pé da Serra/Pau D'arco).

Outra mudança que tenho percebido é o aumento gradativo do consumo de andu na comunidade. O andu e a fava eram duas leguminosas bastante recorridas no passado, como falam os mais velhos, embora pouco valorizadas nas últimas décadas, tanto que são considerados quase que iguarias. O aumento da produção do andu é fato, pois neste ano de 2018 tornou-se presente na maioria dos quintais da comunidade. De 15 famílias entrevistadas, 13 cultivam a planta para o consumo e destas, 3 também vendem na feira. Outra comprovação vem do fato da queda do preço do andu verde nas feiras. Conversando com alguns feirantes, eles relataram

que o andu nos últimos anos tem caído de preço. Enquanto alguns anos atrás o produto alcançava até R\$ 10 o litro, este ano de 2018 não se paga mais que R\$ 5, e ainda sobra no final da feira devido à oferta que cresceu muito.

Tabela 12 - Tabela dos conhecimentos e representações do tempo/clima.

O tempo / clima: conhecimentos e representações												
Descrição/ mês	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Período das chuvas , ou o tempo das águas é chamado quando muito chuvoso de inverno . Pode começar mais cedo e terminar mais tarde, indo até março.	X	X									X	X
No tempo do <i>aruvai</i> (orvalhos)os campos e pastos amanhecem abundantemente molhados.			X	X	X							
As librinas/(neblinas) podem começar em abril, maio e estender até julho, quando densamente cobre as serras e no seu vai e vem constante deixa as terras e pessoas molhadas.				X	X	X	X					
Os meses de maio a julho são bastante frios , podendo estender até agosto, mês dos ventos . É o tempo do frio .					X	X	X	X				
O tempo seco , ou das secas pode ser denominado (não comum) de verão .								X	X	X		
As estações nem sempre correm regulares, ou apenas estão "diluídas" entre outras. O tempo das flores de pau d'arco, caraíbas, cagaiteiras e pequiheiro é marcante.								X	X	X		

Fonte: Pesquisa de campo, conhecimentos próprio.

Vejo o aumento do cultivo do andu, e mais lentamente à volta também da fava, como fatores de resiliência às mudanças climáticas, pois são duas leguminosas bastante resistentes às secas. Ao contrário do feijão de arranque, que sofre imediatamente as consequências dos veranicos e da intermitência das chuvas, por ser uma cultura rápida, o andu, a fava e o feijão catador aguentam mais a pouca umidade do solo. Enquanto o feijão de arranque é de uma só colheita, o andu é

semiperene, produz por até quatro anos seguidos durante vários meses do ano. Por sua vez, o catador pode produzir até três vezes seguidas dependendo das chuvas e do solo escolhido para plantá-lo. Já a fava, que também produz uma única vez, é a mais demorada, mas a que mais resiste às secas.

Para o geraizeiro do Pau D'arco, as secas de anos em anos são comuns, tanto que ele prevê se “ano vai ser bom” pela quantidade e distribuição das chuvas durante o tempo das águas. O que tem assustado os norte mineiros é a continuidade das secas por anos seguidos. A percepção do/as geraizeiro/as sobre as mudanças climáticas é influenciada e interpretada com base em suas crenças: ou como uma sina; como decorrência do desequilíbrio ecológico por que passa a terra devido à ação humana, ou simplesmente como parte de causas naturais. Na tabela 12, podemos ver uma relação de conhecimentos associados ao clima, que era marcante nos gerais, mas atualmente encontra-se desordenado devido às mudanças “dos tempos” segundo observações dos geraizeiros.

Uns fala que é desmatção e as mudanças das eras, é todo lugar. Não sei dizer... pelo menos no norte de minas falta muita água, é muita reclamação.(Chico Mauricio, Bananeira/Pau D'arco)

Antes a água não tinha confusão, limites de uso, dias para usar, não precisava pensar no outro, a água derramava em todo terreiro. Antes não tinha essas preocupações de hoje. A culpa é nossa mesmo, tirou as arvores onde não podia, por causa da reprodução das águas. Falta cobertura. Falta cobertura da terra pra segurar umidade... a chuva vem e vai embora as aguas. (Lena, Pé da Serra/Pau D'arco).

Penso muitas vezes porque o povo foi desmatado onde o povo foi pegando aquelas terras onde não podia ter mexido, fizeram roças, deixaram o gado caminhar dentro. E também pode ser pra cumprir o que Deus marcou... num entendo porque chegou essa situação não. Para cumprir o que Deus marcou, é um ciclo da natureza. Tá chovendo agora mesmo e a terra não agradece. A terra seca muito rápido, não tá segurando não. Só pode ser pela natureza. (João e Mailde, Engenho/Pau D'arco).

Porque não chove mais como antigamente, chovia mais. Hoje forma mais não chove. Os invernos mudou.(Vírginio, Pé da Serra/Pau D'arco)

Proque a gente não respeita a natureza, não. Negocio de desmatção, tanto carvão que o povo já fez. Num cuida bem da natureza. Nesse caso somente Deus pra ter misericórdia de nós. Fazer plantação nas beiras dos rio, proque a natureza quer é isso, fazer plantio, proque pra fazer uma roça precisa limpar os ri tudo, deixar limpinho, pra água escorrer, ai gente ranca as moitas tudo. Ao invés de plantar para conservar o molhado gente limpa tudo. Antigamente o povo não destruía o mato com carvão, por isso chovia muito, outros planta eucalipto e depois disso é que pegou a falta d'agua, as secas. (Isaura e Maria, Pé da Serra/Pau D'arco).

4.1.2 - As perdas de variedades.

Nos últimos anos vem aumentando os debates em torno das mudanças climáticas e do aquecimento global, mas segundo Perez-Cassarino (2013) houve, nas últimas três décadas, um aumento das críticas voltadas para problematizar os impactos ambientais gerados pelo modelo de agricultura proposto pela Revolução Verde⁸⁸. Estes impactos, já amplamente documentados, advêm do intenso processo de industrialização e tecnificação da agricultura.

A expansão de grandes extensões de monoculturas – baseadas em sementes híbridas, (depois transgênicas) uso de insumos químicos e pesada mecanização – levou a efeitos nefastos sobre os ecossistemas locais. Dentre eles, destacam-se a contaminação da água e dos solos; a erosão, compactação e salinização de solos; as emissões de poluentes e gases de efeito estufa (de 15% a 20% das emissões totais do planeta correspondem à agricultura); e o desmatamento e a crescente perda de biodiversidade e agrobiodiversidade (PEREZ-CASSARINO, 2013, p. 186).

Para Santilli (2009), a perda da agrobiodiversidade é causada pela substituição das variedades locais e tradicionais de ampla variabilidade genética pelas “modernas” de alto rendimento e estreita base genética. Segundo a FAO (2009), 75% dos alimentos do mundo [eram] gerados por apenas 12 plantas e 75 % das diversas culturas agrícolas foram perdidas apenas no último século. As perdas de variedades na comunidade de Pau D’arco também ocorreram muito recentemente e algumas pessoas arriscam enunciar os motivos tais como, a diminuição no tamanho das famílias, ampliação no mercado consumidor, concorrências externas, facilidade de acesso ao mercado, mudanças de gostos, etc.

A soberania alimentar é um conceito de grande importância para a garantia do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional. Relaciona-se ao direito dos povos de decidir sobre o que produzir e consumir. Dessa forma, importam à soberania alimentar a autonomia e as condições de vida e de trabalho dos agricultores familiares e camponeses, o que se reflete na produção de alimentos de qualidade, seguros, diversos, ambientalmente sustentáveis e

⁸⁸ Uma das grandes transformações ocorridas na nossa agricultura, a partir dos anos 50, foi resultado da implantação da chamada Revolução Verde, cujo pacote tecnológico básico se montou a partir das sementes de variedades de alto rendimento e de um conjunto de práticas e insumos agrícolas necessários para assegurar as condições para que as novas cultivares alcançassem níveis crescentes de produtividade. O modelo se baseia na intensiva utilização de sementes geneticamente alteradas (particularmente sementes híbridas), insumos industriais (fertilizantes e agrotóxicos), mecanização, produção em massa de produtos homogêneos e diminuição do custo de manejo.

adequados à cultura local. Esse conceito é também relevante no que diz respeito à soberania das nações e sua autossuficiência com relação aos alimentos para consumo interno. Remete, ainda, à preservação de sementes tradicionais (crioulas) e da biodiversidade agrícola, além da valorização de cultura e hábitos alimentares de diversas populações (ABRANDH, 2013).

Em pesquisa para a disciplina de Etnociência, Conservação de Recursos Genéticos e Segurança Alimentar do MESPT realizado na comunidade em 2017, com 6 famílias de agricultores e suas memórias sobre conhecimentos de variedades e escolhas no manejo de suas roças, chegamos a fatos realmente alarmantes de perdas de variedades. A proposta era que os agricultores levantassem os nomes das variedades das dez espécies mais cultivadas na história da comunidade e que, portanto, estavam presentes na memória dos entrevistados, e que apontassem aquelas ainda cultivadas atualmente. Foram indicadas as variedades de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), feijão (*Phaseolus vulgaris*), arroz (*Oriza sativa* e *Oryza glaberrima*), milho (*Zea mays* L.), banana (*Musa* sp), batata-doce (*Ipomea batatas* L.), feijão-catador e feijão-de-corda (*Vigna unguiculata*), fava (*Phaseolus lunatus*) e cana-de-áçúcar (*Saccharun* sp.).

Tabela 13 - Espécies cultivadas e seus respectivos números de variedades que eram cultivados nas roças do passado e em 2017.

Espécie	Nome científico	Número de variedades que eram plantadas	Número de variedades ainda cultivadas	% de perdas
Mandioca	<i>Manihot esculenta Crantz</i>	26	10	61,5
Feijão	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	20	2	90,0
Arroz	<i>Oriza spp</i>	15	2	86,7
Milho	<i>Zea mays</i> L.	10	2	80,0
Cana	<i>Saccharum officinarum</i>	8	6	25,0
Batata doce	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam	7	5	28,6
Banana	<i>Musa spp</i>	7	5	28,6
Feijão-catador	<i>Vigna unguiculata</i> L.	7	3	57,1
Fava	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	3	1	66,7
Feijão de corda	<i>Vigna unguiculata</i> L.	5	1	80,0
Total		108	37	65,7

Fonte: Chiles (2017)

Quanto ao número de variedades, a mandioca se destacava com 26 e o feijão com 20 no passado. Hoje, 10 variedades de mandioca estão presentes nas roças geraizeiras enquanto o feijão responde por apenas 2. Em relação ao número de variedades plantadas ao longo do tempo, o feijão e o arroz apresentam a maior perda proporcional, restando apenas 2 cada nestas famílias.

Quanto à cana-de-açúcar, de um total de 8 cultivares, ainda existem 6, assim como a batata-doce e a banana, que apresentam 7 cultivares cada uma e 2 perdas nos núcleos familiares pesquisados. O milho apresenta talvez a “pior” situação, pois restam apenas 2 variedades de um total de 10, sendo que as presentes são aquelas melhoradas e fornecidas por programas governamentais. Das 10 espécies estudadas foram lembradas 108 variedades, restando apenas 37, ou seja, 71 variedades deixaram de ser cultivadas pelos entrevistados, não significando que alguma outra família da comunidade, ou outra comunidade da região, deixaram de cultivá-la. Em anexo encontra-se a tabela com os nomes de todas as variedades levantadas neste estudo.

Ao longo da entrevista, alguns apontamentos foram feitos pelas famílias sobre as perdas da biodiversidade local. Sobre os feijões, muitos deixaram de ser cultivados devido às mudanças do mercado consumidor, de gostos e até aparências. Sobre isso, lembro que desde criança via meu pai e avô colherem e guardarem o feijão rosinha, o roxinho e o carioca para serem vendidos em Espinosa e os demais para o consumo. Por muito tempo, a principal renda da comunidade do Pau D’arco estava na venda de feijão nesta cidade, que tinha como preferência essas variedades. Quando perguntava ao meu pai a razão dessa situação, ele dizia que os demais feijões, quando cozidos, ficavam escuros quando colocados na geladeira.

