

T307.72

NOR

Tem

ALÍRIA GRACIELA BICALHO NORONHA

O TEMPO DE SER, FAZER E VIVER

Modo de vida de populações rurais tradicionais do Alto Jequitinhonha,
MG.

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Administração, área de concentração em Gestão Social, Ambiente e Desenvolvimento, para obtenção do título de "Mestre".

Orientador

Prof. Áureo Eduardo Magalhães Ribeiro

LAVRAS
MINAS GERAIS - BRASIL
2003

CENTRO de DOCUMENTAÇÃO
CEDOC/DAE/UFLA

**Ficha Catalográfica Preparada pela Divisão de Processos Técnicos da
Biblioteca Central da UFLA**

Noronha, Alíria Graciela Bicalho

O tempo de ser, fazer e viver: modo de vida de populações rurais tradicionais do Alto Jequitinhonha, MG. / Alíria Graciela Bicalho Noronha -- Lavras : UFLA, 2003.

140 p. : il.

Orientador: Áureo Eduardo Magalhães Ribeiro.

Dissertação (Mestrado) – UFLA.

Bibliografia.

1. Agricultura familiar. 2. Tradição. 3. Alto Jequitinhonha. 4. Modo de vida. Universidade Federal de Lavras. II. Título.

CDD-306.852

ALÍRIA GRACIELA BICALHO NORONHA

O TEMPO DE SER, FAZER E VIVER
Modo de vida de populações rurais tradicionais do Alto Jequitinhonha,
MG.

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Administração, área de concentração em Gestão Social, Ambiente e Desenvolvimento, para obtenção do título de "Mestre".


APROVADA em 21 de fevereiro de 2003

Prof. Euler David de Siqueira

UFLA

Prof. Maura Lygia Zelaya Chévez

Faculdade Adventista


Prof. Aureo Eduardo Magalhães Ribeiro
UFLA
(Orientador)

LAVRAS
MINAS GERAIS - BRASIL

CENTRO de DOCUMENTAÇÃO
CEDOC/DAE/UFLA

Este trabalho é dedicado aos meus pais
que dedicaram suas vidas ao amor,
à amizade e à entrega.

Agradecimentos

Agradeço às famílias de agricultores que com imensa disponibilidade e atenção me abriram as portas de suas casas, ensinando-me sobre seu modo de viver. Agradeço particularmente a Dona Zeti, Seu Valdemar e seus filhos, pelo carinho e solicitude, pelo banho no rio e por deixarem em mim a certeza de ter encontrado amigos.

Agradeço aos amigos do Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica – CAV, que facilitaram o trabalho de pesquisa disponibilizando sempre sua estrutura física. Mas sua maior contribuição veio da boa vontade em me acompanhar ao campo e apresentar aos agricultores. Nesse sentido, agradeço a José Murilo e João Antônio pela presteza e gentileza em me conduzir em campo. E particularmente aos amigos Eduardo Baiano e Valdeci, que sempre estiveram prontos a sacrificar sábados e domingos em favor deste trabalho de pesquisa.

É preciso agradecer aos colegas e amigos do PPJ – Projeto Padre Justino, que me ajudaram na realização da pesquisa na feira, em especial Luis e Juliana, que se deslocaram centenas de quilômetros para realizar o meu trabalho quando eu não podia fazê-lo. Pelas contribuições, críticas e sugestões agradeço a todo o grupo, especialmente à Flávia, que com seus conhecimentos sobre o sujeito da pesquisa em muito me ajudou a realizá-la.

Ao orientador deste trabalho, professor Eduardo Ribeiro, que generosamente me ensinou sobre os caminhos da pesquisa e do alto Jequitinhonha, conhecimentos sem os quais este trabalho não seria possível. Muito obrigada!

Agradeço à CAPES por ter me fornecido bolsa de estudo que permitiu total dedicação ao trabalho, e ao CNPq (Projeto AF: 52.0792/01-7), que tendo financiado a pesquisa, tornou possível a elaboração dessa dissertação.

Lembro-me de forma já saudosa dos meus colegas de mestrado, e agradeço-os pela força, ânimo e alegria que fizeram deste processo uma divertida caminhada. Ainda que nossos caminhos não se cruzem jamais, nos lembraremos sempre pelos bons e pelos difíceis momentos passados juntos em nos sustentamos uns nos outros.

E agradeço profundamente a minha família e ao meu namorado, que suportando a ausência me deram força para continuar. Obrigada pelo carinho e amparo, mas principalmente pelas palavras de ânimo e confiança. A Alini, pelo estímulo, incentivo e companhia. E ao meu pai, Edmilson Bicalho Noronha, cuja vida dada em favor do próximo nos privou de sua presença, mas seu exemplo de vida continua nos guiando sempre.

SUMÁRIO

Página

RESUMO.....	i
ABSTRACT.....	ii

1 - INTRODUÇÃO.....	01
---------------------	----

2 – OBJETIVO E METODOLOGIA	07
----------------------------------	----

2.1 – Objetivo	07
----------------------	----

2.2 – Metodologia	10
-------------------------	----

2.2.1 - O método	10
------------------------	----

2.2.2 - A amostra	14
-------------------------	----

Parte I – O SER

3 - AGRICULTURA FAMILIAR, POPULAÇÕES TRADICIONAIS, JEQUITINHONHA	16
--	----

3.1 - Populações e ambientes.....	21
-----------------------------------	----

3.2 – Pluriatividade	28
----------------------------	----

3.3 - O alto Jequitinhonha	34
----------------------------------	----

3.3.1 – Caracterização	34
------------------------------	----

3.3.2 - A agricultura familiar no alto Jequitinhonha	35
--	----

Parte II – O FAZER

4 - O LUGAR DE PRODUZIR, CONSUMIR E VIVER	37
---	----

4.1 - O terreno familiar	38
--------------------------------	----

4.2 - Políticas públicas	41
--------------------------------	----

5 - EXTRAÇÃO E COLETA	46
-----------------------------	----

6 - O SISTEMA FAMILIAR DE PRODUÇÃO	51
--	----

6.1 - As estações: secas e <i>s'águas</i>	51
---	----

6.1.1 – A estação das chuvas – <i>s'águas</i>	52
---	----

6.1.2 - A lavoura	53
-------------------------	----

6.1.3 - A cultura da mandioca	54
-------------------------------------	----

6.1.4 - A cultura do milho	56
----------------------------------	----

6.1.5 - A cultura do feijão	58
-----------------------------------	----

6.1.6 - A cultura da cana-de-açúcar	60
6.2 - A estação da seca	62
6.2.1 - A migração	65
6.2.2 - Produção no terreno: a horta.....	68
6.2.3 - O beneficiamento	69
7 - A PRODUÇÃO FAMILIAR	75
7.1 - A produção de rapadura	76
7.2 - A produção de açúcar mascavo	79
7.3 - A produção de cachaça	80
7.4 - A produção de farinha de mandioca	83
7.5 - A produção de polvilho	86
7.6 - A produção de farinha de milho	87
7.7 - Reutilização dos restos do processo produtivo	89
Parte III – O VIVER	
8 - O SISTEMA FAMILIAR DE COMERCIALIZAÇÃO	91
8.1 - A feira	91
8.2 - Os negócios de gado	97
9 - O SISTEMA FAMILIAR DE CONSUMO	100
9.1 - A dieta alimentar	100
9.2 - A alimentação dos bichos	103
9.3 - A casa de moradia	105
9.4 - O papel da mulher	108
10 – CONSIDERAÇÕES FINAIS	111
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	116
ANEXOS	121

NORONHA, A. G. B. **O tempo de ser, fazer e viver: modo de vida de populações rurais tradicionais do Alto Jequitinhonha, MG.** Lavras: UFLA, 2003. 140 p. (Dissertação - Mestrado em Administração)*

RESUMO

Buscando conhecer o sistema de vida da população do alto Jequitinhonha, MG, realizou-se uma pesquisa etnográfica nos diversos espaços que compõem seu ambiente, como a lavoura, a extração, a transformação, o consumo e a comercialização dos bens produzidos. A região estudada abriga um povo dotado de uma dinâmica carga cultural, reunindo características colhidas nos mais diversos cantos do país através de intenso e histórico fluxo migratório, resultando numa população que pode ser contada entre as populações tradicionais. Não obstante a intensidade migratória do povo do lugar, ocorre uma constante valorização do saber local no seu dia-a-dia, através do ensinamento passado e renovado de geração em geração. A difusão da riqueza cultural do Vale não se expressa em cultura e saberes uniformes e generalizados entre essa população. Ao contrário, trata-se de conhecimentos específicos, cujos guardiões são, muitas vezes, especialistas em determinado saber, como os especialistas em recursos naturais, em ervas e remédios e na história local. A combinação de atividades produtivas no terreno familiar tem possibilitado a essa população sua reprodução física e social, tendo nas feiras locais um importante centro de comercialização de seus produtos agrícolas, extrativistas e beneficiados, mas também um lugar de constante interação social e de valorização da cultura e do saber local.

* Orientador: Áureo Eduardo Magalhães Ribeiro - UFLA

NORONHA, A. G. B. **O tempo de ser, fazer e viver: modo de vida de populações rurais tradicionais do Alto Jequitinhonha, MG.** Lavras: UFLA, 2003. 140 p. (Dissertation - Master Program in Administration)*

ABSTRACT

In an attempt to know the life system of the population of the alto Jequitinhonha in the state of Minas Gerais, an ethnographical research was carried out a research covering several spaces that compose their environment as the farming, the extraction, the transformation, consuming and commercialization of produced goods. This region shelters people with a dynamic cultural load, gathering characteristics from different parts of the country through an intense historical migratory flux, wich resulted in a population that could be included among traditional populations. Nevertheless the migrant intensity of the people of the place, occurs a constant valorization of the local knowledge, through teaching and renewing from one generation to another. The diffusion of the cultural richness of the Vale is not expressed uniform and generalized knowledge in this population. On the contrary, it deals with specific knowledge, whose keepers are, most of the time, specialists in natural resources, herbs, medicine and local history. The combination of rural family activities has enabled this population to achieve its physical and social reproduction, having in local fairs a commercialization important center where they not only sell their agricultural, extrativists and manufactured products, but also where they constantly interact socially valuing their cultural and local knowledge.

* Orienting: Áureo Eduardo Magalhães Ribeiro - UFLA

O TEMPO DE SER, FAZER E VIVER

Modo de vida de populações rurais tradicionais do Alto Jequitinhonha,
MG.

1 - INTRODUÇÃO

-“*Sõim tá chorando! É sinal de chuva!*” Dizia o Senhor V. enquanto voltava do mandiocal. Lá, ensinava a pesquisadora sobre a cultura da mandioca: -“*A mandioca deve ser plantada em outubro, e um ano depois de plantada ela já pode ser colhida, mas o tempo ideal é de dois a três anos. A partir de três anos na terra a mandioca vira pau e não presta mais. No correr do ano, a mandioca mansa deve ser arrancada na seca, de junho a outubro, pois a partir de outubro ela começa a brotar e fica ensoada, cheia d’água*”... Encerrou a conversa quando chegavam próximo à varanda do engenho, onde a Dona Z. moia a cana no engenho tocado pelo boi *Caivão*, dizendo: -“*Sõim quando é novo é facim de amansar, mas esse bicho faz muita arte!*” O som do pequeno mico num coqueiro ali próximo, porém, não pode ser captado por aqueles ouvidos urbanos. Em tempo! Na manhã seguinte ao dia em que o Senhor V. ensinava sobre a cultura da mandioca enquanto ouviu o *sõim* chorando no mato, deu uma “*chuvadinha*”.

Essa íntima relação entre homem e natureza explicitada nesta passagem descreve bem o modo de vida da população tradicional alvo da pesquisa que deu origem a esta dissertação. A região do Alto Jequitinhonha abriga uma população que reúne características colhidas nos mais diversos cantos deste país e que, misturadas, produzem uma cultura rica em conhecimentos e saberes dinâmicos, fruto de pressupostos culturais, experimentados, vivenciados e renovados nas

práticas econômicas e sociais no seu dia-a-dia, mas fruto também da curiosidade e da engenharia populares.¹

O intercâmbio permitido pelas constantes migrações do Jequitinhonha para o *sul* aumenta as combinações culturais e seus efeitos sobre o saber local, enriquecendo-o, sem, contudo descaracterizá-lo.² Em tempos de globalização, busca de homogeneização e excesso de simplificação cultural, a população do Alto Jequitinhonha reforça sua cultura e saberes através de práticas cotidianas, e não aceita ser confundido e tratado como mais uma no rol dos *miseráveis* e *ignorantes*, mas que, longe disso, transborda riqueza e conhecimento próprios, auto-reconhecidos e valorizados, cuja reprodução e perpetuação despertam seu interesse e preocupação. Por isso, incansavelmente as pessoas do lugar repetem “O Vale do Jequitinhonha não é o vale da miséria. É o vale da riqueza”.

A difusão da riqueza cultural do Alto Jequitinhonha não se expressa em cultura e saberes uniformes e generalizados entre essa população. Ao contrário, trata-se de conhecimentos específicos, cujos guardiões são, muitas vezes, especialistas em determinado saber, como recursos naturais, ervas e remédios e história local. Outras vezes, um mesmo ator é depositário de todos esses conhecimentos reunidos, servindo como referência para a comunidade e para aqueles que dela se aproximam.

¹ “Práticas e verdades culturais comandam a observação e a experimentação. A observação é detalhada, mimiciosa, e cada um está atento ao que vê e ouve. (...) Dizer que a observação é posta a serviço de práticas não significa que se reduza a elas. Tão pouco discutido quanto os que vigoram em outras sociedades é, na nossa, o pressuposto da racionalidade econômica. Credita-se assim o saber tradicional ao simples apetite de comida. Mas as populações pesquisam e especulam sobre a natureza muito além do que seria necessário ou racional do ponto de vista econômico. Há um ‘excesso’ de conhecimentos somente justificado pelo mero prazer de saber, pelo gosto do detalhe e pela tentativa de ordenar o mundo de forma intelectualmente satisfatória. Dentre os apetites, o apetite de saber é dos mais poderosos” (Cunha & Almeida, 2002, p. 13).

² “Essa dinâmica cultural ilustra o fato, às vezes esquecido, de que as populações indígenas e camponesas não são entidades congeladas no tempo e tampouco imobilizadas no espaço – elas retiram parte de sua vitalidade da capacidade de se comunicar e de se mover” (Cunha & Almeida, 2002, p. 17).

A inclusão do trabalho acessório, a indústria rural, o artesanato, enfim, o desenvolvimento de atividades não-agrícolas no campo, tem moldado ao longo dos tempos a estrutura do meio rural brasileiro. Este corpo, que vem sendo analisado em abordagens recentes da agricultura familiar, é resultado direto das estratégias adotadas por ela frente às situações adversas; essas estratégias lhe são características e específicas em cada momento do seu desenvolvimento, e não ocasionadas pela crise agrícola que enfrenta o país. O Alto Jequitinhonha, região marcadamente caracterizada pela agricultura familiar, é aqui tomado como área para análise dessas estratégias particulares encontradas neste tipo de exploração, e apresenta peculiaridades em sua economia agrícola, bastante mesclada à urbana, que serviram como base para o desenvolvimento desta pesquisa.

Os dados contidos neste estudo foram obtidos em pesquisa desenvolvida no Alto Jequitinhonha, nordeste de Minas Gerais, junto a comunidades que podem ser denominadas “*tradicionais*”. Essas comunidades *tradicionais* apresentam um modo de vida bastante peculiar, em que se misturam as relações de produção com as relações de parentesco, vizinhança e compadrio, e preservam ao longo dos tempos costumes e rituais passados de geração em geração através das famílias, das relações comunitárias, dos vínculos com um determinado território. Vivendo em territórios delimitados e explorando recursos comuns, estabelecem um estreito vínculo com a natureza, adquirindo um intenso conhecimento a respeito dos recursos naturais e elaborando sofisticadas formas de gestão e preservação do meio em que vivem.³ A preocupação com a sustentabilidade do ambiente em que vivem se reflete em práticas cotidianas, como, por exemplo, na opção pela criação de um número limitado de bovinos de forma a não causar um impacto excessivo sobre a terra e os recursos.

As normas que regem as relações de trabalho e sobrevivência entre essas populações são as mesmas que regem as relações de amizade, e não é raro

³ Diegues (1995).

encontrar famílias que, tendo duas vacas paridas, cedem uma para um vizinho “*mais fraco*” que não possui nenhuma. Nestas comunidades, quando uma família está realizando um trabalho que requer mais pessoal do que há disponível, como plantio e colheita, é comum que os vizinhos troquem dias de serviço entre si, façam mutirão ou realizem trabalho assalariado cujo pagamento poderá ser feito em espécie. Por exemplo, quando uma família está fazendo rapadura ou farinha e contrata o serviço de alguns vizinhos para preparar a cana para a moagem ou ralar a mandioca, o trabalho poderá ser pago em determinada quantidade de farinha ou rapadura, o que implica numa diminuição de gastos monetários da família.⁴

Essas formas de vida são experimentadas também no que diz respeito ao aprendizado do sistema de produção. Quando perguntados sobre como aprenderam o sistema e as técnicas de produção, os agricultores respondem que o aprendizado passa de pai para filho, começando com os pequenos observando diariamente o trabalho dos pais. Uma observação mais detalhada mostrou que, desde pequenos, as brincadeiras infantis envolvem o dia-a-dia do trabalho na roça: o menino brinca com carrinho de boi, engenho em miniatura, fornalhinha de barro; as meninas são habituadas desde cedo a ajudar a mãe em pequenas tarefas como lavar vasilhas e pequenas peças de roupa, alimentar os *bichos* do terreno, além de produzir panelinhas de barro na beira do rio. A criança própria constrói seus brinquedos com pedaços de madeira, sabugo, barro. Numa das famílias pesquisadas, um menino de nove anos construiu uma fornalhinha de barro para produção de rapadurinhas, semelhante à grande, e também uma pequena cangalha para trazer a cana e a lenha cortadas em pequenos pedaços

⁴ Estudo realizado por Lamarche (1993) mostra que a ocorrência da solidariedade e da ajuda mútua entre agricultores ocorre de forma mais sistemática naquelas regiões menos providas economicamente. O mesmo ocorre com a pluriatividade, o que nos permite afirmar que regiões e famílias mais frágeis financeiramente tendem a adotar mais intensamente as práticas pluriativas.

sobre o lombo do cachorro, além dos outros instrumentos necessários, como as pás; as fôrmas para a rapadurinha foram encomendadas a um vizinho que as produz e a masseira onde o melado é batido foi substituída por uma gamela⁵ de madeira onde a mãe fazia biscoitos. O aprendizado se processa assim, de uma forma lúdica e espontânea, uma vez que o próprio menino teve a iniciativa de construir sua fábrica, em tudo semelhante à da família.

A descrição que se segue sobre o sistema de produção, extração, beneficiamento, comercialização e consumo familiares dessas comunidades tem o objetivo de analisar uma noção do seu orçamento e organização familiar, baseada nas diversas atividades produtivas combinadas e desenvolvidas pelas famílias, como lavoura, extrativismo, beneficiamento, migração, prestação de serviços rurais e urbanos, entre outras, utilizando da forma mais prudente e racional possível os recursos naturais e humanos, buscando otimizar os processos produtivos e diminuir suas despesas monetárias. Pretende-se mostrar como esses arranjos meticulosamente avaliados e implementados pela família tornam possível a sobrevivência de seus membros num ambiente considerado inóspito aos olhos de quem chega. Para isso, serão analisados os processos produtivos, extrativistas, comerciais, de consumo e as relações sociais, contidos no dia-a-dia das famílias do Alto Jequitinhonha, e sua visão a respeito de processos como a expansão do papel da mulher nesta sociedade, principalmente a partir do ponto de vista dela própria, e sobre as políticas compensatórias implementadas pelo governo na região.

O detalhamento da descrição dos processos tem como objetivo mostrar o vasto conhecimento que essas populações detêm a respeito do meio em que vivem, adaptando-se a ele conforme a necessidade sem, contudo, procurar

⁵ Gamela é uma vasilha talhada em madeira muito usada no preparo de quitandas, para limpar frangos, lavar pratos e talheres no rio.

moldá-lo ao seu modo de vida como racionalmente proclamam as ciências agronômicas.

2 - OBJETIVO E METODOLOGIA

2.1 - Objetivo

No Alto Jequitinhonha, a agricultura familiar apresenta características que ultrapassam o trabalho na lavoura e na pecuária; ela engloba atividades que, fruto do planejamento familiar, permitem que as famílias encontrem alternativas sustentáveis para o período de seca, que na região se prolonga por quase oito meses. Dessa forma, o orçamento familiar rural no Alto Jequitinhonha é composto por uma diversidade de combinações que incluem, além das atividades de agricultura e pecuária, outras atividades como indústria rural, trabalho acessório, migração, prestação de serviços rurais e urbanos, e uma infinidade de combinações passíveis de serem encontradas nas comunidades rurais.

Busca-se, aqui, descrever esses arranjos econômicos, familiar e comunitariamente organizados, que garantem a sobrevivência dessas sociedades. Definem-se sobretudo os arranjos familiares e comunitários devido ao caráter de solidariedade e ajuda mútua encontrado nas relações estabelecidas entre essas famílias rurais. Nas comunidades é freqüente que quando uma família carece de determinado bem, seus amigos e vizinhos mais próximos lhe sirvam através da venda ou do empréstimo para que, quando puderem, e se puderem, devolvam; a devolução muitas vezes não é aceita. Mistura-se comércio com relações cotidianas de amizade e vizinhança. A venda de algum produto para um vizinho ultrapassa o fim do lucro que terá para um comércio urbano, ela envolve e compreende uma gama de relações de convivência e solidariedade, o que garante que em situação oposta, quando esta família carecer de outro bem, tenha a certeza de poder contar com a despesa do compadre ou do vizinho mais

próximo. Estabelecem-se, assim, relações intermediadas pelas trocas mais diversas, inclusive de afilhados, noras e genros, como se verá adiante.⁶

Dessa forma, busca-se neste trabalho mostrar como as famílias rurais pesquisadas da região do Alto Jequitinhonha organizam suas vidas, mesclando a busca pela sobrevivência, através de uma vasta combinação de atividades econômicas, com normas de solidariedade e convívio, com seus iguais e com o ambiente. Procurou-se olhar mais detalhadamente as atividades relativas ao beneficiamento pelas famílias rurais dos produtos da agricultura e do extrativismo que são objeto de nosso estudo, a chamada indústria doméstica rural, e sua comercialização através das feiras, e todas as relações sociais que estão implicadas nesses processos, tentando estabelecer uma noção de orçamento familiar rural através de um prisma social e antropológico. A análise sociológica fica por conta da compreensão do fato social total contido nos processos que envolvem a reprodução física e social da unidade doméstica, em suas relações internas, com o grupo de vizinhança e com o mercado. A visão antropológica compreende o caráter cultural que abrange essas mesmas relações sociais, a importância adquirida pelas festividades, religiosidade e crenças, e a transmissão dos valores culturais através das gerações.

Torna-se necessário dizer que o objetivo primeiro deste estudo era tratar dos processos que envolvem o beneficiamento agrícola, ou seja, a lavoura, o extrativismo e a transformação; mas este objetivo foi posto em segundo plano

⁶ As trocas, nas diversas sociedades, raramente são apenas econômicas. Mauss, que refletiu sobre o tema, comenta: “(...) *o que trocam não são exclusivamente bens e riquezas, móveis e imóveis, coisas economicamente úteis. Trata-se, antes de tudo, de gentilezas, banquetes, ritos, serviços militares, mulheres, crianças, danças, festas, feiras em que o mercado é apenas um dos momentos e onde a circulação de riquezas constitui apenas um termo de um contrato muito mais geral e muito mais permanente. Enfim, essas prestações e contra-prestações são feitas de uma forma sobretudo voluntária, por presentes, regalos, embora sejam, no fundo, rigorosamente obrigatórias, sob a pena de guerra privada ou pública*” (Mauss, 1974, p. 45). Essas trocas, obrigatórias, são alimentadas cada vez que algo é dado em presente.

quando se deparou com a riqueza do saber popular do Alto Jequitinhonha, saber que pesquisador algum poderia ignorar. Dessa forma, a descrição das atividades produtivas que envolvem o plantio, a extração e o beneficiamento, sem perderem sua importância na pesquisa, acabaram por robustecer sua idéia central, a exposição do sistema de vida da população tradicional do Alto Jequitinhonha.

É certo que ao visitar a região estudada o leitor encontrará riqueza cultural de muito maior grandeza que a descrita neste estudo; uma riqueza que não pode ser relatada em palavras nem capturada por uma máquina fotográfica, mas que se revela na alegria de uma criança que toma banho no rio, de uma mãe que serve o prato de comida para seu filho, e de uma raizeira, ou raizeiro, ao falar dos poderes terapêuticos de uma garrafada recém preparada.

Buscando melhor ordenar as informações, o presente trabalho foi dividido em três partes que, por sua vez, estão divididas em nove capítulos; cada uma das partes tratando de determinado aspecto do sistema de vida tradicional das populações rurais do Alto Jequitinhonha. Precedendo tais divisões está o primeiro capítulo, que contempla os objetivos do trabalho e a metodologia utilizada na pesquisa, apresentando a forma como se construiu a investigação, com a constituição da amostra e as técnicas empregadas para se proceder à coleta e análise das informações. A Parte I – O Ser, se divide em dois capítulos e o primeiro trata-se de um relato das características da região e da população que a habita, com as peculiaridades geográficas do lugar e o jeito de lidar com os recursos oferecidos pela natureza. A Parte II – O Fazer, e a Parte III – O Viver – foram reservadas à apresentação dos resultados da pesquisa e às conclusões e apontamentos possíveis e se dividem em sete capítulos, nos quais se buscou expor o modo de vida da população em estudo, contemplando as relações sociais, os sistemas de produção agrícola, beneficiamento, extração e coleta,

comercialização e consumo dos bens, envoltos em cultura e saberes próprios dessa população.

2.2 – Metodologia

2.2.1 - O método

Para o desenvolvimento da pesquisa buscou-se a combinação das metodologias qualitativa e quantitativa. A primeira permite ao pesquisador ter um olhar diferenciado sobre o objeto de estudo, considerando que nada é trivial e que existe em tudo o potencial para a construção de pistas relevantes para a investigação⁷. A análise de dados quantitativos, por sua vez, confere maior confiabilidade às informações obtidas na pesquisa qualitativa, servindo como critério de confrontação dos dados qualitativos.

Com a adoção desses métodos realizou-se um estudo de caso fundamentado na observação participante, tendo como base uma abordagem interpretativa e a seqüência circular de pesquisa, como descrita por Alencar (1998). Este tipo de pesquisa, de seqüência circular, compreende uma análise parcial dos dados colhidos após cada fase do trabalho de campo, de forma a possibilitar uma maior interação durante o processo de pesquisa e uma maior flexibilidade. Na observação participante, o pesquisador juntou-se aos grupos estudados, integrando-se aos seus membros e buscando ser ao mesmo tempo um observador do seu modo de vida. Para Alencar (1998), a observação é, provavelmente, o método que melhor proporciona ao pesquisador meios para apreender a noção de processo na vida social, ou seja, captar as ações em desenvolvimento. Presenciar e/ou participar das ações que os atores desenvolvem ao longo do tempo, poder falar com eles no momento em que as

⁷ Bogdan e Biklen (1994).

ações estão sendo desenvolvidas, indagando sobre os significados dos seus atos, e ver os resultados e conseqüências das ações na perspectiva do agente e de outros atores sociais tornam a observação um método dinâmico e quase completo.

Para proceder à coleta das informações, a técnica utilizada foi a realização de entrevistas semi-estruturadas. Optou-se por eleger alguns informantes que detêm profundos conhecimentos sobre determinado aspecto da realidade local e que puderam fornecer valiosas informações que facilitaram a realização da pesquisa. O informante é uma pessoa que pertence ao grupo estudado e se dispõe a revelar aspectos da vida, valores, costumes, estrutura social e história do grupo, introduzindo o pesquisador no *locus* do seu estudo, e cuja escolha foi feita entre agricultores e técnicos agrícolas.

Em momentos específicos da pesquisa recorreu-se ao método quantitativo para a coleta de informações mais generalizáveis sobre a nossa amostra, especificamente na feira, onde a coleta de dados quantitativos ao longo de quase todo o ano agrícola pôde fornecer importantes números sobre a sazonalidade das atividades desenvolvidas pelas famílias do lugar.

