

## **GENTE, MEIO E GRUPO: DESVELANDO O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR DE MILHO VERDE 1950-1995**

### **PEOPLE, ENVIRONMENT AND GROUP: UNVEILING THE SOCIAL FOOD SPACE OF MILHO VERDE 1950-1995**

Vítor Sousa DITZ\*

**Resumo:** O objetivo geral da investigação é compreender o sistema alimentar local. Considerando que o processo de obtenção de alimentos é bem definido em espaços distintos e delimitados pelo cotidiano do camponês lavrador tais como a lavoura, a horta, o quintal, a mata e o campo, os quais foram analisados enquanto espaços familiares de produção, de trabalho e de consumo. Utilizando recursos como a observação participante e a entrevista semiestruturada recorrente individual com os moradores, coletei informações que me permitiram elaborar um estudo etnográfico do bairro rural estudado, sobretudo, desvelar o seu espaço social alimentar no decorrer do período que se estende de 1950 a 1995. **Palavras-chave:** Bairro rural, lavrador camponês, sistema alimentar, sociabilidades, trabalho.

**Abstract:** The most general goal of the research is to understand the local food system. Considering that the process of obtaining food is well defined in different spaces and delimited by the daily life of the peasant farmer, such as the tillage, the garden, the backyard, the forest, and the field, which were analyzed as family spaces of production, work, and consumption. By using resources such as participative observation and the recurring semi-structured interviews with the residents, I collected information that allowed me to develop an ethnographic study of the rural neighborhood researched, above all, unveiling its food social space in the period between 1950 and 1995.

**Keywords:** Food system, solidarity, job rural, quarter, peasant.

#### *Espaço social alimentar: discussão teórica*

O presente artigo é resultado de parte de uma pesquisa do programa do Mestrado Acadêmico Interdisciplinar em Estudos Rurais da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. A pesquisa foi realizada em um período de dois anos, sendo seu produto uma dissertação apresentada no segundo semestre de 2018. O bairro rural estudado, Milho Verde, é um distrito do município do Serro, situado no Alto vale do Jequitinhonha, MG, que dista quarenta quilômetros da cidade de Diamantina, antigo Arraial do Tijuco.

Desde o período colonial, a partir do início do século XVIII, seu contexto histórico de ocupação e evolução econômica se assemelha ao dessa cidade assim como de todo o seu entorno rural. Durante algumas décadas no século XVIII a região viveu um grande desenvolvimento econômico em função da exploração diamantífera. Após essa fase, há cerca de dois séculos, a

---

\* Mestre – Programa de Mestrado Acadêmico Interdisciplinar em Estudos Rurais – PPGER – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri-UFVJM. Professor de Geografia na rede estadual de ensino de Minas Gerais. E-mail: vitorditz@hotmail.com

produção desse minério decresceu consideravelmente, levando a mesma a uma condição de desenvolvimento lento e inexpressiva integração a economia nacional, assumindo uma condição de zona produtora periférica.

A alimentação em toda a sociedade detém uma grande importância no cotidiano do ser humano em diversos contextos distintos, desde a escolha, a aquisição, o preparo e mesmo a ingestão do alimento marcam momentos e ritmos no seu cotidiano. Independentemente de estar localizado no espaço urbano ou rural, essas ações ocupam uma porção considerável na vida do indivíduo. Ao analisar os aspectos que envolvem a alimentação a partir de uma perspectiva da obtenção e da produção do alimento, em um bairro rural formado por famílias de lavradores que sobrevivem da pequena produção de excedente, essa dinâmica em função da subsistência adquire maior relevância, sobretudo ao analisarmos essa realidade no passado.

Nesse bairro rural compostos por famílias de pequenos lavradores camponeses, em que a produção e o acesso aos gêneros de subsistência ocorriam, e ainda ocorrem, baseado na força humana do próprio grupo familiar, com o emprego de técnicas e ferramentas tradicionais, o acesso a subsistência criou formas de organização e interação social que garantiam ao grupo a sua sobrevivência. A essa realidade mencionada, acrescento a crise econômica decorrente do declínio na extração de diamantes e uma forte condição de estagnação que atinge essa região por várias décadas, promovendo assim uma maior integração entre o homem e a natureza no decorrer do processo de desenvolvimento dos seus meios e modos de vida. A condição de retração econômica e desarticulação das redes comerciais atinge as vilas, arraiais e cidades. Porém, no espaço rural esta se manifesta de maneira mais intensa, levando seus moradores a uma grande dependência em relação ao meio físico para sobreviver.

O camponês lavrador morador desse trecho da Serra do Espinhaço Meridional, que habita o entorno da nascente do rio Jequitinhonha, agregando uma condição de estagnação econômica a um meio natural pouco propício a produção de gêneros alimentícios, desenvolve uma rotina de vida “concentrada em torno dos problemas de manutenção dum equilíbrio mínimo entre o grupo social e o meio” (CANDIDO, 1979, p.47). Ao iniciar essa discussão procuro dialogar com Jean Pierre Poulain e sua concepção de “Espaço Social Alimentar”, articulando assim as diversas dimensões desse espaço na relação do ser humano com o alimento, quer seja de ordem biológica ou cultural. Para este autor a alimentação humana está submetida a dois condicionantes, ou seja, o estatuto de onívoro e as condições ecológicas do biótopo em que está inserido. Segundo Poulain o Espaço Social Alimentar

[...] corresponde à zona de liberdade dada aos “comedores” humanos por uma dupla série de condicionantes materiais. De um lado, pelas condicionantes

biológicas, relativas ao seu estatuto de onívoro, que se impõe a ele de maneira relativamente flexível, e, de outro lado, pelas condicionantes ecológicas do biótopo no qual está instalado, que se transformam em condicionantes econômicos nas sociedades industrializadas (POULAIN; PROENCA, 2003, p.251).

Nessa “zona de liberdade” entre esses condicionantes estão inseridas as diversas dimensões da alimentação, e não apenas as que se referem ao seu caráter nutricional ou biológico para a ingestão humana. Ao contrário ela nos oferece a concepção social do alimento, as influências da cultura, do processo histórico e mesmo das possibilidades que existem na natureza, e que, em conjunto, influenciam na seleção e escolhas do que é ou não alimento. Para Ana Maria Canesqui:

[...] o ato de alimentar se insere em uma ordem cultural que se expressa no sistema de classificações alimentares na seleção do que é ou não comestível, e que toda a cultura dispõe de um conjunto de categorias e de regras alimentares, de prescrições e proibições relativas ao que deve ou não ser comido (CANESQUI, 2005, p. 41).

Essa concepção muito se aproxima da primeira dimensão do Espaço Social Alimentar, que nesse caso é o “Espaço do Comestível”, inclusive o próprio Poulain nos chama a atenção para que o ser humano, independentemente de sua cultura, aproveita e consome uma fatia muito reduzida em relação às possibilidades que o meio físico nos oferece. “Enquanto em um número muito grande de substâncias: minerais, vegetais e animais, podem potencialmente ser alimentos, ele retém destas apenas um pequeno número” (POULAIN, 2003, p.251). Assim o meio natural, principalmente nos países de clima tropical, disponibiliza para o ser humano inúmeros recursos que podem ser transformados e ingeridos na forma de alimento. Contudo, além dos fatores biológicos ou mesmo da necessidade de sua adaptação, é a cultura e o meio social que definem o que é considerado ou não como comestível.

Outra dimensão do Espaço Social Alimentar que adquire importância nessa pesquisa é o Sistema Alimentar, pois o objeto desse estudo está diretamente ligado a esse conceito, uma vez que, as formas e os meios de obtenção da subsistência no bairro rural de Milho Verde são temas contemplados. Para Poulain (2003, p. 252) o Sistema Alimentar

[...] corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, da coleta até a cozinha, passando por todas as etapas da produção-transformação, permitem ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível.