Por essa razão, o/a consumidor/a não gostava do feijão branco, bage preta, cinquentinha, jaule e tantos outros. Cabe lembrar que a geladeira chegou às comunidades rurais da região no ano de 2004, que as famílias estão cada vez menores, a produção em queda devido às secas e os hábitos mudam como, por exemplo, aquele de não mais cozinhar feijão todos os dias. As comunidades rurais também estão guardando o feijão na geladeira. Com a abertura dos mercados e a aproximação das regiões, outros feijões de fora chegam mais baratos até estes mercados, que antes eram abastecidos pela comunidade.

Para as demais variedades como o milho, o arroz e a mandioca, torna-se evidente o acesso a mercados externos e o custo de adquirirem *versus* o custo de produzirem com todas as intempéries possíveis. A estes problemas enfrentados na agricultura agregam-se as facilidades gerada pela intensa circulação de mercadorias e alimentos. Como exemplo, há pouco tempo atrás era preciso viajar 34 quilômetros de animal, sobre péssimas estradas de montanhas, para vender um saco de farinha e comprar 10 quilos de arroz. Hoje, não só o arroz, mas até produtos importados chegam diariamente nas portas das comunidades.

Essas mudanças são vistas como positivas pelos geraizeiros entrevistados, que sempre consideraram o passado como sinônimo de tempos muito bons (as chuvas regulares, alegrias, cultura, festividade, coletividades), mas de muito sofrimento também (acesso a médicos, estradas, fome, carestia). Há uma intensa dialética que permeia as mudanças recentes no sistema agroalimentar geraizeiro.

Hoje melhorou muito... porque hoje a alimentação ficou melhor, tem a bolsa família, as aposentadorias, ce produz mais. A facilidade de produzir. Tem estrada boa pra ir pro mercado comprar as coisas. Antigamente ia a cavalo e era muito sofrido, pra ir pra cidade, hoje ce recebe as coisas na casa pode dizer que tem os taxi de mercado que entrega em casa. Antigamente produzia mais coisas tinha mais variedade, mas o que ce tinha necessidade você tinha de levar na cidade pra vender um pra comprar outros. (hoje) produz menos, mas tem o ajeito do dinheiro né?(Zé Carlos, Periperi/Pau D'arco, grifo nosso).

Às vezes nem comia que naquela época lá, as coisas era doído, faz mal até agente falar disso, mas aquele tempo os pais sofria pra dar a gente aquele pão de cada dia, e não era todo dia que tinha o toucinho naquela época lá não. Gente comia o feijãozinho com arroz muitas vezes de feira, aquela quilerinha de arroz com agua e sal e sebo. Não existia toucinho (só se matasse um porco, não tinha pra comprar e o toucinho é referencia como comida saudável, saborosa e de sustância, como não tinha todo dia, era sinal de privação). Hoje é muito fácil... chega um - vim te vender uma arroba de porco, ce fala não quero (pode dispensar, negociar), sai aquele chega outro te oferecendo de novo a mesma coisa ... porque hoje a gente tá é desse jeito. (Maria Senhora, Pé da Serra/Pau D'arco).

O acesso ao mercado foi facilitado, como apontado acima por José Carlos, por programas como o bolsa família, as aposentadorias e outros programas de transferência de renda. Como já citado anteriormente, em torno de 21 % das pessoas da comunidade são aposentadas. Num universo de 15 famílias pesquisadas, 13 recebem o garantia safra⁸⁹, 9 delas tem bolsa família, 9 receberam

⁸⁹ Garantia-Safra é um seguro voltado para os agricultores familiares que vivem no semiárido e possuem renda familiar mensal de no máximo, 1,5 salários mínimos e que plantam entre 0,6 e 5 hectares de feijão, milho, arroz, mandioca e algodão. Para receber o benefício é preciso uma adesão

salário maternidade rural⁹⁰ e 1 acessou o PAA. Ademais, todas essas famílias, mesmo as aposentadas, ainda tem a agricultura e criação de animais como fonte de renda, significando para elas que aposentadoria e os benefícios de transferência de renda servem para complementar a alimentação básica obtida com o trabalho. Para melhorar a renda, recorrem ainda ao agroamigo⁹¹ com frequência. Este financiamento foi acessado por todas as famílias da pesquisa.

Uma forma de avaliarmos estas transformações que ocorrem no âmbito da alimentação é através dos pratos e seus históricos na cultura da comunidade. Confesso aqui que nunca havia comido o arroz torrado e lembro que algumas vezes na infância comi o beiju de codorna, dois pratos bem típicos geraizeiros que algumas famílias ainda fazem e estão na memória dos mais velhos como "comidas de antigamente".

Durante os últimos dois anos executando esta pesquisa participei da feita dessas preparações culinárias durante algumas vezes e aproveitava a prosa em volta do fogão para argumentar porque esses "dicomer" têm sido deixados de lado pela população. Em síntese, as explicações afirmam que comer "naquele tempo" dava muito trabalho e era muito caro.

por isso gente larga pra lá. (por que não faz mais farinha de milho pra cuscuz?) pro preguiça, mas eu não fiz mais nunca assim, fazia quando tava todo mundo solteiro né, tirava o milho da fubá no ralo... era difícil e ruim. Tirava fubá no pilão pra fazer essas coisas assim, farinha de milho pra tomar no café. Era muito difícil. Antigamente as coisas era gostoso, mas era difícil pra fazer. Ate pra fazer uma canjica era pilada no pilão hoje ce compra prontinha. (Laura, Angiquinho/Pau D'arco).

anterior à safra e pagamento de aportes pelo agricultor, seu município, seu estado e a união. O recebimento ocorre quando o município em que mora comprova a perda de, pelo menos, 50% do conjunto dessas produções, ou de outras a serem definidas pelo órgão gestor do Fundo Garantia-Safra, em razão de estiagem ou excesso hídrico.

⁹⁰ Trata-se de um benefício devido à seguradora especial (trabalhadora rural ou pescadora) que comprovar o nascimento do/a filho/a e o exercício do labor rural.

⁹¹ Agroamigo é um Programa de microfinança rural que tem como objetivo melhorar o perfil social e econômico do(a) agricultor(a) familiar do Nordeste e norte de Minas Gerais e Espírito Santo. Sua operacionalização é feita na região pelo banco do nordeste para agricultore/as familiares, enquadrados no grupo B do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF).

Tabela 14 - Pratos pouco recorridos atualmente na comunidade.

Pratos Típicos da mesa geraizeira "pouco recorridos atualmente".			
Prato	Ingredientes	Modo de fazer	Por que não fazem mais?
Bolo de cruêra	Farinha de mandioca crua, ovos, manteiga, rapadura, bicarbonato	Ralar ou cortar a mandioca em pequenos pedaços e levar ao sol para secar. Depois no pilão era pisado e ia cessando para retirar a farinha. Misturada todos os ingredientes assava em panela , com fogo por baixo e brasas por cima sobre lata.	Dar trabalho.
Bolo de Puba	Massa fresca ou seca de puba, ovos, manteiga e leite	Fermentar a mandioca dentro da água dos rios ou lagoas. Depois separa-se a massa fermentada da fibras, misturar todos os ingredientes e assar em forno com temperatura baixa.	Dar trabalho. Fica caro
Beiju de Codorna	Farinha de milho, leite ou garapa, açúcar, 1 ovo e manteiga	Retirar a farinha do milho em ralo. O milho deve estar ainda com bastante umidade. Peneirar e adicionar os demais ingredientes. Assar em pedra mineira quente que é mais tradicional, ou em panela de ferro.	Acesso ao milho natural. Trabalhoso.
Bolo de arroz	Farinha de arroz, ovos, manteiga, açúcar, fermento	Retirar farinha do arroz em pilão, para isso ir pilando e peneirando. Depois acrescentar todos os ingredientes e assar em panela com brasas por baixo e sobre a panela.	Muito trabalhoso. Farinha cara
Cuscuz	Farinha de milho, água e sal	Molhar a farinha em água. Adicionar sal ou açúcar de acordo o gosto. Cozinhar no vapor de água.	Dificuldade de tirar a farinha. Abandono. Substituição pelos de goma.
Arroz Torrado	Arroz verde ou maduro e temperos	Colher o arroz ainda verde ou maduro, torrar na panela ate conseguir descasca-lo sem quebrar. Após descasacar no pilão e peneirar. Depois fazer normalmente como todo arroz.	Trabalhoso.
Biscoito de pobre	Goma, rapadura e ovo	Mexer todos os ingredientes até o ponto que dar para enrolar no formato de biscoitos. Assar em panela com brasas por baixo e por cima.	Por ser chamado de pobre.

Angu de milho	Milho verde ralado. Sal e gordura	Ralar o milho verde e peneirar. Levar o creme obtido no fogo baixo com gordura suína, água e torresmos. Mecher sempre até cozinhar bem.	Não acesso frequente ao milho verde.
Suco de vinagreira	Vinagreira, água e açúcar	Cozinhar as sepalas da vinagreira (hibiscus) em água. Deixar esfriar e adoçar a gosto.	Poucos sabiam fazer. Transmissão de saberes
Café de Escoroçador	Garapa/caldo de cana, água e café	Levar a garapa ao fogo e controlar o doce adicionando mais água se necessário. Quando ferver, adicionar o pó do café na garapa e já passar no coador.	Acesso fácil ao açúcar e rapadura. Tempo corrido. Muito trabalho.
Tundá	Goma, ovos, mandioca cozida, água, manteiga, sal	misturar água, sal e manteiga e levar ao fogo até ferver. Adicionar ao poucos sobre a goma. Depois da massa fria adicionar a mandioca cozida e amassada e ovos. Enrolar no formato de uma criança e assar. Era um biscoito utilizado como um animador "extra" de qualquer tipo de festa ou reza.	Transmissão de saberes e empobrecimento dos momentos culturais
Doce de requeijão	Requeijão envelhecido, farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo de soja e cravo.	Ralar o requeijão e preparar uma massa adicionando trigo e ovos. Fazer bolinhas e fritar em óleo de soja quente. A parte preparar uma calda rala de açúcar e cravo. Quando as bolinhas e a calda estiverem frias mistura-las e colocar em vidro esterelizado.	Caro
Batida	Melado quente e canela	Durante a produção de rapadura, pegar melado num ponto anterior ao da rapadura e em uma gamela bater bastante até obter uma massa bem esbranquiçada. Adicionar canela em pó e deixar esfriar no formato desejado.	Trabalhoso e diminuição das casas de engenho.
Chocolate quente	Leite, gema de ovo, canela	Raspa a rapadura bem fininha e bater com uma gema por mais de 20 minutos ou até formar um creme. Adicionar no leite quente. Adicionar canela. Tomar quente.	Cansativo bater na mão.

Fonte: Pesquisa de campo.

Para fazer o beiju de codorna e o arroz torrado, acompanhei todas as etapas. No caso do beiju de codorna, a farinha é tirada em ralo de mão, quando o milho ainda está um pouco úmido, mas não muito seco, “se não debulha”. Depois, esta farinha deve ser peneirada e adicionada dos demais ingredientes, que são o leite, açúcar, ovo batido, manteiga e uma pitada de sal. Depois de misturado, tudo se assa sobre um pedaço de pedra mineira (quartzito) quente e untada com manteiga.