Para a exposição dos resultados da pesquisa, buscou-se abordar os aspectos mais gerais do modo de viver dos sujeitos da pesquisa, e os casos mais específicos foram exemplificados e salientados como tais.

Foram eleitas três unidades básicas de análise para a pesquisa de áreas rurais, que são a comunidade, a família e o mercado ou a feira local. A opção por essas unidades de análise é justificada pela importância privilegiada dada a esses espaços sociais no mundo dos agricultores familiares do Alto Jequitinhonha. A família, primeiro contato do ser com o mundo social, é a unidade de trabalho, produção e reprodução física e cultural fundamental. Representa, portanto o espaço de socialização por excelência dos indivíduos. É aí que se transmite o conhecimento a respeito do trabalho; e são negociadas as

formas de acesso ao terreno familiar. Weber (1994) concebe a família como a comunidade econômica de sustento, ou comunidade doméstica, como a comunidade que supre as necessidades regulares de bens e trabalho da vida cotidiana. A comunidade de vizinhança, por sua vez, representa o espaço de transmissão da cultura, em que se trocam conhecimentos e bens, transmite-se a história, negocia-se e organiza-se o uso dos bens comuns, inclusive ambientais. Weber (1994) a concebe como aquela que supre parte importante da necessidade extraordinária de serviços e situações de emergência e perigo. Nas comunidades rurais do Alto Jequitinhonha a população preza bastante pela manutenção de um bom convívio em vizinhança. Costuma-se dizer que o vizinho é o *parente* mais próximo, aquele que acode nos momentos mais difíceis. A feira, por sua vez, se configura localmente como o lugar de integração econômica e social entre campo e cidade; é um espaço de socialização carregado de narrativas e símbolos sociais.⁸

Acredita-se que o estudo combinado dessas três unidades – família, comunidade e feira – permite um conhecimento da complexidade que envolve os aspectos econômicos, sociais e culturais específicos da população do Alto Jequitinhonha; nelas estão armazenados anos de pesquisa empírica e experimentação, formando um respeitável acervo de conhecimentos organizados sobre a realidade rural.⁹

A introdução da pesquisadora nas comunidades foi conduzida pelos técnicos do CAV – Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica -, organização não-governamental de Turmalina que possui grande capilaridade junto às comunidades rurais da região devido aos trabalhos que desenvolve para a promoção econômica e social da população rural do Alto Jequitinhonha. A

⁸ Angulo, 2002.

⁹ Sobre comunidade rural consultar Cândido (1975) e Heredia (1979); sobre família ver Bruschini (1989); sobre família e trabalho rural ver Chayanov (1974).

entidade trabalha em parceria e cooperação com a UFLA através do Projeto Padre Justino.

O desenvolvimento da pesquisa foi facilitado também pelo financiamento do CNPq (Projeto AF: 52.0792/01-7), possibilitando o acompanhamento da feira ao longo do ano através viagens constantes à região estudada.

O desenvolvimento da pesquisa se deu em duas etapas: a primeira fase com visitas e entrevistas a 13 famílias, em 7 comunidades, nos municípios de Turmalina e Veredinha. Nesta fase, as entrevistas duravam cerca de 3 horas e envolviam aspectos da produção, do beneficiamento, da composição da família e do orçamento familiar. Na segunda fase da pesquisa, optou-se pelo desenvolvimento de uma coleta de dados mais detalhada junto a três famílias (nos municípios de Turmalina, Veredinha e Leme do Prado), cujo trabalho foi acompanhado por pelo menos três dias em cada uma. O tempo mais prolongado junto às famílias permitiu a observação de aspectos desejáveis para a pesquisa, mas que não eram abordados no roteiro de entrevista. A observação participante tornou possível conhecer detalhes que eram “invisíveis” à simples entrevista. Em uma das famílias, após o acompanhamento do trabalho por três dias, retornou-se num segundo momento para acompanhar o pai da família à feira no sábado, buscando acompanhar todo o processo da cadeia produtiva familiar rural. Nesta segunda fase, outras duas comunidades ainda foram visitadas, buscando tratar de assuntos mais gerais sobre a organização produtiva da unidade doméstica.

Para a realização da pesquisa, buscou-se construir um tipo ideal das famílias agricultoras do Alto Jequitinhonha que reunissem atividades agrícolas, extrativistas e de beneficiamento.

2.2.2 - A amostra

Para chegar a estas 15 famílias pesquisadas, uma pesquisa detalhada foi realizada com antecedência em 10 comunidades dos municípios de Turmalina, Veredinha e Leme do Prado, dentro da pesquisa maior financiada pelo CNPq e CAV. A escolha foi feita buscando comunidades rurais com maior propensão para o beneficiamento de produtos agrícolas e extrativistas, em outras palavras, comunidades cujas famílias que as compõem congregassem o maior número possível de atividades.

A partir deste pressuposto, as comunidades selecionadas para serem pesquisadas foram: Macaúba, Gentio, Monte Alegre, Gameleira (localizadas no município de Veredinha), Macedo, Imburana, São Miguel, Mato Grande, Morro Redondo (no município de Turmalina) e Mandassaia (no município de Leme do Prado). A maior concentração da pesquisa nos municípios de Veredinha e Turmalina é devida à maior adequação aos critérios de amostragem.

Além dessas dez comunidades, outras seis foram visitadas: Palmital; Lamarão; Córrego dos Gomes; Córrego Corrente, no município de Leme do Prado; Caquente, no município de Veredinha; e Boa Vista, no município de Turmalina, em oportunidades em que foram abordados assuntos mais gerais a respeito do beneficiamento agrícola. Houve ainda a participação em reuniões que congregavam agricultores familiares, artesãos, comerciantes e entidades da sociedade civil organizada pela questão agrícola.

A seleção das famílias amostradas dentro das comunidades escolhidas foi feita de forma intencional, em reuniões com a equipe de pesquisa envolvida no projeto financiado pelo CNPq (Projeto AF: 52.0792/01-7) e com equipe de técnicos do CAV, além da ajuda de líderes comunitários, sindicais e de entidades que desenvolvem trabalhos diretamente com as comunidades. Assim, a seleção da amostra obedeceu aos seguintes critérios combinados:

- 1- famílias agricultoras;
- 2- que desenvolvem algum tipo de beneficiamento de produtos agrícolas e/ou extrativistas;
- 3- com o fim de consumo e comercialização.

Parte 1 – O SER

3 - AGRICULTURA FAMILIAR, POPULAÇÕES TRADICIONAIS, JEQUITINHONHA

Para se referir à agricultura familiar é necessário que seja feita, antes de tudo, sua conceituação, pois este termo está longe de ser consenso entre os estudiosos da questão agrária. Com alguma frequência, costuma-se confundir a figura do agricultor familiar com a figura do camponês. Na tentativa de evitar este engano, recorre-se aqui à diferenciação feita por Lamarche (1993), segundo o qual a exploração camponesa é familiar, mas nem toda exploração familiar é camponesa, pois algumas estão mais integradas ao mercado e/ou destinam sua produção exclusivamente para o fim de comercializar, enquanto outras mantêm uma relação mais pontual com o mercado, comercializam apenas o excedente e adquirem através dele parte menos importante dos bens necessários à reprodução de sua família. A descrição feita por Abramovay (1992) é semelhante; ele entende que a diferença essencial entre o camponês e o agricultor familiar contemporâneo pode ser encontrada na sua relação com o mercado.

Dessa forma, adotar-se-ão aqui conceitos e categorias utilizados por autores como Lamarche (1993), para o qual a agricultura familiar corresponde a uma unidade de produção agrícola onde propriedade e trabalho estão intimamente ligados à família e onde questões como transmissão do patrimônio e reprodução da exploração estão envoltas em uma lógica própria ao modelo.

Como na agricultura familiar os fatores como trabalho, terra e consumo trazem em si uma relação estreita com a família, torna-se necessário também

traçar a conceituação da categoria social família¹⁰. Esta é uma difícil tarefa, uma vez que este conceito pode ser bastante elástico.

Ao se falar de agricultura familiar, chamar-se-á de família o conjunto de pessoas que vivem no mesmo grupo domiciliar e econômico, ligadas por laços afetivos, consangüíneos ou não. Para o caso do Alto Jequitinhonha (e de outras regiões do país), porém, o fato de não viver sob o mesmo teto não pode ser compreendido como fator de exclusão, pois, como se verá adiante, parte razoável da população rural dessa região migra durante boa parte do ano, não deixando, por isso, de fazer parte da família que deixou para trás, e que tempos depois voltará a integrar.

A antropologia conceitua a família como

“um grupo de indivíduos ligados por elos de sangue, adoção ou aliança, socialmente reconhecidos e organizados em núcleos de reprodução social. É um grupo de procriação e de consumo onde incide a divisão sexual do trabalho, em função da qual determina-se o grau de autonomia ou subordinação cultural das mulheres”. (Bruschini, 1989:4).

Ocorre uma tendência universal de se separar dentro da família o que se refere à vida social ou pública para os elementos do sexo masculino e a esfera privada ou doméstica para o mundo feminino, processo que vem sofrendo

¹⁰ “O trabalho no roçado possui um caráter familiar já que quem desenvolve as atividades ligadas a ele são os membros do grupo doméstico. O caráter familiar é mantido ainda que, em determinadas circunstâncias, haja necessidade de contratar um trabalhador”. (Heredia, 1979, p. 56)

transformações ao longo do tempo na região do Alto Jequitinhonha, como se verá adiante.¹¹

No Alto Jequitinhonha é comum que os homens tratem da lavoura e mulheres e crianças cuidem, entre outras coisas, da coleta dos produtos do campo e da chapada. O trabalho da mulher no preparo do solo, no plantio e na colheita, via de regra, é visto como “ajuda”. Heredia (1979) mostra que, na região por ela estudada, mesmo quando o homem estava doente, impossibilitado de realizar o trabalho da lavoura este era desenvolvido pela mulher e ainda assim era contabilizado como do homem; a mulher prestara apenas uma ajuda. Esta parece ser uma questão cultural presente nos mais variados grupos.

Ao mesmo tempo, as explorações familiares agrícolas não constituem uma classe social ou um grupo homogêneo. Ao contrário, a agricultura familiar, presente em todo o mundo, apresenta características bastante distintas de um país para o outro, ou mesmo dentro de uma mesma região. Essas diferenciações podem ser creditadas à sua ampla disposição para o ajustamento ao meio e às necessidades, devendo ser compreendida, assim, a partir de sua história e dos contextos econômico, social e político nos quais está inserida, pois uma mesma família pode passar por fases que a vão diferenciar de um momento para outro, dependendo do número e idade de seus membros em cada período específico de sua existência, o denominado ciclo chayanoviano. Segundo essa concepção, o acesso à terra é determinado pelas variações na força de trabalho. A idade dos filhos ou dos próprios pais, definindo a quantidade de mão-de-obra familiar disponível, vai influenciar na possibilidade de expandir a terra cultivada ou mesmo de adquirir outras terras. A existência de crianças e idosos em maior número em relação aos jovens e adultos faz com que menos terra possa ser cultivada pela família. Quando essas crianças estão em idade de trabalhar, a

¹¹ Como mostra Lévi-Strauss (s.d.) para o caso de tribos brasileiras, africanas e australianas, entre aqueles grupos era socialmente instituído que a caça fosse feita pelo homem e a coleta e a panha, pelas mulheres.

abundância de mão-de-obra vai garantir maior excedente, possibilitando maior renda e a expansão da área das terras.¹²

No âmbito do sistema de produção agrícola familiar, além de sua significação real de patrimônio e de meio de produção, a terra reveste-se também de significantes com caráter mais simbólico. Outro ponto marcante da agricultura familiar diz respeito à importância que adquire a produção voltada para o próprio consumo da família, cujo excedente poderá ser comercializado e voltar para o consumo interno na forma de outros produtos que não são produzidos familiarmente.

“Estes lavradores cuja atividade econômica está quase toda dentro dos limites da produção diária e sazonal da comida para a família, o alimento e tudo o que envolve o acesso a ele, aparecem como agentes reguladores entre o homem e o seu mundo. Praticamente todo o seu trabalho é dirigido a obter alimentos para uma dieta cujos ingredientes produzem, conservam ou comprometem as suas condições pessoais de presença em esferas sociais de relações entre produtores de alimentos. Uma parte importante das representações formadas a respeito de seu mundo e de sua sociedade procura incorporar modos de interpretação de seu sistema de relações definidos pela prática econômica rural e pela prática alimentar de produtores rurais” (Brandão, 1981, p. 148).

¹² Chayanov (1974).

A produção do necessário reveste-se de importância tal que o agricultor familiar coloca os seus alimentos e os determinantes de sua produção, acesso e consumo, como parâmetros, balizadores de suas relações com o mundo, dentro de sua sociedade.¹³

O produtor familiar é um explorador dotado de uma racionalidade específica. Lamarche (1993) mostra que, a partir dos estudos sobre a agricultura familiar feitos em diversos países, os resultados econômicos obtidos (especificamente os relativos à agricultura familiar francesa) estão longe de demonstrar a superioridade dos sistemas produtivos intensivos em capital. O autor entende que as diversas formas de se adaptar a agricultura familiar à economia de mercado demonstram uma real capacidade de resistir à dominação de um modelo imposto que lhes é estranho.

Isto é exemplar no estudo de Cândido (1975). Estudando os *caipiras* do interior de São Paulo na década de 1940, o autor entende que as sociedades se caracterizam pela natureza de suas necessidades e os recursos de que dispõem para satisfazê-las. O grupo social cria soluções que garantam o equilíbrio entre estes fatores. A organização da produção não se resume à reprodução física dos indivíduos, mas inclui a sua maneira de viver. Ocorre sempre uma estreita relação entre o ajuste ao meio e a organização social. A estrutura de sociabilidade daquele consiste no agrupamento de algumas ou muitas famílias, vinculadas pelo sentimento de localidade, pelo auxílio mútuo (suprindo a necessidade de força de trabalho) e pelas atividades lúdico-religiosas. Enfim, as festividades constituem uma parte importante da vida cultural do caipira.

Nesse sentido, Abramovay (1992) entende que o campesinato pode ser explicado pelos laços comunitários, pelos vínculos pessoais e pelo caráter extra-econômico das relações de dependência.

¹³ Brandão (1981).

A racionalidade contida na exploração agrícola familiar lhe permite o desenvolvimento de estratégias que ordenem os cultivos de modo a uniformizar o emprego da força de trabalho ao longo do ano, uma vez que o caráter sazonal da agricultura, a influência dos fatores climáticos, a própria estrutura interna da família e suas necessidades de consumo fazem variar ao longo do ano a necessidade de mão-de-obra na lida com a terra.

Todas essas peculiaridades inerentes à agricultura familiar fazem com que o cálculo do benefício líquido da exploração agrícola familiar não possa ser feito da mesma forma que para a produção capitalista, pois aquela não contabiliza salários, sendo o consumo de força de trabalho expresso em unidades físicas, tratando-se, assim, de uma avaliação subjetiva das fadigas do trabalho. O equilíbrio interno da exploração familiar, associado a fatores como a não contabilização dos salários, entre outros, garante à exploração familiar a capacidade de enfrentar de forma mais amena crises que freqüentemente derrubam grandes empresas agrícolas capitalistas.¹⁴

3.1 - Populações e ambientes

As populações rurais estabelecem uma relação muito próxima com o meio em que se encontram, desenvolvendo um meticoloso conhecimento dos recursos naturais, devido à necessidade que têm de extrair do ambiente os bens que ele possa oferecer.¹⁵ No Alto Jequitinhonha, a proximidade das relações entre a população e os recursos naturais, a existência de uma cultura peculiar e de sistemas sociais próprios dela, entre outros fatores, permite que esta população possa ser considerada tradicional. Essas populações estabelecem uma estreita relação com o meio em que vivem e com seu território, que lhe fornece

¹⁴ Chayanov (1974).

¹⁵ Ver Posey (1986), Diegues (1995), Diegues (2000), Castro (2000), Colchester (2000), Gómez-Pompa (2000), Diegues e Arruda (2001), Cunha e Almeida (2002).

meios tanto de subsistência e produção quanto os meios necessários para a produção dos aspectos materiais das relações sociais.¹⁶ Notável também é a importância que adquirem entre essas comunidades a unidade familiar e comunitária e as relações de parentesco e compadrio para o exercício das atividades econômicas, sociais e culturais, bem como a importância de simbologias e ritos associados às atividades produtivas e extrativistas. Entre os tradicionais, é recorrente a utilização de tecnologias produtivas relativamente simples e artesanais de baixo impacto sobre o meio ambiente.¹⁷

Para Diegues (2001), o termo população ou comunidade tradicional:

“Aplica-se àqueles povos que vivem em áreas geográficas particulares e demonstram, em vários graus, as seguintes características: ligação intensiva com os territórios ancestrais; auto-identificação e reconhecimento pelos outros povos como grupos culturais distintos; linguagem própria, muitas vezes diferente da oficial; presença de instituições sociais e políticas próprias e tradicionais; e sistema de produção voltado principalmente para a subsistência” (Diegues & Arruda, 2001, p. 23).

Freqüentemente, essas populações formam comunidades extratoras, que ao desempenharem suas atividades colaboram no sentido de manter a diversidade das matas, chapadas e cerrados em que vivem. A intervenção de entidades preocupadas com a preservação ambiental através da constituição de

¹⁶ “Além do espaço de reprodução econômica das relações sociais, o território é também o locus das representações mentais e do imaginário mitológico dessas sociedades” (Diegues e Arruda, 2001, p. 25).

¹⁷ Diegues e Arruda (2001).

reservas naturais tem constantemente privado essas populações de suas áreas de extrativismo e agricultura, sem que seja considerada a importância que elas têm no manejo e na conseqüente diversificação das espécies. Os próprios conceitos de florestas primárias e virgens têm sido desmistificados, uma vez que a maioria das áreas de floresta virgem ou de mata nativa já passou, e vem passando, por um manejo historicamente elaborado pelas populações tradicionais que utilizam os recursos naturais aí disponíveis. Conseqüentemente, assegurar a sobrevivência dessas práticas de manejo é um eficiente método para garantir a conservação e expansão da diversidade biológica.¹⁸

Posey (1986) descreve a forma como determinada população indígena da Amazônia estabeleceu formas de uso e manejo sustentado dos recursos naturais, de maneira a diversificar e manter espécies vegetais da floresta. A ação conservacionista do agricultor familiar e do indígena – populações tradicionais – é fruto de uma estreita relação centenária, e em alguns casos milenar, do homem com a natureza, apropriando-se dela de forma a garantir sua preservação e evolução.

Para Gómez-Pompa e Kaus (2000) existe um forte caráter de senso comum presente na percepção ocidental, elitista e masculinizada no que se refere à preservação do meio ambiente. Conseqüentemente, as políticas preservacionistas que são empreendidas nesse sentido costumam desconsiderar o conhecimento e a prática conservacionista das populações rurais tradicionais, sendo claramente influenciadas por uma visão estritamente urbana da questão ambiental. Estes autores acreditam e defendem que as práticas de derrubada e queima da agricultura itinerante são às vezes formas de proteger as espécies. O

¹⁸ *“Essas sociedades desenvolveram formas particulares de manejo dos recursos naturais, que não visam diretamente o lucro, mas à reprodução cultural e social, além de percepções e representações em relação ao mundo natural, marcadas pela idéia de associação com a natureza e a dependência de seus ciclos”* (Diegues e Arruda, 2001, p. 23).

discurso da conservação da natureza pode não fazer parte do vocabulário dessas populações tradicionais, mas está presente em seu modo de vida e em suas percepções e relações com o mundo natural:

“Mesmo tendo a evidência de que são nossos próprios interesses externos os principais responsáveis pela maior parte do desflorestamento tropical, nós continuamos a pôr a culpa na pobreza e nas práticas agrícolas do setor rural, quando eles são apenas sintomas visíveis de problemas muito mais profundos. Mais importante, nossas crenças e pressuposições nos cegam para o fato de que, em muitos casos, as práticas tradicionais de uso da terra do setor rural são responsáveis por manter e proteger a biodiversidade das nossas áreas nativas, e freqüentemente foram responsáveis pela diversidade genética que fortalece a maioria das variedades de alimentos cultivados” (Gómez-Pompa & Kaus, 2000, p. 131).

No conjunto social dessas populações tradicionais que fazem uso de áreas coletivas, e que contribuem conseqüentemente para sua biodiversificação, existem normas coletivamente instituídas (a “lei do respeito”) que garantem a utilização sustentável dessas áreas, das quais depende a reprodução social e cultural da comunidade. A existência dos espaços de uso coletivo geridos pelas comunidades tradicionais está ligada à forte dependência que elas têm do uso dos recursos naturais renováveis, com relações mais ou menos limitadas com o mercado. São arquitetados arranjos baseados nas normas e valores sociais, nas

relações de parentesco, compadrio e ajuda mútua. A propriedade comum é, assim, gerida por normas socialmente instituídas, entre elas: a existência de fronteiras definidas, de mecanismos para escolhas coletivas, autofiscalização entre os comunitários, sanções a quem desobedece aos regulamentos, entre outras.¹⁹

A existência das áreas de uso e gestão coletivos, no entanto, esteve e ainda está fortemente ameaçada pela instalação de companhias mineradoras, madeireiras e reflorestadoras (como monoculturas de eucalipto), incentivadas pela ação modernizadora do governo federal nas duas décadas de militarismo.

Situação semelhante é vivida pelas populações que vivem em áreas coletivamente utilizadas na região do Alto Jequitinhonha, Minas Gerais, que a partir da década de 1970 viu seus espaços de extrativismo e criação de gado na *solta* serem ocupados pelas empresas reflorestadoras. As chapadas cerradeiras, em muitos casos, deram lugar às imensas extensões de eucaliptais que, além do fenômeno social anteriormente descrito, vêm causando desagregação ecológica, fazendo secar córregos e nascentes, diminuindo o volume de águas nos rios que abastecem a região e, conseqüentemente, a regularidade das chuvas.

O avanço das formas capitalistas de apropriação dos recursos naturais não determinou, no entanto, o fim da gestão coletiva das chapadas pelas comunidades tradicionais. Ainda hoje existem, na região do Alto Jequitinhonha e em outras regiões do cerrado brasileiro, áreas de uso coletivo dos recursos naturais onde se pratica a caça e a coleta de flores (sempre-viva), frutas (pequi, panã, etc.), lenha e de outros diversos bens que contribuem diretamente para a sobrevivência das famílias e que fazem parte da sua reprodução física, social e cultural.

¹⁹ Diegues (1995).

“O complexo chapada-grota é uma moldura onde se desenrola a trama das famílias lavradoras com a terra. É uma moldura interativa: ao mesmo tempo que delimita as ações das pessoas, é reelaborada pela intervenção humana. As diferenças ofertadas pelo meio são significadas, reordenadas pela discriminação, intervenção e trabalho das famílias lavradoras. Sobre um meio desigual, agricultores construíram um sistema de produção que abarca essa desigualdade, tirando mesmo proveito dela. No Alto Jequitinhonha, o princípio do ajuste das famílias ao ambiente baseia-se na variabilidade do meio e na mobilidade das atividades produtivas” (Galizoni, 2000, p. 18).

No caso do Alto Jequitinhonha, o retrato largamente difundido de uma população miserável, desprovida de infra-estrutura mínima à sobrevivência, sanidade, escola, não permite enxergar que as formas de apropriação da natureza fazem parte de um intenso conhecimento do meio natural. A intimidade entre os povos e o ambiente ao redor em nada têm a ver com ignorância ou estupidez, mas retratam um modo bastante especial e particular de conceber as relações com a natureza e dela retirar o que é necessário sem, contudo, despi-la das condições necessárias para sua perpetuação, conforme dita o modelo capitalista de apropriação dos bens cedidos pela natureza.

A maneira peculiar de agir dessas populações está intimamente ligada ao intenso conhecimento que elas possuem dos recursos que estão postos à sua disposição, à existência de complexos sistemas de manejo. A ação sobre o meio em que vivem pressupõe uma profunda análise dos resultados possíveis. Dessa forma, sua racionalidade passa ao largo do modelo de racionalidade que rege as ações capitalistas, voltadas unicamente para obtenção de fins econômicos, não

podendo, por este motivo, serem chamadas de irracionais as escolhas feitas pelas populações tradicionais, de modos de se relacionar com o meio natural que não passam pela obtenção de lucro ou de excedente, mas que, ao contrário, extraem dele somente o que é necessário à sua reprodução física e social, permitindo a sustentabilidade do meio:²⁰

“Os lavradores construíram formas de identificar o grau de fertilidade, utilizando principalmente a observação da vegetação, das comunidades de plantas e conjunto de árvores predominantes. Os matizes da vegetação indicam ambientes diferentes, e cada zona ecológica distinta indica potencialidades de usos específicos. (...) Os lavradores do Alto Jequitinhonha percebem o espaço a partir de categorias resultantes de experiências de várias gerações, estabelecendo uma divisão espacial e, concomitantemente, distinguindo os usos possíveis”
(Galizoni, 2000, p. 18).

O que se pretende aqui não é passar a idéia de uma crença romântica de que essas populações sejam preservacionistas natas, mas mostrar que sua íntima relação com os recursos, resultado de sua ampla dependência em relação a esses recursos para garantir a sua sobrevivência e de sua família, lhe permite ter uma concepção da natureza como parceira e não oponente a ser dominada pelo homem. No Alto Jequitinhonha, a ação conservacionista da população faz com que nos anos 2000 a região possa ser contada entre as de maior cobertura vegetal do estado de Minas Gerais.

²⁰ A este respeito, ver Chayanov (1974), Boserup (1989) e Schultz (1965).

3.2 - Pluriatividade

Analisando a trajetória da agricultura (especialmente a européia), desde sua gênese até a crise na qual entrou no século XIX, Kautsky (1980) afirma que, com o desenvolvimento tecnológico e com a conseqüente invasão de produtos agrícolas estrangeiros na Europa, um dos meios encontrados para driblar a concorrência ultramarina foi o beneficiamento dos produtos agrícolas, que além de terem um preço para venda mais elevado que o produto bruto, têm um menor custo de transporte.

Martine (1994) afirma que o aspecto mais marcante da reorganização do espaço brasileiro a partir de 1930 foi a concentração progressiva da população em cidades cada vez maiores, com o conseqüente declínio e perda de importância da população rural. No entanto, a partir da década de 1980 houve uma importante redução no nível do crescimento e do dinamismo urbano, o que desencadeou a revalorização do espaço rural e das técnicas pluriativas pelo mundo urbano.

Para o caso canadense, Lamarche (1993) mostra que a pluriatividade constituiu no único freio ao processo de êxodo rural que se intensificou na década de 1970, na região de Quebec:

“A partir do ponto em que ela oferece um complemento de trabalho e porque comporta uma receita suplementar, a pluriatividade pode ser considerada como um dos elementos de estratégia familiar, permitindo a sobrevivência ou a manutenção da exploração em determinados casos, seu desenvolvimento ou sua modernização em outros. Nesse sentido, ela surge como forma de adaptação

das explorações familiares. Contudo, é preciso igualmente considerar que seu desenvolvimento está submetido a outros determinantes muito mais externos à exploração, principalmente às oportunidades de emprego que se apresentam no meio econômico local” (Lamarche, 1993, p. 109).

Quando a pequena unidade familiar já não dá conta de produzir o suficiente para suprir as necessidades da família, seja pelo tamanho reduzido da área, pelo desgaste da terra, pela dificuldade do acesso ao crédito ou pelos fatores climáticos, surge a necessidade de adotar estratégias que assegurem a sua sobrevivência, que podem ser as mais variadas. Uma das formas comumente adotadas pelos agricultores familiares é a busca de um trabalho acessório e da variação de atividades na unidade familiar. O trabalho acessório é menos iniciativa individual do que uma estratégia familiar, visando à reprodução de todo o grupo doméstico, pois a forma como cada membro da família se posiciona diante de cada possibilidade está ligada de modo significativo à estratégia familiar adotada.