Essas duas dimensões do Espaço Social Alimentar entre as seis definidas por Poulain (2003), foram priorizadas no contexto da pesquisa. A primeira por relevar o papel da cultura e

do social na escolha e na adoção de critérios que definem em relação aos recursos naturais disponíveis, aquilo que é considerado alimento. Já a segunda dimensão por abarcar toda a produção do alimento, desde a etapa de extração da natureza, as diversas outras por onde circula até tornar-se comestível e chegar até o consumidor. Contudo, em relação a essa última limitarei a análise apenas das formas de obtenção no meio natural e sua produção ou transformação artesanal. Como o foco dessa análise está pautado nas formas de produzir e obter o alimento por lavradores camponeses, a caça, a pesca, a coleta e mesmo o cultivo são as etapas do sistema alimentar que contemplo.

Assim, em uma sociedade como a brasileira, além da disponibilidade de recursos naturais temos as distintas influências do ameríndio, do branco europeu e do negro africano no processo de construção social do que é comestível. Também as influências econômicas e políticas que todo o país e mesmo a região analisada passaram, deixaram marcas em sua paisagem, nos modos e meios de vida dos seus habitantes e, sobretudo, na alimentação. É interessante ressaltar que esses últimos aspectos, assim como todos os demais não são estáticos e um breve levantamento histórico nos mostra que tanto os hábitos alimentares como os gêneros básicos da alimentação dos habitantes do bairro rural estudado passaram por transformações. Houve mudanças nas formas de preparo, nos meios de obtenção, nos itens da dieta, e nas estruturas, no número e no conteúdo das refeições. Desse modo “o gosto humano pelas substâncias não é inato, forjando-se no tempo e entre os interesses econômicos, os poderes políticos, as necessidades nutricionais e os significados culturais” (CANESQUI; GRACIA, 2005, p. 10).

Desde maneiras de produzir e se adaptar as condições ecológicas do meio natural por parte dos povos indígenas, os gêneros básicos de sua dieta, suas técnicas, passando por aspectos ligados ao gosto e preferências do europeu, como também, sob as influências dos povos negros, foram sendo construídas na cultura alimentar classificações e preferências que delimitam o espaço do comestível. Vale ressaltar, que até mesmo algumas formas de imposições oficiais, a exemplo de Regimentos como o de Dom Rodrigo de Castel-Branco (CANDIDO, 1979), que obrigava o plantio de milho, feijão e mandioca nas margens das estradas para o sertão, interferiram nesse processo.

Por se tratar de uma região que vivenciou distintos períodos ora com maior, ora com menor integração à sociedade global, e mesmo com diferentes momentos de inserção na economia regional, todas essas etapas no decorrer dos últimos trezentos anos provocaram profundas transformações entre o que era o Espaço do Comestível dos povos autóctones e o Espaço do Comestível dos seus habitantes na atualidade. Como a sociedade muda, as

influências culturais e a própria organização social também sofrem alterações, impactando assim sobre as escolhas e os critérios do que é considerado como comestível em cada período da história. Alguns alimentos antes consumidos ou valorizados ou mesmo tidos como básicos não são mais consumidos ou deixaram de ter posição de destaque na alimentação. Dessa maneira o Espaço do Comestível não pode ser compreendido como estático ou imutável.

Assim como o Espaço do Comestível, o Sistema Alimentar também sofre alterações com o passar do tempo, ao considerarmos este último como sendo as diversas etapas e maneiras por que passa o alimento desde a sua extração ou produção, até o seu consumo, em uma escala temporal de um século, é possível observar que muitas modificações ocorreram nesse processo. Sobretudo, a modernização tecnológica nos meios de produzir, transportar, armazenar e ofertar alimentos gerou grandes mudanças no sistema alimentar. Contudo, na região pesquisada, muitas características pretéritas do Sistema Alimentar tradicional ainda permanecem. Alguns gêneros alimentícios, as formas de cultivá-los ou extraí-los da natureza, as relações sociais presentes e mesmo as técnicas de manejo e ferramentas utilizadas permanecem as mesmas. Não desconsiderando aqui, que a área de estudo como qualquer outra do Brasil, também passou por modificações que são visíveis tanto na paisagem como no próprio Espaço Social Alimentar.

Ao desvelar o Sistema Alimentar local, o Espaço do Comestível também será contemplado. Já as outras dimensões do Espaço Social Alimentar serão apenas mencionadas. A análise sobre o tema da obtenção e produção dos gêneros alimentícios dialoga nesse estudo de maneira mais intensa com somente essas dimensões.

Baseado nas ideias desses autores citados acima, nesse artigo limito a minha análise ao passado da configuração do Sistema Alimentar, assim como do Espaço do Comestível local no período que se estende de 1950 a 1995. Recursos como entrevista semiestruturada recorrente com moradores, a observação participante em espaços de produção e obtenção dos gêneros alimentícios e conversas informais foram procedimentos que me auxiliaram nessa pesquisa.

Ao longo dessa pesquisa valorizei a memória alimentar das pessoas entrevistadas. Compreende-se que a memória constitui uma expressão de um pensar coletivo, assim busquei reconstituir o sistema alimentar e o espaço do comestível local. A memória alimentar não é estática, ao contrário, é dinâmica e sempre agrega do mesmo modo como elimina ou transforma conhecimentos sobre determinados gêneros alimentícios. Nessa memória estão inculcadas informações sobre esses gêneros assim como sobre os meios e os locais de obtê-los, uma vez que, fizeram parte do consumo alimentar cotidiano.

No que se refere a esse procedimento, dialogo com Woorthmann; Cavignac (2016) valorizando a memória pessoal numa perspectiva de “memória de”, em contraposição ao

recurso “memória para”. Por analisar um contexto que abrange a segunda metade do século XX, limitarei a análise à primeira, sobretudo, por essa situar-se no que foi seletivamente retido pela “memória alimentar do passado no passado”. (WOORTHMANN; CAVIGNAC, 2016, p. 144)

A concepção polissêmica de Sistema Alimentar e de Espaço Comestível foi adotada para toda a análise. Nesse bairro, Milho Verde, reside em sua maioria famílias de pequenos camponeses lavradores (principalmente no passado 1950-1995) em que, como já mencionado, a lavoura possui pequena dimensão e a produção tem como base o trabalho braçal do grupo familiar, com predomínio do emprego de técnicas “rústicas”, sendo característica desse espaço rural a pequena lavoura de subsistência.

Os quatro espaços delimitados para a análise nas unidades familiares foram: a horta, o quintal, a lavoura e o campo/mato. São espaços de sociabilidade, de trabalho individual e coletivo, de emprego de técnicas e conhecimentos, locais do expressar e empregar saberes e fazeres, que, em seu conjunto, objetivam a produção e obtenção de alimentos.

Cada espaço integra o Espaço Social Alimentar desses lavradores caipiras. Busco analisá-los de maneira integrada, como um sistema de produção, ou seja, como um lugar de “funcionamento da unidade produtiva camponesa, como um conjunto de partes funcionais articuladas, sendo elas contidas numa mesma parcela contínua ou em partes de terra não contíguas” (WOORTHMANN, 1983, p. 176).

De acordo com Carlos Rodrigues Brandão (1983, p. 67) cada um desses espaços é também local de aprendizagem dos modos e dos meios de vida da família camponesa, esse autor ressalta que “[...] cedo na vida crianças camponesas iniciam, com os pais e os irmãos mais velhos, o aprendizado dos ofícios caipiras do rancho, do terreiro, da roça e da mata”. Nesse contexto além de locais de trabalho e produção esses lugares funcionam como “escolas” da vida rural da família lavradora e neles as sociabilidades entre os membros da família, e mesmo do bairro, são fatores importantes na construção dos fazeres e saberes camponês. É necessário mencionar que muitas vezes ao longo de seu calendário agrícola o lavrador camponês e a sua família trabalham de maneira simultânea em mais de um ou mesmo em todos esses espaços.