Naquele tempo gente colocava garapa no lugar do leite, pois leite era muito difícil, e quando tinha leite colocava a rapadura rapada. No lugar da manteiga ponhava banha de porco ou até óleo de pequi. Que hoje mudou tudo, mas ficava gostoso do mesmo jeito. Às vezes a caristia era tanta que cabava fazendo só com garapa e a farinha. Era comum só de garapa e toda casa já tinha uma pedra própria pra isso. Mas hoje ninguém tem mais não, ninguém quer saber de fazer coisa que da trabaí não. (Maria, Pé da Serra/Pau D’arco).

(Sobre o bolo de cruêra) Ficou mais fácil as coisa, era difícil fazer, dava trabalho de secar, pisar, peneirar, ninguém tinha coisas pra merendar e fazia pra não passar fome o resto do dia. (Mera, Pau D’arco, grifo nosso)

De forma muito mais trabalhosa é a preparação do arroz torrado. Primeiramente, o arroz é colhido ainda verde ou maduro na roça; nesta etapa da safra, pode ocorrer do terreno ainda estar alagado. Depois as espigas (cachos na região) são debulhadas e levadas ao fogo numa panela grande, onde vai ser torrada. Esta etapa pode demorar mais de uma hora e o/a cozinheira/o não pode deixar de mexer. O ponto ideal é quando as cascas saem com facilidade sem quebrar o grão. Nesta fase, muitos grãos viram pipocas, que são apreciados pelas crianças. Após esfriar é descascado no pilão, etapa que exige força e destreza dos/as socadores/as. Pilado, ele vai ser ainda soprado em peneira própria. Por fim, alguns grãos que não foram descascados serão manualmente excluídos e por fim levados à panela para cozinhar.

Comia arroz torrado porque não tinha outro, era pro pricisão mesmo. Era assim, ce tinha de fazer proque não tinha outro, e era difícil ir na cidade comprar, outra vez nem tinha como comprar não, então tinha de recorre aquele da roça que ainda não tava no ponto. Muitas vezes tava no leite ainda. E tinha de fazer isso todo dia, até chegar o tempo de cortar o da roça. Hoje ninguém quer incostar num pilão. (Mera Antunes, Pau D’arco).

(Sobre o bolo e farinha de arroz) Pois antigamente não tinha isso de medir não, era tudo no olho. Pouca gente fazia, era muito trabalhoso, cê tinha de panhar o arroz, descascar, tornar molha ele pra pisar de novo pra tirar a

fubá. Era trabalhoso. E esse tempo não tinha negocio de comprar não, fora não, a gente que fazia né. Do milho também, cê tirava fubá fazia a polenta, mingau, angu, tudo de fubá tirava no pilão, hoje tá tudo pronto. (Chico Mauricio e Telvina, Bananeira/Pau D'arco)

Com estes dois exemplos, e muitos outros da culinária típica⁹² geraizeira, como o bolo de puba, bolo de cruêra, bolo de arroz, café de escoroçador, concluímos que era muito trabalhoso produzir alguns alimentos tradicionais, desde a roça até o prato na mesa, por isso tornaram-se símbolos e lembranças dos tempos difíceis e foram renegados a um *passado de carestia*.

Observa-se que estas preparações da cozinha geraizeira, com características histórico-culturais, e o conhecimento associado aos processos do saber-fazer estão sofrendo um processo de erosão por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida, e pela facilidade de aquisição de mercadorias estranhas à cultura geraizeira. Consequentemente, há perdas da biodiversidade local e transformações agroalimentares.

4.1.3 - O alimento “de dentro” e o “de fora”: tradição e industrialização em debate.

Para Soler (2009), a forma mais adequada para a compreensão dos sistemas agroalimentares é entendê-los de maneira articulada, observando as interconexões entre os diferentes setores que os estruturam. É necessário observar as inter-relações que se dão desde a etapa básica da produção agrícola ou pecuária até a venda e distribuição dos produtos.

Parto do princípio de que o sistema agroalimentar, já amplamente discutido ao longo deste trabalho, é aquele conjunto de atividades que se integram visando o cumprimento da alimentação geraizeira, categorizada como de *dicomer*. Na memória e relatos da comunidade, o *dicomer* é aquela comida do “princípio dos tempos”, portanto não muda, “sempre foi a mesma deixada por Deus”.

⁹² Para Maciel (2001) a constituição de uma cozinha típica vai mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado típico, aquele que é selecionado escolhido para ser emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano.

Como já pontuado em outra seção, a comida básica do dia-a-dia da comunidade do pau D'arco é composta de pelo menos quatro refeições: o café da manhã, o almoço, o café da tarde - chamado de merenda - e o jantar. Entre todas as refeições sempre comem frutas do mato e do quintal.

O almoço e o jantar são comumente categorizados de *dicomer* e, nestas duas refeições o feijão e arroz “temperados”, uma verdura (que não se repete seguidamente), uma carne ou um ovo são obrigatórios. Tudo que foge a essa rotina e tradição, como por exemplo, um macarrão instantâneo, mortadela, iogurtes, enlatados, devem ser evitados, pois não são considerados *dicomer* pelos sujeitos da pesquisa.

Sim... hoje mesmo comemos bem porque ce trabalha bem, quem trabalha tem de comer bem. Se a gente não comer não trabalha. Graças a Deus... ué...feijão, arroz e carne é o necessário na vida da gente. Feijão arroz e carne foi o que Deus deixou. Ai depois de uma carne já é luxo... as vezes só os estômagos que não era como antes. Muita coisa é luxo, pois as verdadeiras coisas que Deus deixou foi o feijão e arroz pra nos alimentar, tendo saúde. (Santina e Josina, Pé da Serra/Pau D'arco).

Tanto que, mesmo quando os entrevistados dizem que compram frango de granja ou óleo de soja, logo justificam que adquirem raramente, e por ser novidade. O óleo é usado somente para fazer biscoitos.

Quando a comunidade faz uma separação entre o que considera como “comida” e como “não comida”, ela privilegia seus sistemas agrícolas, dando sentido e valor a seus produtos. Quando compram de fora é por ser uma *novidade* e porque não há outra solução,. Isso se aplica para o caso do milho, que serve como alimento da galinha e do porco caipira, e do arroz, que a comunidade não produz em quantidade necessária. Os alimentos produzidos na comunidade são considerados *mais naturais*.

Eu acho que pelo menos nos come tudo natural, daqui praticamente sabe... assim tem gente por ai que só come coisa comprada, congelada, de lata, é refrigerante, cê sabe essas coisas que num é comida. Aqui não existe isso, aqui tem refrigerante assim, visita que chegar elas traz, mas nós mesmo aqui pra nós comprar não, nós não compra, faz é suco de coquinho é de laranja. No mais é tudo daqui: toucinho, gordura, carne de porco, leite, o feijão... verduras. (Preta de Pessoa, Pau D'arco).

Tabela 15 - Espécies, número de famílias que a cultivam e seus respectivos números de variedades.

	Espécie	Nº de famílias que cultivam	Nº de variedades identificadas		Espécie	Nº de famílias que cultivam	Nº de variedades identificadas		Espécie	Nº de famílias que cultivam	Nº de variedades identificadas
1	Alface	15	4	18	Tomate	13	3	35	Beringela	4	1
2	Feijão de arranque	15	8	19	Caxixe	12	3	36	Fava	4	1
3	Abóbora/ Moranga	15	7	20	Chuchu	12	4	37	Rúcula	4	1
4	Cana	15	7	21	Batata-doce	11	5	38	Bucha	4	2
5	Milho	15	7	22	Beterraba	11	1	39	Girassol	3	1
6	Cebola	14	4	23	Café	11	7	40	Amendoim	2	1
7	Coentro	14	2	24	Pepino	11	2	41	Jiló	2	2
8	Couve	14	3	25	Quiabo	11	2	42	Algodão	1	1
9	Banana	14	9	26	Melancia	10	3	43	Melão	1	1
10	Feijão catador/ verde	14	5	27	Arroz	8	8	44	Milho	15	7
11	Mandioca	14	14	28	Repolho	8	2	45	Rabanete	1	1
12	Maxixe	13	4	29	Palma	7	1	46	Fumo	1	1
13	Alho	13	2	30	Pimentão	7	1	47	Inhame	1	1
14	Cebolinha	13	1	31	Mangarito	7	1	48	Linhaça	1	1
15	Cenoura	13	1	32	Abobrinha	5	1	49	Salsa	1	1
16	Pimenta	13	10	33	Maxixe do reino	5	1	50	Vinagreira	1	1
17	Guandu/Andu	13	3	34	Feijão de corda	5	1	51	Espinafre	1	1

Fonte: pesquisa de campo

Com a aplicação do questionário, comprovei a preferência da maioria dos sujeitos da pesquisa pelos produtos locais quando se refere ao básico: feijão, arroz, verduras, frutas e carnes. No universo de 15 famílias entrevistadas, todas consomem o feijão que elas produzem e somente uma precisa comprar parte para complementar, e só adquire se for de origem local. No caso do arroz, uma família produz tudo que consome, 7 precisam comprar e outras 7 produzem parte e adquirem a outra porção necessária.

É boa alimentação, porque o feijão nosso é natural, não leva veneno, o arroz também é natural, gente colhe uma abóbora, a cebola, o alface, e tudo é natural. Então eu considero uma boa alimentação. Se a gente mata um frango, que de verdade é o caipira, gente não come frango de granja. Essas coisas... é a alimentação de gente, se gente não plantar gente tem de comprar muito caro. Além de comprar caro, tem de comprar um arroz e feijão que não é muito bom (natural) pro gasto da gente. Essas comidas de fora tras muita ofensa pra gente. (Maria Senhora, Pé da Serra/Pau D'arco, grifo nosso).

O que a gente pranta num tem agrotóxicos. O feijão que é o mais que nós precisa e come é tudo natural, intão dessa forma eu acho gente ainda come bem. Agora ai pra fora não. (Francisco Borborema, Bananeira/Pau D'arco).

Quanto à verdura do almoço e do jantar, as preferidas são aquelas produzidas na comunidade. Ao longo do ano predominam as abóboras, caxixes, maxixes e chuchu. Na época das secas, os moradores completam o cardápio com as folhosas, beterrabas, cenouras, tomate, quiabo. Ademais, como já discuti, em outra seção, estas verduras são diuturnamente “dadas para quem ainda não tem”, movimentando

uma economia solidária e variando constantemente o cardápio do *dicomer* geraizeiro. Assim, os saberes e as práticas vinculados à produção e à reciprocidade em torno destes alimentos atuam e fortalecem os marcadores de identidade e de diferença desse povo.

O geraizeiro do Pau D'arco relaciona alimentação saudável com feijão, arroz e carne sempre que é levado a discutir o assunto. Na pesquisa de campo, todos/as apontaram que o feijão e o arroz são os alimentos mais importantes de sua mesa, que não podem faltar. Para os/as mais velhos/as esta comida só é saudável se estiver bem temperada, para trazer “sustância”.

Como já apontei também, este tempero é a gordura de porco, alho e sal. Poucos são o/as geraizeiro/as que “tempera” o feijão e arroz com óleo de soja, pois este “*não da força, porque não é comida*”. O óleo é recorrido na maioria das vezes para fazer biscoitos e frituras.

Feijão com arroz temperado. Feijão como arroz num falta não... é deixado por Deus, né? É no mundo inteiro. Quando diz o dizer: que quando o mundo principiou o povo nunca deixou de comer arroz e o feijão não. É do princípio dos tempos o povo não come sem feijão... tem até a música né...do feijão com arroz. A gente come sem feijão, mas se não tiver jeito. Agora tem as mudanças de comida né, umas novidade que chega, mas o feijão com arroz sempre tem que ter né. (Chico Mauricio, Bananeira/Pau D'arco).

O feijão e o arroz é pra sobreviver, ninguém pode ficar sem comer. Se você comer só feijão com arroz bem temperadin, ninguém nunca falou que ele já fez mal, pois já? Nunca você escutou alguém dizer que passou mal porque comeu feijão com arroz. (Zé Carlos, Periperi/Pau D'arco).