A industrialização da agricultura brasileira, iniciada a partir da década de 1970, desencadeou um processo crescente de transformação do meio rural brasileiro, com a inserção nesse espaço de atividades consideradas urbanas, de forma que o espaço rural não pode mais ser considerado como exclusivamente agrícola. As áreas rurais passam a incluir atividades de consumo como lazer, turismo e artesanato. Enquanto a população economicamente ativa rural que desenvolve atividades exclusivamente agrícolas vem diminuindo, a parte dessa população que desenvolve atividades não-agrícolas vem passando por um processo de crescimento tal que chega a ponto de compensar a queda da

primeira. A população rural brasileira tem procurado mesclar atividades agrícolas com outras não-agrícolas no campo.²¹

No entanto, este processo pode ser observado desde há muito tempo no meio rural: o desenvolvimento combinado de atividades agrícolas e não-agrícolas (agricultor em tempo parcial) é um processo secular da agricultura, que em última instância possibilita a melhoria do nível de renda do agricultor e sua família.²²

Essa nova configuração do espaço rural brasileiro aparece com a investigação recente pelos pesquisadores de uma ancestral característica da agricultura familiar, que é o processamento de produtos agrícolas e extrativistas no meio rural, a indústria doméstica rural. Estudo realizado por Fernandes Filho e Campos (s.d.), com base nos dados dos Censos Agropecuários, mostrou que as atividades relacionadas à indústria rural estão fortemente presentes na agricultura brasileira, e mais, se apresentam de forma mais freqüente nas unidades agrícolas familiares. O estudo também mostrou a relevância apresentada pela indústria rural na composição da renda agrícola, demonstrando numericamente que a contribuição média dessas atividades para a receita monetária é significativamente superior à renda possibilitada pela comercialização *in natura* dos produtos da agricultura como arroz, feijão e milho.

Com base em dados do Censo, os autores salientam a importância do fomento das atividades relacionadas à indústria rural para o desenvolvimento do campo, pois elas podem dar importante contribuição para a valorização do espaço rural.

Os referidos autores apresentam duas conceituações de indústria rural; a primeira, que é a utilizada pelo IBGE, entende que a indústria rural diz respeito a

²¹ Ver Graziano (1996) e Carneiro (1997).

²² Ver Kautsky (1980).

“atividades de transformação e beneficiamento de produtos agropecuários (animais e vegetais) realizados em instalações existentes nos estabelecimentos ou em instalações de terceiros (moinhos, moendas, casas de farinha, etc.)”; a outra conceituação vem de Marx, Lênin e Kautsky, para os quais indústria rural compreende “as atividades de manufatura então realizadas nas unidades de produção camponesas e que depois, com a intensificação do processo de divisão social do trabalho, passaram a ser desenvolvidas nas cidades”.²³

Nos países de capitalismo avançado, este processo de urbanização do rural costuma ser acompanhado de crescimento dos serviços governamentais na zona rural, melhoria da infraestrutura social e da rede previdenciária. Esta alteração faz surgir a necessidade de novos modos de intervenção do Estado, com políticas que considerem as questões ambientais, de ocupação e uso dos recursos naturais e uma legislação trabalhista que contemple o novo mercado de trabalho rural brasileiro. No Alto Jequitinhonha, especificamente no município de Turmalina, como mostra Angulo (2002), a ocorrência da feira de produtos agrícolas e agroindustriais aos sábados desencadeou um processo bastante positivo de funcionamento dos estabelecimentos de assistência aos agricultores também nos dias de sábado, como exemplo, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais. Da mesma forma, a organização dos feirantes tem conseguido forçar ações do poder público em benefício do grupo, como aquisição de transporte próprio – o caminhão ou ônibus feirante fornecido pelas prefeituras.

Entende-se aqui que este processo que é visto atualmente como novo, é, em sua maior parte, resultado da gama de estratégias comumente adotadas pela

²³ Esta parece ser uma conceituação mais adequada, pois contempla o caráter social contido no beneficiamento quando realizado pela família camponesa. Percebe-se, contudo, que tais atividades não deixaram de ser realizadas no campo, passando a ser realizadas exclusivamente nas cidades, mas, ao contrário, a existência do beneficiamento agrícola, entre outros, tem permitido aos agricultores familiares do alto Jequitinhonha enfrentar longos períodos de seca sem perder sua qualidade de vida.

agricultura familiar desde os tempos mais remotos.²⁴ A partir dos anos de 1990 foi possível ainda observar no espaço rural brasileiro, o crescimento do recurso da aposentadoria como forma de garantir a condição de agricultora da família.²⁵ O recurso da aposentadoria movimentou fortemente o comércio de alguns municípios do Vale do Jequitinhonha, e muitas vezes é responsável por manter a família no campo.

Ocorre uma relação inversa entre a quantidade de terra disponível e a variedade de ofícios ali desenvolvida: quanto menor é a área de terra disponível, maior é o volume de atividades artesanais e comerciais. Assim, a renda líquida da família corresponde à remuneração pelo trabalho gasto nas atividades agrícolas, artesanais e comerciais conjuntamente durante o ano, destacando-se a importância da pluriatividade como uma das estratégias de reprodução da agricultura familiar.²⁶

Wilkinson (1999) revela que os programas de desenvolvimento rural não devem perder de vista um elemento fundamental que é a redescoberta do mercado local. Nesse sentido, Angulo (2002) mostra como a feira semanal em um município exerce um importante papel para a economia local e a melhoria na renda dos agricultores. Os números apresentados por este autor permitem calcular que pela feira do sábado circulam cerca de 15% da população do município, entre feirantes e compradores.²⁷

Deve-se considerar ainda outro aspecto importante da feira: os produtos comercializados são quase em totalidade produzidos pelos próprios agricultores feirantes, garantindo que a renda gerada fique na própria região. A feira semanal se configura, dessa forma, como um espaço da agricultura familiar, cuja

²⁴ Chayanov (1974).

²⁵ A respeito deste assunto, ver Ribeiro et al. (1999).

²⁶ Chayanov, 1974.

²⁷ Estes são dados apenas ilustrativos, uma vez que na feira em questão comercializam também produtores de outros municípios da região, o que não diminui a importância da feira, mas torna-a um importante centro de trocas intra e intermunicipal.

pluriatividade lhe permite comparecer à feira como vendedora dos produtos do seu trabalho e compradora, a preços consoantes com sua realidade, daquilo que não produz.

Seguindo esta tendência, a agricultura do Alto Jequitinhonha inclui atividades que vão além da produção agropecuária com lavoura e criação de gado; ela compreende uma extensa gama de outras atividades, algumas entendidas como urbanas, e que representam parte importante da renda dessas famílias. São praticadas atividades como artesanato, beneficiamento e comercialização, além do trabalho agrícola acessório desenvolvido fora da propriedade familiar. Não se pretende com isso ignorar que o recente processo de quebra das barreiras alfandegárias (quase sempre unilaterais), entre outros processos em maior âmbito, tem produzido efeitos também sobre a agricultura brasileira. Contudo, torna-se necessário lembrar que a diversificação é uma das principais características da agricultura familiar e, mais do que isso, um dos seus pilares de sustentação ao longo dos tempos, ao lado da mão-de-obra majoritariamente familiar. Já nos anos de 1880/90, Kautsky (1980) afirmava que nos momentos de maior crise a população agrícola buscava garantir a sua sobrevivência com a prática do beneficiamento dos produtos originados da agricultura e com seu consumo e comercialização.

A migração de um ou mais membros da família também está incluída no rol de atividades pluriativas da agricultura familiar no Alto Jequitinhonha, ajudando a assegurar a condição de agricultora da família, ou de pelo menos parte dela.²⁸ Woortmann (1993) identifica três tipos de migração: a migração pré-matrimonial, a cíclica e a definitiva. Cada um desses tipos de migração exerce um efeito diferente sobre a comunidade como um todo, e todas têm o mesmo objetivo, que é o de garantir que alguns membros, pelo menos, possam continuar na condição de camponeses. A diversificação de atividades no terreno

²⁸ Sobre migração no Jequitinhonha, ver Goza e Rios-Neto (1998).

familiar e fora dele possibilita, assim, que as famílias agricultoras do Alto Jequitinhonha se adaptem ao meio em que vivem e tirem dele os recursos necessários a sua sobrevivência.

3.3 - O Alto Jequitinhonha

3.3.1 - Caracterização

O Vale do Jequitinhonha²⁹ está localizado na região nordeste de Minas Gerais, sendo comumente subdividido em Alto, Médio e Baixo Jequitinhonha, ou simplesmente em Alto e Baixo Jequitinhonha. Como apresentam Ribeiro e Galizoni (2000), o Alto Jequitinhonha, situado acima da foz do rio Araçuai, é caracterizado pelas grandes extensões de terras planas - as *chapadas*, apropriadas por empresas, contrastando com suas vertentes - as *grotas*, marcadas pelos sítios de agricultores familiares. A povoação do Vale do Jequitinhonha data do começo do século XVIII e coincide com a chegada das primeiras bandeiras que exploravam o ouro de aluvião. Foram-se espalhando pequenas vilas ao longo dos rios na medida em que se encontrava o minério. Com o fim da mineração, a agricultura foi tomando vulto e garantiu a permanência de parte da população que não migrou.

A região do Alto Jequitinhonha pode ser caracterizada pela predominância da agricultura do tipo familiar realizada em terrenos bastante fragmentados, pelo baixo dinamismo econômico, pela alta taxa de migração e pela agricultura extrativista baseada no sistema de derrubada – queima - pousio. A necessidade de aumentar a produção agrícola para comportar o crescimento da população obrigou a uma fragmentação excessiva da terra, provocando uma

²⁹ A denominação é devida ao rio Jequitinhonha que nasce na região e deságua no estado da Bahia, e que teve um importante papel na colonização do lugar e continua a ter, apesar do assoreamento e da diminuição das águas.

diminuição do tempo de pousio, que combinada com a monocultura de eucalipto, iniciada na década de 1970, contribuiu para o esgotamento do solo. Assim, a migração foi desde cedo uma saída da população do Jequitinhonha para lidar com os problemas climáticos e de acesso à terra.³⁰

Nesta região, a herança é a forma por excelência de aquisição de terras. Dessa maneira, no Alto Jequitinhonha a posse e o uso da terra estão fortemente vinculados à família. A migração - definitiva, temporária ou sazonal - constitui uma importante forma de acesso e expansão da terra e constitutiva das estratégias familiares camponesas, uma alternativa à fragmentação dos terrenos.

3.3.2 - A agricultura familiar no Alto Jequitinhonha

A exploração agrícola intensiva em capital, da forma como foi sendo moldada no Brasil, particularmente a partir da década de 1970, mantém um vínculo bastante estreito com o mercado e, conseqüentemente, com o dinheiro. A agricultura capitalizada apresenta como fortes características a propriedade individual da terra e o caráter de mercadoria que apresentam seus produtos.³¹ Paralela a essa forma de exploração, está a agricultura familiar da forma mais tradicional, que mesmo quando inserida neste contexto de “globalização”, não pode ser rigidamente compreendida segundo os princípios mercadológicos, pois apresenta características como a gestão coletiva de terras (ainda que isso não signifique propriedade coletiva da terra) e a comercialização de parte de sua produção que não é consumida na unidade familiar (pela própria família e pelos animais domésticos), possibilitando a aquisição de outros bens necessários a sua reprodução. Esta aquisição nem sempre se dá via compra; ela pode ser feita

³⁰ Sobre migração, herança e fragmentação da terra no alto Jequitinhonha, ver Galizoni (2000).

³¹ Kautsky (1980).

ainda através da troca de produtos entre agricultores ou entre agricultores e comerciantes locais.³²

A região apresenta características bastante peculiares, congregando fortemente os traços da agricultura familiar em todo lugar, ao mesmo tempo em que apresenta outras marcas próprias. A população da região do Alto Jequitinhonha detém uma maneira própria de gerir as dificuldades cotidianas, que, se analisada do ponto de vista de autores como Putnam (1996)³³, pode-se afirmar que é possuidora de amplo capital social, que se amarra nas relações entre os próprios agricultores e destes com o poder público e com as agências que tratam da questão agrícola.

³² Ver Featherstone (1996). O autor mostra que processos como a globalização podem ter um efeito que, ao contrário do esperado, contribuem no sentido de reforçar as características locais.

³³ Ver Putnam (1996), estudo sobre capital social na Itália. Segundo este autor, “capital social se refere a características da organização social como confiança, normas e sistemas que contribuam para aumentar a eficiência da sociedade, facilitando ações coordenadas”.

Parte 2 – O FAZER

4 - O LUGAR DE PRODUZIR, CONSUMIR E VIVER

A região do Alto Jequitinhonha apresenta baixo dinamismo econômico, índices insatisfatórios de saúde, educação e renda. Uma visão mais detalhada deste ambiente, contudo, nos permite perceber que essa população que é alvo de piedade e caridade alheias não se encontra estática diante das adversidades encontradas no dia-dia, mas, ao contrário, moldou ao longo do tempo formas de enfrentar as dificuldades e elabora técnicas apuradas de relacionamento com o meio na busca da sua sobrevivência.

O relevo local apresenta variações às quais a população foi se adequando ao longo dos tempos e delas tirando proveito. Basicamente dividido em chapadas e grotas, essas duas formas de relevo apresentam gradações: encontram-se terras de cultura, campos, catingas, capoeiras, capões e chapadas. Essa última ocupou historicamente um importante papel na reprodução física e social das comunidades que se instalaram ao seu redor. As terras de chapadas eram largamente usadas pela população local para a criação de gado na solta, pois nelas há vários tipos de capins nativos que garantem uma pastagem natural para o gado. Além disto, as chapadas são ricas em frutos como mangaba, cagaita, pequi, jatobá, que nos períodos de safra representam um importante complemento alimentar para essas populações e para os animais, e uma fonte de renda através da comercialização ou beneficiamento destes frutos. As áreas de uso coletivo – chapadas, campos e carrascos – são áreas menos férteis e apresentam um controle diferenciado entre si. As chapadas e campos são áreas de extrativismo e de criação de gado *na solta*; os carrascos são áreas um pouco mais férteis e servem para um eventual cultivo.

Desde a década de 1970 o acesso dessas populações às chapadas foi seriamente restringido pela ação das companhias reflorestadoras e seus espaços de extrativismo e criação de gado *na solta* foram ocupados pelas empresas reflorestadoras. Associado a isso, o uso exaustivo das terras pelos agricultores tem provocando uma diminuição gradual da fertilidade natural do solo, que a cada ano tem seu período de pousio, entre uma lavoura e outra, diminuído ou mesmo excluído. Em certa comunidade, diz-se que “*o terreno está todo fracassado; quando a terra era nova dava muita fartura.*” Essas adversidades, no entanto, não têm se configurado como empecilho à reprodução da população local, que tem moldado ao longo dos tempos formas de conviver e de tirar proveito das características particulares encontradas na região em que vive.

4.1 - O terreno familiar

O terreno de moradia e cultivo das famílias se localiza nas partes mais baixas do relevo, facilitando o acesso à água dos córregos e às terras mais férteis das grotas; essas são chamadas *terras de cultura* ou *terras de futuro*, as mais apropriadas para o cultivo dos mantimentos. O estreito relacionamento dos agricultores com a terra lhes possibilitou conhecer os diversos tipos de solo da região através da identificação da vegetação e da cor da terra. Dessa forma, ao avistar um terreno onde há muito angico e aroeirinha, o lavrador identifica aquele terreno como bastante fértil e próprio para lavoura.

Como as grotas são ladeadas por morros, e como as casas se localizam nas grotas, da casa de uma família não se pode avistar mais que uma ou duas outras casas; e quase sempre só é possível avistar as casas quando já se está bem próximo delas. Cada grotas é habitada por grupos de parentesco, que estreitam mais ainda os laços ao se tornarem compadres entre si. O hábito de dar os filhos em batismo para os vizinhos é objeto de coesão também entre vizinhos que não

são parentes. Acabam se formando, nas comunidades, redes de solidariedade entre os vizinhos, ainda que estes não sejam unidos pela consangüinidade³⁴. As famílias trocam mantimentos entre si, conforme a necessidade e a possibilidade de cada uma.

A paisagem da casa é indissociável da lavoura, e num mesmo lance pode-se avistar a casa com a horta e o curral, a *varanda do engenho* e a roça de mantimentos. Os terrenos familiares são pequenos se comparados à média nacional, e menores ainda são os seus trechos de terras férteis, sendo comum que as roças de mantimentos sejam espalhadas por todo o terreno familiar, em busca das faixas de terras onde estão os pedaços de solos mais férteis. Assim, planta-se o milho próximo ao quintal, o feijão nas baixadas mais férteis, a cana próxima ao córrego, a mandioca em terras menos fecundas.

Segundo Galizoni (2000), a forma mais comum de aquisição da terra no Alto Jequitinhonha se dá através da herança, que por sua vez é garantida pelo trabalho na terra,³⁵ ou seja, só tem direito à herança na terra paterna quem trabalha nela. As formas de divisão dos terrenos, no entanto, variam entre os municípios, as comunidades e mesmo entre as famílias.

³⁴ No nordeste brasileiro, Heredia encontrou situação semelhante: *“Os laços de vizinhança reforçam-se com os laços de parentesco e muitas vezes com relações de compadrio. Neste último caso, os laços de vizinhança e de parentesco são ainda mais fortalecidos. O compadrio adquire grande importância devido a grande quantidade de filhos em cada família, razão pela qual, freqüentemente, pode-se ser compadre da mesma pessoa várias vezes. Aqui, como em outras áreas camponesas, é hábito dar um afilhado para receber outro em troca. Normalmente os velhos são escolhidos para compadres por serem considerados, entre outros motivos, as pessoas mais respeitadas do lugar. Os compadres, mesmo sendo parentes, passam a ser denominados como tais no trato diário, porque a relação entre comadres é uma relação formalizada”* (Heredia, 1979, p. 47).

³⁵ *“No Alto Jequitinhonha, nordeste de Minas Gerais, a principal forma de se adquirir terra é através da herança, própria ou do cônjuge, ou ainda através da junção das duas. É muito difícil que o agricultor adquira terra por outras vias. O dono da terra é antes de tudo um herdeiro, e a terra é principalmente um patrimônio formado pela família”* (Galizoni, 1999, p. 01).

O terreno familiar é composto pela casa de moradia da família, em redor da qual se estende o terreiro, o paiol, o chiqueiro dos porcos, o galinheiro, a horta, o curral, a varanda do engenho e/ou casa de farinha, e ao longo do terreno estão espalhadas as lavouras de mantimentos.

No terreiro, criam-se aves (galinhas e, em alguns casos, galinhas d'angola ou cocás e perus) e porcos, além dos animais domésticos como gatos e cachorros. Neste espaço cultivam-se flores, ornamentos e ervas que servem para remédio. As famílias têm um amplo conhecimento a respeito dessas ervas, denominadas *ervas de horta*, além de outras que podem ser colhidas do mato, podendo utilizar suas folhas, frutos, cascas e raízes.

Descendo o terreno encontra-se a horta, cultivada na época da seca³⁶ e de domínio da mãe e dos filhos. Os alimentos cultivados na horta não são considerados mantimentos, são chamados "mistura", um acessório à comida. Mantimentos são feijão, milho e mandioca, e por isso mesmo vêm da roça de mantimentos que pertence ao domínio do pai, o provedor da família³⁷. Na horta se cultiva cenoura, quiabo, cebola, cebolinha, salsa, coentro, beterraba, maxixe, alface, couve, pimentão, tomate. Ao redor da casa, cujos cuidados são de responsabilidade da mãe e dos filhos pequenos, planta-se abóbora e chuchu, além de toda a sorte de frutas perenes: mamão, laranja, limão, banana, abacate, manga, jabuticaba, goiaba, limão, maracujá, etc., além daquelas de plantio anual, como abacaxi. A combinação das frutas no quintal varia de casa para casa, mas a presença das bananeiras, mangueiras e laranjeiras é sempre certa.

³⁶ A horta é cultivada na seca porque os vegetais não resistem às chuvas de verão. Seu cultivo requer regação diária.

³⁷ Heredia (1979) descreve assim a situação encontrada no nordeste brasileiro: "*As atividades do roçado são desenvolvidas sob a direção do pai de família. É ele quem controla as tarefas e decide desde o tipo de cultivos e a disposição e combinação destes até o momento em que os produtos serão colhidos*" (Heredia, 1979, p. 57). Ver também Garcia Jr (1983).

4.2 - Políticas públicas

O acesso à água é historicamente um grave problema enfrentado por muitas famílias do Alto Jequitinhonha, que vem se agravando à medida que os centros urbanos vão sendo atendidos com redes de esgoto. O problema reside no fim que a companhia de água e esgoto dá para a água, depois de utilizada pelas famílias, e para os resíduos domésticos: o rio que corta e abastece as comunidades. Há comunidades que são cortadas por rios que permanecem todo o ano com volume de água que seria suficiente para abastecer as famílias e os animais, mas que trazem consigo tudo o que é rejeitado nos centros urbanos e nas comunidades rurais rio acima. E mais grave ainda, há comunidades que, sem outra possibilidade, utilizam a água de rios e córregos poluídos pelos resíduos urbanos e rurais sem qualquer tratamento, contribuindo para o aumento dos índices negativos de saúde na região. Se por um lado os governos municipais resolvem o problema imediato dos esgotos urbanos, por outro, criam um problema ainda maior, que tem se refletido primeiro nas comunidades que não têm acesso à água encanada e tratada, mas que possivelmente num curto período de tempo será sentido também nos centros urbanos.³⁸

Os habitantes locais têm lembranças de uma época de grande *farta*, em que houve uma forte seca, por volta dos anos 1930. Neste período, a alimentação era feita quase toda ela à base de fubá, pois o milho era um dos poucos mantimentos armazenados naquela época que resistiam ao longo período de estiagem, “*quase tudo o que se plantava não produzia, só o milho sobressaía*”. As três refeições feitas ao longo do dia eram as seguintes: “*o tirijum era mingau de fubá, no almoço as famílias comiam angu*” (alimento preparado com fubá, água e sal, cozido até ficar em ponto duro) “*e no jantar, engrossado*” (alimento

³⁸ Sobre gestão coletiva das águas no alto Jequitinhonha, ver Freire (2001). A autora mostra como a população local classifica e gerencia o uso da água coletivamente.

preparado com fubá, água e sal, servido em ponto mole). Arroz só se comia aos sábados, ou quando havia visita em casa, “*arroz era guizado*” e, segundo o Senhor V., era mais difícil que carne. Quando sua mãe conseguia arranjar um pouco de feijão (provavelmente com os vizinhos que adquiriram de fora do lugar), no almoço se alimentavam do caldo do feijão engrossado com fubá; para o jantar guardavam os caroços que eram considerados mais gostosos. Com a cana, produziam rapadura, que era levada em grandes cargueiros pelas tropas para ser comercializada no *sertão*³⁹, de onde traziam sal, toucinho e outros mantimentos. O coco macaúba também servia como importante fonte de alimentação, era feita a paçoca da gema e do olho da folha do coco macaúba, costume que não se perdeu; a folhagem do coco é bastante utilizada na época da seca para alimentação de bovinos e eqüinos.

A partir do discurso dos habitantes é possível concluir que nos últimos tempos aconteceu uma melhoria significativa de qualidade de vida da população do Alto Jequitinhonha, não só no que diz respeito à alimentação, mas também às moradias, acesso à escola e aos serviços de saúde. Todos são unânimes em dizer que “*hoje a vida é muito mais fácil*”. Comparando aqueles tempos com os dias atuais, o Senhor V. e a Dona S. dizem:

“Hoje tá tudo muito bom; rico e pobre comem quase as mesmas coisas. Se fizer arroz, feijão e macarrão, os meninos falam: ‘esse dicumê tá muito ruim!’.”

“Hoje o mais fraco tá alimentando do dicumê do rico de antigamente.” Dona S.

³⁹ Região de Montes Claros, Bocaiúva, norte de Minas Gerais.

Ao longo das décadas, o Alto Jequitinhonha tem sido alvo de políticas que buscam amenizar a “situação de pobreza da população local”, população que quando perguntada sobre a imagem que lhes é atribuída fala:

“O povo do campo é o povo mais trabalhador que tem. Todo mundo faz uma horta, se o menino tá com fome, tem um cacho de banana pra dar ele, se tá apertado de dinheiro, vende um porco e resolve o caso”. Dona M.

Essas palavras de uma agricultora da região mostram como são arquitetadas as estratégias alimentares e econômicas da população local, que não vive a esperar dia após outro pela compaixão alheia.

Não obstante, programas compensatórios como as bolsas renda, alimentação, entre outras, têm obtido um resultado contrário à expectativa que produzem, do ponto de vista de alguns agricultores familiares da região. Dona Z. - agricultora familiar, que com sua família produz feijão, milho, cana, mandioca, amendoim, abacaxi, banana, andu, hortaliças, tem criação de gado, porcos e aves, e beneficia rapadura, cachaça, farinha de milho, farinha de mandioca, queijo, requeijão, doce de leite, doce de mamão, doce de amendoim - afirma:

“Hoje a gente não acha ninguém para ajudar a gente (pagando R\$7,00/dia). Os homens ficam fichados na frente de trabalho, ganhando R\$60,00 e as mulheres R\$70,00 da bolsa-escola, e não fazem mais nada. A gente, graças a Deus, se isto (a ajuda do governo) faltar, não faz falta, porque tem o nosso trabalho. Mas

se essas pessoas passam um mês sem receber, não têm o que comer.”

É sobre este aspecto paternalista que recaem as críticas aos programas compensatórios implementados pelo governo no Alto Jequitinhonha, como em outras regiões do país, que criam na população uma dependência financeira em relação à ajuda do governo, que nem sempre chega. Quando falha, é comum que pais e mães das famílias alvo destes programas recorram aos vizinhos em busca dos mantimentos necessários a sua sobrevivência e de seus filhos.

Naturalmente, não tem este caráter crítico a visão da maioria da população a respeito destes programas governamentais. Quando são perguntadas sobre a importância da renda vinda pela bolsa-escola, bolsa-alimentação, auxílio-gás, etc., a maioria das famílias afirma que a ajuda do governo é muito importante e que é utilizada principalmente na alimentação e no vestuário, o que somente justifica a crítica apresentada, demonstrando a dependência criada na população-alvo em relação a políticas compensatórias que apenas amenizam momentaneamente os problemas enfrentados por essas famílias, criando uma sujeição sem contudo, resolvê-los.

A população local se sente bastante consciente e possuidora dos seus direitos e, por isso, luta para vê-los conquistados. Esta consciência cidadã se reflete em iniciativas que vão além da espera por políticas públicas e culmina na construção coletiva de entidades da sociedade civil organizada, como o CAV - Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica, entidade parceira na realização deste trabalho de pesquisa. O CAV nasceu da mobilização dos agricultores no Sindicato dos Trabalhadores Rurais que, não satisfeitos com a assistência técnica recebida das agências governamentais, mobilizaram-se para criar sua própria agência de assistência. O trabalho desenvolvido pelo CAV vai além da assistência técnica pura e simples; ele é também incentivador da agricultura

ecológica, agente de mobilização política (não partidária) dos agricultores da região, incentivador e colaborador da Escola Família Agro-industrial de Turmalina, centro de referência para beneficiamento e comercialização dos produtos da agricultura familiar, financiador dos mesmos, entre outros papéis cumpridos pelo Centro. O trabalho do CAV é mantido com recursos de agências internacionais e possui um corpo técnico constituído em sua maioria por agricultores familiares da região, e, apesar de ter sua sede em Turmalina, presta assistência técnica a agricultores de outros municípios da região. Através da ação do CAV, a população tem conseguido reconhecimento e espaço junto ao poder público, pois a agência tem sido chamada a participar das decisões que envolvem as questões da agricultura na região.

5 - EXTRAÇÃO E COLETA

As possibilidades alimentares da família na região pesquisada não se resumem ao que pode ser plantado; elas se estendem para além das áreas de lavoura e do terreiro, alcançando os campos, áreas de terra “enguiçada”, que não servem para a lavoura. Os campos produzem jatobá, gabioba, pequi, araçá, cagaita, mangaba, panã, além de servirem como área para pastagem do gado e animais. As frutas são especialmente apreciadas pelas crianças, que saem aos bandos para colhê-las. Os adultos as coletam quando, ao passar pelo campo voltando do trabalho na roça, as encontram e trazem para casa; mas raramente os adultos saem com o objetivo único de coletar frutas no campo.

Nos meses da safra das frutas da chapada e dos campos, nas comunidades em que há maior oferta, algumas famílias coletam os frutos para comercializar na cidade, sob a mesma forma como foram coletados ou beneficiados, como o pequi, que pode ser vendido *in natura* ou sob a forma de óleo. Além dos frutos, são coletados madeiras e barros, que são transformados em utensílios de uso doméstico ou em artesanato. Há comunidades especializadas na confecção deste tipo de artesanato, cujas famílias retiram o seu sustento basicamente desta atividade, que é desempenhada majoritariamente por mulheres. O artesanato em barro, madeira e palha retrata de forma lúdica o cotidiano das famílias, sua visão do mundo e da comunidade. É possível encontrar nas associações de artesãs ou nas feiras peças que retratam desde a arquitetura das casas e igrejas da região, passando por bichos, plantas e vasos, até mulheres em traje de banho tomando sol ou na cadeira do dentista.