Outra questão importante é que toda a análise se baseia na concepção de Carlos Alberto Dória sobre a formação da culinária brasileira como um processo diversificado e que deu origem a “distintas manchas culinárias descontínuas”. Assim torna-se impossível acreditar que a culinária nacional se manifesta de maneira igualitária em todo o território do país, sobretudo se analisarmos essa realidade em uma condição pretérita enquanto processo. Os três principais grupos base (índio, negro e branco europeu) que formaram o povo brasileiro não participaram

de maneira harmônica e equitativa na constituição da cozinha brasileira como prevalece no senso comum. Como afirma esse autor, sem liberdade não há criação, ou seja, “onde não há liberdade, não prospera a gastronomia” (DÓRIA, 2009, p. 8-9).

Como o processo histórico de ocupação ocorreu de maneira distinta em várias regiões do país, a própria constituição das práticas alimentares, assim como o próprio sistema alimentar de cada local dialoga com a concepção de manchas culinárias descontínuas. No caso desse artigo, o que esse autor delimita como mancha da culinária caipira aproxima-se e abrange o bairro rural analisado, uma vez que, “compreende especialmente os estados de São Paulo e Minas Gerais e franjas do Centro-Oeste, calcada no milho, no porco e no frango, além de vegetais de horta, com grande assimilação de técnicas portuguesas no preparo” (DÓRIA, 2009, p. 63).

Ao estudar o passado para analisar e identificar permanências e mudanças no espaço do comestível e no sistema alimentar do bairro, me baseio na concepção de mancha culinária caipira, integrando uma culinária diversificada em ingredientes, formas de preparo e consumo do alimento. Não tomo por base, em momento algum, nem corroboro com a ideia de uma culinária nacional única e fruto de um processo histórico harmônico e igualitário de constituição.

#### *Milho Verde: sistema alimentar, espaços de produção e obtenção do alimento*

Ao analisar o bairro rural de Milho Verde e interpretar seus espaços de produção e obtenção de alimentos podemos distinguir algumas diferenças de acordo com a condição da posse da terra e em relação à localização desses espaços no contexto territorial do bairro. Este, até a década de 1990, possuía um núcleo adensado composto por nove ruas e alguns becos interligando-as, onde residiam menos pessoas. Já o seu entorno, era formado por comunidades rurais, com moradias distantes e dispersas. Na forma de sítios ocupados pela pequena propriedade familiar de subsistência encontravam-se organizados os moradores do Baú, do Ausente, de parte da Barra da Cega e da Serra do Ouro. Todas essas localidades eram constituídas por unidades familiares com posse sobre terras devolutas ou propriedades privadas, sendo estas abandonadas, herdadas ou negociadas no final do século XIX. Geralmente essas localidades estavam situadas em lugares mais distantes do núcleo adensado e a propriedade foi sofrendo subdivisão por herança familiar.

Já no entorno imediato do núcleo adensado do bairro as melhores reservas de solos agricultáveis constituíam propriedades com maiores dimensões se comparadas ao padrão local, principalmente se considerarmos a área de solos mais férteis. Terras que, pelo menos, há três

ou quatro gerações estão na mesma família, e a maior parte pertencia a pessoas residentes nas ruas mais antigas do núcleo adensado. A proximidade das áreas de produção com a residência permitia o deslocamento diário casa-lavoura. Um outro grupo de famílias, bem mais numeroso, residia na área mais periférica do núcleo adensado. Estas não possuíam áreas de cultivo além de seus quintais e hortas, ou mesmo, a posse de pequenas glebas situadas em áreas mais distantes e com predomínio de solo arenoso e raso.

Em relação à produção e a obtenção do alimento, o primeiro grupo tinha a sua disposição todos os espaços para uso e exploração, por meio da posse, a gleba (porção de terra) onde estavam situadas a lavoura, o quintal e a horta pertenciam ao próprio grupo familiar. Já as áreas de campo e mata, essas tanto eram de posse e uso comum ou se constituíam em propriedade particular. Vale mencionar que nesse caso a dimensão da unidade era pequena e a família normalmente possuía de oito a dez membros. Já as famílias que viviam no núcleo adensado, formadas por um grupo bem menor, constituído pelos maiores proprietários, possuíam livre acesso e a posse legal sobre todos os espaços de produção do alimento. Enquanto uma maioria era dona da porção que compreende a horta e o quintal, sendo a lavoura cultivada no sistema de parceria e o campo e a mata explorados na forma de propriedade de uso comum.

Ao analisar a dieta alimentar dos moradores de Milho Verde, tanto no núcleo adensado como nas áreas mais periféricas, o milho e o feijão, no caso o angu e o feijão cozido, constituíam os itens e as preparações base da alimentação. Todos os entrevistados com faixa etária variando entre quarenta e noventa anos, que sempre residiram no bairro, assim afirmaram. No dizer da entrevistada Arlita, 93 anos, “era angu e feijão, principalmente o angu, o resto, o resto era mistura.”

Enquanto espaço de produção, a lavoura começava a ser planejada no mês de julho, no período da seca. Nessa época o camponês lavrador analisava e definia a fertilidade do solo onde havia cultivado a sua última roça. Nesse caso, se era proprietário da terra ele tinha duas opções, a primeira que era continuar o cultivo da lavoura na própria gleba já explorada. Caso percebesse que a terra estava “cansada”, ele definia uma outra área, já explorada ou não, para desmatar, deixar o mato secar, queimar, destocar e plantar. Todo trabalho era realizado nos meses de julho e agosto, aproveitando o período da seca no inverno. Quando a lavoura era de parceira, o dono da terra recolhia o gado e entregava a parcela de terra para o lavrador no mês de agosto. Assim, como nas lavouras já cultivadas em glebas de propriedade do camponês, nas lavouras de parceria também se obedecia aos mesmos procedimentos: roçar, queimar, destocar e limpar, no dizer local, “ciscar” a terra.

Terminada essa etapa, no final de setembro ou início de outubro, após as primeiras chuvas, era plantado o milho e o feijão “de pé de milho”. Na região os dois ainda são plantados juntos e enquanto na cova do milho coloca-se quatro grãos, na de feijão coloca-se apenas três. No período de limpeza do terreno para a lavoura, a mão-de-obra empregada era predominantemente masculina, sendo composta pelo pai e filhos. Porém, no período de plantio, capina, dobra (segunda capina da lavoura feita em janeiro) e colheita era comum toda a família executar essas tarefas. Nas terras de parceria eram os lavradores parceiros e seus familiares que executavam todas as tarefas de limpeza e plantio, assim como nas áreas de pequenas propriedades familiares. Contudo, nas glebas dos maiores donos da terra, além dos parceiros era comum o emprego de trabalhador remunerado ocupado nas áreas reservadas a lavouras de produção desses gêneros.

Como o milho e o feijão constituíam os principais gêneros cultivados, toda a gestão dessa lavoura e as tarefas envolvidas no processo produtivo duravam cerca de sete a oito meses, compreendendo o período que ia da limpeza da área até a colheita. Se a lavoura fosse plantada em terras de terceiros no sistema de parceria, o lavrador pagava o “arrendo” pelo uso da terra. Na área da pesquisa o arrendo correspondia à quarta parte do que foi colhido, sendo cobrado apenas sobre o milho e o feijão, o proprietário entrava com a terra e o lavrador parceiro com todo o trabalho e custo da produção. Se a terra pertencesse ao próprio camponês toda a colheita era de sua posse. Vale lembrar que a primeira realidade era comum na maioria das famílias residentes no núcleo adensado do bairro e a muitas famílias do Baú, Barra da Cega, Serra do Ouro, e mesmo de bairros rurais vizinhos que além de cultivarem no sistema de parceria, cultivavam também em suas glebas, “para interar o quintal”, foi a fala da entrevistada Gorete Carmindo, 53 anos, que melhor contextualizou o mencionado anteriormente.