Outro dado sobre a alimentação geraizeira é o costume de comerem frutas entre as refeições. O consumo de frutas revela uma interface do trabalho do/a geraizeiro/a com seu quintal ou chácara, onde produz uma grande diversidade de frutíferas, e o conhecimento associado ao ecossistema local e suas muitas paisagens onde recorrem na coleta das frutas “do mato”.

Tabela 16 - Frutas nativas e outros recursos aproveitados na comunidade por 15 famílias.

	Espécie ou recurso	Nº de famílias que aproveitam	Nº de famílias que comercializa		Espécie ou recurso	Nº de famílias que aproveitam	Nº de famílias que comercializa
1	Pequi	15	14	11	Goiaba	9	
2	Araticum	15	9	12	saputá	9	
3	Coquinho-azedo	15	4	13	Cagaita	6	
4	Lenha	15		14	Jatobá	6	
5	Vassoura	15		15	Araça	5	
6	Mangaba	14		16	Gabiropa	5	
7	Murici	14		17	Maracujá doce	4	
8	Maracujá azedo	14	3	18	Ananás	2	
9	Rufão	11		19	Mel	1	
10	Cajuzinho	9		20	Cambuim	1	

Fonte: Pesquisa de campo

O próprio conceito de SAN traz o acesso e atenção dispensada à biodiversidade pelas comunidades. Dessa forma, como podemos observar nas tabelas 10 e 11, o geraizeiro expressa a diversidade de sua alimentação acessando muitas frutas do cerrado e cultivando outras numa complexa teia de saberes e conhecimentos socioambientais.

Tabela 17 - Frutíferas cultivadas, número de variedades diferentes e o número de famílias que comercializam um universo de 15 famílias.

	Espécie	Nº de famílias que cultivam	Nº de variedades identificadas	Nº Famílias que comercializa		Espécie	Nº de famílias que cultivam	Nº de variedades identificadas	Nº Famílias que comercializa
1	Laranja	15	10	6	21	Cajá	5	1	
2	Acerola	14	1		22	Umbu	4	1	
3	Mamão	14	2		23	Jambo	4	1	
4	Manga	14	6		24	Uva	3	1	
5	Goiaba	14	3		25	Tamarindo	3	1	
6	Maracujá azedo	14	1	2	26	Lima	2	1	
7	Mexiricas	14	4	5	27	Pitanga	2	1	
8	Abacate	13	1	8	28	Pitomba	2	1	
9	Limão	13	2	1	29	marmelo	2	1	
10	Jabuticaba	12	1		30	Cagaita	1	1	
11	Seriguela	11	1		31	Cidra	1	1	
12	Cajú	9	1		32	Maracujá doc	1	1	
13	Maracujá	9	1		33	Figo	1	1	
14	Coco	9	1		34	Graviola	1	1	
15	Pinha/Ata	9	1		35	Ingá	1	1	
16	Amora	8	1		36	Caqui	1	1	
17	Romã	7	1		37	carambola	1	1	
18	Pequi	6	1	6	38	urucum	1	1	
19	Jaca	6	2		39	Baru	1	1	
20	Abacaxi	5	2	2					

Fonte: pesquisa de campo

A despeito de subsistirem práticas alimentares tradicionais na comunidade, não é novidade que os sistemas agroalimentares se encontram em crise, uma vez

que seus pressupostos, padrões de produção e comercialização têm se caracterizado pelo desmantelamento das economias locais e dos sistemas locais de produção e abastecimento alimentar.

Para Perez-Cassarino (2013), o papel do estado de garantir e regular as políticas públicas de produção e abastecimento alimentar foi deslocado

para o jogo do livre mercado, e a presença das grandes corporações passou a ser o principal fator regulador da nova organização do sistema agroalimentar mundial. Tais ajustes representaram importantes comprometimentos da capacidade de abastecimento dos países e levaram a um processo de desestruturação dos sistemas de produção locais, em que, cada vez mais, pequenos produtores foram sendo empurrados em massa a abandonar suas áreas para consolidar os contingentes de mão de obra para as indústrias no meio urbano. Não é mera coincidência o fato de que se vive, na atualidade, um contrassenso: as mais graves situações de fome e carência alimentar localizam-se em zonas rurais e junto às comunidades de agricultores familiares e camponeses. (PEREZ-CASSARINO, 2013, p. 199).

É fato, como já discutido anteriormente, que nas comunidades rurais do Norte de Minas, como a de Pau D'arco, a migração entre jovens é cada vez mais intensa nos últimos anos, que saem para trabalhar nas grandes empresas de processamento de alimentos, como a JBS, cooperativa agroindustrial Holambra e outras de processamento mínimo, na região de Campinas e na construção civil, abandonando as roças nas mãos dos mais velhos.

Essa situação colabora para a não transmissão de saberes e conhecimentos entre gerações, trazem novos hábitos de alimentação e comportamentos. A mudança nos padrões alimentares é claramente vista nas famílias da comunidade formadas por casais mais jovens, e que tem crianças ou jovens no seu interior. Esta afirmação foi confirmada após análises dos questionários ao serem comparadas as categorias de famílias mais jovens com as mais velhas. Nas primeiras pude identificar o consumo quase diário de refrigerantes, salgados industrializados, iogurtes, macarrão instantâneo, bolachas, carnes processadas, achocolatados e outros. Das 5 famílias que considerei como de casais jovens, apenas uma foge a estes novos padrões de alimentação.

Muita comida enlatada, alimento de conserva, hoje tem muita coisa que vem contaminada né? Muita mudança tá vindo. Que antigamente comia as coisas tudo colhido da roça, hoje em dia tem... vem muita coisa cheia de veneno, passado nas roças. Antigamente era mais natural né? da roça;

hoje fala que pra colher precisa ter veneno se não, não consegue colher; a gente não põe aqui não, mas o que come (de fora) a maioria foi com veneno (Zé Carlos, Periperi/Pau D'arco, grifo nosso).

Feijão com arroz temperado era pelo costume. Proque achou assim, agente continua assim, os pais da gente deixou né, criou a gente assim então a gente continua assim. Gente come proque o feijão é fácil, ainda tiro aqui da roça mesmo e o arroz eu compro. Agora comer... Tudo vai da criação. Os pais ensinou a gente, nós ensinamos, e vai crescendo nessa geração. (o feijão e arroz) era o que mais tinha na época, não tinha novidades... no tempo de eu criança não tinha essas novidades que tem hoje não. Agora quando os filhos e netos estão ai tudo isso entra, maionese, mortadela, linguiça, frango, essas novidades. (Laura Alves, Angiquinho, grifo nosso).

As mudanças mais comuns apontadas pelos meus interlocutores, e observadas por mim na comunidade, estão no crescimento do consumo de arroz branco industrializado, açúcar, café, macarrão e óleo de soja. O frango de granja, linguiças processadas, refrigerantes, maioneses, vistos como “novidades”, estão aos poucos entrando na alimentação.

Mas, ao mesmo tempo em que os sujeitos da pesquisa apontam esses produtos como comidas que não consumiam no passado, afirmam que os mesmos que não são promotores de saúde. Diversas famílias compartilharam que o refrigerante “é só pra quando chegar uma visita”. Refrigerante e bolachas industrializadas são hoje no Pau D'arco sinônimo de visitas. Uma senhora disse que refrigerante era bebida de netos/as e de final de ano, quando seu consumo torna-se comum na sua casa.

O arroz, a gente nem sabia o que era arroz comprado; a carne era de porco produzido aqui, hoje até o porco e gordura vem de fora, de porco engordado á força. Muito óleo tá entrando pra temperar. Antes era mais natural. Muita mudança tá chegando. Muita besteira. (Lena Pé da Serra/Pau D'arco)

Antigamente era mais natural, porque não era comprada. Hoje gente nem sabe o que compra. (Tico Ferreira, Pau D'arco)

Sei não. Acho que a gente não come direito não. Que a gente não sabe ainda fazer uma alimentação que seja assim boa pra saúde não, neh? Por exemplo, comer um frango de granja eu acredito que ele não faz bem pra saúde e a gente come. (Laura Alves, Angiquinho/Pau D'arco)

Por outro lado, mudanças vistas como positivas nos últimos tempos são aquelas que se relacionam diretamente à diminuição de gordura e sal na comida. Esta constatação é muito comum entre os mais velhos.

Por sua vez, as maiores mudanças apontadas são, com certeza, aquelas relacionadas ao acesso fácil à comida, à possibilidade de comprar a qualquer hora e lugar. Hoje, somente dentro da comunidade, existem três mercados que oferecem desde bebidas, carnes processadas e enlatados até biscoitos, gás de cozinha, que podem ser adquiridos via telefone com serviço de entrega domiciliar.

Tá mudando mais a alimentação, mas assim sobre as dificuldades das coisas que era tá mudando que eu compro mais as coisas depois que eu aposentei, ter um dinheirin assim, gente tá comendo mais essas coisas. Melhorou mais. Que nem carne, algum tempo era o feijão com arroz, a carne era mais pouca, agora ce tem um dinheiro mais aumentado da pra comprar mais carne. Que não falta antes eu não comprava uma arroba de carne, agora já compro. Comprava carne era quilin, isso quando trabalhava fora pra alguém, ou franguinho que criava no terreiro. Agora com o dinheirin, nunca falta, sempre ponho as coisas dentro de casa. Cê liga lá e compra qualquer coisa eles manda aqui, depois eu pago. Pra comprar um quilin de carne tinha de trabalhar fora... pros outros. (Mera Antunes, Pau D'arco).

Em seu livro, Michael Pollan (2008) faz uma investigação profunda sobre a história da indústria alimentícia e da ciência da nutrição, e explica como ambas caminham juntas. Em resumo, ele diz que deixamos de comer comida de verdade, comida de mãe e de vó, ou seja, quebramos a aliança entre alimentação e cultura e passamos a escolher o que comemos a partir de recomendações da ciência, da mídia, das empresas alimentícias e do governo. O autor argumenta que a maioria das recomendações nutricionais que recebemos nas últimas décadas, paradoxalmente, tem contribuído para nos tornar menos saudáveis e mais obesos, mas, historicamente, os seres humanos têm sido saudáveis com muitas dietas diferentes. Para conhecer estas dietas, Pollan propõe inteirar-se delas não só filosófica, mas também histórica e ecologicamente.

Não ousou afirmar categoricamente que a alimentação da comunidade esteja respeitando a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável, como preceitua o conceito de SAN, pois sofre mudanças, com o ingresso de alimentos “de fora”. Entretanto, é possível afirmar que a dieta geraizeira ainda está muito longe daquela dieta essencialmente urbana, ocidental e industrializada investigada por Pollan.

A dieta cotidiana da comunidade ainda é basicamente composta por feijão, arroz, carne, gordura animal, frutas e verduras, comida preparada de forma

tradicional. Para felicidade deste escritor, muitas comunidades rurais ainda praticam uma alimentação para além das necessidades biológicas.

Nesse sentido, a comida geraizeira guarda relação com prazer, comunidade, família, com o mundo natural; os geraizeiros ainda expressam sua identidade a partir da sua comida. Ainda é possível na comunidade comer a carne de gado fresca, criado sem fármacos, carne de porco sevado sem aditivos químicos e frango sem hormônios. Plantar e colher sem adicionar agrotóxicos, processar e armazenar sem adicionar conservantes é uma realidade. Pode-se afirmar que pau D'arco é uma comunidade em que a relação com os alimentos é permeada pela solidariedade, e, de forma ainda significativa, embora em processo de transformação, pela valorização da cultura e dos saberes associados a cada alimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde os primórdios da agricultura, o manejo das variedades e espécies e da diversidade de cultivos tem sido elemento central de sustentabilidade de sistemas agrícolas. As variedades crioulas são reservatórios naturais de genes com potencial de uso para produção sustentável de gêneros essenciais à humanidade. Embora não se conheça exatamente o número de espécies e tipos escolhidos pelos grupos humanos ao longo da história, sua diversidade é resultado do contato de diferentes povos, em diferentes regiões do globo com distintas espécies. Os membros das comunidades ou mesmo de famílias, escolheram espécies e variedades para usos específicos que atendiam diferentes funções e ritos em cada cultura. Todas essas nuances integram a agrobiodiversidade.