Os campos e chapadas oferecem ainda recursos naturais de utilidade prática e espiritual, os remédios do mato. Cada comunidade tem seu especialista em ervas do mato, pessoa que reúne grande conhecimento a respeito da extração,

utilidade e contra-indicações dos remédios, o raizeiro ou a raizeira. O especialista torna-se uma pessoa de referência na comunidade, reunindo ao longo de sua vida conhecimentos sobre as propriedades das plantas. A qualquer sinal de moléstia física ou espiritual, o raizeiro é consultado e indica, ou prepara ele próprio, a planta ou a combinação de plantas específica para determinado mal. Assim como nem todo raizeiro trata de mal espiritual, poucos deles mantêm uma relação monetária com sua arte. Os rituais estão sempre presentes na coleta e preparação de remédios do mato; os especialistas apresentam restrições de dias da semana para preparação de remédios ou garrafadas e têm algumas preferências, como pelos números ímpares.

Para tratar de males menores, como gripe, dor de cabeça ou de barriga, não é preciso consultar o raizeiro; a mãe ou o pai colhe a planta do quintal ou da horta e prepara o remédio. Para isso, as famílias cultivam, ao redor de suas casas, uma grande variedade de plantas medicinais, e desenvolve um conhecimento bastante aprimorado sobre seu uso.

A coleta de frutos, minerais e madeiras, no entanto, requer conhecimento dos recursos disponíveis na comunidade, e é gerida por normas coletivamente instituídas e legitimadas; a quantidade a ser extraída (de frutos, madeira, lenha, pedras ou barro) varia conforme a sua oferta e período de tempo gasto com sua renovação.

A “largueza” da oferta é menos controlada do que quando há possibilidade de escassez dos recursos. Assim, se determinado recurso natural está se esgotando, a comunidade estipula normas de regulação de forma que todos os que têm direito a eles sejam contemplados com a oferta existente. A coleta do pequi, por exemplo, se dá da seguinte maneira: somente os frutos do chão podem ser coletados, mas no final da safra, quando todos da comunidade já usufruíram da fruta, pode-se balançar a árvore para que caiam os últimos frutos. Se a comunidade tem abundância da fruta, o pequi pode ser coletado do terreno

alheio sem que o dono seja avisado; mas ao contrário, se a comunidade não dispõe de grande quantidade da fruta, a coleta requer que o dono do terreno seja consultado, que após isso liberará a coleta do fruto. Por que então pedir se o dono sempre permite a coleta? Essa é uma forma de controlar a coleta quando o recurso não é abundante ou é menos abundante do que já foi um dia. O dono do terreno se transforma, nesse caso, no gestor daquele recurso que está minguando.

O direito à utilização dos recursos também varia de acordo com a oferta dos bens. Na abundância de determinado recurso, tem direito a ele qualquer um que o deseje. Se for um estranho à comunidade, basta avisar ao dono do terreno. Quando diminui a quantidade do recurso, somente a comunidade tem direito a ele; e quando se atinge um nível acima na escala para a escassez, somente tem direito ao recurso quem domina a terra na qual o recurso se encontra. Dessa forma, o último a perder o direito e, conseqüentemente, o último a ser privado do recurso é o dono da terra. No entanto, possuir terra significa acesso privilegiado aos recursos existentes sobre ela somente quando há severa escassez; na abundância, qualquer um tem tanto direito aos recursos quanto o próprio dono da terra.

As cercas em redor da horta são quase sempre de vara de bambu ou taquara extraídos do próprio terreno ou do terreno de algum vizinho. O bambu serve também para a construção de galinheiros e paióis para o armazenamento do milho seco. Para construção das habitações, em algumas comunidades as famílias utilizam o adobe, espécie de tijolo maciço, feito de barro e palha vegetal.

Os coqueiros de macaúba têm também grande utilidade prática na região, servindo para alimentação do gado, para fazer cercas e, inclusive, para alimentação humana:

“A macaúba tem muita serventia. Do coco dá para fazer paçoca, tirar o óleo que é muito bom para fazer quitanda, fazer sabão, o olho serve para o gado comer e, se cortar o coqueiro, dá para usar a madeira, as ripas.” Senhor V.

A sabedoria local manda que as madeiras para construção e cerca, e que não tem cerne, sejam cortadas na lua minguante ou no mês de maio, pois se tirada nessas épocas a madeira dá menos caruncho e dura mais. Depois da retirada das matas para fazer lavoura, e com uma legislação ambiental punitiva, as madeiras de cerne que servem para construção de habitações, currais e cercas estão cada dia mais difíceis de serem encontradas, sendo quase sempre compradas das companhias reflorestadoras de eucaliptos.

A madeira para lenha, utilizada na cozinha para fazer comida e assar quitandas, e para a fornalha do alambique, do tacho de rapadura e da casa de farinha, é retirada no próprio terreno familiar. Em comunidades em que há abundância de vegetação, a lenha seca pode ser tirada por qualquer pessoa mesmo de terreno alheio, porém a lenha verde sofre um controle maior. Se for tirada verde, a madeira para lenha tem que ser deixada secando por três meses, para então ser utilizada. As melhores madeiras para lenha são as mais pesadas, de cerne, não podem ser fofas, e as preferidas são o araçá, aroeirinha, pau-d'óleo. O imbiruçu, ao contrário, é considerada a pior madeira para lenha. Para ser utilizada na moagem, a lenha de campo deve ser extraída em junho, para em agosto estar seca e pronta para o beneficiamento. A lenha de cultura, por sua vez, deve ser tirada em maio, pois é uma lenha mais molhada e demora mais para secar. As famílias relatam que antigamente um lenheiro recém-cortado levava um ano para se recompor; nos primeiros anos do século XXI, com o

desgaste da terra, o lenheiro demora quatro anos para recompor sua cobertura vegetal, para poder ser novamente cortado.

As melhores e mais resistentes madeiras para serem usadas em contato com o chão, como na construção do engenho e nos esteios das casas e varandas, são as madeiras de cerne duro como a aroeira, o jatobá e o vinhático (ou *vinhate*).

Entre os minerais, a tabatinga, barro muito utilizado na pintura das casas, principalmente dos fogões a lenha e cozinhas, sempre pôde ser extraída de qualquer terreno. Porém, com a chegada das companhias reflorestadoras e por ser um recurso esgotável, algumas minas de tabatinga estão impedidas pelas empresas de serem exploradas pela população local e por isso vem sofrendo uma valorização excessiva, passando a ser vendida em algumas localidades. Por isso, aos poucos a cal vem sendo adotada em substituição à tabatinga nas comunidades em que seu uso é mais difícil.

6 - O SISTEMA FAMILIAR DE PRODUÇÃO

6.1 - As estações: secas e s'águas

“Aqui pra nós tudo tem o tempo certo.” Senhor V.

A região do Alto Jequitinhonha tem duas estações climáticas bastante definidas, chamadas pelos habitantes locais de *seca* e *s'água*, que duram oito e quatro meses por ano, respectivamente. As estações climáticas exercem grande influência sobre as atividades familiares rurais, uma vez que a lavoura e o beneficiamento são atividades cujas operações dependem da ocorrência da chuva ou do sol. Dessa forma, a realização das atividades produtivas se distribui ao longo do ano em períodos determinados para cada uma e o calendário de atividades da região é dividido entre *seca* e *s'água*.

O período da seca dura do mês de março até o mês de outubro. Mas, nos anos que são *bons de chuva*, com índices pluviométricos acima dos 900 milímetros/ano, as águas começam em outubro e se estendem, ainda que com menor intensidade, até pouco depois do mês de fevereiro, sendo bem distribuídas ao longo do período chuvoso. O período das águas compreende os meses de novembro a fevereiro, e é neste tempo que são cultivados os mantimentos que vão alimentar a família durante todo o ano que se segue ou, pelo menos, parte dele. As chuvas bem distribuídas neste período renovam as esperanças dos agricultores e agricultoras locais de uma boa colheita de mantimentos na próxima safra.

Se no período de chuva os esforços são concentrados na lavoura de mantimentos, nos meses da seca as famílias dirigem seus esforços produtivos para as atividades de beneficiamento de produtos agrícolas. A combinação

permite que, em diferentes períodos do ano agrícola, as famílias exerçam atividades que vão garantir a alimentação básica, com a lavoura, e renda monetária para adquirir via mercado os bens que não produz com a indústria doméstica rural e a migração sazonal.

6.1.1 – A estação das chuvas – *s'águas*⁴⁰

“No tempo temperadinho, sol e chuva, a planta agradece.” Dona S.

Para o beneficiamento dos produtos agrícolas, a matéria-prima, ou a maior parte dela, deve ser previamente cultivada na estação propícia. Assim, na estação das águas, as famílias se voltam para a lavoura, para o plantio da cana, da mandioca, do milho e de outros vegetais para subsistência e comercialização. Algumas famílias adotam o beneficiamento como a sua principal atividade produtiva, mas mesmo essas famílias, quando se aproxima o período das chuvas, começam a preparar a terra para o plantio dos mantimentos que lhes proverá ao longo do ano.

A partir do mês de julho começa a preparação da terra para receber a semente no tempo oportuno, trabalho que exige grande conhecimento por parte dos agricultores a respeito das necessidades da terra. O preparo consiste em *bater a palhada*, ou seja, roçar com foice e usar enxada espalhando sobre a terra os restos que sobraram da cultura anterior. Em outros casos, a preparação é feita *botando* fogo na capoeira roçada, e as cinzas fertilizarão o solo. Os agricultores familiares do Alto Jequitinhonha detêm um amplo conhecimento sobre as técnicas de queimada, diferenciando o fogo necessário para cada tipo de terra e lavoura.

⁴⁰ A expressão *s'água* é usada para designar o período chuvoso, e tem origem na contratação que ocorre com as palavras da expressão “as águas”.

Há por toda parte um forte discurso ecológico no sentido de se evitarem as queimadas, com isso tem diminuído a prática de enriquecer o solo com as cinzas resultantes da queimada; mas boa parte dos agricultores da região continua praticando-a. Feito o trabalho de preparo da terra, assim que começam as chuvas, as famílias passam para o plantio dos mantimentos.

Em agosto cai a “chuva dos brotos”, a primeira chuva que anuncia a proximidade da estação das águas. Esta primeira chuva, ainda fraca e descontinuada, faz com que os vegetais, que estão secos pelo longo período sem chuva e que perderam as folhas, voltem a brotar. Com as mudanças climáticas pelas quais vem passando todo o planeta, ano a ano a *chuva dos brotos* tem demorado mais a cair, só se precipitando no mês de setembro ou até mesmo outubro, e sem a força suficiente para fazer brotar os vegetais, atrasando a época da renovação das plantas. Essas mudanças fazem com que se altere também o período de plantio: antigamente as famílias plantavam o *feijão das águas* em setembro; com o atraso do começo do período das chuvas, o *feijão das águas* é plantado em outubro ou novembro, diminuindo o período do ano apto para a lavoura dos mantimentos. Isto implica, conseqüentemente, num atraso da colheita, dificultando a vida das famílias.

As sementes para o plantio dos mantimentos são guardadas pelas famílias de um ano para outro, pois dessa forma pode-se ter a certeza da sua qualidade. Para manter a qualidade da semente, os grãos são guardados em recipientes plásticos tampados, como garrafas de refrigerante, matando, por asfixia, pragas como o caruncho, que danificam os grãos.

6.1.2 - A lavoura

“Quem veve da lavoura tem que mexer com tudo. Se uma coisa não dá, a outra dá.” Senhor R.

A lavoura é acompanhada por um ritual que a precede e finda com a preparação, plantio e colheita da lavoura de mantimentos. Esse processo, entre as populações denominadas tradicionais, traz em si um caráter de forte religiosidade, sendo a lavoura devotada aos santos e celebrada a cada boa colheita.

Os agricultores familiares do Alto Jequitinhonha fazem uma diferenciação entre dois tipos de roça de mantimentos, o **roçado** e a **palhada**. O roçado é a terra nova, recém-desmatada para plantar os mantimentos. A produção do roçado é abundante, pois a terra está descansada e recomposta sua fertilidade, mas a fartura dura pouco, apenas um ou dois anos. O plantio contínuo num roçado ao longo dos anos ininterruptamente irá transformá-lo em palhada, que é a terra em que se planta mantimento há muito tempo, e cuja fertilidade natural já está se esgotando. Por isso, a expressão *bater palhada* se refere a espalhar sobre a terra os restos dos vegetais da cultura anterior que servirá como adubo para o próximo plantio.

6.1.3 - A cultura da mandioca

Em outubro, quando caem as primeiras chuvas, ainda descontínuas, planta-se a mandioca. A cultura da mandioca não exige terras muito boas, podendo ser plantada em terras mais altas. A plantação da mandioca é feita cavando-se uma cova e colocando-se dentro dela a *maniva* ou *maníba*, pedaço do tronco da planta de cerca de 10 centímetros que é previamente preparado. A mandioca pode ser plantada a partir do mês de outubro, estendendo-se até o mês de janeiro, mas deve-se dar preferência para plantá-la no primeiro mês, pois se plantada em outubro, é a que melhor produz por aproveitar todo o período das chuvas. Deve-se, contudo, segundo os agricultores locais, evitar o plantio da mandioca no mês de dezembro, pois a produção da raiz plantada neste mês não

será boa: a rama cresce mas a raiz permanece pequena e fina. É melhor plantar em janeiro, quando já está quase findando o período das águas, do que plantar em dezembro.

A raiz da mandioca pode ser colhida a partir de um ano após seu plantio, mas durante três anos ela permanecerá boa se deixada na terra. O tempo ideal para a colheita, no entanto, em relação à maturação da planta, é a partir de dois anos depois de plantada, quando estará com a raiz plenamente desenvolvida. A partir de então, quando se ultrapassam os três anos na terra, a raiz endurece e perde as características pelas quais é utilizada. No que diz respeito à estação climática, contudo, a raiz deve ser arrancada no período da seca, época em que ela estará mais *enxuta*, com menos água, garantindo maciez quando cozida.

A *mandioca brava* – variedade de mandioca utilizada para a produção de farinha e goma – segue a mesma regra para a época de ser arrancada que a mandioca mansa anteriormente descrita, ou seja, quando está mais enxuta, pois assim a mandioca dá mais massa depois de ralada e rende mais farinha e *goma* (ou polvilho). A *mandioca brava* é tóxica ao organismo se consumida ao natural, mas depois de prensada para ser transformada em farinha ou goma ela perde a toxicidade.

A raiz da mandioca é arrancada da terra com a ajuda de um enxadão, ferramenta de ferro, parecida com a enxada, porém mais fina que esta. Para saber qual raiz está boa para ser arrancada, observa-se a rachadura na terra próxima ao pé da planta. As plantas cuja terra ao redor apresentam rachaduras já têm raízes grandes, prontas para serem arrancadas. Com o enxadão, tira-se a terra ao longo da rachadura e puxa-se a raiz. Se a planta for nova, deve-se tirar uma ou duas raízes apenas por planta, de forma a não prejudicá-la na continuação da produção até os três anos. A raiz da mandioca não pode sofrer batidas ou quedas, pois isso faz seu gosto ficar amargo.

6.1.4 - A cultura do milho

“O milho sai mais em terra boa, de baixada, em quintal, que é estrumado” Dona Z.

Quando cai a chuva molhadeira, a primeira chuva mais forte, que dura uns três dias, então começa o plantio do milho. Ele ocupa um lugar privilegiado na hierarquia dos vegetais para o agricultor, pois é utilizado sob diversas formas para a alimentação humana, do gado, dos porcos, das aves, para a fermentação da cachaça (sob a forma de fubá no preparo do fermento), para a comercialização, etc. O milho é visto, assim, como um mantimento de grande utilidade, por isso as melhores terras são reservadas para ele e o feijão; mesmo em relação ao feijão, o milho continua tendo maior prestígio:

“Primeiro a gente planta o milho, depois vai plantando as miudezas: feijão, andu.” Dona Z.

Isso ocorre porque o milho precisa de mais água. Ele é plantado nas terras mais baixas, mais adubadas, “*estrumadas*”, como os quintais e terras próximas a ele. Junto com o milho, na mesma cova, podem ser semeados feijão de corda ou fava.

“Sempre as terras melhores a gente usa para o feijão e o milho.” Dona Z.

Três meses depois de plantado, em janeiro ou fevereiro, o milho está pronto para ser colhido verde e uma parte é colhida dessa forma para o consumo humano. Nesta época do ano, a alimentação das famílias é fortemente

incrementada pelas comidas e quitandas feitas com o milho verde: o angu, o mingau, o cuscuz, a pamonha, o bolo, o frango ao molho pardo, etc. A maior parte do milho plantado, no entanto, é deixada no pé para secar e mais adiante ter outras inúmeras utilidades. Quando o milho seca, a espiga é quebrada sem ser separada do pé, de forma que fique dependurada com a ponta para baixo. Este cuidado evita que se acumule água na palha e a espiga apodreça, além de servir como um paiol natural.

*“O milho é o mantimento melhor que tem, né!
Pode dar a palha e o sabugo pra criação, os caroço
pros porco e galinha... Diz um velho que tinha aqui
que do milho dá pra fazer vinte e cinco qualidades de
comida.”* Senhor V.

Os agricultores locais cultivam duas variedades de milho; uma delas é o *cateto*, uma variedade bastante comum, *curradeira*⁴¹, cuja produção é inferior à do outro tipo cultivado, o milho híbrido. O plantio das duas variedades de milho se explica pelas qualidades de cada uma delas. O milho híbrido dá uma espiga maior e portanto, é mais produtivo. O *cateto*, por sua vez, é mais resistente a pragas comuns na região pois está mais adaptado ao solo e ao clima locais. Perguntar-se-ia, então, por que cultivar o *cateto* diante da superioridade produtiva do milho híbrido. Ocorre que as terras do Alto Jequitinhonha não podem ser contadas entre as de melhor qualidade e maior fertilidade; o milho híbrido exige terras muito boas e adubo, além da necessidade de renovação da semente, que é adquirida no mercado, enquanto o *cateto*, adaptado às terras menos férteis da região, nasce em terrenos de terra dura, e por ser mais resistente

⁴¹ O termo *curradeira* diz respeito a coisas comuns, rústicas e sem marca.

ao sol forte, o agricultor pode consorciar a plantação das duas variedades⁴². Devido as suas características de perecibilidade, o milho híbrido deve ser utilizado primeiro, podendo-se reservar o *cateto* para ser usado mais tarde, guardando suas propriedades.

Para estender o período de colheita do milho verde, aumentando o prazo de variação das possibilidades alimentares, os agricultores familiares do Alto Jequitinhonha fazem o plantio do milho em duas etapas, com um intervalo de duas semanas entre elas. Assim, o plantio intercalado do milho possibilita que a colheita também ocorra em diferentes períodos.

6.1.5 - A cultura do feijão

Terminada a plantação do milho, é a vez do plantio do feijão. Ao longo do ano, o feijão pode ser plantado em três épocas diferentes, sendo um dos poucos mantimentos cujo cultivo não se concentra exclusivamente no período das águas. Uma das plantações ocorre no início da estação chuvosa, o *feijão das águas*, que, devido à alta umidade da terra no período, pode ser plantado em terras mais altas. A plantação do *feijão das águas* é feita em novembro ou dezembro e este será colhido três meses depois, em fevereiro ou março. Os agricultores locais relatam que até décadas atrás o *feijão das águas* era semeado em setembro, mas com a diminuição e demora do início do período das chuvas, agora é plantado um ou dois meses mais tarde. Se o feijão for plantado na cova do milho, a semeadura dos dois mantimentos é feita simultaneamente. O *feijão das águas* deve ser plantado com uma distância de uns 50 centímetros entre as covas, pois, se for plantado numa distância inferior a esta, o excesso de umidade que se acumulará entre as folhas fará com que eles *melem*.

⁴² Esta *racionalidade camponesa* na busca da diminuição das incertezas na colheita, que está diretamente ligada a sua sobrevivência, pode ser encontrada também na cultura de outros tipos de mantimentos, como se verá adiante.

Em fevereiro, março ou abril, fim do período chuvoso, planta-se o *feijão da seca*, pois em abril costuma acontecer um curto período de chuva (as neblinas) que faz o *feijão da seca* produzir. O plantio do *feijão da seca* é arriscado, pois a chuva de abril é incerta. Se produzir, o feijão está pronto para ser colhido em junho. O prazo dilatado para a plantação do *feijão da seca* deve-se a uma norma existente sobre o seu plantio. Além das chuvas, a época do plantio é regida também por certas regras. O *feijão da seca*, por exemplo, não pode ser plantado “antes que as cinzas caiam”, do contrário “ele nasce com a canela comprida e produz pouco”. As cinzas caem depois da quarta-feira de cinzas, na Semana Santa, que pode acontecer nos meses de fevereiro, março ou abril.

“Se as cinzas cair em fevereiro, nós planta (o feijão da seca) em fevereiro, se cair em março, nós planta em março, se cair em abril, nós planta em abril”. Dona S.

Nos meses de maio ou junho planta-se o *feijão de chácara* ou *feijão de Santana* ou *feijão de regação*. O *feijão de Santana* é cultivado apenas nos locais onde há abundância de água para regar, pois nesta época do ano, bastante seca, o feijão não produz se não for irrigado.

A escolha do terreno para a plantação do feijão, em qualquer época do ano, obedece a critérios de fertilidade e de umidade do solo. O plantio dos mantimentos é feito em áreas diferentes e em diferentes planos. As famílias costumam plantar simultaneamente nas grotas, meias-encostas e carrascos. Dessa forma, se chover pouco, salva-se a lavoura das grotas e um pouco da meia-encosta. Se as chuvas forem regulares, tem-se uma colheita abundante. E

se chover muito, perdem-se as lavouras das grotas, mas salvam-se as da meia-encosta e dos carrascos.

6.1.6 - A cultura da cana-de-açúcar

A formação do canavial, ou seja, o plantio da cana, acontece no mês de novembro, época que fará com que a planta aproveite bem a estação das chuvas, diminuindo os riscos de se perder a lavoura. O plantio começa com a preparação do solo, revirando a terra e fazendo as covas. A muda da cana é feita cortando-se os gomos, pedaços da vara da cana que variam de cerca de 10 a 20 centímetros, de acordo com a variedade e o tamanho da cana. Em cada gomo há um broto, de onde, uma vez plantado, nascerá a nova planta.

Formado o canavial, o tempo que demora para o corte da cana de um canavial novo varia de acordo com a fertilidade do solo e com a oferta de água. Quando se pode contar apenas com as águas da chuva, a cana só poderá ser cortada com um mínimo de um ano depois de plantado. Numa situação de abundância de adubação e de água para irrigação, um canavial novo, plantado em novembro, se irrigado ao longo do ano posterior, já poderá ser cortado em julho do ano seguinte, com oito meses, para a fabricação de cachaça. Se não fosse molhado, só poderia ser cortado na época da seca do ano seguinte, totalizando quase dois anos. A cana plantada, para ser processada e transformada em rapadura ou açúcar mascavo, demora mais tempo ainda para estar pronta para ser moída. Isso se deve ao fato de que a cana utilizada para esses fins não pode ser plantada com adubo químico, tornando o processo de crescimento mais lento em relação à cana utilizada para fazer cachaça, que responde bem à adição de adubo químico na terra para o plantio. Caso a cana para a produção de açúcar e rapadura seja plantada em terreno muito estrumado ou utilizando adubo químico, o *cabedal* ficará com gosto salgado.

A terra para o plantio da cana também merece atenção especial, de acordo com o fim para o qual a cana será utilizada. Para a produção de rapadura e açúcar mascavo, que no mercado são mais facilmente vendidos se tiverem um aspecto mais claro, a cana deve ser plantada em terra branca, arenosa, barrenta e sem adubo químico.

“A terra ruim, mais agreste, é a melhor para a cana de rapadura e açúcar mascavo.” Senhor J.

Esses cuidados garantem uma rapadura clarinha, “*branquinha*”, e mais doce, de mais fácil comercialização. Se a cana for plantada em terreno estrumado, com adubo, a rapadura fica salgada, e se for plantada em terra vermelha, a rapadura ficará escura, avermelhada. A cana destinada à produção de cachaça, por sua vez, pode ser plantada em terra vermelha e responde bem à adição de adubo químico.

Décadas atrás, os agricultores do Alto Jequitinhonha plantavam arroz em áreas de várzea, brejadas, mas com o passar do tempo esta lavoura foi abandonada. Afirma-se que a crescente diminuição das chuvas ao longo dos tempos inviabilizou a produção do grão, uma vez que essa cultura é exigente em água. É sabido, no entanto, que a invasão do mercado regional pelo arroz mecanizado produzido no sul do país, região com abundância de água, a um baixo custo, tornou esta lavoura comparativamente inviável no Alto Jequitinhonha.

O café consumido pelas famílias também é cultivado no próprio quintal e é limpo no pilão, torrado no fogo da fôrnalha e moído no pilão ou em máquinas manuais.

6.2 - A estação da seca

“A aranha veve é do que tece.” Senhor D.

As atividades desenvolvidas pela família na estação da seca em muito diferem daquelas desenvolvidas no tempo das águas. Se durante o período de chuvas a família se ocupa com a lavoura de mantimentos, ou seja, produtos que servirão para a própria alimentação ao longo do ano seguinte, durante o período da seca a família se dedica a atividades que vão lhe conferir renda monetária: o processamento de produtos agrícolas e extrativistas ou a indústria doméstica rural. É essa combinação de atividades em diferentes períodos do ano que vai garantir a sobrevivência da família rural do Alto Jequitinhonha ao longo dos tempos.

Vimos que do mês de outubro até os meses de abril/maio as famílias se dedicam à lavoura, à horta, esta bastante reduzida pelas chuvas, e aos cuidados com os animais, no caso da mulher, acrescentam-se a estas as tarefas domésticas, como cuidar da casa, da comida e da roupa de toda a família. Dessa forma, nas águas a família acorda por volta das 6:30h da manhã, se prepara para o trabalho na lavoura, que termina por volta das 17:30h, podendo ser interrompido durante o dia se o sol estiver muito forte e depois é retomado. Além disso, a roça, uma vez plantada, não requer cuidados diários, exigindo uma ou duas “limpas” no período, conforme o regime de chuvas, para tirar o mato que cresce entre os mantimentos, a regação, se for preciso, e a colheita na parte final do processo.

Assim, no período das águas, a família enfrenta dois momentos de trabalho *pesado*, em que talvez seja necessária a contratação de camarada ou o mutirão: o plantio e a colheita; no intervalo pode haver também lazer. Boa parte

do período das águas (dezembro e janeiro) coincide com as férias escolares, e é neste período que frutificam grande parte das árvores do cerrado, como a gabirola, o pequi, a cagaita, a panã (ou araticum ou cabeça de negro), a mangaba, etc. Nos intervalos de folga da lavoura, ou quando estão voltando da roça para casa no fim do dia de trabalho, as famílias costumam sair pelo mato à procura das frutas tão apreciadas e, em alguns casos, vão somente as crianças.

Findado o período das águas, começa a estação da seca, época em que a família irá se dividir entre o cuidado com os animais, a horta, alguma lavoura, como o feijão da seca e de Santana, e a intensa atividade da indústria doméstica rural.

Se por um lado no período da seca, com a atividade de beneficiamento, o trabalho familiar rural recebe uma carga maior de atividades em relação às águas, é na seca, por causa do beneficiamento, que as famílias têm sua renda aumentada, de forma que durante o período das águas e até o início da seca do ano seguinte ainda haja produtos beneficiados para comercializar, como as farinhas (de milho e de mandioca), a rapadura e a cachaça, que suportam um armazenamento mais prolongado, principalmente esta última. Assim, se o trabalho na lavoura é mais leve, não oferece aos agricultores familiares do Alto Jequitinhonha, que utilizam técnicas locais associadas a outras convencionais na lavoura, senão uma pequena renda monetária. Por outro lado, abandonar o cultivo dos mantimentos para se dedicar exclusivamente a uma atividade mais rentável, como o beneficiamento, implicaria na perda de autonomia alimentar, uma vez que a grande contribuição que a atividade de lavoura oferece para esta população é a de não ser necessária a aquisição da alimentação (básica, pelo menos) via mercado.