A dependência do trabalho braçal, somado ao fato de que a base de cada grupo familiar era constituída pelos próprios membros da família, contribuíram para que esses lavradores se relacionassem e interagissem no trabalho para obter o alimento ou fazer alguma manutenção em espaços coletivos. Nesse caso, na lavoura, na capela, nas estradas e pinguelas, na palhada (área já utilizada para plantio no ano anterior), nas nascentes de rios ou na roça, esses lavradores executavam tarefas em conjunto, seja em benefício individual ou coletivo. No bairro rural de Milho Verde essas formas de ajuda mútua se manifestavam principalmente nos mutirões e na troca de dias de serviço. Ao entrevistar um lavrador e perguntar sobre a existência de mutirão, Adair Lúcio Correia, 62 anos, respondeu:

[...] Fazia, fazia mutirão de dezoito, dezenove, vinte homem. Lá no Limoeiro tinha a roça de Leopoldo, papai, eu, Geraldinho, Zé Fabiano, Augustinho,

Adaís, João Faria, Zé Faria e outros. Até que Zé Faria não participava do mutirão não, ele pagava trabalhado pra limpar a roça dele. Agora os outro. O dia que pegava na roça de um, por exemplo, amanhã nós vamo na roça do Geraldo Correia, chamava a turma, ia dezoito, dezenove, vinte homem, tudo na roça de papai, pegava de manhã, quando tá de tarde, está pronta, capino a roça de papai. Amanhã oh Ivo, nós vamo pra roça do fulano. Ia aquele mutirão de gente, aquela trilha de gente. Aí limpava a roça de um, limpava a roça de outro. E todo mundo ficava satisfeito porque todo mundo plantava.

No depoimento acima fica evidente as causas do mutirão: pela necessidade de um número de trabalhadores maior do que os membros da família e, principalmente, pela urgência na realização de algumas tarefas. Todos os entrevistados afirmaram que era comum a realização do mutirão na região. A capina era a época em que ocorria com mais frequência, sendo comum também na limpeza do terreno e na colheita. Tanto nas terras de parceria, quanto nas terras dos sítios dos lavradores havia mutirão, porém as áreas de cultivo nunca ultrapassavam o que se plantava com duas ou três quartas de milho (uma quarta equivale a 20kg). Em Milho Verde a urgência da primeira capina no período das chuvas era o principal fator impulsionador dos mutirões. Como o rio Jequitinhonha enchia nessa época, e não havia ponte no local, era comum quem plantasse no Limoeiro, na margem esquerda, participar dos mutirões com pessoas que plantavam na Chácara ou na Manga do Prego, situadas na margem direita do rio. Antes do rio encher, o mutirão capinava as roças do lado de lá, e quando o rio estava cheio, o mutirão capinava as roças do lado de cá. Também existia o costume de afirmar que “o galo não pode cantar na roça”. Ou seja, dia vinte e cinco de dezembro, no Natal, a roça já devia estar limpa. Coincidentemente, na região, este é o período de chuvas mais intensas no verão. Esses elementos foram identificados como os principais responsáveis por essa forma de ajuda mútua.

Outra entrevistada, Mariinha, 61 anos, relata muito bem o mencionado acima ao falar que:

[...] Mutirão tinha, tinha muito, fazia mutirão pra andar depressa, por exemplo, você está com uma roça com muito mato, pra não chegar vinte e cinco de dezembro, o galo não pode cantar na roça suja, o povo falava, então juntava dez, doze, treze pessoas pra capinar. Homem, mulher, jovens, todo mundo junto cantando e capinando. Aqui do Milho Verde escutava o povo cantando coreto nas roças.

Nesse relato fica claro que nos mutirões era comum a participação de ambos os gêneros no trabalho na lavoura, e os mais jovens participavam dessa tarefa assim como idosos. Este fato reforça a ideia de que na família do camponês todos os membros trabalhavam nas tarefas de produção dos alimentos. O interessante na fala de Mariinha é a menção da existência de cantos denominados “coretos”. Muitos dos entrevistados falaram que era comum no trabalho

da capina as pessoas trabalhareem em mutirão cantando o coreto. Esse canto é constituído por uma parte de melodia onde um cantador tira um verso inicial insultando ou indagando o outro, a pessoa que responde pega essa mesma base melódica e cria um verso sobre ela, assim vão se desafiando, um cantador pergunta e o outro responde. O coreto é cantado em conjunto, nos trabalhos em mutirão, e possui temas diversos, são insultos, brincadeiras e agradecimentos. Canta-se coreto para ralar (brincar, zombar) que a roça do outro está suja, canta-se para ir embora ou para avisar que a chuva está chegando. Na região era comum uma turma tirar um coreto em uma lavoura e a outra turma vizinha responder. Há relatos de pessoas capinando e cantando coreto no Limoeiro de um lado do rio e a outra turma respondendo na Manga do Prego, do outro lado.

Em relação ao mutirão estudado por Antônio Candido (1979) e ao conceito de mutirão que prevalece no bairro rural estudado, temos uma pequena diferença: o mutirão não era acompanhado de festa ou de comida ofertada pelo dono da lavoura. Dona Geralda Francisca, 75 anos, relata:

[...] na capina era assim, juntava o pessoal, eu plantava uma quarta e meia de milho vamo supor. Cada um ia com o seu caldeirão para eu não precisar fazer a comida para levar para eles. Cada um ia com seu caldeirão, batia a palhada, plantava. Voltava para casa, no outro dia ia para roça de outro e fazia a mesma coisa. Se juntasse dez para capinar numa roça você tinha que ir na roça de todos os dez capinar também.

A entrevistada deixa claro no seu relato que a comida era por conta de cada lavrador, e esse levava o seu almoço de casa. Talvez pelo fato da proximidade entre a lavoura e as residências, fora o baixo poder aquisitivo destas famílias, a alimentação coletiva e a festa no fim do trabalho foram abolidas. Nos depoimentos, e em outras entrevistas, ninguém mencionou mutirões acompanhados de festas e comida no final. A maior parte dos mutirões relatados aconteceu em roças no sistema de parceria, talvez esse tenha sido um dos fatores que levaram ao fim da festa e da comida ofertada pelo dono da roça. Uma vez que, parte dessa colheita era destinada ao pagamento do arrendo pelo uso da terra. Muitos lavradores que residiam no Bairro de Milho Verde, principalmente aqueles próximos ao núcleo adensado, não possuíam terras e cultivavam no sistema de parceria nas terras dos maiores proprietários. Ao conversar com as pessoas mais idosas do bairro, todos eles relataram que era comum “todo mundo” de Milho Verde plantar no sistema de parceria. Essa pode ter sido uma das estratégias adotadas pelos maiores proprietários locais após o fim da escravidão, uma vez que possuíam o recurso da terra, mas não possuíam mão-de-obra, nem capital para contratar trabalho remunerado. Além de garantir a limpeza e o manejo de suas glebas sem gastos com os trabalhadores, o proprietário

obtinha por meio do arrendo, na forma de parte do produto colhido, o lucro pelo uso anual de sua terra.