As inovações feitas por meio da seleção, seguida da adaptação de tipos selecionados em distintos ambientes, o desenvolvimento de práticas de manejo e a geração e acúmulo de conhecimento tradicional associado aos recursos genéticos, possibilitaram a domesticação de plantas e animais, bem como a consequente produção de alimentos, fibras, medicamentos e o bem estar das populações.

Dessa maneira, a diversidade genética de plantas e animais é resultado de fatores de natureza histórica, ecológica e cultural. O uso e manejo dessa grande diversidade de espécies e cultivos possibilitou o desenvolvimento e centenas de alimentos variados em diversas partes do mundo. Os diversos e diferentes sistemas de produção implicaram diferentes estratégias de consumo e, por isso, diferentes hábitos alimentares, entendendo-se por essa última expressão não somente os alimentos em sua face biológica, mas também as condições que fazem com que esses mesmos alimentos sejam habitualmente consumidos frente a condições de acesso à natureza e ao mercado.

Entretanto, a partir do final do século 19, dentro de um processo global que podemos chamar de uniformização tecnológica, toda essa diversidade começou a ser ameaçada pela criação das primeiras empresas de melhoramento vegetal. Com o avanço das indústrias de sementes no século 20, associada ao desenvolvimento da genética e do melhoramento, agências de governo e indústrias protagonizaram uma substituição em massa e sem precedentes das variedades de plantas e de

animais por cultivares e raças melhoradas. A FAO (2009) admite que, ao longo dos últimos cem anos, os agricultores perderam entre 90% a 95% de suas variedades agrícolas e raças de animais; há estimativas de que a taxa de perda da diversidade genética vegetal atual seja de 2% ao ano e que há, no mundo, 923 milhões de pessoas subnutridas.

Mais recentemente (SOLER, 2009, DELGADO, 2010; PEREZ-CASSARINO 2013), estas mesmas indústrias, antes produtoras de sementes e alguns insumos, se lançaram na atividade industrial de processamento de alimentos, desde os agrícolas até os pecuários, quebrando assim a lógica da organização da agricultura, e impuseram uma dinâmica de subordinação dos ciclos naturais ao estabelecimento de uma racionalidade baseada na expansão e acumulação de capital. A essa mudança no âmbito da agricultura - em que a lógica do mercado acarretou a introdução de insumos externos, privatização e sementes e o intenso processo de mecanização, somam-se o desenvolvimento e a expansão da indústria de transformação alimentar e a ampliação do comércio internacional de alimentos.

Em paralelo a esse contexto, ocorriam no Norte de Minas as políticas de “desenvolvimento” da região, e o protagonista eleito foi a monocultura do eucalipto, que usurpou as terras das comunidades tradicionais, consideradas pelos governantes como desocupadas/vazias e sem serventia a agricultura convencional. Como consequência, a atividade desflorestadora levou a perdas de espaços produtivos, impactos socioambientais e muitas mudanças nos modos de vida dos geraizeiros, que tradicionalmente utilizava estas áreas principalmente para o extrativismo e criação de gado.

Uma séria ameaça à vida física e social instaurada e aprofundada nos últimos anos foi a escassez de água, percebida e sentida desde a chegada da atividade agrícola do eucalipto na região. Soma-se a isso as mudanças globais no regime de chuvas. Enquanto formas paliativas de abastecimento humano e animal tornam-se políticas compensatórias e eleitoreiras, os sistemas agrícolas que propiciam meios de sobrevivência e geração de renda, com possibilidades concretas de garantir a segurança alimentar local, são gradualmente inviabilizadas, mesmo nas comunidades geraizeiras que estão localizadas fora do circuito do eucalipto.

Vindos de um processo de subalternização e de exclusão social por séculos, os geraizeiros só tiveram acesso a direitos, como as aposentadorias rurais, há pouco menos de 30 anos e, a recursos públicos, há menos de 20 anos. No mais, o acesso regular aos direitos de educação e saúde de qualidade ainda é uma moeda de troca eleitoreira.

Diversas políticas públicas implantadas após o ano 2000 beneficiaram centenas de milhares de pessoas nos *gerais* até então marginalizadas das ações do Estado. Junto com o reconhecimento dos geraizeiros como comunidade tradicional, vieram também as políticas públicas específicas, que visavam superar a situação de vulnerabilidade a qual essa comunidade havia sido exposta. Dessa forma, iniciaram-se os programas assistenciais de transferência de renda, como o bolsa família, e programas de acesso a crédito, como o PRONAF, PAA, além do luz para todos e a habitação rural.

Tais ações, que repercutiram positivamente na esfera da garantia de direitos, deixaram de lado alguns aspectos relacionados com a autenticidade, a liberdade e soberania das comunidades rurais. Nesse sentido há um agravamento da troca de espécies locais por espécies modificadas, o abandono de cultivos locais e a perda da autonomia produtiva, pois os agricultores tradicionais não conseguem competir com o alimento industrializado mais barato, sobretudo diante das reais e significantes mudanças climáticas.

Também é comum a argumentação de que a deterioração ecológica geralmente é responsabilidade das camadas mais pobres da população (fruto da expansão da fronteira agrícola, mau uso do solo, queimadas, etc). A lógica desta argumentação, contudo, não se sustenta. No campo, a grande produção capitalizada, que adota o padrão tecnológico monocultor, de uso intensivo de maquinaria pesada e insumos químicos, provoca graves impactos ambientais. Ao contrário, os dados desta pesquisa indicam que as roças geraizeiras e suas técnicas (ditas improdutivas ou degradadoras pela ciência de cunho reducionista) estão sendo feitas por mais de 150 anos, repetidamente a cada safra e continuam produzindo, sem adição de insumos e defensivos químicos. Alia-se o manejo e o extrativismo das paisagens locais, que fornece uma gama de produtos e serviços

favoráveis, ao desenvolvimento sustentável e à estratégias locais de segurança alimentar, socialmente justa e ambientalmente correta.

Daí as mudanças na alimentação não serem percebidas pela comunidade estudada como necessariamente negativas. Por ora, interpretam os preços baixos (quando comparados com os produzidos na comunidade), a regularidade e o acesso fácil ao alimento, como positivos. Essa relativa fartura é compensatória do tempo da *carestia*, em que as dificuldades de obtenção do alimento eram enormes.

No mais, a segurança alimentar é percebida como positiva pelos geraizeiros quando apontam a preferência e escolha por produtos locais - “mais naturais”, pois conhecem os “perigos” dos alimentos e comidas “*de fora*”. A compra regular de alimentos de mercado, como o arroz, por exemplo, ocorre por falta de opção. Como o consumo é alto, a comunidade não consegue mais produzir o suficiente para todos, devido à diminuição das águas no solo. Se diminui a produção, diminui os plantios e conseqüentemente a perda de variedades locais. Mesmo que não se possa medir exatamente a dimensão das perdas, a diversidade agrícola passa por ameaças.

As mudanças e adaptações observadas evidenciam que os geraizeiros do Pau D’arco são sujeitos ativos sobre suas escolhas e processos de decisões relacionados aos seus sistemas alimentares e produtivos. Se acessam um alimento industrializado “*de vez em quando*”, fazem isso por ser “*uma novidade*” que precisa ser demonstrada para a sociedade por meio do seu poder de compra, antes atribuído a poucos.

Acredita-se que a produção para autoconsumo da maioria dos alimentos básicos, como é o caso do Pau D’arco, seja capaz de concretizar os princípios da Segurança Alimentar e Nutricional. No Pau D’arco, nenhum alimento é produzido para atender uma demanda mercantilista. Quando vendem é o excesso, e o recurso obtido será apenas uma renda, e não um capital.

O hábito alimentar do Pau D’arco é compreendido na dimensão do cotidiano, em que o costume faz parte da identidade cultural do geraizeiro. Embora o padrão alimentar da comunidade tenha sofrido mudanças em relação à dieta mais tradicional, baseada na ingestão diária de arroz, feijão e verduras, e de carne mais recentemente, tais mudanças não provocaram, na maioria dos lares estudados,

alterações substanciais nas tradicionais comidas caseiras. Quando ocorrem transformações, elas ganham espaço em diálogo com hábitos antigos.

A alimentação no Pau D'arco está mais voltada para o prazer de comer do que para o valor nutritivo do alimento. Come-se por prazer, pela tradição, pelo gosto e não pelo que aquele alimento representa nutricionalmente.

A articulação das abordagens da agrobiodiversidade com o *dicomer* possibilita um marco conceitual e político da identidade geraizeira com a comida e com seu território, pois sua relação é fundada na solidariedade, sustentabilidade ambiental e na valorização da cultura e saberes locais.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Inovações Institucionais no financiamento à agricultura familiar: o sistema CRESOL**. São Paulo: 2000.

ANGELIS, Cônego Newton Caetano de. **Efemérides Riopardenses**. Salinas: R & S Arte Gráfica, 1998, 4 volumes.

ABRANDH **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional** / organizadora, Marília Leão. – Brasília:, 263 p.,2013.

ÂNGULO, J. L.G. **Mercado local, produção familiar e desenvolvimento: estudo de caso da feira de Turmalina, Vale do Jequitinhonha, MG**. Lavras: UFLA,138p. 2002.

ANJOS, M. A. **Na sua casa tem disso? Hábitos e costumes alimentares na comunidade geraizeira de Baixa Grande**. In: COSTA, João Batista de Almeida e LUZ, Claudia (orgs) Cerrado, Gerais, Sertão: Comunidades tradicionais nos sertões roseanos. Belo Horizonte: FAPEMIG; Montes Claros: Unimontes, 2012.

BARBOSA, Altair Sales. **Cerrado. O laboratório antropológico ameaçado pela desterritorialização**. Disponível em: <http://www.ihuonline.unisinos.br/artigo/6756-cerrado-o-laboratorio-antropologico-ameacado-pela-desterritorializacao>. Cadernos IHU ideias/ Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Instituto Humanitas Unisinos. – Ano 1, n. 1 (2003) – São Leopoldo. Acesso em 06 de maio de 2018

BARBOSA, Jaelson. **Proposta de um modelo didático para estudar as fases da lua e os eclipses**. Dissertação de mestrado em Ensino de Física – IFECT-RN. Programa de Pós-Graduação em Ensino de Física, 2016.

BARRETTO FILHO, H. T. **Populações Tradicionais : Introdução à crítica da ecologia política de uma nação. Sustentabilidade e Políticas de Desenvolvimento**, p. 109-143, 2006.

BARROS, M. S. C.; TARTAGLIA, J. C. **A política de alimentação e nutrição do Brasil: breve histórico, avaliação e perspectivas. Alimentação e Nutrição**. Araraquara, v. 14, n. 1, p. 109-121, 2003. Disponível em: <<http://servbib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/847/726>. Acesso em 17 abr. 2013

BENSUNSAN, Nurit. **Dividir para quê?** Brasília-DF. IEB Mil Folhas, 2015

BETHONICO, M. B. M. **Produção de carvão vegetal no município de Montezuma - impactos sócio-ambientais**. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Belo Horizonte UFMG. 2002.

BORGES, Nilza Maria Pacheco Borges. **As imagens como diálogo na pesquisa: O Canto das Lavadeiras e o Ritual de Bênção das Águas em Almenara - por entre memórias e renovo**. Revista Sacrilégens, Juiz de Fora, v.10, n.1, p. 111-128, jan-jun/2013 – Disponível em: <http://www.ufjf.br/sacrilégens/files/2014/01/10-1-9.pdf>. Acesso em : 26 de maio de 2018.