Durante a estação das águas, no entanto, as famílias não deixam completamente de fazer o beneficiamento de alguns produtos. A diferença é que na seca o trabalho familiar é fortemente dirigido a esta atividade, entre outros

fatores, por ser o período ideal para processamento das matérias-primas. Na estação das águas são beneficiadas frutas da época, como pequi, manga, e produtos à base de leite, cuja produção aumenta devido à renovação dos pastos, sendo transformado em produtos como doce de leite, queijo, requeijão.

Na época da seca o beneficiamento é mais fácil, mas o produto fica mais barato e o armazenamento é dificultado pelo fato de o cliente querer o produto novinho e as famílias não terem um local de armazenamento que permita que ele conserve suas características. Dessa forma, as famílias que têm oferta de mão-de-obra suficiente podem produzir na entressafra, mesmo com maior dificuldade e com o produto rendendo menos, mas o preço é melhor, o que compensa o aumento do trabalho. As famílias com restrição de mão-de-obra têm que obedecer ao calendário climático para produzir só na época de seca. As famílias com grande abundância de mão-de-obra ainda têm a possibilidade de pegar a matéria-prima de um vizinho para beneficiar na *meia* ou na *terça parte*, se o dono da matéria-prima der a lenha ou não.

As famílias afirmam que nas águas, além do trabalho na roça ser mais leve, junta-se a isso o fato de que nesse período dedicam-se a uma única grande atividade: a lavoura. A comparação ocorre porque no período da seca as famílias realizam não somente um tipo de beneficiamento, mas vários: famílias que se dedicam à produção de cachaça também costumam produzir rapadura e doces feitos à base de rapadura (rapadura com mamão, pé de moleque); famílias que produzem farinha de mandioca também costumam produzir goma e farinha de milho. Esta combinação costuma acontecer com o beneficiamento de um ou mais produtos destinados à comercialização - cachaça e doce de rapadura com mamão - e mais um ou mais produtos exclusivamente para consumo - farinha de milho, farinha de mandioca, goma, óleo de mamona.⁴³

⁴³ O óleo de mamona, como se verá adiante, é utilizado na produção de rapadura e para lubrificar o engenho e outras máquinas.

Além da intensidade da atividade de beneficiamento, é no período da seca que a horta é cultivada em toda a sua extensão e variedade, aumentando ainda mais a carga de trabalho familiar. Além disso, a lavoura não é deixada por inteiro e é na seca que se dá o preparo da terra para o plantio dos mantimentos na estação das chuvas.

6.2.1 – A migração

Na seca, além das atividades citadas, uma outra contribui substancialmente com a renda das famílias: a migração sazonal. O trabalho de um membro da família em outro município ou estado pode assegurar a sobrevivência do terreno durante o período da seca ou de escassez de trabalho na região. A migração sistemática (anual) pode servir ainda como forma de capitalizar a família, de forma a permitir que permaneça em sua condição de agricultora. A conservação do terreno familiar define inúmeras relações, inclusive matrimoniais. Ela pressupõe a não propriedade feminina e a emigração masculina. Assim, a reprodução social camponesa se organiza segundo uma lógica antifragmentação.⁴⁴

A migração tem também um papel socializador e cultural, de passagem de uma situação a outra, uma vez que os rapazes no início da juventude vão a São Paulo para adquirir maturidade, um rito de passagem da adolescência para a idade adulta.⁴⁵ E assim começam a juntar algum dinheiro para o casamento que se aproxima, aplicando em gado sempre que retornam. Ao final de alguns anos

⁴⁴ Ver Moura (1978), Woortmann (1990) e Ribeiro (1993b).

⁴⁵ *“Há também, nas migrações, significados simbólicos, sob a forma de ritos de passagem, de conhecimento de mundo e de aprendizagem de novos processos de trabalho, tanto rurais quanto urbanos”* (Galizoni, 2000, p. 11).

de repetidas migrações, o rapaz já possui um rebanho que, ao ser vendido, lhe garante condições de começar uma nova família.⁴⁶

Essa migração camponesa não advém apenas das dificuldades de suas condições de existência, mas é parte integrante das suas práticas de reprodução construídas coletivamente, e diz respeito a uma conjunção de fatores: a herança, o casamento e a necessidade de melhorar as condições do terreno explorado. A migração se configura como prática de reprodução social.⁴⁷

Dessa forma, o processo migratório na região do Alto Jequitinhonha não deve ser associado a uma suposta pobreza rural estrutural, mas sim a diversos processos dinâmicos de uso de recursos naturais e à construção de relações técnicas e sociais que explicam a reprodução destas unidades familiares, uma vez que este fenômeno remonta às origens da povoação e foi impulsionado pela decadência da mineração e pelo esgotamento das terras de lavoura.⁴⁸

Os homens, principalmente quando ainda são rapazes, se dirigem em turmas para municípios, quase sempre do interior do estado de São Paulo, em busca de trabalho em atividades de lavoura. Os principais destinos são o corte de cana no interior de São Paulo, a *panha* de café no sul de Minas Gerais e o corte de lenha no *sertão*, região de João Pinheiro, Paracatu, no noroeste de Minas. O destino do migrante varia também conforme a idade. Quando jovens, os rapazes vão principalmente para São Paulo para o corte de cana, pois entre as opções existentes, esta é a que garante uma maior renda; mas à medida que vão ficando mais velhos, o trabalho pesado vai tirando a sua saúde e vão aparecendo problemas na coluna, por exemplo, os homens mudam seu destino para a *panha* de café, que é um trabalho menos pesado, mas cuja remuneração, às vezes, é menor.

⁴⁶ Ribeiro (1993a).

⁴⁷ Woortmann (1990).

⁴⁸ Ribeiro e Galizoni (2000).

7

A migração do tipo sazonal é mais facilmente encontrada entre os filhos homens até certa idade de suas vidas. Quando estão próximos de se casar, recebem do pai parte do terreno familiar ou adquirem um terreno com o dinheiro da migração. Alguns continuam migrando nos primeiros anos de casamento, quando seus filhos ainda são pequenos, ou até que possam se dedicar somente às atividades desenvolvidas no terreno familiar.

A partir dos meses de abril e maio saem da região do Alto Jequitinhonha grandes contingentes de agricultores familiares em direção às áreas de colheita de café, corte de cana e outros serviços temporários que lhes permitem juntar dinheiro para continuar vivendo na condição de agricultor. O retorno acontece de setembro a novembro, época do plantio dos mantimentos.⁴⁹

Migrantes definitivos de uma mesma origem tendem a se dirigir para um mesmo destino e lá reproduzir a teia social existente em sua comunidade. Dessa forma, é possível encontrar, na cidade grande, bairros que abrigam pessoas vindas de uma mesma localidade. Entre os migrantes sazonais, o fenômeno também ocorre, uma vez que estes são recrutados em turmas de trabalhadores de uma mesma origem.

É comum, em algumas comunidades, que as filhas não recebam parte da terra familiar em herança; quando não se casam com um rapaz do lugar, migram em definitivo para outra cidade ou para outra comunidade ou ficam morando indefinidamente na casa paterna ou com um dos irmãos ou irmãs que se casaram:

“Em algumas famílias e comunidades mulheres só têm acesso à terra se casam com herdeiros; senão, migram à procura de casamento e serviço em outras regiões. Em algumas situações,

⁴⁹ Sobre as relações entre migração e herança, ver Galizoni (2000).

mesmo em casos de filhas únicas ou viúvas, as mulheres não permanecem com o direito à terra, que vão para os tios ou irmãos” (Galizoni, 2000, p. 100).

No caso da migração definitiva, a contribuição com a renda da família que ficou na roça é substancialmente menor, e em grande parte das famílias não existe. Assim, enquanto os homens migram sazonalmente para trabalhar, as mulheres migram definitivamente para trabalhar, estudar e/ou casar, tendo a existência ou a falta da herança como fator balizador do processo.

6.2.2 – Produção no terreno: a horta

O cultivo de hortaliças ocupa um importante lugar entre as atividades desenvolvidas no período da estiagem. Se o ano estiver fresco, e as chuvas tiverem sido bem distribuídas no período das águas, no início do mês de maio as famílias começam a preparar os canteiros para fazer a horta da seca, mas se o ano estiver quente e seco, a preparação da terra é atrasada em cerca de duas semanas. O trabalho consiste em retirar o mato, revolver a terra, misturar esterco animal à terra e formar os canteiros onde serão plantadas as hortaliças. O plantio ocorre em duas etapas: na primeira, as sementes são semeadas num único canteiro, contendo apenas uma espécie; na segunda etapa, as mudinhas são transplantadas para um canteiro definitivo, mais espaçadas entre si.

A horta familiar é espaço de cultivo exclusivo da mãe e dos filhos, mas a horta comercial, nos casos em que a venda dos produtos representa grande parte da renda monetária, recebe também os cuidados do pai de família. Dessa forma, percebe-se a valorização do caráter de provedor que cerca a figura do pai,

atuando num espaço considerado feminino e infantil.⁵⁰ É comum que quando são os pais que vão à feira, estes não gostem de levar verduras, pois, segundo eles, ocupa muito espaço em relação ao retorno monetário obtido com sua venda. Os filhos mais jovens, porém, não se importam em levar as verduras e vendê-las.

Ao longo de todo o ano, as famílias mantêm a horta para abastecer a casa com verduras, temperos verdes e folhosas, mesmo sendo o período mais propício à cultura das hortaliças a época da seca, quando não caem chuvas fortes que matem os frágeis vegetais. Há uma grande diferença, no entanto, entre a horta que é cultivada na seca e a horta cultivada na estação das águas: a horta da seca apresenta uma diversidade incomparavelmente maior de vegetais em relação à horta das águas, uma vez que nas águas não se pode plantar folhosas como alface, couve, repolho, ou frutas, como tomate, ou ainda pimentão, cebola, salsa, alho, devendo-se, nas águas, optar pelo plantio de vegetais mais resistentes às chuvas, como abóbora, quiabo, pepino, maxixe (de espinho), caxi. Se a horta da seca for plantada em maio, no mês de julho já podem ser encontradas hortaliças boas para serem colhidas. Na horta produzida na estação da seca é cultivada uma grande variedade de hortaliças, tais como alface, couve, agrião, mostarda, cenoura, beterraba, tomate, pimentão, repolho, de folha e de cabeça, cebola, alho, maxixe fofo, chuchu, cebolinha, salsa, coentro, etc.

6.2.3 - O beneficiamento

Na estação da seca, o trabalho intenso de processamento dos produtos agrícolas exige que a família acorde cedo, muito antes de o sol nascer. Quando se associam mais de uma forma de beneficiamento, o que ocorre em grande número de famílias, o trabalho se torna ainda mais apurado, e as atividades

⁵⁰ Faz-se necessário investigar qual a origem deste processo: se a horta adquire a importância monetária devido à presença do pai na atividade ou, ao contrário, se o pai se dirige à atividade devido à importância adquirida pela horta no sustento da família.

começam antes do raiar do sol para aproveitar cada minuto do dia. Em algumas famílias em que os filhos têm de deixar o trabalho pela manhã para estudar fora da comunidade, eles acordam uma ou duas horas antes de saírem e vão ajudar os pais no trabalho de processamento, como a moagem. Para isso, preparam a cana no dia anterior, e de madrugada moem o suficiente para uma alambicada de cachaça ou um tacho de rapadura ou açúcar mascavo. O aproveitamento extremo do tempo se deve ao fato de que as matérias-primas que serão processadas (cana, mandioca, com exceção do milho cujo rendimento não se altera de acordo com a estação) estão no ponto ideal para o beneficiamento no período da seca e serão desperdiçadas se passar do tempo.

O ponto ideal para a moagem da cana varia de acordo com o fim para o qual ela será destinada, se rapadura, açúcar mascavo ou cachaça, como se verá adiante. A mandioca, porém, apresenta o mesmo ponto ideal tanto para a produção de farinha como para a produção de goma e, no caso da mandioca mansa, para o consumo *in natura*. A seguir será feita a descrição de um dia de trabalho de uma família que beneficia cachaça, rapadura, farinha de milho e farinha de mandioca, doce de mamão com rapadura e doce de fava, além de quitandas como bolos e pães, e queijo e requeijão. Na ocasião em que foi pesquisada, no mês de setembro de 2002, época de seca, a família estava trabalhando na transformação da cana em cachaça.

A referida família é composta pelos pais, a mãe de 45 e o pai de 51 anos, e sete filhos, dos quais quatro moram em casa, sendo que uma das filhas, de dezessete anos, estuda na Escola Família Agroindustrial de Turmalina, cujo regime de aulas é concentrado em quinze dias por mês e os outros quinze dias são dedicados à prática do que foi aprendido, agora no terreno familiar. Outras três filhas, de 20 a 25 anos, migraram em definitivo, uma para se casar e duas para trabalhar. Os outros três filhos que moram com os pais são um adolescente

de quinze anos, uma menina de oito anos e um menino de cinco anos; os dois primeiros estudam pela manhã no centro urbano do município.

Às 4:00 horas da manhã a família se levanta, primeiro os pais, depois os filhos. A mãe vai preparar a primeira refeição do dia, começando por acender o fogo do fogão a lenha⁵¹. O pai alimenta os porcos e as aves do quintal, e depois se dirige ao alambique, de onde retira as cinzas e acende o fogo com a ajuda das brasas que ainda restam do dia anterior. Para acender o fogo, é preciso que a lenha esteja bastante seca, e para isso escolhem-se os paus que pegam fogo mais facilmente. Para alimentar o fogo depois que ele já está aceso, podem ser colocadas madeiras de qualidade inferior e aquelas que não estejam totalmente secas. Com o fogo aceso, a garapa que está fermentando desde o dia anterior é colocada no alambique.

Às 5:00 horas o café da manhã está pronto e é feito o “*tirijum*”, ou seja, o tira-jejum, acompanhado de alguma quitanda, como bolo ou biscoito de goma, que a mãe serve para o marido e os filhos, que vão pegar o ônibus escolar que os levará à sede do município em que estudam; só retornarão quase ao meio-dia. Mais tarde, os outros filhos que ainda estão dormindo tomam o desjejum.

A mãe, após se alimentar, vai para o engenho começar a moagem para encher os cochos⁵² de onde se tirou a garapa para ser alambicada, e depois passa o serviço para o marido e vai para o curral tirar o leite da vaca “*Fortuna*”. A família tem vinte reses, entre vacas, bois, garrotes e bezerros. A outra vaca parida, e que, portanto, está dando leite, foi cedida aos vizinhos e comrades que são mais “fracos”. Depois de fazer a ordenha manualmente, utilizando apenas a

⁵¹ As famílias costumam ter também um fogão a gás, que é utilizado apenas para preparar pratos rapidamente, como o café para uma visita que chegou sem avisar. A pequena utilização do fogão a gás se deve aos altos preços do combustível associado ao acesso mais facilitado ao combustível vegetal, a lenha.

⁵² Recipientes que recebem a garapa e dentro dos quais já se encontra o fermento, e podem ser feitos de diversos tipos de matéria-prima: madeira - utilizando grossos troncos de madeira esculpida (estes são os mais antigos)-, fibra de vidro ou alumínio inoxidável (sendo este último tipo o recomendado pelos órgãos de fiscalização).

corda com a qual peia a vaca e uma leiteira de alumínio, a mãe vai molhar a horta com a água armazenada numa caixa, utilizando para isto o regador. Enquanto isso, o pai vai ao canavial para cortar a cana. O trabalho é feito com a ajuda de vizinhos, que também são seus compadres, e é pago em espécie, ou seja, em forma da mercadoria produzida.⁵³ Antes de ir para o trabalho, o casal de vizinhos ajudantes vai à casa dos compadres tomar o café. Enquanto o homem corta a cana, derrubando-a, os ajudantes fazem o trabalho de limpeza, retirando a palha e a terra do pé da cana, e empilham-na em fileiras ao longo do canavial. A cana deve ser cortada rente à terra, sem deixar nenhum pedaço exposto. A raiz é denominada de *soca*, de onde vai brotar uma nova cana 30 a 60 dias após ser cortada, e cujo crescimento será atrapalhado se for deixado algum pedaço sem cortar.

Às 7:00 horas a esposa *cata* o feijão que irão comer naquele dia e põe para cozinhar no fogão à lenha, e depois volta para o engenho, onde mói a cana cuja garapa será juntada ao fermento nos cochos.

De tempos em tempos, a mulher, que está moendo a cana no engenho, vai até o alambique que fica há poucos metros dali verificar se o fogo precisa ser reabastecido; se precisar, ela coloca mais paus de lenha na fornalha. Verifica

⁵³ A diária paga pelo trabalho agrícola pode ser de dois tipos: *livre* ou *cativa*. O trabalho livre é quando o dono do terreno no qual o trabalho está sendo executado fornece a alimentação aos trabalhadores, descontando o valor do pagamento. O trabalho é cativo quando os trabalhadores têm que levar a própria comida de casa, recebendo um pouco mais pelo serviço. À época de realização da pesquisa, na região estudada, pela diária livre era pago aos trabalhadores cerca de R\$5,00, e pelo trabalho cativo, R\$7,00. No caso específico relatado aqui, os vizinhos estavam recebendo em espécie o valor equivalente ao trabalho cativo (R\$7,00/dia), porém recebiam a alimentação dos donos do terreno. A relação que se estabelece entre o dono do serviço e os trabalhadores diaristas em nada lembra as relações assalariadas, em que é comum que surjam relações conflituosas entre patrão e empregado em razão dos seus diferentes níveis sociais. No campo, ao contrário, a proximidade geográfica, social e afetiva entre as partes torna-os iguais, pois é possível que quem hoje contrata os trabalhadores para realizar determinado serviço em seu terreno possa amanhã ser contratado pelos mesmos para trabalhar no terreno do vizinho.

também se o carote, recipiente que recebe a cachaça que pinga do alambique, está cheio. Durante o período em que a filha que estuda na EFAT está em casa, ela é a responsável pelos afazeres domésticos, como arrumar a casa e preparar a comida, mas constantemente a mãe se dirige à cozinha para ver como vai o andamento do serviço e ajudar no trabalho.

O filho mais velho, de quinze anos, quando chega da escola, por volta do meio-dia, antes do almoço vai direto para o quarto colocar a roupa de serviço. A vestimenta utilizada para o trabalho é uma calça, uma camisa de manga comprida, de preferência de cor clara, botas e boné; este, particularmente, usa luvas de borracha para proteger a mão, mas este não é um hábito comum na região. Depois de almoçar, o filho prepara os burros com a cangalha⁵⁴ e vai para o canavial buscar a cana que foi cortada pela manhã pelo pai e pelos compadres. No canavial, ele coloca a carga de cana sobre o burro. O trabalho é feito dos dois lados simultaneamente: coloca-se um pouco de cana de um lado e um pouco de cana do outro para não pesar de um lado só, causando sofrimento demasiado ao animal, além do risco de ele tombar para o lado mais pesado. Após fazer a carga, o adolescente volta com os burros para a varanda do engenho e lá desfaz a carga, empilhando agora a cana ao lado do engenho para ser moída.

À tarde, o trabalho de moagem continua até que os cochos estejam novamente cheios de garapa.

No fim da tarde, a mãe vai ao pasto buscar o bezerro da vaca que está parida para tirar o leite no dia seguinte. Após isso, é hora de molhar a horta, trabalho que é feito pela manhã ou à tarde. Terminado o trabalho, a mãe começa a preparar o jantar da família, enquanto o pai vai *fazer* o milho, trabalho que consiste em retirar a palha do milho que está armazenado no paiol, e com a ajuda

⁵⁴ A cangalha é um arreio colocado sobre o lombo do burro e sobre o qual se empilha a carga de cana, de lenha, de bagaço ou de olho de cana. A cangalha é uma armação de madeira embaixo da qual é colocada uma espécie de almofada feita de tecido e preenchida com paina de forma a suavizar seu contato sobre lombo do animal.

de um sabugo, debulhá-lo. Metade do milho debulhado é dada imediatamente aos porcos e às aves do quintal e a outra metade é guardada para alimentá-los na manhã do dia seguinte.

Por volta das 6:00 horas a família janta, toma banho e se prepara para descansar, e no dia seguinte começar novamente o ritual da produção. Na seca, se a matéria-prima é abundante e o tempo e a mão-de-obra são poucos, o beneficiamento costuma ser feito também nos finais de semana.

7 - A PRODUÇÃO FAMILIAR

“O velho engenho de cana
Ordena sem parar:
Puxa boi, gira moenda,
Faça a garapa escoar.”⁵⁵

Próxima à casa de moradia, encontra-se a varanda do engenho. Esta é formada por duas alas, em níveis diferentes, separadas por um degrau de aproximadamente setenta centímetros de altura. No nível de cima, fica o engenho, onde se mói a cana para ser transformada em garapa. O engenho pode ser de madeira - denominado engenho de pau⁵⁶ - ou de ferro, e pode ser tocado a água, a tração animal, humana ou mecânico. No nível de baixo fica a fomalha, com o tacho de cobre, a masseira, as fôrmas para rapadura e os utensílios usados para mexer a garapa, retirar a espuma e bater o melado. Esta parte do engenho é sempre coberta, é uma construção com apenas uma ou duas paredes, cujo telhado é sustentado por troncos de madeira resistente, que costuma ser aroeira. A fomalha é feita de barro, numa altura que varia de sessenta a oitenta centímetros, com três aberturas: uma lateral, na parte mais baixa, através da qual se alimenta o fogo; outra na parte superior, em forma circular, em cima da qual se coloca o tacho. A terceira abertura fica na lateral da fomalha, por onde sai a fumaça.

O tacho tem a forma de uma grande panela, é feito de cobre e tem cerca de um metro de diâmetro, com duas ou quatro hastes opostas usadas para retirar o tacho da fomalha e derramar o melado na masseira. O tacho é mexido com

⁵⁵ Trecho do poema *O Engenho*, de Celso Freire.

⁵⁶ Os antigos engenhos de pau eram quase sempre de aroeira, por ser uma madeira mais resistente quando em contato com o solo.

uma pá de madeira, utensílio que se assemelha a uma colher de cabo longo, de forma que se possa mexer o tacho sem sofrer com a alta temperatura da fornalha. Em alguns casos o tacho é substituído pela tacha, vasilha mais rasa e mais larga que o tacho e que não requer tanto trabalho como o tacho, pois na tacha a garapa ferve sem derramar tanto como no tacho.

A masseira é feita de um tronco grosso de madeira, oco e raso, sobre o qual se derrama o melado para ser batido e enformado. As fôrmas para rapadura são feitas de madeira, têm um formato quadrado, são desmontáveis e seu tamanho varia, produzindo rapaduras de 1,6 quilo até 2,0 quilos. Entre os dois níveis do engenho fica um cano que conduz a garapa do engenho até o tacho. Este cano pode ser de material plástico, como PVC, ou algo que o substitua, como um casca de bananeira oca e comprida, cortada ao meio no sentido vertical, formando um cano condutor para a garapa.

7.1 - A produção de rapadura

“A rapadura vai da terra: da cor que é a terra sai a rapadura”.

Senhor V.

Depois que a cana é plantada, cortada e trazida para junto do engenho, a produção de rapadura prossegue com a moagem da cana. A mão-de-obra utilizada para a moagem da cana é de pelo menos uma pessoa, que coloca a vara de cana no engenho que, se for tocado pelo boi (ou pelo burro), vai orquestrando a moagem, emitindo sons para que o animal ande ou pare, conforme a necessidade⁵⁷. Para mover o engenho, o boi é amarrado a ele por uma corda que

⁵⁷ Para fazer o animal andar, fala-se: “Vamo, boi” ou “Vamo, burro”. Para fazer o boi parar, fala-se: “Ôôa, ôôa”. E para fazer o burro parar, fala-se: “Pssiu”.

vai do chifre à almanjarra ou “*manjarra*”, que é uma haste de madeira de cerca de 4 metros que pende da parte superior do engenho.

Do engenho a garapa desce pelo cano até os recipientes próprios para recebê-la; se for a primeira moagem do dia a garapa vai direto para o tacho, mas se este já estiver cheio ela é conduzida até o cocho. Isso permite que enquanto certa quantidade de garapa está no tacho fervendo, a moagem possa continuar. Do cocho a garapa é conduzida para o tacho, onde é fervida pelo fogo da fornalha para evaporar o excesso de água. Quando boa parte da garapa evapora, restando um líquido mais concentrado, é hora de *pôr reforma*, ou seja, colocar mais garapa no tacho até completar o nível inicial⁵⁸. Assim que se *põe reforma* no tacho, é hora de adicionar a mutamba, para ajudar a limpar as impurezas contidas na garapa. A mutamba é uma árvore encontrada nas beiras dos córregos, cuja casca é tirada e deixada dentro d’água de um dia para outro. No dia seguinte, solta da casca um líquido viscoso, que adicionado à garapa fervente, fará com que as impurezas subam para a superfície e possam ser facilmente retiradas com a escumadeira.⁵⁹ A espuma, depois de esfriar pode ser dada aos porcos e outros bichos do terreiro. Enquanto a garapa ferve no tacho sobre o fogo, é hora de lavar os utensílios que serão utilizados na preparação da rapadura, como as pás, as grades e as tabuletas da forma de rapadura, pois, como diz Senhor V.,

*“Rapadura e farinha são uns mantimentos
que a pessoa tem que saber de onde vem, pois não
lava pra comer.”*

⁵⁸ *Pôr reforma* é uma prática que não é adotada por todas as famílias entrevistadas. Este hábito resulta numa maior produção de rapaduras ou açúcar mascavo por tacho, mas não faz diferença na produtividade final.

⁵⁹ A escumadeira é um utensílio em forma de colher, perfurado para deixar passar a garapa. Pode ser feita de alumínio ou uma cuia furada presa em um cabo de madeira, que pode ser bambu.

À medida que a garapa vai ficando espessa e diminuindo novamente de quantidade, o líquido vai fervendo a ponto de derramar pelas bordas do tacho. Neste ponto, coloca-se o azeite de mamona, que impede que a garapa derrame. O efeito é instantâneo: bastam algumas gotas do azeite de mamona num tacho de trezentos litros de garapa para que a fervura se processe sem que a garapa derrame. Daí em diante, a garapa vai engrossando e se transformando em melado, até que atinja o ponto certo para ser batido e enformado. O ponto é experimentado utilizando uma cuia⁶⁰ ou outra vasilha cheia d'água. A pessoa responsável por mexer o tacho retira com uma pá pequena um pouco do melado de dentro do tacho e coloca dentro da água, na cuia; com a mão, forma uma bolinha e joga na parede na vasilha; se fizer barulho, tinir, significa que já está bom. Para que o melado não passe do ponto, assim que toma a consistência a pessoa responsável pelo tacho experimenta o ponto, e repete o trabalho quantas vezes for preciso.

Verificado o ponto, é chegada a hora de derramar o melado na masseira, e para isso são colocadas duas varas de pau, grossas o suficiente para não quebrar, nas hastes ou asas que ficam na borda do tacho. Dentro da masseira o melado é batido rapidamente com a pá, e logo que é colocado na masseira, todos os que estão em redor se revezam na tarefa de fazer “caramelo”, um doce mais amarelo que a rapadura e que é produzido mexendo-se com uma pá uma pequena quantidade de melado na beira da masseira. O caramelo serve inclusive como merenda para as crianças no dia seguinte na escola. O melado é batido na masseira com o objetivo de esfriá-lo para que engrosse e possa ser enformado.

Para enformar as rapaduras, enche-se de massa a cuia, que foi previamente molhada na água, e derrama-se a massa nas formas que também foram molhadas. A água serve para ajudar a desenformar as rapaduras ainda

⁶⁰ A cuia é uma vasilha bastante utilizada pelas famílias na produção de rapadura, açúcar mascavo, cachaça, além da sua grande utilidade na cozinha, e é feita cortando-se uma cabaça ao meio no sentido vertical. Assim, uma cabaça produz duas cuias.

mornas e desocupar logo a forma para receber novas rapaduras. As primeiras rapaduras de uma tachada que são enformadas, quando a massa ainda está quente, ficam com a superfície bastante lisa. As últimas a serem enformadas, no entanto, ficam “*arrepriadas*”, “*caracachentas*”, pois a massa fria fica mais dura e mais difícil de ser espalhada na forma. Quando ocorre de a massa não produzir um número exato de rapaduras, produzindo por último um pedaço pequeno, este pedaço é reservado e será colocado na forma e sobre ele será despejada a massa da próxima tachada, que irá aderir àquele pedaço de rapadura, sem desperdício.