O milho e o feijão eram plantados em outubro, logo no início do mês, assim que começavam as chuvas. Plantava-se o feijão “pé de milho”, espécie que demora cinco meses para produzir, assim como o milho. Nos intervalos entre as covas desses plantava-se o feijão das águas ou feijão do chão, que produz em apenas três meses, sendo colhido em janeiro. Além desses produtos, outros como a abóbora, o quiabo, a batata doce, a batatinha, o feijão andu, o jiló, o amendoim, a abóbora d’água, também eram cultivados de maneira simultânea nessa mesma roça. Porém, sobre esses produtos o dono do terreno, caso fosse no sistema de parceria, não cobrava o arrendo sobre a colheita. Todas essas últimas espécies vegetais citadas possuem um curto ciclo de vida e produzem em poucos meses. Ainda nessa lavoura era comum cultivar o feijão da seca, plantado em fevereiro e colhido em maio e o feijão da meia água, que plantado em janeiro produzia em março.

A cana e a mandioca eram cultivadas na lavoura no caso de a posse da área cultivada pertencer ao próprio lavrador, uma vez que, nas terras cultivadas no sistema de parceria, assim que o milho e o feijão eram colhidos essas glebas eram devolvidas para os seus proprietários. Nelas soltavam o gado para pastar. Como essas duas espécies vegetais, cana e mandioca, demoram um período maior para produzir, cerca de dois anos, era comum essas serem cultivadas apenas nas terras que pertenciam ao próprio lavrador ou ao fazendeiro.

Quando a cana e a mandioca eram plantadas na lavoura, da primeira era produzida a cachaça, a rapadura, o melado, a garapa e o caldo da cana, que era consumido depois de fervido, puro ou misturado com café. Já da segunda, a mandioca, era produzida a farinha e a goma, sendo uma parte consumida pela família quando cozida, e outra parte quando crua era utilizada como alimento dado ao porco.

A cana, a mandioca, o milho e o feijão eram cultivados objetivando o consumo da família camponesa ao longo de todo o ano, garantindo assim a sua subsistência, já colhido ou *in natura*, também representavam, sobretudo, importantes formas de capitalização e estabelecimento de relações comerciais. Uma parte da colheita ou da produção de seus derivados, era comercializada. Dessa forma, o lavrador adquiria ferramentas, tecido, querosene, assim como gêneros alimentícios não produzidos por eles, tais como o sal, o macarrão, a banha, o toucinho e o arroz. Ou mesmo era o que garantia seu poder de endividamento no comércio local nos períodos de maior escassez de alimento. Realidade comum mesmo no caso do lavrador que cultivava no sistema de parceria. O entrevistado Sebastião Fabiano, 56 anos, relata:

Milho a gente colhia, colhia até sessenta carga de milho, só que pai costumava pegar emprestado uma carga de milho pra pagar duas, as vezes pegava até dez pra paga vinte, a família era grande, nove filho, muita gente pra comer, se não tinha. As vezes quando colhia o milho já estava devendo ele quase todo e não ficava com quase nada.

O relato anterior contextualiza como a lavoura, mesmo antes de colhida, permitia o acesso do lavrador ao alimento, mesmo que houvesse endividamento sobre o que seria colhido. Também uma parte desse milho era vendida, como já mencionado. O comprador era um comerciante e fazendeiro local. Os entrevistados afirmaram que era grande o volume comercializado com negociantes de Diamantina. Inclusive era comum o emprego das mulheres de todo o bairro na limpeza desse milho. Essa ocupação durava semanas e era um outro meio de acesso ao capital ou ao consumo.

No que se refere às técnicas de cultivo e ferramentas utilizadas, predominava o uso da coivara e de instrumentos rústicos como a enxada, a foice, o enxadão, o facão, o machado, entre outros. A adubação ocorria por meio da utilização de recursos do próprio meio, nas lavouras de parceria o esterco do boi, restos do mato da capina, as sobras do milho e feijão do cultivo anterior e mesmo a cinza proveniente da queima do mato da roçada eram as principais formas. Já nas propriedades menores a primeira técnica de adubação não era utilizada visto que, somente as famílias mais abastadas possuíam gado.

Na dieta dos moradores do bairro Milho Verde, o café da manhã (consumido por volta das cinco horas) também denominado “tirijum”, “desjejum” ou “tirajejum”, era composto de fubá suado (com maior frequência), batata doce, angu da sobra da janta, inhame cozido, mandioca cozida, massa de mandioca, beiju de mandioca, punhado de farinha, banana assada, caldo de cana fervido, puro ou misturado com café, e banana. Esses itens variavam e eram consumidos separados e alternados, a única coisa que se consumia cotidianamente era o caldo da cana fervido com café ou puro. Dois entrevistados se referiram a “angu casado”, consumido tanto no almoço e jantar, como no café da manhã, sendo composto por uma mistura de fubá de milho com farinha de mandioca, segundo os entrevistados este era consumido em períodos de escassez de fubá. Porém esse último item era consumido de maneira esporádica, já os primeiros citados integravam o cardápio cotidiano.

Em relação ao almoço e ao jantar, o angu acompanhado do feijão e de alguma mistura constituíam os itens da dieta cotidiana. Da lavoura para o café da manhã vinha sobretudo o milho, mas também a batata doce, e mesmo a cana e a mandioca em alguns casos. Para o almoço, o milho e o feijão, consumidos como já dito na forma de angu e cozido, respectivamente, eram cultivados na lavoura e consumidos cotidianamente. Também algumas

espécies de legumes e raízes consumidos como “mistura” eram cultivados nesse espaço. O arroz não era um gênero que integrava a dieta alimentar local sendo consumido apenas em algumas ocasiões, embora fosse comum uma ou outra família cultivá-lo. O arroz plantado na região era denominado “arroz preto”, para consumi-lo era preciso socar no pilão para tirar a casca. Porém, o tamanho da lavoura assim como a produção era exígua. Dona Luiza Marilac Araújo, 78 anos, relata que um senhor conhecido da família sempre dizia em relação ao seu pai: “Clóvis é o homem mais rico daqui ele come macarrão no almoço e arroz na janta. Não era comum o povo ter o arroz e o macarrão para comer”. A entrevistada é filha de família camponesa. Além do arroz, o macarrão também não era consumido no dia a dia, inclusive alguns entrevistados fizeram referência a esses gêneros como “comida de rico”, como bem disse dona Luiza.

No que se refere à quantidade, à escassez de alimento e mesmo à ausência de abundância de cada gênero para o consumo, era uma constante depois de colhido o milho, e mesmo o feijão, que estes teriam que garantir a alimentação do grupo familiar por um longo período, além disso, uma parte seria comercializada para adquirir outros gêneros. As famílias eram numerosas, não havia oferta suficiente de emprego remunerado e a condição de estagnação econômica da região contribuía para essa realidade. Muitos entrevistados relataram, principalmente os mais idosos, que muitas vezes só tinham para comer o angu, ou mesmo a samambaia ou o ora-pro-nóbis. Nesse angu se misturava ou se fazia para acompanhá-lo, folhas e verduras do quintal, da horta, do campo ou do mato.

Em muitas falas há informações que remetem a longos períodos de escassez como afirma Doralice Paulino, 61 anos: “as vezes a gente fazia a samambaia outra hora o “pornobis”, ou mesmo o angu, fazia na gordura do sapo”. A entrevistada esclareceu que a expressão “gordura do sapo”, quer dizer que se fazia puro, misturava com água o fubá ou o vegetal, cozido sem sal, sem gordura, sem acréscimo. Outro entrevistado, Luís Brandão, 60 anos, afirma que: “pra comer angu, isso quando ainda tinha o fubá, milho era pouco, a família grande, muitas vezes a gente tinha que apelar pro paiol do chão”. Nesse caso “paiol do chão” faz referência a mandioca, segundo ele um alimento que garantiu a sobrevivência de muitas famílias visto que, na maior parte das vezes, o milho e o feijão colhido não davam para alimentar a família até a próxima colheita.