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação**. In: SAÚDE VER, Piracicaba, 6 (13): p. 37-44. 2004.

BRANDÃO, Carlos R. **Memória do Sagrado: Religiões de uma Cidade do Interior**. Cadernos do ISER 1(9). 1980.

_____. C.R. **Prece e Folia: Festa e Romaria**. Aparecida. SP: Ideias & Letras, 2010.

_____.; **A comunidade Tradicional** . In: COSTA, João Batista de Almeida e LUZ, Claudia (orgs) *Cerrado, Gerais, Sertão: Comunidades tradicionais nos sertões roseanos*. Belo Horizonte: FAPEMIG; Montes Claros: Unimontes, 2012

BRASIL. PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. **Decreto nº 6.040 de 07 de fevereiro de 2007**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 07 de fevereiro de 2007.

_____. Decreto nº. 7272 de 25 de agosto de 2010. **Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm

BRITO Isabel Cristina Barbosa de. **Comunidade, Território e Complexo Florestal Industrial: o caso de Vereda Funda, Norte de Minas Gerais**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Social). Montes Claros: Unimontes - PPGDS, 2006.

_____. **Ecologismo dos gerais: conflitos socioambientais e comunidades tradicionais no norte de minas gerais**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável). Brasília, DF: UnB/CDS, 2013.

CANDIDO, Antônio . **Os parceiros do Rio Bonito. São Paulo:** Livraria Duas Cidades, 1975.

CANESQUI, A. M. (org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ. Coleção Antropologia e Saúde. 306p. 2005.

CARNEIRO, Maria José. e MALUF, R. **Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar.** Rio de Janeiro: Mauad, 2003.

CARRARA, Â. A. **Minas e currais: produção rural e mercado interno em Minas Gerais 1674 – 1807.** Juiz de Fora: Ed. UFJF, 2007.

CARVALHO, Igor Simoní Homem de. **Campepinato e biodiversidade no Cerrado: um estudo sobre o Assentamento Americana (Grão Mogol-MG) à luz da agroecologia.** Tese de Doutorado. Campinas: Unicamp, 2013.

CASCUDO, Luís Camâra. **História da alimentação no Brasil.** 3 ed. São Paulo: Global, 2004. 954p.

CASTALDI, C. "A Aparição do Demônio no Catulé" in PEREIRA DE QUEIROZ, M. I. e outros. **Estudo de Sociologia e História.** São Paulo: Editora Anhembi Limitada, 1957.

CENSO DEMOGRÁFICO 2010. **Características da população e dos domicílios: resultados do universo.** Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em:<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/caracteristicas_da_populacao/resultados_do_universo.pdf>. Acesso em: mar. 2013. Acesso em: mar. 2018.

CHAVES, Edneila Rodrigues. **O sertão de Rio Pardo: sociedade, cultura material e justiça nas minas oitocentistas.** Dissertação (Mestrado em História). Belo Horizonte: Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. UFMG, 2004.

CHAIBUB, Juliana Rochet, PAULINO, Fernando, NOGUEIRA, Mônica, CHILES, João. **Geraizeiros em prosa, roça e fogão: sistemas de produção, conhecimentos e práticas tradicionais associadas ao alimento no Cerrado mineiro.** Chamada CNPq/MCTIC Nº 016/2016. Projeto de Pesquisa. *No prelo.*

CHAYANOV, Alexander V. **La organización de la unidad económica campesina.** Buenos Aires: Nueva Visión, 1974. 342 p.

CHILES, João Marques. **Agrobiodiversidade e segurança alimentar em uma comunidade tradicional geraizeira**. In: VI Congresso Latino-Americano, X Congresso Brasileiro de Agroecologia, realizado em Brasília-DF, 2017. No Prelo.

CONSEA. CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: Consea, 2004.

CONTAG. Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura. **CONTAG e Frente Parlamentar debatem cortes no orçamento para a agricultura familiar e ações contra o governo serão realizadas em todo o País**. Disponível em:
<http://www.contag.org.br/index.php?modulo=portal&acao=interna&codpag=101&id=12528&mt=1&nw=1> Acesso em 21 de junho de 2018.

CORREIA, João Roberto., ANJOS, L. H. C. d., LIMA, A. C. S., NEVES, D. P., TOLEDO, L. d. O., CALDERANO FILHO, B. (2008). **Relações entre o conhecimento de agricultores e de pedólogos sobre solos: Estudo de caso em Rio Pardo de Minas, MG**. Revista Brasileira de Ciência do Solo, Campinas, v. 31, p. 1045-1057, 2007.

_____.; BUSTAMANTE, P.G.; Lima, I.L.P.; OLIVEIRA, W.L.; CAVECHIA, L.A.; SANO, S.M. & SCARIOT, A.O. 2010. **Construção do conhecimento sobre uso e conservação da biodiversidade em áreas de Geraizeiros no Norte de Minas Gerais**. Pp. 229-247. In: Alves, A.G.C.; Souto, F.J.B. & Peroni, N.P. (Orgs). Etnoecologia em Perspectiva: natureza, cultura e conservação. Recife, NUPEEA.

COSTA, João Batista de Almeida. **Cultura Sertaneja: a conjugação de lógicas diferenciadas**. In: SANTOS, Gilmar Ribeiro dos (Org). Trabalho, Cultura e Sociedade no Norte/Nordeste de Minas: considerações a partir das ciências sociais. Montes Claros: Best Comunicação e Marketing, 1997, p. 77-98.

_____.; OLIVEIRA, Cláudia Luz de (orgs). **Cerrado, gerais, sertão: comunidades tradicionais nos sertões roseanos**. São Paulo: Intermeios; Belo Horizonte: Fapemig; Montes Claros: Unimontes, 2012.

COTRIM, Dário Teixeira. (**Água Quente ou Montezuma**. Gazeta Norte Mineira, Montes Claros, 19 de nov. de 2016). Disponível em: <
<https://gazetanortemineira.com.br/noticias/opiniao/agua-quente-ou-montezuma>>
Acesso em: 19 abr. 2018.

DAMATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. Correio da Unesco, 15(7):21- 23, 1987.

DAYRELL, C. A. **Geraizeiros e Biodiversidade no Norte de Minas: a contribuição da agroecologia e da etnoecologia nos estudos dos agroecossistemas tradicionais**. Dissertação apresentada à Universidade Internacional de Andalucia, Sede Ibero Americana de La Rábida. Setembro de 1998.

_____; DAYRELL, L.s. 2012. **Romaria do Areião: luta pelo direito étnico no Norte de Minas**. Montezuma- MG: AFTRAJ. DVD (29'59").

DAYRELL, Luciano. 2007. **Cacunda di librina**. Montes Claros, MG: CAA-NM. DVD (31 min).

DELGADO, M. **El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica**. REC: revista de economia critica, n. 10, 2010. Disponível em: <revistaeconomiacritica.org >. Acesso em: 20 jun. 2018.

DE SAINT-ADOLPHE, J.C.R. **Diccionario geographico, historico e descriptivo, do imperio do Brazil. obra colligida e composta**. Paris JP Aillaud, 1845.

DIAS, Adriana dos Santos *et al.*; **Culinária e saberes tradicionais na comunidade tradicional geraizeira Sobrado**. Montes Claros-MG. Unimontes. 36p. 2014.

DURHAM, E. "A Família e a Mulher" in *Cadernos C. E. R. U.*, nº 18. São Paulo: maio de 1983.

FAO. **The state of Food and Agriculture. Biofuels: prospects, risks and opportunities**. Roma: FAO, 2008.

GALIZONI, Flávia Maria. **A natureza da fartura**. Cadernos de Campo (São Paulo, 1991), São Paulo, v. 9, n. 9, p. 43-56, mar. 2000.

HALL Stuart. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**/ Tomaz Tadeu da Silva (org.). Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

HOBSBAWN, Eric. **A Invenção das Tradições**. 3ª. Ed., São Paulo: Paz e Terra. 2002.

HOGGART, R. **A Cultura do Pobre**. In: Campenhoudt, Luc Van, (2003) *Introdução à análise dos fenómenos sociais*, Lisboa, Edições Gradiva.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo agropecuário 1996**. Rio de Janeiro: IBGE, 1996. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: maio de 2018

_____. **Censo demográfico 2000**. Rio de Janeiro: IBGE, 2000. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: maio de 2018

_____. **SIDRA – Sistema IBGE de recuperação automática**. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: maio de 2018

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac e Naif. 2004.

LITTLE, P. E. **Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por um antropologia da territorialidade**. Série Antropologia, 322. Departamento de Antropologia da UnB, Brasília. 2002.

MACHADO, Altair Toledo. **Agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas** / Altair Toledo Machado, Juliana Santilli, Rogério Magalhães. – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 98 p 2008.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001

MACIEL, W.J., (editor), **Astronomia e Astrofísica**, IAG-USP, 1991.

MAUSS, Marcel, **Ensaio Sobre a Dádiva**, in: Sociologia e Antropologia, São Paulo Cosacnayfy 2003.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea**. São Paulo, Editora UNESP, 568p. 2010.

MAZZETO-SILVA, Carlos Eduardo. **O cerrado em disputa: apropriação global e resistências locais**. Brasília, DF: Confea, 2009.

_____; **Os Cerrados e a sustentabilidade: territorialidades em tensão**. Tese (Doutorado em Geografia) - UFF, 271 p., 2006.

MDA. Ministério do Desenvolvimento Agrário – Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT). **Marco referencial para o apoio ao desenvolvimento de territórios rurais**. Cadernos territoriais. Disponível em: < http://sit.mda.gov.br/caderno/caderno_territorial_007_Alto%20Rio%20Pardo%20-%20MG.pdf >. Acesso em: maio de 2018.

MIGUEL, Lovois de Andrade. **Dinâmica e diferenciação de sistemas agrários. Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS**. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

MORUZZI-MARQUES, Paulo Eduardo. **Embates em torno da segurança e soberania alimentar: estudo de perspectivas concorrentes**. Revista Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 17, n. 2, 2010.

MURAD, Afonso Tadeu. **Maria, toda de Deus e tão humana**. São Paulo: Paulinas: Santuário, 2012.

MYERS, Norman et al. **“Biodiversity Hotspots for Conservation Priorities”** in: **Nature**, v. 403, fev., p. 853-858. 2000.

MYERS, Norman et al. ***Biodiversity Hotspots for Conservation Priorities*** in: **Nature**, v. 403, fev., p. 853-858. 2000.

NEVES, Antonino da Silva; **Corografia do município de Rio Pardo**. Belo Horizonte. Imprensa Oficial do Estado de Minas. 1908

NOGUEIRA, Mônica Celeida Rabelo. **Gerais a dentro e a fora: identidade e territorialidade entre Geraizeiros do Norte de Minas Gerais**. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília. Fevereiro de 2009.

Novo Retrato da Agricultura Familiar: O Brasil Redescoberto: Censo Agropecuário 1995/96, IBGE - Convênio INCRA/FAO. Disponível em <http://www.incra.gov.br/sade/municipios.asp>. Acesso em: 13 de maio de 2018.

OLIVEIRA, Moisés Dias de. **Autodefinição identitária e territorial entre os geraizeiros do norte de minas gerais: O caso da comunidade sobrado**. Dissertação de Mestrado - Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília. Brasília - DF 216 f. 2017.

PEREZ-CASSARINO, J. **Agroecologia, mercados e sistemas agroalimentares: uma leitura a partir da soberania e segurança alimentar e nutricional.** 181-229. in *Agroecologia: princípios e reflexões conceituais* / editores técnicos, João Carlos Costa Gomes, William Santos de Assis. – Brasília, DF: Embrapa, 2013.