7.2 - A produção de açúcar mascavo

A produção de açúcar mascavo pouco difere da produção de rapadura. Até o momento da fervura da garapa o processo é o mesmo descrito anteriormente, com a diferença de que na produção de açúcar mascavo a mutamba não pode ser acrescentada à garapa, pois ela atrapalha na hora de tirar o ponto, ficando muito mole.

A grande diferença entre a produção de rapadura e açúcar mascavo, no entanto, é o ponto, que para a produção de açúcar mascavo deve ser tirado mais duro do que para a rapadura.⁶¹

Na produção de açúcar mascavo, o ponto é experimentado como o da rapadura: faz-se a bolinha com o melado dentro da cuia com água e depois se joga a bolinha contra a parede da cuia; a bolinha deve estar bem dura e trincar como vidro. Então o melado já pode ser derramado na masseira, onde deve ser mexido bem rapidamente com a pá, até que a massa se quebre e esfarele, como uma farinha. Quando a massa esfarelar, ela deve ser coada numa peneira sobre

⁶¹ O melado tirado em ponto duro produz açúcar mascavo, em ponto menos duro produz rapadura, e o melado tirado em ponto mais mole resulta na rapadura *cerenta*, mais mole que a rapadura tradicional e que não serve para fazer café. Sendo mais usada como sobremesa, a rapadura *cerenta* não é muito apreciada na região estudada.

um pano ou vasilha. O açúcar grosso que fica na peneira, a “*croeira*”, volta para a masseira e é triturado, usando-se para isto uma enxada, e depois é novamente peneirado quantas vezes for possível, até que o açúcar esfrie e não seja mais possível quebrá-lo na masseira. Assim como os restos de rapadura, a *croeira* que sobra do processo de fabricação de açúcar mascavo deve ser guardada e adicionada a novo açúcar, quando será colocada na masseira antes do melado, se misturará a ele e dissolverá.

O armazenamento do açúcar é um problema que ainda vem sendo enfrentado pelos produtores locais, pois exige recipientes que impeçam a entrada de ar, o que implica em despesa fora do seu alcance. Para armazenamento dos diversos tipos de mantimentos, os agricultores locais utilizam os sacos de aniagem ou “*linhagem*”, que não são propícios ao armazenamento do açúcar, fazendo com que ele endureça ou umedeça excessivamente, conforme a estação, perdendo valor comercial. O tipo de recipiente ideal para o armazenamento do açúcar mascavo é aquele hermeticamente fechado, cujo preço o distancia da realidade dos agricultores familiares do Alto Jequitinhonha.

7.3 - A produção de cachaça

“A boa cachaça vem de uma boa fermentação.” Senhor A.

Com a cana pronta para ser processada, a produção de cachaça começa com a fabricação do fermento, quase sempre à base de milho. O milho é moído seco no desintegrador, produzindo um fubá grosso, embebido em uma mistura de garapa e água, numa proporção de 50% de cada, e reservado até que esteja pronto para receber a garapa, enquanto se produzem as leveduras. O tempo de preparação do fermento varia muito, chegando a quinze dias em algumas famílias e apenas dois em outras. O fato é que as técnicas de produção de

cachaça variam muito de comunidade para comunidade, e principalmente de município para município. Pode-se encontrar produtores que já participaram de diversos cursos de produção de cachaça, inclusive nas regiões onde estão as melhores fábricas de cachaça artesanal, e produtores que jamais participaram de uma única reunião sobre o assunto.

A produção de cachaça segue, até certo ponto, da mesma forma que a produção de rapadura e de açúcar mascavo. A melhor variedade de cana, no entanto, varia, assim como muda o melhor tipo de terra para a plantação da cana destinada a cada um destes fins. Após ser cortada, limpa e trazida para o engenho, a cana para fazer a cachaça é moída e conduzida ao cocho onde já está o fermento. No cocho, junto com a garapa é colocada certa quantidade de água, que ajuda a “*cortar*” o doce da cana e faz render a produção, em quantidade que varia muito de produtor para produtor⁶². Em cada cocho, 30% da mistura é de fermento e 70% é de garapa misturada com água.

Os cochos mais usados na região são os de madeira; em alguns casos, encontram-se os de fibra de vidro, em menor número que aqueles. A proibição do corte das madeiras, associada à legislação sanitária - pois a madeira é um meio bastante propício para a proliferação de organismos vivos prejudiciais à saúde - dá sinais de mudança neste padrão com a adoção gradual de outros tipos de cocho, de fibra de vidro ou alumínio. Assim, a maioria dos produtores tem duas espécies de cocho: de madeira, que ainda é a maior parte, e os de fibra de vidro que estão substituindo os de madeira. Devido à escassez de recursos monetários por parte dos agricultores individualmente e à organização comunitária local, têm surgido iniciativas de formar grupos de produtores nas comunidades e formular projetos para financiamento de centros de processamento comunitários que obedeçam às normas sanitárias exigidas por lei.

⁶² Um produtor especificamente coloca um balde de trinta litros d'água num cocho que comporta quatrocentos litros da mistura total (30%fermento+70%garapa+água).

Iniciativas como esta permitem que os agricultores locais comercializem seus produtos no mercado formal, regulamentado, possibilitando a conquista de melhores preços para seus produtos.

O tempo de fermentação da garapa nos cochos em contato com o fermento é de pelo menos dezesseis horas. Para isso, a garapa que resulta da cana moída num dia só será alambicada no dia seguinte. No início, quando a garapa é colocada no cocho com o fermento, a mistura começa a fazer bolhas, como se estivesse fervendo: são as leveduras trabalhando. Num fermento bom, esta fervura dura cerca de quatro horas. Quando o fermento está muito bom, a garapa chega a derramar do cocho, tamanha é a fervura. Neste caso, é preciso mexer a garapa no cocho nas primeiras horas da fermentação para que não ocorra desperdício. Aos poucos o movimento do fermento diminui e, ao fim das dezesseis horas, o fermento já está parado. A partir daí, a garapa começa a se separar do fermento, subindo para a superfície, enquanto o fermento desce para o fundo do cocho, facilitando a retirada da garapa do cocho para o alambique.

O tempo médio que a garapa permanece nos cochos em contato com o fermento é, quase sempre, maior do que as dezesseis horas que dura o processo de fermentação, pois a garapa produzida pela manhã é alambicada somente na manhã do dia seguinte. Concluída a fermentação, a garapa é bombeada através de uma mangueira até o alambique, onde vai passar pelo processo de destilação: fervura, evaporação e destilação. Para isto, é preciso que o líquido ferva e, em seguida, seja resfriado. A água que resfria a parte superior do alambique pode ser de bica, desviada e jogada sobre ele, ou num tanque ao lado do alambique, por dentro do qual passa a mangueira que conduz e resfria o vapor resultante da fervura, fazendo precipitar as gotas de cachaça, a pinga.

7.4 - A produção de farinha de mandioca

*“O galo já cantou, o dia já amanheceu.
Quem quiser torrar farinha levanta mais eu.” Dona C.*

Em oposição aos engenhos de rapadura e alambiques, as “*casas de farinha*” se localizam no espaço comunitário⁶³, em terreno central normalmente doado por alguém da comunidade e em cuja construção todos participam. Se a produção de rapadura começa cedo, a produção de farinhas termina tarde; isto vale tanto para a farinha de mandioca como para a farinha de milho. Conforme a quantidade de matéria-prima a ser processada, as famílias costumam entrar pela madrugada com a torração de farinha.

Na parte de fora da “*casa de farinha*” fica o espaço destinado a descascar a mandioca; neste processo, utiliza-se a faca doméstica ou uma colher, tirando-se a casca externa, fina e avermelhada, e depois a interna, mais grossa e branca. Ainda na parte de fora da instalação fica a entrada da fomalha, por onde ela é abastecida com lenha.

Dentro da *casa de farinha* fica o bolinete, equipamento que tritura a mandioca para virar massa depois de descascada e lavada. Para tirar a *goma* ou polvilho, a massa de mandioca é colocada em um recipiente com água e depois coada. A água esbranquiçada que sai é reservada para extrair a goma. Após isso, a mandioca passa pela prensa, que é composta por quatro paredes de madeira em forma de caixa, dentro das quais se colocam os sacos com a massa; sobre os sacos desce uma tábua de madeira quadrada de cerca de 70cmx70cm, acionada manualmente. Ao se prensar a massa sai um líquido tóxico, e a massa fica seca, facilitando a posterior trituração e torra. Saindo da prensa, a massa é novamente

⁶³ Algumas famílias ainda têm a casa de farinha no próprio terreno, mas a maioria usa os equipamentos comunitários.

triturada no bolinete para *afinar*, e então vai para o forno, que é composto por uma bancada de barro, numa altura de 60cm a 80cm, sobre a qual está posta uma pedra para torra da farinha.

As casas de farinha costumam ter dois tipos de forno: de pedra e de metal, que também é chamada de tacho. O forno de pedra torra mais rápido e produz uma farinha de melhor qualidade, que permanece fresca por mais tempo; o tacho não suporta grandes temperaturas, podendo queimar a farinha. A torração da farinha de mandioca se dá em duas etapas, em seqüência: na primeira, ela é apenas *passada* pela pedra, para fazer uma torração grosseira, e para isso usa-se a *pá*, um instrumento de madeira em forma de faca com uns 25 centímetros de comprimento. Na segunda etapa, mais delicada, a farinha é seca, torrada em temperatura mais alta no tacho, mexendo-se sempre e muito bem a farinha; desta vez, usa-se o rodo de madeira.

No processo de torração da farinha é preciso muita ciência, pois se ela for passada em pedra muito fria, fica muito fina, poeirenta e não tem boa aceitação no mercado da região. Mas o contrário também ocorre; se a farinha for torrada em temperatura muito alta, corre o risco de queimar. Para saber o ponto ideal de torração, é preciso observar quando pára de sair fumaça (ou uma poeira branca) da farinha na pedra; e ao passá-la entre os dedos indicador e polegar, é possível sentir se já está seca o suficiente.

Depois de torrada, a farinha de mandioca é peneirada, e a “*croeira*” ou “*rolão*”, parte grossa que fica na peneira, é novamente triturada no bolinete e misturada à farinha fina. Talvez venha daí a expressão usada na região do Alto Jequitinhonha:

“Em falta de farinha, croeira serve”.

Terminado o processo, a farinha de mandioca está pronta para servir como alimento, pois os consumidores a preferem assim, fresquinha. As famílias costumam levar a farinha de mandioca à feira no dia seguinte à produção, e para isso reservam as quintas e sextas-feiras para o beneficiamento.

Não é uma cena comum na região encontrar homens trabalhando diretamente na fabricação de farinhas. Ocorre uma divisão sexual do trabalho no processamento de alguns produtos agrícolas como as farinhas: esta atividade é desempenhada pelas mulheres, que são ajudadas pelas vizinhas, irmãs e filhos pequenos.

Durante o beneficiamento, a conversa é intensa e as vizinhas e comadres trocam informações entre si. Este é o momento de repassar para os mais novos os conhecimentos a respeito da atividade e eles são introduzidos na lida desde cedo.

Se por um lado as casas de farinha são um local de trabalho majoritariamente feminino, por outro, os homens que por ali passam, ou que vão fazer algum conserto, permanecem participando da animada conversa, momento no qual se reforçam as relações comunitárias e entre os vizinhos.⁶⁴

⁶⁴ Este é certamente um fenômeno que extrapola as fronteiras do alto Jequitinhonha, pois no nordeste brasileiro, Heredia (1979, p. 47) identificou “as casas de farinha, como locais em que se reforçam as relações sociais, sendo um dos principais pontos de encontro. As casas de farinha funcionam durante todo o ano, embora o número de farinhaadas aumente na época do verão (no caso do Jequitinhonha, no inverno). A própria localização espacial da casa de farinha contribui para reforçar seu caráter de centro de reunião. Situada em um lugar de passagem, ali chegam e acabam ficando todas as pessoas que passam pelo local. Nela se conversa sobre os assuntos mais variados, comenta-se o preço de diferentes produtos, fala-se do tempo ou se discutem problemas ligados ao trabalho agrícola. Quando a farinhaada se estende até a noite, costuma-se contar histórias e lendas sobre diversos personagens que vivem na escuridão. Todas as pessoas presentes participam destas conversas através das quais a informação se socializa, tornando-se um importante centro de troca de idéias sobre a vida e os problemas de todo o grupo”.

7.5 - A produção de polvilho

O polvilho ou goma é extraído da massa da mandioca triturada durante a fabricação da farinha. Para isso, é preciso deixar a água que foi retirada da massa *descansando* por cerca de 12 horas. Neste intervalo de tempo, a massa vai assentar no fundo do recipiente, e a água que fica na superfície deve ser descartada. Para umedecer novamente a massa, acrescenta-se um pouco de água e reserva-se por dois dias. Passado este tempo, esta água deve ser jogada fora e acrescentada nova água, agora em maior quantidade, misturando-a à massa, e deixando *descansar* por um ou dois dias. Se for tirada no dia seguinte, a goma ficará menos curtida, menos azeda e mais pesada; mas se for tirada com dois dias, a goma ficará melhor e dará um biscoito mais leve e fofo. Passados os dois dias, deve-se descartar esta última água e colocar o recipiente com a goma para secar ao sol, tampando a massa com um pano, que vai absorver o líquido que ainda resta na massa. O pano deve ser torcido sempre que ficar encharcado com a água e, quando não molhar mais, a massa já pode ser tirada do sol. Dentro da vasilha, a massa estará toda trincada. Por cima dela fica uma camada que deve ser retirada com uma colher, o *borrão*. O próximo passo é quebrar a goma sobre uma lona plástica sob o sol, com as mãos. Depois, a goma deve ser deixada um ou dois dias no sol para secar completamente, e está pronta para ser usada na fabricação de quitandas, como biscoitos, broas e brevidades.

O armazenamento da goma ou polvilho deve ser feito em saco de algodão para evitar o resfriamento. Nestas condições de armazenamento, o polvilho pode ser guardado por um período de até um ano e utilizado ao longo deste tempo na produção de quitandas.

7.6 - A produção de farinha de milho

“Do milho só não faz goma.” Dona S.

A fabricação da farinha de milho se dá na tenda comunitária, mesmo local onde ocorre a fabricação da farinha de mandioca e os equipamentos utilizados no beneficiamento dos dois mantimentos pouco diferem entre si. O processo de produção, porém, é bastante diferente, e começa de dois a quatro dias antes de o milho ser processado. Em um canto da casa de farinha ficam os tambores nos quais o milho é deixado de molho na água para amolecer. No dia em que será processado, ele é retirado da água, seco ao sol ou num pano, e levado para o desintegrador, que é um equipamento movido por um motor a óleo,⁶⁵ com uma abertura superior, pela qual o milho é colocado, e outra abertura frontal, por onde sai a farinha. Outro equipamento utilizado pelas famílias para a quebra do milho, mas que não existe nas casas de farinha comunitária, é a gangorra, um equipamento de madeira que tem um bojo em forma de pilão sobre o qual desce um pedaço de madeira pesada que quebra o milho, ou qualquer outro mantimento que se queira triturar.

Depois de quebrado, o milho é peneirado e a parte grossa que ficou na peneira, a *“canjica”*, volta novamente ao equipamento para ser triturada. A canjica quebrada é então misturada ao primeiro fubá que foi extraído.

O próximo passo é a torra da farinha de milho, antes da qual o fubá é levemente molhado com água para ajudar no cozimento. A torra da farinha de milho acontece no mesmo forno da farinha de mandioca, feito também em duas etapas como a farinha de mandioca. A primeira torra da farinha é feita para se tirar os *“beijus”*, processo que requer um cuidado especial: a farinha obtida da

⁶⁵ O motor que propulsiona os equipamentos das tendas de farinha comunitária no alto Jequitinhonha é único para ser usado tanto no bolinete e como no desintegrador, e estes equipamentos têm correias que são ligadas e desligadas do motor, conforme o uso.

trituração do milho é peneirada sobre a pedra do forno numa fina camada, que vai secando e sendo delicadamente raspada por cima com a ajuda de um garfo; a parte que fica na pedra são os beijus, que são reservados; depois de tirados os beijus, a farinha que foi raspada, o fubá, é levada novamente à pedra e é torrada para ser juntada aos beijus. O rendimento da farinha de milho é dado pela quantidade de beijus que se produz: quanto mais beijus, mais volume, mais medidas de farinha para serem vendidas.

Algumas casas de farinha têm ainda um segundo cômodo com um fogão a lenha e uma torneira d'água, e nele pode-se fazer a comida das trabalhadoras nos dias de torra de farinha. A utilização dessa cozinha, no entanto, é pequena, pois as famílias mandam a comida para as mulheres através dos filhos.⁶⁶ Nas casas de farinha comunitárias do Alto Jequitinhonha, enquanto algumas famílias estão fazendo farinha de mandioca, outras estão trabalhando na produção da farinha de milho.

O armazenamento da farinha, tanto de milho como de mandioca, deve ser feito em recipiente de plástico ou alumínio, bem fechado, e assim pode ser guardada por até dois meses sem perder a qualidade. Por essa razão, as farinhas não têm seu processo de produção totalmente interrompido na estação das águas. É certo que há uma maior concentração do beneficiamento de farinhas na seca, quando, inclusive, há mais mão-de-obra disponível; mas nas águas as famílias que têm sua principal renda monetária ancorada na produção e comércio de farinhas não interrompem a sua produção, apesar das perdas com qualidade e rendimento do produto no período.

⁶⁶ Algumas vezes a comida é preparada pelo marido, que no período de seca desenvolve suas atividades próximo à casa, e outras vezes, quando as mulheres vão beneficiar o produto de terceiros, o dono da matéria-prima fornece a alimentação.

7.7 - Reutilização dos restos do processo produtivo

Os restos do processo produtivo no beneficiamento são totalmente reaproveitados nas outras atividades realizadas no terreno familiar. Na produção de cachaça, rapadura e açúcar mascavo, depois que a cana passa por um processo de limpeza, que consiste em retirar a palha que envolve a vara e retirar a terra do pé, a palha é espalhada sobre a terra onde está a “soca”, ajudando a manter a umidade no inverno e apodrecendo quando caem as chuvas, fazendo a adubação da terra. O “olho” da cana, por sua vez, é empilhado e levado em lombo de burro para alimentar o gado, que durante o período de seca é criado quase totalmente confinado, próximo ao engenho. O olho é espalhado na “manga”, local de pastagem do gado, e o resto que o gado não comer, será pisado e servirá de adubo quando apodrecer.

O bagaço da cana recebe o mesmo destino que o olho: é dado aos animais para complementar a pouca pastagem existente na época da seca. No ano seguinte, o bagaço que não foi comido, que é grande parte dele, estará bastante triturado pelo gado e em processo de decomposição e será levado para a terra de lavoura para servir como adubo. Parte do bagaço ainda é levada do engenho para a fonalha do tacho ou do alambique, ajudando a diminuir a pressão sobre a vegetação para lenha. Após a alambicagem, sobra no recipiente de cobre um líquido amarelo, o *garapão* ou *vinhoto*, que representa cerca de 75% da garapa colocada no alambique no início do processo. Em alguns casos, o garapão é retirado após a alambicagem e jogado direto sobre a terra. Neste caso, o líquido, que ainda está muito quente, não fará bem às plantas. Noutros casos, o garapão é reservado num recipiente aberto até o dia seguinte; pela manhã, então, ele será bombeado para os terrenos de lavoura, servindo como adubo. Em alguns casos, quando esfria, parte do garapão é dada para o gado, servindo como complemento alimentar na época da seca.

Durante a produção da rapadura é retirada, da garapa que está no tacho, uma espuma grossa, na qual estão as impurezas contidas na cana. Essa espuma é reservada e depois que esfria é dada aos porcos, ao gado e aos animais domésticos.

Na produção de farinha de mandioca, a croeira (farinha grossa que sobra depois da peneiração) serve como alimentação para as aves do quintal, como galinhas, perus e galinhas d'angola, enquanto a casca da mandioca é dada aos porcos.

Parte 3 – O VIVER


8 - O SISTEMA FAMILIAR DE COMERCIALIZAÇÃO

8.1 - A feira

A expansão das feiras livres nos centros urbanos dos municípios tem significado para as famílias um importante acesso à renda monetária, pois aquelas que beneficiam produtos agrícolas ou extrativistas somente para consumo próprio podem fazê-lo também com o fim de comercializar, e as famílias que produzem somente em determinado período podem fazê-lo ao longo do ano, aumentando a renda familiar, uma vez que a renda obtida com a venda dos mantimentos produzidos em pequena escala é muito pequena em relação à renda que pode ser obtida com agregação de valor aos mantimentos. Mesmo aquelas famílias que trabalham na transformação dos produtos agrícolas e extrativistas, mas que não participam da feira, também se beneficiam trocando rapadura, por exemplo, por arroz, óleo, sal e macarrão, no comércio local:

“A feira melhorou muito a vida do povo. Antes, ninguém saía daqui em cima de um cavalo para poder vender um pé de alface em Veredinha; chegava lá, já tinha perdido o valor porque já estava murcho. Ninguém ia perder o dia de serviço com isto. Ninguém tinha entusiasmo de plantar (para vender). Agora o povo pensa: ‘vou plantar um canteiro de cenoura porque o que sobrar eu levo na feira e vendo. Vou plantar um canteiro de beterraba, porque o que

nós não der conta de comer, leva na feira e vende. Se sobra uma dúzia de ovo ou um frango, pode levar na feira e vender. ` Essa feira foi a melhor coisa que o nosso prefeito fez para nós.⁶⁷ Antes nós já fazia nossa feirinha. Demar botava uma carga de doce ou de rapadura no lombo do burro, cem litros de cachaça, levava e vendia de casa em casa [a cachaça era vendida nos armazéns]. Saía de manhã cedinho e entrava pela noite. Vendia, mas tomava muito tempo. Hoje, nós saímos antes das 6:00 horas para esperar o ônibus e antes do meio-dia já tamo em casa.⁶⁸ Dá pra comprar o que tiver precisando; dá para fazer feira grande e trazer” Dona Z.

 O acesso aos produtos necessários à família, mas que não são produzidos no terreno familiar, se dá através da feira, seja porque através da venda dos produtos trazidos ela possibilite a compra de outros bens, seja porque neste dia as famílias recorrem às bancas vizinhas e ao comércio local para abastecer a despensa de casa. A feira é o espaço de comercialização dos produtos da lavoura, da horta, das aves do terreiro, do extrativismo e dos produtos que foram processados pela família:

“Essa feira é muito boa, dá pra engrenar muito negócio. Se eu tô querendo comprar uma criação, nós combina de no sábado que vem tratar do problema. E aí vai engrenando” Senhor V.

⁶⁷ A feira de Veredinha foi inaugurada em maio de 2001.

⁶⁸ As feiras na região duram das 6:00 às 11:00 horas.

Nas feiras livres do Alto Jequitinhonha é possível encontrar nas bancas grande quantidade de produtos beneficiados pelas famílias. Há os de origem agrícola como a rapadura, farinha de mandioca, farinha de milho, queijo, requeijão, fubá, polvilho, canjiquinha, corante; doces de leite, de laranja, de mamão (com ou sem rapadura), de fava, de coco, de abóbora; melado, tempero caseiro, molho de pimenta, sabão caseiro, pães, cachaça, fumo de rolo, manteiga. E há produtos beneficiados de origem extrativista como o vinho de jurubeba, peneira, balaio, colher de pau, vassoura, óleo de pequi, além de produtos do artesanato em barro e madeira.

O acesso à feira é livre, não havendo impedimento para a entrada de novos feirantes. Assim, nos períodos de safra de determinados produtos, como o pequi e o maracujá nativo, entre outros, é comum a presença de grande número de pessoas no mercado vendendo seus produtos, sem que sejam feirantes regulares.

A oferta dos produtos varia de acordo com a época do ano: há maior oferta de rapadura e farinha de mandioca na época da seca, assim como o queijo e o requeijão são mais facilmente encontrados no tempo das águas, quando a pastagem é mais abundante, aumentando a produção de leite. Mas produtos como o óleo de pequi, apesar de a safra ser no período do final de um ano para o início do outro, são encontrados em qualquer época do ano, pois permitem um armazenamento mais fácil.

Tabela 1: Variação na oferta dos principais produtos por período do ano¹

	04/05/02	01/06/02	22/06/02	29/06/02	20/07/02	17/08/02	28/09/02	18/01/03
	Nº de bancas							
Rapadura	7	10	5	6	14	11	5	3
Farinha de mandioca	13	10	10	13	10	13	8	5
Farinha de milho	7	7	7	8	6	9	6	4
Queijo	5	9	2	2	6	5	5	4
Requeijão	14	9	1	3	3	7	4	9
Indústria extrativista ²	9	5	6	2	2	4	1	5
Extrativismo ³	4	5	3	1	5	4	1	15

Fonte: Pesquisa de campo, 2002/2003.

¹ A Tabela 1 contempla os produtos de maior ocorrência na feira semanal de Turmalina.

² No item “indústria rural extrativista” estão incluídos produtos beneficiados cuja matéria-prima foi coletada, tais como óleo de pequi, vassoura, peneira, colher de pau, balaio, etc.

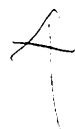
³ No item “extrativismo” estão incluídos produtos extraídos da natureza como pequi, maracujá nativo, bucha vegetal, etc, cuja produção é maior no verão.

Os preços operados na feira seguem a tendência do mercado formal do município e das próprias bancas. Durante a semana, alguns produtores vão à cidade, visitam os armazéns e supermercados para fazer uma pesquisa dos preços vigentes. No dia da feira, logo cedo, os feirantes percorrem as bancas para fazer a consulta. A lei da oferta e da demanda também opera junto ao mercado livre: quando chegam à feira, os produtores arrumam suas bancas e vão dar um giro para verificar se os produtos por ele trazidos vão encontrar muita concorrência, e a partir daí aumentam ou abaixam o preço dos seus produtos.

Os feirantes relatam que a proximidade das festas de fim de ano, época na qual a população do Alto Jequitinhonha aumenta com a chegada dos muitos migrantes que vêm festejar com a família, o preço dos produtos da feira também sofre variação. Há uma tendência de aumento dos preços pagos pelos produtos, uma vez que há um aumento de capital pelos compradores.

Ocorre uma certa especialização das famílias em algumas categorias de beneficiamento e comercialização. As famílias que produzem e comercializam a farinha de mandioca freqüentemente também beneficiam e comercializam a farinha de milho. Da mesma forma, as famílias que beneficiam produtos à base de leite, produzem não somente um produto, mas vários deles, como queijo, requeijão e doce de leite. Igualmente, agricultores que beneficiam produtos extrativistas o fazem para diversos produtos: balaios, peneiras, colheres de pau e esculturas em madeira.

Durante a feira, quem comercializa aproveita para, além de vender sua produção, comprar aquilo que lhe falta: as verduras que não são produzidas pela família, a carne, etc. Muitas vezes essa aquisição se dá por meio da troca de produtos: troca-se, por exemplo, uma medida de farinha de mandioca por uma rapadura, ou duas medidas de farinha de mandioca por um quilo de carne. Após o término da feira, os feirantes se dirigem ao comércio local para adquirir outros



produtos que não são encontrados na feira, como arroz, óleo, sabão, sal, roupas, calçados, etc., e buscar serviços como a barbearia.

“No final da feira nós troca o que não vendeu por outra coisa que nós não tem. Ai nós vai nas venda e nos armazém pra comprar alguma coisa.” Senhor V.

Na feira de Turmalina, com raras exceções, não há atravessadores na comercialização entre o produtor e o consumidor final. Em geral, são os próprios produtores e sua família que vão vender os produtos do seu trabalho, o que resulta em benefício para ambas as partes: quem vende e quem compra.

Além de funcionar como um espaço de compra, venda e troca dos produtos da agricultura familiar, a feira exerce ainda um importante papel de socialização: neste espaço encontram-se amigos, vizinhos e compadres, que aproveitam o momento para trocar informações sobre os preços operados na feira, sobre negócios de gado e de terra, e para reforçar os laços de amizade e companheirismo.⁶⁹ Maior que a competição entre os feirantes é o sentimento de solidariedade. É comum ver um feirante vendendo os produtos do vizinho de banca quando este tem que se ausentar do lugar.