Um outro espaço importante de produção e obtenção do alimento era o quintal, onde eram cultivadas frutas como a manga, o abacate, a laranja da terra, a laranja, o mamão, o marmelo, a goiaba, a jabuticaba, o maracujá, a banana, ou seja, espécies nativas ou não, mas que se adaptaram facilmente ao meio físico da região. Essas espécies obedecem aos ciclos das estações do ano para produzir seus frutos, sendo essa produção alternada, o que garantia o

abastecimento da família em períodos variados. As frutas eram consumidas de maneira *in natura* e algumas eram transformadas em doces, sobretudo, o marmelo e a laranja da terra. A banana era consumida madura. Quando verde era feita uma sopa ou mesmo uma massa de angu, que nos períodos de escassez era um importante complemento da dieta alimentar. Em alguns casos, quando a produção de frutas era maior do que a necessidade de consumo da família era comum a troca com os vizinhos, assim como a venda para tropeiros da região.

No quintal também eram plantados o feijão andu, o inhame, o urucum, o cará de corda, a fava, o cariru de porco, o quiabo, o chuchu e o ora-pro-nóbis, que eram importantes itens da dieta local. Doralice Paulino, 61 anos, relata: “tudo, a maioria das coisas de comer dependia do ora-pro-nóbis, porque se largar só a água ela não engrossa o caldo, o ora-pro-nóbis junta aquela baba pra aumentar”. O consumo dessa planta era comum como mistura ou mesmo para engrossar o próprio caldo do fubá ou da farinha de mandioca, do qual fazia-se o chamado angu branco. Algumas plantas medicinais e mesmo ornamentais também eram cultivadas no quintal. O café, a cana e a mandioca não podiam ser plantados muito distantes da casa, ou mesmo da engenhoca, devido ao consumo cotidiano. Como o tamanho dos quintais não era muito grande, tanto o número de espécies frutíferas plantadas, como as áreas destinadas ao plantio da cana, da mandioca e do café também eram pequenos.

Nas casas da região o quintal também constituía o espaço de criação de aves e animais de pequeno porte, o galinheiro, assim como o chiqueiro estavam aí localizados. A criação de porcos não era grande, devido às dificuldades de obtenção de alimentos para esses animais, sendo, portanto, comum cada família criar apenas um animal. Os porcos eram alimentados com a mandioca, o abacate, a abóbora, o milho, o chuchu, a banana cozida, o angu de farinha de mandioca e o inhame, a depender da época do ano. Era por meio da criação de suínos, que as famílias camponesas tinham acesso a uma porção de carne. Um costume em todo o bairro era a distribuição de pequenas partes da carne do porco e do seu toucinho entre parentes e vizinhos após o abate. Tal procedimento garantia o abastecimento alimentar de carne de porco para todo o grupo da vizinhança. No bairro pesquisado as denominações que aparecem para essa porção compartilhada da carne são: “guisado”, “presente” e “a folha”. Este gesto constitui umas das principais manifestações da reciprocidade e das relações de troca entre as famílias camponesas. Aldair Lucio, 62 anos, relata que “era um guisadinho pra cada um, tinha vez já de papai partir até dezoito guisado, já teve vez de papai repartir o porco quase inteiro, era um guisado pra um, um guisado pra outro, esse é para compadre fulano, esse é para a comadre, era assim”.

Em outros relatos aparecem situações em que as famílias criavam o porco “a meia”, ou seja, no sistema de parceria. Um dos parceiros doava o porco e o outro parceiro o criava e o

alimentava. Quando matavam o animal, esse era dividido ao meio, ficando cada parceiro com uma banda do porco. Também era comum duas famílias vizinhas comprarem o porco e criarem-no em sociedade. Quando era abatido, cada um ficava com uma parte. Quando indagados se nesse caso também havia a distribuição de pedaços da carne do porco com parentes e vizinhos, todos afirmaram que sim.

Do porco, após abatido, toda a sua carne, vísceras, miúdos e outras partes eram aproveitadas. A gordura e o toucinho eram itens muito apreciados pelos habitantes da região, constituíam produtos básicos da dieta alimentar local. Fato que fica evidente na fala de uma entrevistada, Doralice Paulino, 61 anos, “do porco aproveitava tudo, só não aproveitava a bosta e o dedão do pé, o resto: bucho, tripa, tudo era aproveitado como comida”.

A criação de galinha também era comum em todos os quintais, o número de espécies não era grande e tanto doenças, como bichos do mato eram uma ameaça constante. O consumo de ovos e da carne eram esporádicos, sendo o primeiro um item consumido com maior frequência do que o último. Há relatos de entrevistados, de que em períodos de escassez era comum o abate de franguinhos ainda bem pequenos para misturar ao angu ou ao ora-pro-nóbis, e servir de alimento para a família. Já a carne de frango era consumida em períodos específicos, tais como aniversários, visitas de parentes ou amigos ou em dias de domingo, sendo o consumo dessa carne no passado relacionado, principalmente, a essas ocasiões.

Nas tarefas executadas no quintal tanto o homem quanto a mulher participavam, e também pessoas de diversas faixas de idade, uma vez que, além de espaço de produção do alimento o quintal é também um espaço de sua transformação e armazenagem, uma vez que, nele estavam situados a cobertura de lenha, o pomar, o paiol, a casa de farinha, o galinheiro, o chiqueiro, a engenhoca, a área de lavar roupa, o quarto de ferramenta e o forno.

A respeito da dieta alimentar dos moradores do bairro Milho Verde, podemos afirmar que as “misturas” importantes consumidas junto com o angu, e mesmo com o feijão, eram o ora-pro-nóbis, o cara, o inhame, a fava, o chuchu, o umbigo da bananeira, o ovo, a carne de porco, o toucinho, a gordura, a carne de galinha e a mandioca, que eram extraídas do quintal. As frutas eram aí cultivadas, como já afirmado, por produzirem ao longo de todo o ano, e pelo fato de as espécies serem diversificadas, funcionavam como importante complemento alimentar. Desse podemos destacar os períodos de fartura da produção de manga, jabuticaba, abacate, goiaba, laranja e banana. Planta de quintal e do mato era o arbusto Fedegoso, conhecido no bairro como café fedegoso. Era comum esse ser cultivado no quintal, sua semente era torrada e dela era feito um pó semelhante ao do café, nos períodos de escassez era consumido com o caldo de cana fervido.

Como já mencionado anteriormente, a horta está situada no interior do quintal. Contudo, em função de sua importância como espaço de produção de alimentos, no contexto dessa pesquisa, ela foi analisada de maneira separada do quintal enquanto espaço produtivo. De acordo com alguns entrevistados a disponibilidade de água era um fator importante na definição da sua localização. O seu tamanho reduzido também estava diretamente ligado a essa condição. Para separá-la dos outros espaços, seus limites eram definidos com cercas de garrancho de madeiras do mato. Assim, nem aves, nem animais domésticos tinham acesso ao seu interior.

Nas casas das famílias que moravam no núcleo adensado, a horta localizava-se nos limites do próprio quintal. Em algumas localidades mais distantes, além de se situarem nesse mesmo lugar, era comum a horta ser cultivada em locais próximos ao leito dos córregos, em áreas com ambiente mais fresco, e onde era possível cavar um pequeno buraco no chão para ter acesso à água subterrânea. Desse modo, ficava mais fácil aguar, uma vez que, não existia água encanada, nem nas casas do núcleo adensado, nem nas situadas nos seus arredores, até a década 1980.

Na horta eram cultivados verduras e legumes que integravam o cardápio local com as “misturas”, que acompanhavam o angu, e o feijão, no almoço e no jantar. Era comum o consumo cotidiano do angu de milho nessas refeições, visto que, o feijão não era consumido diariamente, este hábito era mais frequente somente em períodos pós colheita. Entre as espécies plantadas estavam a couve, a serralha, o azedinho, o almeirão, o jiló, a ervilha, a cenoura branca, o alho, a cebola, o chuchu, o almeirão, a taioba, a fava, a pimenta, o repolho, o tomatinho, a vagem, a alface, a salsa, algumas ervas medicinais de menor tamanho e temperos (favaquinha, hortelã e erva doce).