PNUD - Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, **Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil 2013**, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA, & Fundação João Pinheiro - FJP. (2012). Acesso em 11 de junho, 2018, em http://www.atlasbrasil.org.br/2013/o_perfil.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida.** Tradução de Adalgisa Campos da Silva. — Rio de Janeiro: Intrínseca, 272 p. 2008.

PORTO-GONÇALVES. Carlos Walter. **As Minas e os Gerais. Breve Ensaio sobre o Desenvolvimento e Sustentabilidade a partir da Geografia do Norte de Minas** In: LUZ, C.; DAYRELL, C.:(Orgs.). *Cerrado e Desenvolvimento. Tradição e atualidade.* Montes Claros, MG: CAA-NM; Rede Cerrado, p.19-46; 2000.

POZO, Osmar Vicente Chévez. **Regimes de propriedade e recursos naturais: a tragédia da privatização dos recursos comuns no Norte de Minas Gerais.** 2002. 248 folhas. Tese de doutoramento. UFRRJ, 248 p. 2002.

RIBEIRO, E. M. **As Estradas da Vida - terra, fazenda e trabalho no Jequitinhonha e Mucuri**, Minas Gerais. Campinas: IFCH/UNICAMP, 1997.

RIBEIRO, Reginaldo. **Ritualizando um costume geraizeiro: estratégias de reprodução da vida familiar na feira de Grão Mogol-MG.** In: COSTA, João Batista de Almeida e LUZ, Claudia (orgs) *Cerrado, Gerais, Sertão: Comunidades tradicionais nos sertões roseanos.* Belo Horizonte: FAPEMIG; Montes Claros: Unimontes, 2012.

RIBEIRO, Ricardo Ferreira. **Florestas anãs do sertão: o cerrado na história de Minas Gerais.** Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

_____. **Sertão lugar desertado: o cerrado na cultura de Minas Gerais.** Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

ROSA, João Guimarães. **Grande sertão: veredas.** São Paulo: Nova Fronteira, ed. Comemorativa 50 anos, 2006.

SABOURIN, Eric. **Teoria da reciprocidade e sócio-anthropologia do desenvolvimento**, in Sociologias, Porto Alegre, v 13, nº 27, mai./ago. 2011, pp. 24-51

_____. Sociedades e organizações camponesas: uma leitura através da reciprocidade. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 272 p. 2011.

_____. **Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade**. *Rev. bras. Ci. Soc.* [online]., vol.23, n.66, pp.131-138. 2008

SAINT-HILLAIRE, Augusto de. **Viagens pelas províncias de Rio de Janeiro e Minas Geraes**. Tomo 1º. São Paulo. Companhia Editora Nacional, 1938

SANS, L. M. A.; MORAIS, A. V. de C. de; GUIMARAES, D. P. **Cultivo do milho: zoneamento agrícola**. Sete Lagoas: Embrapa Milho e Sorgo, 2002. 4 p. (Embrapa Milho e Sorgo. Comunicado técnico, 37). Biblioteca(s): Embrapa Milho e Sorgo.

SANTILLI, Juliana F.R. 2010. **O que é agrobiodiversidade? Publicado em Unidades de Conservação** (<https://uc.socioambiental.org>). Disponível em <https://uc.socioambiental.org/agrobiodiversidade/o-que-%C3%A9-agrobiodiversidade>. 2010

_____, J. F.R. 2009. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis.

SANTOS, Boaventura de Sousa (org.). **A gramática do tempo: para uma nova cultura política**. São Paulo: Cortez, 2006.

SANTOS, Milton. **Pensando o espaço do homem**. 4. ed. São Paulo: Hucitec, 1997.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL / MDA. **Relatório Final do Estudo Propositivo do Território Alto Rio Pardo – MG**, 2005. Disponível em: http://serv-sdt.mda.gov.br/gnc/gnc/ep/estudos/MG_AltoRioPardo. Acesso em 20 de maio de 2018.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL / MDA. **Relatório Final do Estudo Propositivo do Território Alto Rio Pardo – MG**, 2005. Disponível em: http://servsdt1.mda.gov.br/gnc/gnc/ep/estudos/MG_AltoRioPardo.pdf, último acesso em 20 de junho de 2008.

SILVA, Aloysio Alfredo. **As Águas Sagradas de todos os tempos**. Rio de Janeiro: Shogun Ed. e Arte, 1984.

SILVA, C. E. M. **A Problemática sócio-ambiental da monocultura de eucalipto**. Palestra proferida na Assembleia Legislativa de Minas Gerais, Belo Horizonte, 24 e 25 de maio de 2004. Disponibilidade em: <http://www.almg.gov.br/eventos/eucalipto.asp>. Acessado em 13 de maio de 2018.

SILVA, Tomaz Tadeu da. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**/ Tomaz Tadeu da Silva (org.) Stuart Hall, Kathryn Woodward. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

SOLER, M. **El contexto socioeconómico de la agricultura ecológica**: la evolución de los sistemas agroalimentarios. 2009. Disponível em: <<http://institucional.us.es/compromiso/libreconf/docs/sistemas.pdf>>. Acesso em: 20 jun. 2018.

SOUZA, Jonielson Ribeiro de. **Terras geraizeiras em disputa: os processos de autoafirmação identitária e retomada territorial de comunidades tradicionais de Rio Pardo de Minas frente à concentração fundiária**. Dissertação de Mestrado - Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília. Brasília - DF 228 f. 2017

STELLA, A.; KAGEYAMA, P. Y.; NODARI, R. **Políticas públicas para a agrobiodiversidade**. In: Agrobiodiversidade e diversidade cultural. Brasília, DF: MMA, 82 p. 2006.

TEMPLE, Dominique. **“Les structures élémentaires de la réciprocité”**. Revue du MAUSS, 12: 234-242, Paris. 1998.

TRAVASSOS, Elizabeth. **Os Mandarins Milagrosos: Arte e Etnografia em Mário de Andrade e Bela Bartok**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

VEIGA, José Eli da. **Agricultura Familiar e Sustentabilidade**. Cadernos de Ciências e Tecnologia, Brasília, DF, v. 13, n. 3, p. 383-404, 1996.

VELLOSO, André; MATOS, Ralfo. **A rede de cidades do vale do jequitinhonha nos séculos XVIII e XIX**. Revista Geonomos, [S.l.], dec. 1998.

VERDUM, Julia Selau. **Quando os habitantes da Montanha do Vento grafam seu mundo**– Monografia (bacharelem geografia). 92f. UFF, Niterói, 2014.
WOODWARD, Kathryn. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**/ Tomaz Tadeu da Silva (org.) . Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

WOORTMANN, K.. **Hábitos e ideologias alimentares de grupos sociais de baixa renda**. In: Série Antropologia, Universidade de Brasília - Brasília, 1978.

ANEXOS

QUESTIONÁRIO DA PESQUISA

Questionário investigativo da sociobiodiversidade e saberes tradicionais.
Local de aplicação: Comunidade de Pau D'arco I, II e III – Montezuma e Santo Antonio do Retiro-MG
Novembro de 2017-Fevereiro-2018

1. Núcleo família (nomes): _____
2. Quanto/as? _____ 3. Escolaridades: _____; _____; _____; _____;
4. Quais idades? _____; _____; _____; _____; _____; _____;
5. Onde nasceu e passou a infância/adolescência? _____
(Questão para os responsáveis da família /pais ou vós)

6. O/A Sr/a participa dos assuntos/ações da comunidade? (Igreja, associação) S N

7. Situação Socioeconômica da Família;

A família tem acesso ou recebe algum Programa ou Benefício Social do Governo?			
<input type="checkbox"/> Aposentadoria	<input type="checkbox"/> Benefício de Prestação Continuada (BPC)		<input type="checkbox"/> PAA
<input type="checkbox"/> Bolsa Família	<input type="checkbox"/> ATER Brasil Sem Miséria	<input type="checkbox"/> ATER Agroecologia	<input type="checkbox"/> PNAE
<input type="checkbox"/> ProJovem	<input type="checkbox"/> Programa de Fomento	<input type="checkbox"/> Seguro Safra	
<input type="checkbox"/> Bolsa Verde	<input type="checkbox"/> Minha Casa, Minha Vida	<input type="checkbox"/> Auxílio Maternidade	
<input type="checkbox"/> Não Acessa	<input type="checkbox"/> Outros: _____		

7.1 – Fontes de Renda da família;

Quais são as principais fontes de renda da família?			
<input type="checkbox"/> Agricultura	<input type="checkbox"/> Carpintaria	<input type="checkbox"/> Construção Civil	<input type="checkbox"/> Costura
<input type="checkbox"/> Criação de Animais	<input type="checkbox"/> Artesanato	<input type="checkbox"/> Apicultura	<input type="checkbox"/> Agente de saúde
<input type="checkbox"/> Aposentadoria	<input type="checkbox"/> Trabalho Doméstic	<input type="checkbox"/> Outros: _____	
<input type="checkbox"/> Bolsa Família	<input type="checkbox"/> Diárias		

7.2- Sobre o Acesso ao Crédito;

A família já acessou algum tipo de crédito ou financiamento?							
<input type="checkbox"/> Pronaf B	<input type="checkbox"/> Pronaf C	<input type="checkbox"/> Pronaf D	<input type="checkbox"/> Pronaf E	<input type="checkbox"/> Pronaf A	<input type="checkbox"/> Pronaf A/C	<input type="checkbox"/> Pronaf Semiárido	
<input type="checkbox"/> Pronaf Mulher	<input type="checkbox"/> Pronaf Jovem	<input type="checkbox"/> Fundo Rotativo Solidário	<input type="checkbox"/> Crediamigo	<input type="checkbox"/> Agroamigo	<input type="checkbox"/> Microcrédito	<input type="checkbox"/> Não acessou	<input type="checkbox"/> Outros: _____

8. O que a terra significa para o(a) senhor(a) e para sua comunidade?

9. O que é ser geraizeiro/a para o/a senhor/a?

10. Sobre o acesso à Água:

Atualmente a família dispõe de água? (1 ou +)						
<input type="checkbox"/> nasc. Particular	<input type="checkbox"/> rede coletiva	<input type="checkbox"/> poço artesiano	<input type="checkbox"/> só cisterna	<input type="checkbox"/> rio	<input type="checkbox"/> cacimba/poço caipira	<input type="checkbox"/> outro _____
Já foi observado mudanças no regime de águas? Já possuiu e secou?						
<input type="checkbox"/> nasc. Particular	<input type="checkbox"/> rede coletiva	<input type="checkbox"/> poço artesiano	<input type="checkbox"/> cacimba/poço caipira	<input type="checkbox"/> rio	<input type="checkbox"/> outro _____	

11. Quais os obstáculos/dificuldades da comunidade hoje em relação à água?

12. Na sua opinião por que isso ocorre?

13. E qual caminho visualiza hoje para superá-los?

14. Sobre o Acesso à terra:

A família dispõe de terras:						
<input type="checkbox"/> de santana	<input type="checkbox"/> de quintal	<input type="checkbox"/> de fevereiro	<input type="checkbox"/> de chapadas	<input type="checkbox"/> de morros	<input type="checkbox"/> outras: _____	
Como adquiriu a terra?						
<input type="checkbox"/> comprada	<input type="checkbox"/> trocada	<input type="checkbox"/> herança/homem	<input type="checkbox"/> herança/mulher	<input type="checkbox"/> outra: _____		
Tem terras de/com meeiros?						
<input type="checkbox"/> Planta/_____			<input type="checkbox"/> Cede/_____		<input type="checkbox"/> Não	
Sabe a quanto tempo suas terras são cultivadas?						
<input type="checkbox"/> 10 anos	<input type="checkbox"/> 30 anos	<input type="checkbox"/> 50 anos	<input type="checkbox"/> 70 anos	<input type="checkbox"/> 100 anos	<input type="checkbox"/> + de 100	<input type="checkbox"/> outra
Santana: Terras de varzeas, baixadas, onde planta arroz. Quintal: Terras altas, onde planta a safra das águas, próximo as casas. Fevereiro: ou terras das secas, intermediárias entre o quintal e brejos, consideradas terras mais frescas. Chapadas: Terras altas, de solta de gado.				Morros: terra de declividade altas, de cascalho; Meeiros: terras cedidas ou recebidas p/ plantio na meia (o colhido é dividido em partes iguais entre o dono da terra e quem cultivou);		