Ao redor da feira local se concentra toda a vida econômica, social e espiritual da comunidade, fortalecendo os vínculos pessoais. Com a inserção de

⁶⁹ Sobre a feira de Guaiamu, no nordeste brasileiro, Forman revela: “(...) compradores e vendedores se reúnem numa atmosfera festiva para o seu encontro matutino semanal, frequentemente depois de ter caminhado duas ou três horas na escuridão da madrugada. É no mercado que os camponeses trocam idéias e definem sua posição no mundo, isento de influências restritivas do ambiente local. Apesar da rápida propagação do rádio transistor nos últimos dez anos, a feira ainda é o lugar onde o camponês escuta o contador de histórias narrar aventuras de heróis e comentar os fatos dignos de nota.” Forman (1979, p. 139). Ver sobre o assunto também Angulo (2002).

pequenas propriedades na produção de mercadorias, o comércio passa a interferir na organização da produção, determinando um padrão de qualidade.⁷⁰

Na feira, a agricultura familiar exerce um duplo e totalizante papel: de vendedor e comprador de gêneros originários da própria agricultura familiar, e totalizante devido à interação social, econômica e cultural compreendida na relação de troca e nas outras relações que se dão ali. Ao abordar o feirante numa banca, o freguês não se limita a pedir o produto desejado e pagar por ele. Ali todos se conhecem, se cumprimentam, comentam sobre os preços – se subiram ou se permanecem os mesmos -, dão um recado que *fulano* mandou, encomendam uma mercadoria para a próxima semana.

8.2 - Os negócios de gado

O negócio de gado no Alto Jequitinhonha, assim como em outras regiões marcadas pela forte presença da agricultura familiar, representa uma importante forma de aquisição e expansão de terras (ainda que esta não seja a principal forma de aquisição), imóveis, automóveis e outros bens que exijam um maior dispêndio de dinheiro. Ao longo da vida, o pai de família deposita na compra de gado os recursos familiares que sobram do consumo, e num momento de maior precisão, esta poupança ajudará a família a se livrar do *aperto*.

Outra forma de aquisição de gado, e que tem grande importância no momento do surgimento de uma nova família, é através da migração. Os jovens, à medida que vão migrando, depositam os recursos adquiridos na compra de gado, poupança que lhe possibilitará, num futuro próximo, enfrentar os gastos de um casamento. Usando as palavras de um agricultor local,

⁷⁰ Chayanov (1974), Angulo (2002).

“Aqui pra nós o gado é o melhor capital que tem. Quando o sujeito precisa de um dinheiro mais aumentado, o que vale é o gado. No meu caso, que trabalho com a pinga, na época que ela dá um dinheiro reunido, é muito bom também, vale como o gado” Senhor V.

Dessa forma, a realização de atividades que conferem uma renda considerável em determinadas épocas do ano, como o beneficiamento da cana em cachaça, possibilita aos agricultores um acúmulo de renda monetária necessário para tocar a vida durante o período das águas com a lavoura. Isso é possível porque a cachaça é facilmente armazenável por longos períodos de tempo. Nos outros casos, quando se produzem bens perecíveis, a poupança se dá invariavelmente através da compra de gado. E mesmo entre os agricultores produtores de cachaça, que têm nesta atividade sua maior fonte de renda monetária, os negócios de gado têm lugar cativo.⁷¹

A reprodução e a aquisição de novas terras é vista como algo mágico, resultado verdadeiro de uma estratégia que passa além dos limites e leis mercadológicas ditadas pelo capital, resultado para o qual o processo não foi especificamente orientado.⁷²

“Parece que é um mistério de Deus, moça! Às vezes a gente tá apertado pra pagar uma coisa -

⁷¹ *“O gado é um elemento central em termos de acumulação, já que possibilita aumentar a renda da unidade produtora, seja através da compra da terra ou assegurando a renda da mesma e a reprodução dos futuros ciclos agrícolas. É por isso que está sob a responsabilidade do pai de família e é propriedade do grupo doméstico no seu conjunto. ... Geralmente, a posse por parte dos filhos está associada à necessidade de enfrentar um gasto de maior envergadura, como o seu casamento”* (Heredia, 1979, p. 103/104).

⁷² Ribeiro (1993a).

camarada. remédio -. aparece um crédito para salvar a gente” Dona S.

A obtenção de terras através do gado se configura em uma forma de a agricultura familiar escapar das restrições que lhe impedem de expandir seu terreno. A privação de algumas regalias, a migração, o jejum e o cálculo previdente do pequeno produtor permitem que ele esteja em condições de comprar em situações de reconhecida crise, situações nas quais o rico se vê obrigado a vender. Sua forma peculiar de negociação ritualizada valoriza “o sistema de viver naquela comunidade”.⁷³

⁷³ Ribeiro (1993a).

9 - O SISTEMA FAMILIAR DE CONSUMO

9.1 - A dieta alimentar

A alimentação da família ao longo do dia é feita tanto em casa como no ambiente de trabalho, nas refeições preparadas na cozinha ou com frutas colhidas no terreno familiar. Pela manhã, por volta das 5:00 horas, é servido o café da manhã, acompanhado de leite e de um ou dois tipos de quitanda, como bolo de milho, de fubá ou de trigo, bolo *cabo de machado*, pão de ló, brevidade, biscoitos de goma (de sal ou de doce), biscoito de queijo, roscas, etc. Algumas vezes, serve-se também chá de amendoim (preparado com amendoim torrado e moído, leite e rapadura) no café da manhã; neste caso, dispensa-se o leite. Ao longo da manhã, a garrafa de café fica sobre a mesa da cozinha ao lado das quitandas, sendo visitadas uma ou duas vezes por cada membro da família no período. As quitandas são preparadas a cada dois dias, permitindo que as tenham sempre em casa frescas. Os ingredientes usados no preparo são quase todos produzidos no terreno familiar ou na comunidade: a goma, o fubá, a farinha de milho, o leite, os ovos, o açúcar, a rapadura, etc.

Às 11:00 horas o almoço está pronto e é servido para o pai, para os filhos que estão em casa (não necessariamente nesta ordem) e, por último, para a mãe. Todos comem na cozinha, sentados em bancos e cadeiras que ficam encostados nas paredes do cômodo. Mais tarde, quando chegam da escola, almoçam os outros filhos. O prato dos filhos é servido pela mãe, e segue uma ordem estabelecida: primeiro o feijão, *bebido*⁷⁴ ou com farinha, de preferência o feijão preto, depois o arroz, a salada (de tomate, ou alface, cenoura, beterraba ou couve) ou molho (de abóbora, mandioca, cenoura, maxixe, chuchu, etc.) e, por

⁷⁴ Feijão bebido é o feijão servido sem farinha, mais líquido.

último, a carne (ou torresmo, ou mortadela, ou lingüiça). O feijão é cozido duas vezes ao dia no *bulhão*, um pote de barro com pequenas asas laterais. Um pote semelhante ao bulhão fica o dia todo sobre o fogão, a *panela de queantar*, sempre cheia d'água quente, para fazer café, comida e tomar banho.

A dieta das famílias é composta invariavelmente por feijão, arroz, molho, salada e, vez ou outra, algum tipo de carne, que pode ser de boi (pouco freqüente), de frango (freqüente) ou de porco (bastante freqüente). A carne de porco é conservada dentro da própria gordura produzida pela fritura da banha, e guardada em latas. Nestas condições, ela pode ser facilmente armazenada por até sessenta dias sem estragar. Paralelamente ao fato de ser muito apreciada, a maior utilização da carne de porco tem uma das razões exatamente no fato de muitas das comunidades locais não serem abastecidas com energia elétrica. Algumas variações costumam ocorrer no cardápio com o acréscimo de macarrão, angu, engrossado de fubá, além do arroz poder ser substituído algumas vezes pela canjiquinha.

Tanto o molho como a salada são pratos preparados com verduras e legumes (com exceção do molho de macarrão), e o que diferencia os dois pratos é que, no molho, o vegetal é sempre cozido, servido quente e preparado com bastante tempero à base de sal, alho, cebola, salsa, coentro (nem sempre usados todos no preparo de um mesmo prato). A salada, por sua vez, pode ser servida crua, sempre fria e menos temperada que o molho, tendo como tempero básico o sal e o óleo. Há também os bolinhos, preparados com mandioca cozida e amassada com temperos, que são muito apreciados. Quase todos os vegetais consumidos são cultivados pela família, e aqueles que não o são podem ser trocados no dia da feira com outros produtores. A exceção da regra é o feijão. Ocorre que, como o feijão é um mantimento bastante perecível e que não suporta passar de uma safra a outra sem estragar, mesmo no ano em que se tem uma boa colheita, seja pela abundância de chuvas, seja pela terra descansada e adubada,

as famílias vendem parte da produção, deixando o suficiente para se alimentarem por um certo período de tempo em que o mantimento ainda permaneça bom para, mais tarde, quando acabar a provisão, a família comprar novamente a quantidade suficiente de um feijão novo para esperar até a próxima safra.

As variações na alimentação são ditadas pela abundância ou escassez de águas tanto pluviais como fluviais ao longo do ano. Nas regiões em que há maior oferta d'água dos córregos durante o período da seca é possível fazer horta durante quase todo o ano, excluindo-se o período das chuvas mais intensas, pois as hortaliças não resistem a uma grande descarga d'água. Ao contrário, onde os córregos não suportam a seca, deixam de correr neste período e não há outra forma de armazenamento de água, como cisternas, a escassez de água impede a cultura das hortaliças no período mais propício do ano a esta atividade, a estação da seca.

Sobre o fogão a lenha, no último crivo ou boca, permanece durante todo o dia a panela de quentar, que fica constantemente cheia d'água esquentando. Sua água é utilizada para a preparação das refeições e do café e para lavar vasilhas. Imediatamente após o almoço, a mãe prepara um café que é servido puro. Se houver doce, a mãe coloca sobre a mesa e todos se servem.

Por volta das 15:00 horas é servido o *café de uma mão só*, ou seja, o café sem acompanhamento, que só ocupa uma mão. Cerca de uma hora depois, a mãe já está com a quitanda pronta saindo do forno de barro, e é servido o café de duas mãos. O forno fica sempre ao lado da cozinha e, algumas vezes, é aquecido com a mesma lenha que aquece o fogão da cozinha. É comum que a lenha do fogão aqueça também a água do banho, principalmente nas comunidades que não são servidas com energia elétrica, por um sistema chamado de serpentina, no qual os canos que levam a água ao chuveiro passam por dentro da fomalha do fogão. Esta é uma das razões pelas quais o fogo do fogão a lenha fica

constantemente aceso. Servido o café, as quitandas permanecem por um tempo sobre a mesa até que todos se vejam satisfeitos.

Em torno das cinco horas da tarde, é chegada a hora de preparar a última refeição do dia, o jantar, ou melhor dizendo, a *janta*. A preparação da janta significa fazer uma reforma na comida que sobrou do almoço, acrescentando mais se estiver pouca ou ainda preparando um novo prato diferente daqueles que foram servidos pela manhã. Às 18:00 horas, aproximadamente, início da noite, todos jantam; assim que todos terminam, os restos da comida são dados aos gatos e cachorros da casa. Por volta das 19:30 horas, a família se prepara para dormir, para acordar no dia seguinte por volta das 4:30 horas da manhã.

Além das refeições que requerem um preparo prévio como o almoço, o jantar e o lanche, ao longo do dia as famílias costumam se alimentar de frutas do próprio quintal ou coletadas no campo, como a panã e a gabiropa. As frutas que são mais comumente cultivadas no quintal são a banana, a laranja, o mamão, o abacate, a goiaba, a jabuticaba, entre outras. Destas, a que com mais frequência entra na alimentação familiar é a banana, por não haver época determinada do ano para que a planta frutifique; ao contrário, nas casas há sempre um cacho de banana amadurecendo enquanto outro está sendo consumido. Sua utilidade vai para além da alimentação esporádica nos intervalos entre as principais refeições, chegando a ingressar no cardápio principal, como a banana frita ou o doce de banana. São cultivadas diversas espécies, destinadas a diferentes fins, como a banana prata, a banana maçã, a banana caturra, a banana marmelo, etc.

9.2 - A alimentação dos bichos

Os cuidados com os animais – gado, porcos, aves, cavalos e burros - se estendem por todo o ano, de formas diferentes nas duas estações distintas, seca e s'água. Durante o período das chuvas, os animais de trabalho (gado, burros e

cavalos) são criados soltos nas mangas, pastando o capim que se recompõe com as chuvas e recebendo alguma complementação, como sal mineral.

No período da estiagem, o capim seca quase completamente e os animais são colocados em regime de semiconfinamento: são trazidos para mangas próximas à casa (e, portanto, próximas ao engenho) e alimentados com o bagaço que sobra da moagem da cana, com o olho da cana, a palha do milho, a palha de coqueiro (macaúba) verde e uma ração que pode ser preparada com milho puro triturado ou ainda misturando a ele a folha do coqueiro.

A alimentação dos porcos não varia ao longo do ano, recebendo sempre alimentos à base de milho, restos de comida e, em alguns casos, uma ração balanceada de engorda, comprada no centro urbano.

As aves, por sua vez, no período das chuvas são criadas presas num galinheiro, para evitar que comam a roça de mantimentos que foi plantada. Neste período, são alimentadas com milho, duas vezes ao dia, assim como acontece com os porcos. Os pintinhos novinhos recebem o milho triturado e transformado em canjica, que é lançada num galinheiro especialmente preparado para eles, feito de ripas de bambu, deixando buracos de determinado tamanho pelos quais somente os pintinhos possam passar para se alimentar. Na estação da seca, porém, as aves são criadas soltas e se alimentam de tudo o que há pelo chão para ciscar,⁷⁵ como insetos, restos de comida, bagaço de cana, etc, além do milho que é dado duas vezes ao dia.

A seca, com o beneficiamento da farinha, da rapadura e da cachaça, contribui duplamente com a criação das aves, pois a abundância de comida durante a moagem da cana ou as raspas de mandioca e a *croeira* garante um aumento na produção de ovos, além de diminuir os gastos com milho. A abundância dos vegetais da horta no período seco do ano também ajuda na

⁷⁵ Por essa razão o espaço reservado à horta é cercado. A cerca pode ser feita de diversos materiais: tela, ripas de bambu ou de coqueiro macaúba ou varas finas emparelhadas.

alimentação das aves, com folhosas como a alface, que são colhidas da horta e dadas às galinhas e outras aves do terreiro.

9.3 - A casa de moradia

As casas das famílias do Alto Jequitinhonha são o espelho de suas memórias, refletidas ao longo de suas paredes e mobília, mas principalmente no primeiro cômodo dos lares, a sala. Na sala se misturam o sagrado e o profano, imagens de santos são sobrepostas pelos retratos dos filhos em praças e *shopping centers* em São Paulo. Sobre a bandeira do Divino Espírito Santo estão as fotos 3X4 dos filhos, como num pedido de proteção para aqueles que estão longe do olhar protetor dos pais. Lado a lado com a imagem de Nossa Senhora Aparecida estão os pôsteres dos ídolos sertanejos. Em cima da mesa que fica encostada na parede ficam o oratório, as lembranças das viagens a Bom Jesus da Lapa, uma folhinha de calendário e um vaso de flores. As famílias são sempre fervorosas em sua fé, e manifestam-na em suas palavras e nos adereços de suas casas.

Em oposição ao resto da casa, a sala não tem uma utilidade prática. Se no passado serviu como lugar para receber as visitas, tem um papel decorativo, por onde se espalham todos os enfeites da casa. Este cômodo costuma ter três portas, duas das quais dispostas uma em frente à outra; uma dá acesso ao terreiro frontal da casa e a outra, aos outros cômodos.

“Há uns anos atrás a gente recebia as pessoas na sala. Hoje não tem isso: o negócio é a cozinha” Dona Z.

A porta interior da sala dá acesso a um corredor que leva aos outros quartos, à outra sala e à cozinha. A segunda sala comporta uma mesa, uma

cristaleira ou algum outro móvel em que se colocam objetos de mesa, como louças, copos e talheres.

A porta lateral da sala leva a um quarto, no qual são acomodadas as visitas. Este quarto costuma ter duas camas e um guarda roupa, e no dia-a-dia da família é utilizado para guardar roupas e outros objetos. Os quartos dos filhos vêm a seguir, assim que se atravessa o corredor. A divisão ocorre por idade e por sexo. Filhos pequenos de ambos os sexos dormem no mesmo quarto, mas a partir da adolescência têm quartos para moças e rapazes.⁷⁶ A mobília do quarto dos filhos é formada pela cama e às vezes um baú, pois suas roupas são guardadas no primeiro quarto. Em cada quarto costuma ter duas camas de solteiro e, por vezes, uma de casal e outra de solteiro.

O quarto dos pais se localiza na parte mais reservada da casa, e para chegar a ele é preciso atravessar pelo menos dois outros cômodos. Nele, além da cama de casal, há uma penteadeira – ou cômoda com espelho - com um banquinho ou cadeira.

O outro extremo do corredor dá acesso à cozinha, que algumas vezes é separada do resto da casa por uma área sem paredes laterais, na qual fica um banco de madeira encostado em uma das paredes. A cozinha vem logo a seguir, e é em seu interior que se passa a maior parte do tempo em que se está em casa (e não se está dormindo). Por isso a cozinha se reveste de caráter especial em relação aos outros cômodos da casa. É notável, contudo, que o lugar social *central* ocupado pela cozinha⁷⁷ foi tomado depois que a sala o perdeu.

“Nas casas de Minas a cozinha ficava no fim da casa. Ficava no fim não por ser menos importante mas por ser protegida da presença de intrusos.”

⁷⁶ Heredia (1979) revela que até determinada idade as crianças têm um caráter assexual, e somente depois da adolescência começa-se a diferenciá-las.

⁷⁷ Não do ponto de vista arquitetônico, mas em estima, apreço.

Cozinha era intimidade. E também para ficar mais próxima do outro lugar dos sonhos, a horta-jardim. Pois os jardins ficavam atrás. Lá estavam os manacás, o jasmim-do-imperador, as jabuticabeiras, laranjeiras e hortaliças. Era fácil sair da cozinha para colher chuchus, quiabos, abobrinhas, salsa, cebolinha, tomatinhos vermelhos, hortelã e, nas noites frias, folhas de laranja para fazer chá” (Alves, 2000, p. 88).

Esta é a descrição feita por Alves (2000) das antigas casas de Minas Gerais, que ainda se conserva hoje nas denominadas comunidades tradicionais, onde a cozinha continua ficando próxima aos quintais, de onde se pode colher frutas, ervas e hortaliças. Mas deixou, sim, de ser lugar protegido da presença das visitas. A sala deixou de ser o local onde se recebem as visitas não íntimas da família para ter um papel decorativo na casa. A cozinha passou a ser o lugar social da casa, processo que se relaciona com a nova posição da mulher dona da casa.

A cozinha comporta o fogão a lenha, a pia (nas comunidades que são abastecidas com água encanada), a mesa no centro do cômodo, em cima da qual fica a bandeja com os copos e a garrafa de café, as cadeiras e bancos encostadas nas paredes.

Em um canto, na quina de duas paredes, sobre um suporte de madeira ou pedra, fica o filtro de barro ou a botija com água para beber.

Encostada em uma das paredes da cozinha fica a prateleira, móvel que é utilizado para guardar pratos, panelas, talheres e, na parte de cima, latas com arroz, açúcar, café, gordura, farinha e doces.

Anexa à cozinha fica a despensa, cômodo que serve para guardar, em grandes quantidades, os mantimentos que serão consumidos pela família, como sacos de feijão, arroz, açúcar, farinha. Mas também serve para guardar outros artefatos, como materiais de limpeza e latas de assar quitandas. Na despensa costuma haver sempre um cacho de bananas maduras que os membros da família comem ao longo do dia, no intervalo entre as principais refeições.

9.4 - O papel da mulher

“As coisas diminuiu demais. As pessoas libertou.” D. Maria.

A despeito do fato de a mulher ter exercido historicamente um importante papel na vida social, na realização das atividades produtivas, lúdicas e religiosas da família, a sociedade paternalista sempre conferiu socialmente ao homem um lugar de destaque, em detrimento da mulher, à qual foi reservado o papel de mantenedora da reprodução física da família, através da maternidade, da alimentação e da manutenção do lar, executando tarefas como a arrumação da casa e preparação da roupa do marido e dos filhos, e a procriação e socialização dos filhos. Entre as inúmeras atividades desenvolvidas pela família, é aquela que fica sob responsabilidade do homem que identifica social e cognitivamente o grupo familiar: “agricultores”, ainda que muitas vezes não seja esta a atividade principal da família ou que ela seja fortemente complementada por outros ofícios.

O espaço feminino é aqui tratado, naquele sentido usado por Woortmann (1992), como um espaço construído na medida em que envolve a interação entre natureza e grupos sociais, com um *significado atribuído, conectivamente apreendido e socialmente representado*.

Importantes mudanças sociais que vêm ocorrendo na estrutura hierárquica da família são percebidas no que se refere à “libertação” feminina na região estudada. Uma delas se reflete na importância adquirida pelo ambiente mais feminino da casa: a cozinha. Nos últimos dez anos,⁷⁸ a cozinha vem tomando o lugar do ambiente masculino, a sala, como ambiente social da casa. No período anterior a essa mudança, as visitas formais eram sempre recebidas na sala, pelo marido. As mães de família da região do Alto do Jequitinhonha relatam que a mulher ia à sala somente para oferecer um café à visita, e quando o visitante se tratasse de um desconhecido, era o marido que vinha à cozinha buscar o café. Quando chegava uma visita (homem) e o marido não estava presente, a mulher recebia a visita na sala: se fosse alguém conhecido, a mulher ficava ali, *fazendo sala*, até que o marido chegasse; se fosse um desconhecido, a mulher o despachava do terreiro da frente, sem ao menos o desconhecido entrar em casa, e pedia que voltasse em outro momento, quando era certo que o marido estaria. Somente as mulheres da vizinhança ou parentes se dirigiam à cozinha para conversar com a dona da casa, enquanto esta preparava o café e as quitandas para levar à sala. Após servir o marido e a visita, a mulher retornava à cozinha e aos seus afazeres.⁷⁹

“As coisas mudou demais. As pessoas libertou. As mulheres viviam muito acanhadas; a mulher não tinha liberdade para sair. O homem mandava da porta do corredor para fora e a mulher da porta do corredor para dentro. Mulher não fazia feira, era tudo o marido. Hoje, não: mulher sobe em caminhão, faz negócio... Libertou, né?! Ai pra trás eles

⁷⁸ Ou um pouco mais de dez anos. As mulheres não informam um tempo preciso, mas se referem a um passado não muito distante.

⁷⁹ Sobre trabalho feminino no Alto Jequitinhonha, ver Eigenheer (1982).

não aceitavam, não. Esse negócio... tá com pouco tempo que mudou esse negócio. Tá com uns 10 ou 15 - anos que elas começou a fazer o destino delas” D. Maria.

É notável que o período referente a essa mudança coincida com a organização política através de entidades de atuação local, como os sindicatos de trabalhadores rurais e as igrejas, que têm dado ressonância à luta pelos direitos femininos no campo, como a aposentadoria rural feminina, salário maternidade, entre outros importantes direitos adquiridos. A organização das mulheres em torno dos seus direitos e a sua conseqüente aquisição tem lançado luzes ao trabalho feminino, valorizando sua posição na família e na sociedade.

Com isto, o espaço feminino vai se prolongando dentro e para além do ambiente doméstico, alcançando instâncias públicas de interação com a comunidade, como a feira, onde uma parte considerável dos pontos de venda é atendida por mulheres e muitos dos produtos transformados provêm do trabalho delas. Na feira de Turmalina, cerca de 65% a 70% das bancas são atendidas por mulheres. Dessa forma, as lutas e conquistas dos direitos femininos têm proporcionado à mulher agricultora do Alto Jequitinhonha *“um outro lugar no interior da unidade doméstica e na comunidade”*,⁸⁰ que se reflete na maior valorização de seu trabalho.

⁸⁰ Angulo (2002, p. 71).

10 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

A capacidade criativa das famílias e comunidades rurais da região do Alto Jequitinhonha faz com que a economia familiar se baseie em diferentes atividades ao longo do ano. Durante o verão, as famílias dirigem seus esforços produtivos para a lavoura, e retiram dela grande parte do seu sustento. Nos meses de seca, que são a maioria, as famílias ocupam-se nas atividades de processamento de produtos agrícolas, na migração, no trabalho acessório e no artesanato, entre outros. O desenvolvimento combinado dessas atividades, lavoura, processamento, artesanato, etc., possibilita a essa população a autonomia alimentar, através da lavoura, e a obtenção de renda monetária para suprir necessidades que a lavoura de subsistência não permite.

Existe na região uma ampla produção da agricultura familiar, considerando-se as proporções, de rapadura, farinha de mandioca, farinha de milho, açúcar mascavo, cachaça, melado, entre outros produtos. As casas de farinha comunitárias são utilizadas quase em tempo integral pelas famílias, que vendem seus produtos nos mercados da região. Ocorre uma especialização das comunidades em determinado produto, passando a ser referência para aqueles que buscam melhor qualidade para compra do produto.

A capacidade produtiva das famílias é maior ou menor de acordo com a faixa etária dos membros da família (pais e filhos) na produção da indústria doméstica rural e para a produção agrícola como um todo.⁸¹ Pais com filhos pequenos, ou pais idosos que não têm filhos em casa, costumam produzir menos, mas relatam que já beneficiaram muito quando os filhos eram adolescentes. Famílias em que os pais têm idade por volta de quarenta anos e cujos filhos já

⁸¹ Chayanov (1974).

são adolescentes ou jovens costumam ter uma produção maior, pois contam com fatura de força de trabalho, o que possibilita também a expansão das terras.

Os arranjos feitos com a força de trabalho são bastante particulares e variam muito de uma família para outra, de acordo com a disponibilidade de pessoas para o trabalho. Há famílias, por exemplo, em que há mais mulheres do que homens e o trabalho de buscar a cana no canavial é realizado por elas, mãe e filhas. Mas estas são exceções à regra; a regra é que os homens realizem trabalhos como cortar a cana, trazê-la do canavial até o engenho, moer a cana, bater o melado na masseira, e que o trabalho doméstico seja de responsabilidade feminina, mas as mulheres também são responsáveis por mexer o tacho na fabricação de rapadura, fazer as farinhas, cuidar da horta. O contrário também ocorre: em famílias em que há muito mais homens que mulheres, rapazes realizam atividades consideradas femininas, como a preparação de quitandas, mas ao mesmo tempo os pais e as filhas ficam quase dispensadas do trabalho na lavoura quando há muitos rapazes que o façam de forma suficiente.

De uma forma geral, as mulheres ainda são as responsáveis pelas atividades que estão ligadas ao consumo direto da família, como a produção de farinhas, comida, quitandas, queijo, requeijão, horta, além da preparação da comida diariamente, enquanto os homens são nominalmente os responsáveis pela realização das atividades que garantem o sustento básico alimentar (lavoura de mantimentos) e conferem renda monetária à família, como a produção de cachaça, rapadura, farinha e hortaliças para comercialização.

As famílias rurais do Alto Jequitinhonha têm uma visão bastante positiva sobre a vida na roça, ao contrário do que pensam sobre a vida na cidade, o que deve fazer com que a sociedade urbana repense o olhar piedoso que lhes é lançado e que as autoridades públicas revejam as políticas que têm sido dirigidas àquela população.

O sentimento de solidariedade e a ajuda mútua entre os vizinhos e compadres supre grande parte das necessidades materiais pelas quais possam eventualmente passar, conferindo valor às relações comunitárias que eles julgam não serem encontradas na cidade. E ao se referirem à cidade, não excluem as pequenas cidades de cinco ou dez mil habitantes, como costumam ser os centros urbanos dos seus municípios. Durante a realização da pesquisa, foi possível presenciar o momento crítico em que uma família, considerada *fraca*, de uma comunidade rural, estava se mudando para o centro urbano do município, o que gerou grande preocupação junto aos vizinhos sobre seu futuro na cidade.⁸² Eles repetiam constantemente: - *“Aqui tem sempre um vizinho para acudir, e na cidade, como é que vai ser? Lá não dá pra plantar sequer uma horta, nem criar galinha ou porco. Lá é tudo comprado, tudo na base do dinheiro.”* ⁸⁾

A preocupação da comunidade era agravada pela onda de desemprego que atinge o país como um todo, e a família em questão tinha sua economia baseada na agricultura e no comércio de frutas, hortaliças, doces, rapadura e frangos. Com o impedimento de plantar na cidade, as atividades que a família desenvolvia se tornariam impossíveis.

“Hoje não tem pobre. Pobre tem é na cidade, onde quem não tem emprego na cidade é que é pobre. Na roça não” Dona S.

“Hoje (na cidade) o conforto tá muito, mas a violência tá mais” Dona M.