Neste espaço, o trabalho era predominantemente feminino, e as vezes os mais jovens também executavam algumas tarefas. Por ser um lugar de manejo simples, menor extensão e que exigia menos esforço físico, não era comum muitas pessoas trabalharem juntas. Era hábito a troca de mudas, sementes e mesmo verduras e legumes colhidos, ações que tinham a função de abastecer o grupo de vizinhança desses gêneros.

Assim como na lavoura e no quintal, tanto em relação às espécies cultivadas como em relação aos períodos de maior trabalho e ocupação, na horta estes se alternavam no decorrer do ano, de acordo com o calendário agrícola e as estações do ano. Normalmente o número de espécies cultivadas assim como o de dias de trabalho, eram maiores no período da seca. Uma grande quantidade de vegetais tem seu período de maior produção nessa estação. A couve, a serralha, o tomatinho, o almeirão, a alface, são alguns exemplos de vegetais que abasteciam as famílias lavradoras principalmente no inverno, ou estação da seca. Algumas espécies como o

alho e a cebola produziam em maior quantidade e se destinavam tanto ao consumo do grupo familiar como ao comércio local. Estes dois itens eram, entre os cultivados na horta, os que o lavrador mais comercializava.

Quanto às técnicas e ferramentas utilizadas estas eram semelhantes às utilizadas no manejo da lavoura e do quintal. Todas eram baseadas na força braçal e em conhecimentos passados pelos mais velhos. As sementes e mudas tinham origem na própria horta e era costume a pessoa guardar sementes, ou mesmo manter mudas, de um ano para o outro. Doralice Paulino, 61 anos, relata que “na horta, da própria planta tirava a planta que você ia plantá”. A adubação era natural, feita com o resto das folhas e galhos da capina. Alguns entrevistados mencionaram que o cisco proveniente da varredura da casa e do quintal, muitas vezes era queimado e utilizava-se essa cinza para adubar o solo da horta. Quanto a produtividade, todos afirmam que o solo produzia bem mais naquela época.

O que denomino nessa pesquisa como campo e mato compreendem os espaços naturais e não domesticados. Aqueles locais formados por espaços em que a ação antrópica é mínima e não alterou a configuração ecológica da paisagem natural original. No bairro rural de Milho Verde, até a década de 1980, estes espaços abrangiam cerca de dois terços da paisagem local, sendo formados por áreas de campo rupestres, de cerrados e de matas semidecídua ou ciliar. O campo, na compreensão dos entrevistados, abrange as áreas com bioma de campo rupestre em que predomina vegetação herbácea, e compreendem as porções que alternam vegetação rasteira e arbustiva. Assim, os lugares com bioma de cerrado e cerradão, conhecidos na região como “Carrasco”, na percepção local, estão dentro da área que os moradores do bairro classificam como “campo”. Nessa análise, tanto as áreas de carrasco como as de campo rupestre serão consideradas como “campo”, sobretudo, no que se refere ao processo de obtenção da subsistência do grupo familiar.

Já as áreas identificadas pelos habitantes do lugar como “mato” agregam as áreas com mata ciliar, e as situadas nas vertentes, cabeceiras e encostas íngremes, além daquelas localizadas no divisor de água ou em vales fechados. Nesse bioma as espécies de porte arbóreo e arbustivo predominam, a densidade é maior e a biodiversidade é grande. Ambos os espaços em relação a posse da terra apresentavam relação variada, uns trechos situavam-se dentro de propriedades privadas, outras em locais de posse, porém, a maior parte era composta por terras devolutas e de uso comum, principalmente, pelo fato de não constituírem reservas de solos férteis para a agricultura.

O campo como Espaço do Comestível oferecia complemento alimentar importante na dieta do camponês lavrador do bairro pesquisado. Nesse espaço eram obtidos gêneros como

carne proveniente da caça e da pesca, e a coleta de frutos, folhas e raízes. Em condição de crise econômica que o bairro vivenciou por quase dois séculos, ocorreu uma integração considerável entre o morador local e o meio natural. A sua subsistência, assim como os seus meios e modos de vida, no decorrer desse período, estiveram intensamente interligados a natureza. Atividades como a caça, a pesca e a coleta de frutos, folhas e raízes, em função da alimentação, sempre foram muito presentes no cotidiano de seus moradores.

Das espécies vegetais existentes no campo e classificadas como comestíveis estavam o pequi, o murici, o bostinha de tatu, o araquá, o carinha de veado, a gabioba, a mangaba, o jequi, o quiabo da lapa, a croá, o gondó, o lobrolbro, o araticum do campo, o coco do mato, a marmelada, o sangue de cristo, o dom bernardo, o come calado, a couve do brejo, entre outras. Frutas, caules e folhas que eram utilizados como alimento pelos moradores da região. Essas plantas produziam o que era considerado comestível em períodos distintos, o que permitia a obtenção de alimentos variados provenientes desse espaço ao longo de todo o ano. As técnicas de extração também eram diversificadas assim como o modo de prepará-las. Muitas plantas consideradas medicinais estão nesse espaço e sua utilização como remédio, tanto para os membros da família como para os animais domésticos era constante.

No campo caçava-se aves como o nhambu, o pombão, a juriti, a codorna, a siriema, a fortuna, a rolinha e animais de pequeno porte como tatu, tiú, caxinguelo, gambá, rato do mato, coelho, preá, paca e veado. Uma entrevistada relatou que até um tamanduá eles já haviam matado enquanto caça no bairro. Para capturar as aves menores era comum o uso de arapuca, já para pegar as aves e os animais maiores era utilizado o mundel (armadilha de caça feita com madeira e pedra). Todos os entrevistados afirmaram que armar o mundel e buscar a caça depois de um período era muito comum, e que a carne proveniente desta era muito importante na alimentação das famílias. A caça com cachorro também era um hábito recorrente. Quanto ao uso de arma de fogo apenas um entrevistado a mencionou. Nas entrevistas foi constatado que a caça era constituída, principalmente, de aves e animais de pequeno porte, típicos do bioma cerrado e áreas de campo rupestre. Em relação aos animais maiores como o tatu ou a paca quando capturados, era comum a distribuição do guisado entre os vizinhos e familiares.

No campo nascem as sempre vivas e outras flores do campo. São espécies consideradas ornamentais e o seu comércio na região é antigo. O extrativismo vegetal constituiu e ainda constitui uma atividade econômica relevante para as famílias lavradoras da região. As flores são colhidas no campo no período de março a maio. Juntamente com o trabalho na lavoura, os membros das famílias simultaneamente se ocupavam no extrativismo vegetal. Assim, nesse período do ano, eles desenvolviam ambas as funções. O comércio de flores foi mencionado

como positivo pelos entrevistados, a maioria relatou que, embora o volume da produção e a quantia paga fosse pequena, o pagamento ocorria em dinheiro e esta era uma das poucas formas de acesso ao capital moeda. Isso permitia ao camponês comprar, além de alguns gêneros alimentícios, produtos manufaturados como roupas, tecido, sapato, produtos de higiene e beleza como perfume, sabonete etc. Nessa atividade assim como na lavoura eram ocupados homens e mulheres de todas as faixas etárias.