15. Sobre o acesso a assistência técnica:

Sobre Assistência Técnica			
Qual o acompanhamento técnico que a família tem?	<input type="checkbox"/> EMATER	<input type="checkbox"/> Sindicato	<input type="checkbox"/> Igreja <input type="checkbox"/> ONG <input type="checkbox"/> Nenhum <input type="checkbox"/> Outros: _____

16. Sobre produção

Produção Familiar						
Quais os sistemas produtivos identificados na propriedade?	<input type="checkbox"/> Criação animal	<input type="checkbox"/> Agricultura	<input type="checkbox"/> Pesca	<input type="checkbox"/> Extrativismo	<input type="checkbox"/> Artesanato	<input type="checkbox"/> Nenhum
Quais são os sistemas agrícolas de produção?	<input type="checkbox"/> Beneficiamento <input type="checkbox"/> Outras: _____					
Quais são os sistemas agrícolas de produção?	<input type="checkbox"/> Santana	<input type="checkbox"/> Quintal	<input type="checkbox"/> Fevereiro	<input type="checkbox"/> Hortaliças	<input type="checkbox"/> Frutíferas	<input type="checkbox"/> Outras: _____
Quais criações animais a família possui?	<input type="checkbox"/> Bovino	<input type="checkbox"/> Suíno	<input type="checkbox"/> Aves	<input type="checkbox"/> Apicultura	<input type="checkbox"/> Nenhum	<input type="checkbox"/> Outros: _____
Como/onde obtêm sementes e mudas?	<input type="checkbox"/> Emater/Associação	<input type="checkbox"/> Própria	<input type="checkbox"/> Vizinhos	<input type="checkbox"/> Compra	<input type="checkbox"/> Trocas	<input type="checkbox"/> Outros: _____
Se for própria, como conserva?	<input type="checkbox"/> Garrafas plásticas/vidros	<input type="checkbox"/> Sacos	<input type="checkbox"/> Latas/dornas	<input type="checkbox"/> Paio	<input type="checkbox"/> Outras: _____	
Onde a família comercializa seus principais produtos?	<input type="checkbox"/> Comunidade	<input type="checkbox"/> Feira	<input type="checkbox"/> Atravessador	<input type="checkbox"/> PAA/PNAE	<input type="checkbox"/> Feira/meia	
Qual o tipo de maquinário utilizado no preparo da terra?	<input type="checkbox"/> Não comercializa	<input type="checkbox"/> Troca	<input type="checkbox"/> Doa	<input type="checkbox"/> Outros: _____		
Qual o tipo de maquinário utilizado no preparo da terra?	<input type="checkbox"/> Enxada/foice	<input type="checkbox"/> Trator	<input type="checkbox"/> Tração Animal	<input type="checkbox"/> Fogo	<input type="checkbox"/> Nenhum	<input type="checkbox"/> Outros: _____

Sobre a Alimentação

17. O que vocês comem com mais regularidade no café da manhã?
18. No almoço?
19. No café da tarde (merenda) ?
20. O que come na janta?
21. Tem alguma outra refeição ou come algo entre essas refeições? S N Qual?
22. Quais os alimentos básicos que não pode faltar numa refeição? (especificar) Por quê?
23. É fácil conseguir esses alimentos? S N Como consegue? Produz e/ou Compra
24. Seus filho/as e neto/as consomem esses alimentos/prato? S N Por que?
25. Vocês consumiam esses alimentos/pratos na infância? S N. Por que?
26. Quais alimentos compram? (o que se compra e com que frequência?
27. Qual alimento vocês consomem hoje com frequência e que não conheciam na sua infância
28. Lembra de um prato/receita que sua mãe fazia e vc não faz ou não sabe fazer? S N Qual?
29. Por que você não prepara esse prato? Ou consome esse alimento?
30. Existe algum ou alguns pratos/alimentos que o/a senhor/a e sua família consumiam no passado e não consomem mais? S N Se sim quais são?
31. Desde quando deixou de consumir? Por que?
32. Qual alimento/prato tem "saudades"? Por quê?
33. Percebe alguma mudança em sua alimentação e na da sua família nos últimos tempos? S N O que por exemplo?
34. Você considera que tem uma boa alimentação hoje? S N; Por quê?

Sobre bebidas

35. O que têm costume de beber em família?
36. Lembra de alguma bebida que fazia antigamente e que não faz mais?

Transmissão de saberes

37. Como e com quem aprendeu a cozinhar?
38. O que não aprendeu a fazer na cozinha? Por que?
39. Como e com quem aprendeu a preparar e plantar roça?
40. O que não aprendeu a fazer ? Por que?
41. Vocês ensinaram seus filho/as essas atividades?

Gosto e categoria alimentar

42. Sobre apreciação e destino de alimentos;

Membro da família	Idade	Gênero	Alimento/prato menos apreciado	Alimento/prato mais apreciado	Come Arroz com feijão (S/N)

43. Sabe por que se come arroz com feijão ? S N:
44. Por que só plantam eles (principais)?
45. Sabe por que da sua importância (o que tá por traz desse alimento/comida)?

Qual comida/prato é destinado com exclusividade				
Para bebês?				
Para crianças?				
Para adultos?				
Para mulheres?				
Para idosos?				
Para doentes?				
Para visitas?				

46. Descreva alguma receita/prato que faz pouco ou faziam antigamente e que lembra; (Não Obrigatório)

Receita:			Preparação
	Ingredientes	Quantidade	
1			
2			
3			
4			
7			
8			

9

História do prato, praticidade, por que deixou de fazer?:

47. Arroz

Planta arroz? S N Se sim. Qual variedade? _____

Limpa em máquina ou pilão? _____

Se não. Por que? _____

Onde compra? _____

Quais são as vantagens ou desvantagens de cultivar arroz? _____

Sabe alguma receita/prato que era feita com arroz e que deixaram de fazer? Se sim qual e como era feita? _____

48. Feijão

Planta Feijão? S N Se sim. Qual variedade? _____

Se não. Por que? _____

Onde compra? _____

Quais são as vantagens ou desvantagens de cultivar feijão? _____

Sabe alguma receita/prato que era feita com feijão e que não faz mais? Se sim qual? _____

49. Milho

Planta milho? S N Se sim. Qual variedade? _____

Se não. Por que? _____

Onde compra? _____ Como consome o milho? _____

Quais são as vantagens ou desvantagens de cultivar milho? _____

Sabe alguma receita/comida que era feita de milho e que não faz mais? Se sim qual? _____

50. Mandioca

Planta maniva/mandioca? S N Se sim. Qual variedade? _____

Como consome a mandioca? _____

Se não. Por que? _____

Onde compra? _____

Quais são as vantagens ou desvantagens de cultivar mandioca ? _____

Sabe alguma receita/prato que era feita de mandioca/farinha/goma que faziam e não fazem mais? Se sim qual e como? _____

51. Cana

Planta cana? S N Se sim. Qual variedade? _____

Como consome a cana? _____

Se não. Por que? _____

Qual o destino da rapadura e/ou cachaça ? _____

Quais são as vantagens ou desvantagens de cultivar cana ? _____

52. Pequi:

Consome? Colhe? S N. Onde? Terras próprias ou dos outros, ou as duas?

Vende? S N Se sim, onde? Para quem? _____ Em sacos, balaio, ou caixas?

Tira óleo? S N Para consumo, venda, ou os dois? Qual quantidade tira por ano? _____

Como utiliza o óleo? _____

Ver alguma desvantagem no pequi? _____

Sabe de alguma receita/prato que utiliza o pequi ou óleo e que não faz mais? Se sim qual e como era feito? _____

53 - Quais são as plantas que a família cultiva nas roças de Fevereiro, Santana, no Quintal/águas e quais as hortaliças?			
Plantas	Variedades	Onde planta?	Qual finalidade?
() Abobrinha		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Caxixe		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Maxixe		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Maxixe do reino		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Alface		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Algodão		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Alho		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Amendoim		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Arroz		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Batata		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Batata-doce		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Berinjela		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Beterraba		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Brócolis		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Café		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Feijão de arranque ou comum		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Cebolinha		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Cenoura		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Melancia		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Melão		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Milho		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Mostarda		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Nabo		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Palma		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Pepino		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Pimenta		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Pimentão		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Quiabo		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
() Rabanete		() F () S () Á () H	1 2 3 4 5
Legenda: F=Fevereiro; S = Santana; Á = Águas/Quintal; H = Hortaliças			
1 = Autoconsumo, 2 = Autoconsumo e venda do excesso; 3 = Comércio apenas; = Alimentação animal; 5=Agroindústria local			4

54A- Quais são as plantas frutíferas que a família cultiva?

	Qual Finalidade		Qual Finalidade		Qual Finalidade		Qual Finalidade
() Abacaxi	1 2 3 4 5	() Amora	1 2 3 4 5	() Maracujá azedo	1 2 3 4 5	() Jaboticaba	1 2 3 4 5
() Abacate	1 2 3 4 5	() Banana	1 2 3 4 5	() Maracujá doce	1 2 3 4 5	() Jaca	1 2 3 4 5
() Cagaita	1 2 3 4 5	() Cajá	1 2 3 4 5	() Coco	1 2 3 4 5	() Jambo	1 2 3 4 5
() Araça	1 2 3 4 5	() Cajú	1 2 3 4 5	() Figo	1 2 3 4 5	() Laranja	1 2 3 4 5
() Gabiroba	1 2 3 4 5	() Goiaba	1 2 3 4 5	() Graviola	1 2 3 4 5	() Lima	1 2 3 4 5
() Acerola	1 2 3 4 5	() Cidra	1 2 3 4 5	() Ingá	1 2 3 4 5	() Limão	1 2 3 4 5
() Mamão	1 2 3 4 5	() Maracujá	1 2 3 4 5	() Pequi	1 2 3 4 5	() Pitanga	1 2 3 4 5
() Romã	1 2 3 4 5	() Seriguela	1 2 3 4 5	() Tamarindo	1 2 3 4 5	() Tangerinas/Mexirica	1 2 3 4 5
() Manga	1 2 3 4 5	() Morango	1 2 3 4 5	() Pinha/Ata	1 2 3 4 5	() Pitomba	1 2 3 4 5
() Umbu	1 2 3 4 5	() Uva	1 2 3 4 5	Outra: _____	1 2 3 4 5	outra _____	1 2 3 4 5

54B- Quais as frutas/recursos obtidos/aproveitadas do extrativismo?

	Qual Finalidade		Qual Finalidade		Qual Finalidade
() Pequi	1 2 3 4 5	() Coquinho-azedo	1 2 3 4 5	() Maracujá azedo	1 2 3 4 5
() Araticum	1 2 3 4 5	() Cajuzinho	1 2 3 4 5	() Maracujá doce	1 2 3 4 5
() Cagaita	1 2 3 4 5	() Mangaba	1 2 3 4 5	() saputá	1 2 3 4 5
() Araça	1 2 3 4 5	() Murici	1 2 3 4 5	() lenha	1 2 3 4 5
() Gabiroba	1 2 3 4 5	() Goiaba	1 2 3 4 5	() vassoura	1 2 3 4 5
() Ananás	1 2 3 4 5	() Rufão	1 2 3 4 5	() Jatobá	1 2 3 4 5

Outras: _____

1 = Autoconsumo	2 = Autoconsumo e venda do excesso	3 = Comércio apenas	4 = Alimentação animal	5=Agroindústria local
-----------------	------------------------------------	---------------------	------------------------	-----------------------

OBSERVAÇÕES: _____