⁸² A mudança foi ocasionada pelo desentendimento com vizinhos recém-chegados de outro lugar, cujo chefe de família estava faltando ao respeito com a mãe da família que estava se mudando. O marido desta, doente, estava aborrecido com a situação, e para evitar uma tragédia, o casal resolveu se mudar para a cidade com os filhos.

E a respeito das alternativas produtivas encontradas na roça, declaram:

“Aqui eu planto horta, mas se acaso eu precisar de uma verdura, eu posso ir na horta de qualquer vizinho e pegar. No comércio (centro urbano) não é assim: cada um tem que comprar o seu” Dona S.

“A vida na roça é muito digna. Se tá apertado com alguma dívida, sempre aparece alguma coisa para vender e salvar a gente. Pobre do povo que vive na cidade!” Dona Z.

A respeito dos programas de desenvolvimento agrário implementados no Brasil, e em especial o PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, cujas diretrizes foram importadas das experiências européias e que, em muitos pontos, não se adequam à realidade brasileira, Carneiro (1997) entende que a própria metodologia utilizada para definir o agricultor a ser beneficiado pelo PRONAF é excludente, uma vez que não contempla as famílias agricultoras pluriativas.

Entende-se aqui que políticas públicas voltadas para a agricultura familiar do tipo tradicional devem contemplar todos os aspectos da sua vida social e cultural, e não somente os econômicos. O desenvolvimento de políticas efetivamente inclusivas passa pela valorização da cultura e saberes locais, pautadas nas experiências familiares e comunitárias, considerando a vocação e a aptidão dos atores envolvidos no processo. O incentivo à criação e ao desenvolvimento de atividades apoiadas pelas entidades da sociedade civil organizada se apresenta como uma forma de promover oportunidades para que a

opinião desses atores seja ouvida e considerada no desenvolvimento das políticas locais.

No caso específico do Alto Jequitinhonha, é imperativa a implementação de políticas de apoio ao beneficiamento de produtos agrícolas que estejam atentas à necessidade de melhoria de qualidade dos produtos, com o desenvolvimento de cursos que nivelem conhecimentos a respeito do processo de beneficiamento, principalmente da cachaça, cujos produtores se encontram em diferentes patamares de conhecimento e aplicação das normas de entidades de vigilância sanitária. Este produto, especialmente, apresenta uma enorme variação das técnicas entre os produtores, o que, de antemão, não seria fator negativo não fossem as dificuldades de comercialização enfrentadas por grande parte dos produtores.

As condições higiênicas deficitárias encontradas nas casas de farinha comunitárias devem servir como alerta para as entidades de vigilância sanitária. As ações práticas desencadeadas a partir de então não devem ser repressivas ou punitivas, mas de construção de um novo padrão sanitário que venha a garantir condições de trabalho e um consumo seguro dos produtos, comercializados ou não.

A abrangência de aspectos particulares e não generalizados deve ser considerada para que as ações sejam de fato válidas para a realidade local. A busca da participação coletiva abre caminho à emergência de políticas efetivamente eficazes e legítimas. A experiência de entidades como o CAV, que atua há quase dez anos na região, buscando a concretização dos anseios e necessidades da população de forma sustentável e ecológica, mostra que o objetivo proposto é passível de ser alcançado, quando se une a vontade popular com a vontade política.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. 1992. 275 p. Tese (Doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP.

ALENCAR, E.; GOMES, M. A. O. **Metodologia de pesquisa social e diagnóstico participativo**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1998. 212 p.

ALVES, R. **Navegando**. Campinas: Papirus, 2000. 111 p.

ANGULO, J. L. G. **Mercado local, produção familiar e desenvolvimento: estudo de caso da feira de Turmalina, Vale do Jequitinhonha, MG**. 2002. 138 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG.

BOGDAN, R. C.; BIKLEN, S. K. **Investigação qualitativa em educação**. Uma introdução à teoria e aos métodos. Porto: Porto Editora, 1994. 335 p.

BOSERUP, E. **Evolução agrária e pressão demográfica**. Tradução de Oriowaldo Queda e João Carlos Duarte. São Paulo: Hucitec/Polis, 1987. 141 p.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**. Rio de Janeiro: Graal, 1981. 180 p.

BRUSCHINI, C. Uma abordagem sociológica da família. **Revista Brasileira de Estudos de População**, São Paulo, v. 6, p. 1-23, jan./ jun. 1989.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1975. 284 p.

CARNEIRO, M. J. **Ruralidade: novas identidades em construção**. In: *Sociologia rural: textos*. Lavras: UFLA/FAEPE, 1997. 13 p.

CASTRO, E. Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais. In: DIEGUES, A. C. (Org). **Etnoconservação: novos rumos para a conservação da natureza**. São Paulo: HUCITEC, 2000. p. 165-182.

CHAYANOV, A. V. **La organización de la unidad económica campesina**. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión SAIC, 1974. 341 p.

- COLCHESTER, M. Resgatando a natureza: comunidades tradicionais e áreas protegidas. In: DIEGUES, A. C. (Org). **Etnoconservação: novos rumos para a conservação da natureza**. São Paulo: HUCITEC, 2000. p. 225-256.
- CUNHA, M. C. da; ALMEIDA, M. B. (Org.). **Enciclopédia da floresta: O Alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações**. Introdução. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p. 11-30.
- DIEGUES, A. C. **Povos e mares: leituras em sócio-anthropologia marítima**. São Paulo: NUPAUB - USP, 1995. p. 209-240.
- DIEGUES, A. C. (Org). **Etnoconservação: novos rumos para a conservação da natureza**. São Paulo: HUCITEC, 2000. 289 p.
- DIEGUES, A. C.; ARRUDA, R. S. V. (Org). **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001. 176 p.
- EIGENHEER, S. C. F. A pequena produção e o trabalho feminino numa área do Alto Jequitinhonha. In: FUNDAÇÃO CARLOS CHAGAS. **Trabalhadoras do Brasil**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1982. p. 135-162.
- FEATHERSTONE, M. Localismo, globalismo e identidade cultural. **Revista Sociedade e Estado**, v. 11, n. 1, p. 9-42, jan./jun. 1996.
- FERNANDES FILHO, J. F.; CAMPOS, F. R. **A indústria rural no Brasil: uma contribuição para o debate sobre desenvolvimento**. [S.n.t.]. 19 p.
- FORMAN, S. **Camponeses: sua participação no Brasil**. Tradução de Maria Isabel Erthal Abdenur. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. p. 129-158.
- FREIRE, A. G. **Águas do Jequitinhonha: a gestão coletiva dos recursos hídricos pelos agricultores de Turmalina – Alto Jequitinhonha/MG**. Dissertação de Mestrado. Lavras: UFLA, 2001. 115 p.
- FREIRE, C. **O Engenho**. 2002. Disponível em: <www.onhas.com.br/cfreire/oengenho.htm>. Acesso em: nov. 2002.
- GALIZONI, F. M. Trabalho, herança e migração no Alto Jequitinhonha. In: CONGRESSO DA IFES DE MINAS GERAIS, 1999, Viçosa. **Anais...** Viçosa: UFV, 1999. p. 424-443.

GALIZONI, F. M. A terra construída: família, trabalho, ambiente e migrações no Alto Jequitinhonha, Minas Gerais. Dissertação de Mestrado. 2000. 92 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual Paulista, São Paulo, SP.

GARCIA JR. A. R. Terra de trabalho: trabalho familiar de pequenos produtores. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. 236 p.

GÓMEZ-POMPA, A.; KAUS, A. Domesticando o mito da natureza selvagem. In: **DIEGUES, A. C. (Org.). Etnoconservação: novos rumos para a conservação da natureza.** São Paulo: HUCITEC, 2000. p. 125-147.

GOZA, F. W.; RIOS-NETO, E. L. O contraste de experiências migratórias em quatro municípios do Vale do Jequitinhonha. In: **ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS POPULACIONAIS, 6., 1988, Olinda, PE. Anais...** Olinda, 1988. p. 503-536.

GRAZIANO DA SILVA, J. F. O novo rural brasileiro. **Revista Nova Economia**, Belo Horizonte, v. 7, n. 1, p. 43-81, 1996.

HEREDIA, B. M. A. A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores no nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1979. 164 p.

IBGE. Censo 2002. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: nov. 2002

KAUTSKY, K. A questão agrária. Rio de Janeiro: Gráfica Editora Laemmert, 1980. 325 p.

LAKATOS, E. M. Sociologia Geral. São Paulo: Atlas, 1991. 334 p.

LAMARCHE, H. A agricultura familiar: comparação internacional. Tradução: Ângela Maria Naoko Tijiwa. Campinas: UNICAMP, 1993. 336 p.

LÉVI-STRAUSS, C. A família. Campinas: UNICAMP, [s.d.]. 27 p. Mimeografado.

MARTINE, G. Estado, economia e mobilidade geográfica: retrospectiva e perspectivas para o fim do século. **Revista Brasileira de Estudos Populacionais**, Campinas, p. 41-60, jan./jul. 1994.

MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. Tradução de Mauro W. B. de Almeida. São Paulo: EPU, 1974. p. 37-49.

MOURA, M. M. **Os herdeiros da terra**. São Paulo: HUCITEC, 1978. 100 p.

POSEY, D. A. Manejo da floresta secundária, capoeiras, campos e cerrados (KAYAPÓ). In: RIBEIRO, D. (Org). **Suma etnológica brasileira**. Petrópolis: Vozes, 1986. p. 174-185.

PUTNAM, R. **Comunidade e democracia: a experiência da Itália moderna**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1996. 116 p.

RIBEIRO, A. E. M. O capital mágico. In: **Fazenda Pica-Pau, Miradouro, Minas Gerais: estudo sobre a comunidade, o trabalho familiar e o patrimônio de camponeses**. Mimeografado, 1993a. p. 87-105.

RIBEIRO, A. E. M. As invenções de migrantes. **Travessia. Publicações do CEM**, ano 6, n. 17, p. 27-30, set./dez. 1993b.

RIBEIRO, E. M. (Org) **Lembranças da terra: histórias do Mucuri e Jequitinhonha**. Contagem: CEDEFES, 1996. 235 p.

RIBEIRO, A. E. M. **Versão preliminar do relatório da pesquisa: produção agrícola, extrativismo, processamento e canais de comercialização para a agricultura familiar do Alto Jequitinhonha, Minas Gerais**. Lavras, UFLA/CNPq, 2002. 18 p.

RIBEIRO, A. E. M.; GALIZONI, F. M. Sistemas agrários, recursos naturais e migração no Alto Jequitinhonha, Minas Gerais. In: TORRES, H.; COSTA, H. **População e meio ambiente: debates e desafios**. São Paulo: SENAC, 2000. p. 163-187.

RIBEIRO, A. E. M.; DANIEL, L.; PISA, E. C. As transformações do trabalho rural em Minas Gerais nos anos 1990. In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO TRABALHO, 6., 1999, Belo Horizonte. **Anais...** Belo Horizonte: ABET, 1999. 18 p.

SCHULTZ, T. W. **A transformação da agricultura tradicional**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1965. p. 47-77.

WEBER, M. **Economia e sociedade: fundamentos da Sociologia compreensiva**. 3. ed. Brasília: Editora UnB, 1994. 422 p.

WILKINSON, J. Cadeias produtivas para a agricultura familiar. **Revista Organizações Rurais e Agroindustriais**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 70-89, jan./jun. 1999.

WOORTMANN, E. **O ambiente e a mulher**: o caso do litoral do Rio Grande do Norte, Brasil. In: *Latin American Studies*, 1992. p. 32-53.

WOORTMANN, K. Migração, família e campesinato. **Revista Brasileira de Estudos de População**, São Paulo, v. 7, n. 1, p. 35-53, jan./jun. 1993.

ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DE MINAS GERAIS. Disponível em:
<<http://www.cidades.mg.gov.br/cidades/owa/menuradm>>. Acesso em: 31 jan. 2003.

ANEXOS

ANEXO A	Página
Relação de comunidades e agricultoras e agricultores entrevistados	123
ANEXO B	
Mapas	
Mapa 1B – Região do Vale do Jequitinhonha	125
Mapa 2B - Região do Alto Jequitinhonha	125
Mapa 3B - Localização do município de Leme do Prado em relação ao estado	126
Mapa 4B - Localização do município de Turmalina em relação ao estado	126
Mapa 5B - Localização do município de Veredinha em relação ao estado	127
ANEXO C	
Tabela 1C- População residente, por sexo e situação do domicílio, segundo os municípios	128
ANEXO D	
Foto 1D – Feira de Turmalina	129
Foto 2D – Família próxima a sua horta	130
Foto 3D – Produção de farinhas em casa de farinha comunitária	131
ANEXO E	
Roteiro de entrevista realizada na primeira etapa da pesquisa	132

ANEXO F

Roteiro para pesquisa da feira / Extrativismo e Indústria Rural	135
---	-----

ANEXO G

Receitas da culinária local

1G – Brevidade	136
2G - Broinha	137
3G - Biscoito de goma escaldado.....	137
4G - Biscoito de fubá com goma	138
5G - Bolo cabo-de-machado (bolo de cabeceira, bolo enrolado na folha)	139
6G - Bolo batido	139
7G- Pão-de-ló	140

ANEXO A

Relação de comunidades e agricultores e agricultoras entrevistados

Comunidade Gameleira

Valdemar Alves da Rocha e Maria José Cordeiro Rocha, 7 filhos de 6 a 24 anos

Comunidade Gentio

Etelvino Cordeiro de Azevedo e Divina Alves de Azevedo, 4 filhos de 0 a 12 anos

Comunidade Imburana

Zuza e Maria Madalena, 6 filhos de 15 a 25 anos

Comunidade Macaúba

Maria Firmino, 2 filhos adultos

Maria José, 10 filhos

João Francisco e Luzia, 6 filhos de 6 a 16 anos

Adão e Rosana, 5 filhos de 2 a 8 anos

Comunidade Macedo

Ana Lopes dos Reis e Amintas Ferreira dos Santos, 8 filhos de 3 a 19 anos

Antônia dos Santos e Etelvino dos Santos, 3 filhos

Terezinha Martins Neto e Antônio dos Santos Neto, 7 filhos de 8 a 24 anos

Comunidade Mandassaia

Ailton Lourdes Barroso e Neide, 6 filhos de 3 a 20 anos

Adair Lourdes Barroso e Rosangela

Comunidade Mato Grande

Vicente dos Santos, 4 filhos de 19 a 25 anos

Comunidade Monte Alegre

Santa Piera dos Santos e João Nunes dos Santos, 8 filhos de 8 a 22 anos

Comunidade Morro Redondo

Donizete e Cícera, 2 filhas de 12 e 16 anos

Comunidade São Miguel

João Luiz Ferreira de Macedo e Maria Luiza da Costa Maciel, 8 filhos de 8 a 26 anos

José Francisco Alecrim e Maria Gomes Alecrim, 6 filhos

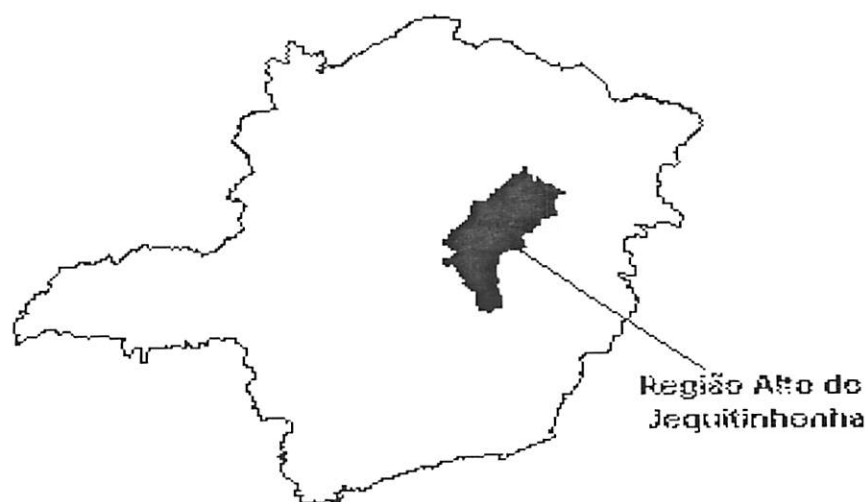
ANEXO B

Mapas

1B - Mapa da região do Vale do Jequitinhonha



2B - Mapa da região do Alto Jequitinhonha



3B - Mapa de localização do município de Leme do Prado em relação ao estado



4B - Mapa de localização do município de Turmalina em relação ao estado



5B - Mapa de localização do município de Veredinha em relação ao estado



Fonte: <http://www.cidades.mg.gov.br/cidades/owa/menuradm> visitado em 31/01/03.

ANEXO C

Tabela - População residente, por sexo e situação do domicílio, segundo os municípios

Municípios	População residente, sexo e situação do domicílio								
	Homens	%Homens	Mulheres	%Mulheres	Urbana	%Urbana	Rural	% Rural	Total
Leme do Prado	2.420	51%	2.316	49%	1.541	32,5%	3.195	67,5%	4.736
Turmalina	8.037	51,3%	7.618	48,7%	10.158	64,9%	5.497	35,1%	15.655
Veredinha	2.701	51,4%	2.556	48,6%	3.120	59,3%	2.137	40,7%	5.257
Minas Gerais	8.851.587	49,5%	9.039.907	50,5%	14.671.828	82%	3.219.666	18%	17.891.494

Fonte: Censo Demográfico 2000.

ANEXO D

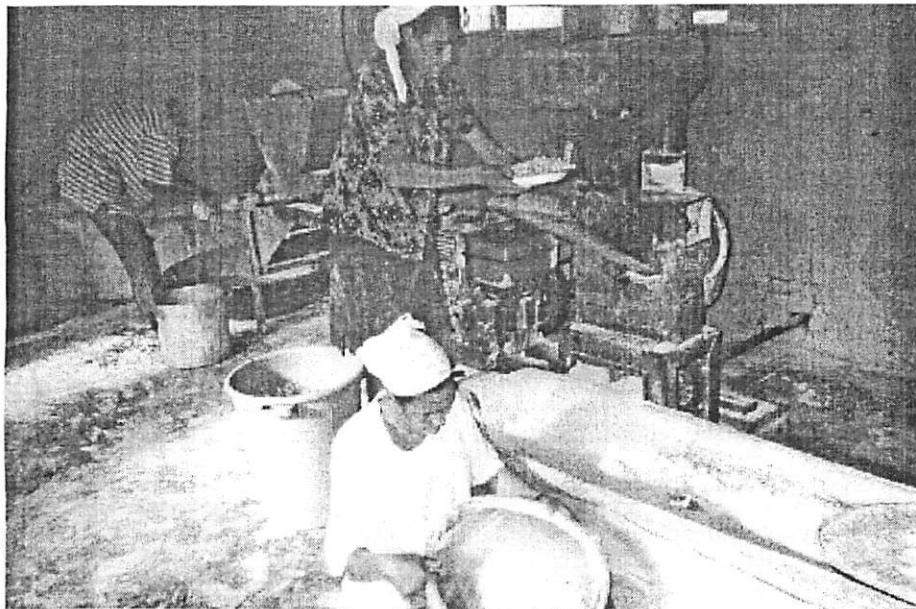
1D - Feira de Turmalina



2D – Família próxima a sua horta, cujos produtos são comercializados na feira de Turmalina.



3D – Produção de farinhas em casa de farinha comunitária



ANEXO E

Roteiro de entrevista realizada na primeira etapa da pesquisa

1- Orçamento

Objetivo: conhecer a composição do orçamento familiar rural, detalhando as atividades, as variações sazonais, os ingressos por programas compensatórios e os itens de consumo e despesa.

- Qual a composição da família?
- Quais atividades a família desenvolve para o seu sustento? (agricultura, pecuária, migração, indústria rural, extrativismo, prestação de serviços rurais, urbanas, pessoais, ofícios, carvoaria)
- Qual a contribuição de cada uma delas?
- Quais membros da família desenvolvem cada uma das atividades?
- Durante qual período do ano cada uma dessas atividades é desenvolvida?
- A família recebe algum benefício do governo: aposentadoria, bolsa-escola, renda mínima, auxílio-gás?
- Qual a contribuição deste benefício para o sustento da família?
- Qual o destino do benefício, em que ele é gasto?

2- Indústria Doméstica Rural

- Quais produtos a família beneficia?
- Quem participa do beneficiamento, membros da família ou de fora?
- Como é o processo de beneficiamento de cada produto?
- De onde vem a matéria-prima: produzida ou comprada?
- Como aprenderam a atividade?
- Qual o destino da produção: consumo e/ou comercialização?
- Onde é vendida?

- Quem vende a produção?
- Os preços variam ao longo do ano ou são fixos?
- Qual o destino da renda obtida com o beneficiamento?
- Qual a importância desta atividade para o sustento da família?
- O beneficiamento ocorre durante quais períodos do ano?
- Em qual época do ano ele é mais importante para o sustento da família?
- O beneficiamento é feito em casa ou na comunidade: engenho comunitário, casa de farinha comunitária?
- Qual a origem do equipamento, como foi adquirido?
- O produto pode ser armazenado por quanto tempo?
- Qual o papel da mulher no beneficiamento e nas atividades ligadas a ele?
- Como são definidos os padrões e controle de qualidade?
- O que o produtor chama de um “bom produto”? E o consumidor?
- O que influi na qualidade do produto?

3 - Indústria doméstica rural de origem extrativista

- Quais produtos são beneficiados?
- Quem participa do beneficiamento?
- Qual o papel da mulher no beneficiamento e nas atividades ligadas a ele?
- Qual o processo de beneficiamento de cada produto?
- Quem coleta a matéria-prima?
- Como é o acesso da família à matéria-prima? Onde é coletada?
- Existe uma técnica específica de coletar a matéria-prima?
- O beneficiamento ocorre durante quais períodos do ano?
- Qual o destino da produção: consumo ou comercialização?
- Onde é vendida a produção?
- Quem vende a produção?
- Há variação dos preços?

- Qual a contribuição desta atividade para o sustento da família?
- O produto pode ser armazenado por quanto tempo?
- Qual a origem do equipamento, como foi adquirido?
- Como são definidos os padrões e controle de qualidade?
- O que o produtor chama de um “bom produto”? E o consumidor?
- O que influi na qualidade do produto?

ANEXO G

A seguir são transcritas receitas de algumas quitandas que fazem parte da alimentação da população da região estudada.

1G - Brevidade

1 medida de rapadura rapada ou 2 kg de açúcar mascavo

2 ½ medida de goma (ou polvilho)

2 ½ dúzias de ovos

2 colheres de bicarbonato

Coloque a rapadura numa gamela, quebre os ovos e reserve a clara; a gema é colocada junto com a rapadura; e bata até que saia o cheiro dos ovos. Bata a clara até ficar em ponto de neve e coloque na gamela junto com a rapadura e as gemas. Continue batendo até misturar bem. Coloque o bicarbonato e misture. Coe a goma para ficar fina e misture com os ingredientes na gamela. A partir de então, a mistura não deve ser mais batida com força, mas deve ser misturada levemente. Unte a forma com óleo, espalhando a massa como se fosse um bolo na altura de um dedo de massa. O forno não pode estar muito quente e o rendimento é de mais de uma vasilha de 25 kg cheia.

O preparo da brevidade requer alguns cuidados. A pessoa que começa a mexer a massa deve ir até o fim do preparo, e se estiver batendo em um sentido, a pessoa não deve mudar, pois se inverter o sentido a massa *desanda*. O ponto da massa é igual ao de bolo de trigo: se ficar mole, ela demora a secar no forno, e se ficar dura, ela fica crespada e muito seca. A rapadura para fazer brevidade tem que ser tirada com o ponto forte, duro. A goma deve ser testada em outras quitandas antes de ser usada para fazer a brevidade. “*Se ficar aquele biscoito maneirinho, aí cê já pode fazer a brevidade sem cisma*”. Dona S.

2G - Broinha

1 medida de goma

1 dúzia de ovos

½ rapadura

1 colher de bicarbonato

O preparo da broinha é semelhante ao da brevidade, porém o ponto da broinha é mais duro. Coloque a rapadura numa gamela, quebre os ovos e reserve a clara; a gema é colocada junto com a rapadura, e bata até que saia o cheiro dos ovos. Bata a clara até ficar em ponto de neve e coloque na gamela junto com a rapadura e as gemas. Continue batendo até misturar bem. Coloque o bicarbonato e misture. Coe a goma para ficar fina e misture com os ingredientes na gamela, mas reserve um pouco da goma. Coloque aos poucos a mistura na beira da gamela e vá sovando a massa. Passe a mão na goma antes de enrolar os biscoitos. Pode-se fazer uma broinha, dar uma achatada e fazer uma cruz sobre ela com o cabo de uma colher. Pode-se também fazer a broinha enroladinha.

3G - Biscoito de goma escaldado

2 medidas de goma

2 litros de água fervente com sal

1 ½ dúzia de ovos

300 ml de óleo

Coloque a goma numa gamela e jogue sobre ela a água fervendo com sal e misture. Esquente 200 ml de gordura e jogue sobre a goma e mexa bastante a massa. Deixe a massa esfriar e misture o restante da gordura quente com 1 ½ litro de água fria, jogue sobre a massa e misture bem. Quebre os ovos na gamela e misture até chegar no ponto de ser espremido. Pegue um saco plástico limpo e

faça um furo pequeno no fundo, preencha-o com a massa. Em uma lata untada com óleo esprema o saco plástico para que a massa saia fazendo movimento de zigue-zague. Asse em forno pré-aquecido. Obs: o óleo deixa o biscoito mais macio do que a banha.

4G - Biscoito de fubá com goma

8 pratos de fubá

4 pratos de goma

4 colheres de bicarbonato

2 kg de açúcar mascavo

½ litro de água com sal

1 kg de banha vegetal

5 ovos

Primeiro prepare o fubá. Coloque o milho na água e deixe por oito dias, trocando a água duas vezes. Escorra a água e quebre o milho no desintegrador ou na gangorra. Peneire o farelo, triture a canjica novamente e peneire. Passe o fubá numa peneira mais fina. Espalhe o fubá sobre um pano e coloque junto duas colheres ou garfos para o fubá não ficar ardido. Deixe sob sol brando. No dia seguinte, passe o fubá novamente na peneira.

Misture o fubá e a goma na gamela. Coloque o bicarbonato, o açúcar mascavo misture, e coloque a água com sal. Misture e prove a massa. Esquente a banha vegetal até derreter e deixe esfriar novamente, e coloque aos poucos na massa, alternadamente com os ovos. Coloque a mistura no pilão e soque até ela ficar amarelinha. Se a massa ficar quebrando, acrescente mais ovos. Estenda uma folha de banana e enrole a massa em forma de argolinhas e asse.

“A socadeira (pessoa que soca com o pilão) não pode enrolar a massa, pois está com a mão quente do pilão” e estraga a massa. Dona M.

5G - Bolo cabo-de-machado (ou bolo de cabeceira ou bolo enrolado na folha)

2 medidas de fubá

450 g de manteiga

1 dúzia de ovos

Esquente água com açúcar e um pouco de sal num tacho. Quando ferver, coloque o fubá até tomar consistência de angu. Coloque 250 g de manteiga e deixe cozinhar bastante. Coloque a massa na gamela, acrescente 1 dúzia de ovos batidos e amasse. Misture reservadamente 200 g de manteiga derretida com 1 litro de água adoçada, e quando esfriar misture à massa e amasse bastante. Por último, coloque três colheres de bicarbonato dissolvidas em água. Pegue uma folha de bananeira, corte um pedaço e faça um canudo dobrando uma das pontas. Preencha o canudo com a massa e leve para assar em forno bem quente.

6G - Bolo batido

2 medidas de fubá

2 kg de açúcar mascavo

2 dúzias de ovos

2 litros de leite

2 colheres de bicarbonato

1 colher de sal

Coloque o açúcar numa gamela junto com as gemas e bata bastante até tirar o cheiro de ovo. Bata as claras em neve e misture aos outros ingredientes da gamela. Acrescente o bicarbonato, o leite e o fubá, mexendo sempre até obter a consistência de um bolo. Coloque o sal. Em forma untada, espalhe a massa até a altura da metade da forma e asse.

7G- Pão-de-ló

2 medidas de fubá torrado

2 kg de açúcar

2 dúzias de ovos

1 ½ colher de bicarbonato

Coloque o açúcar na gamela junto com as gemas e bata até perder o cheiro de ovo. Bata as claras em neve e misture na gamela. Coloque o bicarbonato, mexa e vá acrescentando o fubá aos poucos e mexendo bastante, até a mais ficar mais firme e dura que a massa de um bolo comum. Coloque para assar em forno brando.