Tanto no campo como no mato estão situados os cursos de água da região, estes por sua vez ofereciam possibilidade de pesca. Era comum o consumo de peixes como o mandim, a traíra, o lambari, a matrixã, o piaú, a curimatã, o bagre e até mesmo a jia. Nesses locais acontecia também o extrativismo mineral, sobretudo, a extração de diamantes. Ocorria com maior intensidade no período de março a agosto. Na maior parte do ano essa atividade era desempenhada paralela à agricultura ou à coleta das flores, e produzia pouco em termos de volume extraído e capital. Geralmente o diamante era comercializado em troca de gêneros alimentícios com compradores/comerciantes locais. Muitas vezes o lavrador já estava endividado no comércio local e a pedra era constantemente desvalorizada pelos compradores. No caso do bairro de Milho Verde, duas pessoas monopolizavam esse negócio.

O mato era uma fonte de energia e de recursos para as famílias camponesas, uma vez que, deste espaço saíam a lenha, a madeira, as palhas e plantas medicinais. Eram coletadas também algumas frutas e folhas consumidas como alimento, além da realização da atividade de caça. Em relação a primeira, como exemplo cito a samambaia, o jatobá, o gondó, o acaba janta, o coco do mato, o cococuti, o mané gambelo, a embaúba, a samambaia-uçú, o mangarito e o mangalô. Já a caça, segundo os entrevistados, era mais farta do que no campo. Aves e animais como a juriti, o tiú, o sabiá, o caxinguelê, o tatu, a paca, o pombão, o coelho, o rato do mato, o nhambu e o jacú, eram mais fáceis de capturar nesse espaço.

Na dieta alimentar dos moradores do bairro, como é possível constatar, uma parte considerável da carne e das misturas que complementavam a sua alimentação cotidiana tinha sua origem nesse espaço. Como “mistura” a carne proveniente da caça, as folhas, frutas e raízes obtidos nas áreas de mato compunham as refeições. Principalmente, vegetais como a samambaia, o lobro-lobro, o gondó e a embaúba, que eram muito comuns, pois eram alimentos consumidos diariamente no almoço e no jantar. Alguns moradores do bairro relataram grande dependência dos vegetais extraídos no mato e no campo, e como eram importantes na alimentação, pelo fato de estarem disponível e acessível no meio natural. Como já dito, devemos pensar essa realidade em um contexto de grave estagnação econômica na região. Muitas vezes, em períodos de grande escassez esses eram os únicos meios de subsistência

disponíveis. Dois relatos retratam essa condição. Dona Zélia, 64 anos, nascida no Baú relata, “a gente não comia muito gostoso não, mais a gente comia. De primeiro era muitas vezes samambaia sem gordura, fedia cachorro molhado, por isso não gosto de samambaia até hoje. Nem de samambaia, nem de pornobis, nem de gondó.” Outra entrevistada, Creusa das Graças, 65 anos, disse que “ tinha é que dá graças a Deus quando tinha alguma coisa, muitas vezes num tinha nada pra comer, aí tinha que sair pra catar uma samambaia, pega um gondó, arma mundel, era assim, senão não tinha o que come.”

Nesse contexto, vale dialogar com Poulain (2003) em relação a uma outra dimensão do Espaço Social Alimentar que é o Espaço da Diferenciação Social. Existiu, e ainda existe, uma distinção entre a dieta alimentar das famílias mais pobres do bairro e as mais abastadas. Esta diferença restringia a fatores como maior diversidade de alimentos e sua quantidade. Na maioria das vezes, como as famílias eram grandes, a comida das refeições era sempre nova, feita cada vez que os membros da família fossem se alimentar.

Nesse contexto, podemos afirmar que a maioria da população do bairro rural Milho Verde vivia da produção de subsistência, residindo em localidades mais afastadas, ou mesmo na periferia do núcleo adensado. Um outro grupo, composto por poucas famílias, era dos proprietários das melhores terras, que vivia da lavoura de subsistência, do arrendo pago sobre suas terras no sistema de parceria, e do comércio de gêneros agrícolas, ou manufaturados. Alguns proprietários também comercializavam diamante. O cardápio das famílias menos abastadas tinha como alimento cotidiano nas refeições o angu de milho. Nos períodos de maior escassez era comum o consumo do angu casado ou do angu branco.

O consumo de feijão por essas famílias não era cotidiano, sendo maior no período após a colheita. Da caça vinha a carne de aves e animais de pequeno porte, não sendo comum o seu consumo no dia a dia. As “misturas” eram compostas, sobretudo, de folhas e legumes da horta, da lavoura, do campo e do mato. O consumo de carne de porco era esporádico e muitas vezes, as relações de troca e de reciprocidade é que garantiam o acesso a esse item. Quanto ao consumo de carne de boi, os entrevistados afirmaram que essa era uma coisa rara. Os mais carentes só comiam carne bovina quando o boi ou a vaca de fazendas vizinhas, por acidente ou descuido comia erva venenosa no mato e morria. Nessa ocasião o dono do animal autorizava o seu abate e a população local extraía a carne do animal morto. Doralice Paulino relata que, “pra comprar a carne de boi o pobre não aguentava comprar, pra comer a carne de boi, pobre comia a carne do boi ervado”.

Cerca de noventa por cento dos entrevistados disse que era comum as pessoas trabalharem e receberem em troca do dia de serviço apenas uma pequena quantidade de alguns

gêneros alimentícios. Alguns relatos confirmam essa realidade: “Era comum o povo sai de manhã pra trabalhar pra ter um punhadinho de farinha no fim da tarde” (Doralice Paulino, 61 anos). “Trabalhava de dia pra comer de noite” (Arlita, 93 anos). “Igual tá ela aí, o marido dela, que é meu sogro, e muita gente daqui, ia trabalhar pros outros com o saco debaixo do cabo da enxada. Você trabalhava de dia e de tarde você vinha trazendo um tiquinho daquele alimento que você precisava. Um pouquinho de farinha, de fubá, outra hora macarrão, feijão” (Luiz Brandao, 60 anos). A estação das águas foi identificada como o período de maior escassez, a chuva prolongada não permitia a caça, a pesca, o garimpo, e muitas vezes o produto da colheita anterior já havia acabado.

Era comum três refeições diárias na maior parte do ano. O café da manhã às cinco horas, o almoço às nove e meia ou dez horas, e o jantar entorno das quatro horas da tarde. Somente em uma parte do ano havia a merenda ao meio-dia, sendo composta por frutas, angu doce, batata doce e mandioca cozida ou só o café com caldo de cana fervido. No café da manhã só as famílias mais abastadas consumiam quitandas. A fala de Dona Geralda Francisca, 75 anos, quitandeira, retrata bem essa realidade, “não existia pão, quem fazia as quitandas aqui era Estelina, Hilda Barroso e Estela, eram as pessoas mais ricas que faziam, que podia comprar o trigo.”

No almoço e no jantar, enquanto entre as famílias mais carentes o consumo de arroz e de macarrão era esporádico, nas famílias mais abastadas esse hábito era comum. Também entre estas famílias o angu e o feijão eram consumidos cotidianamente, sendo servidos acompanhado de misturas como verduras, legumes e carne de porco ou mesmo de boi, sendo o consumo de carne de caça menor. No que se refere ao consumo de verduras e frutas, podemos afirmar que era frequente, principalmente as oriundas do quintal e da horta das famílias mais ricas, em contraposição às verduras e frutas do mato das famílias mais pobres.

O fubá de milho, consumido pelos moradores era produzido no próprio bairro. Em Milho Verde, na década de 1980, existiam cerca de 15 moinhos, ao todo. A relação entre o lavrador camponês e o dono do moinho era por meio do pagamento de “maquia”, o lavrador pagava ao proprietário um prato de milho (um prato equivale a dois quilos) para ele moer uma quarta (vinte quilos) desse grão. Esse processo não envolvia dinheiro. A maquia também existia em relação a produção de farinha de mandioca e cachaça, sendo esse último caso menos comum. O dono do mandiocal ou do canavial entrava com o produto, e a pessoa que fazia a farinha ou a cachaça, entrava com o serviço e a técnica envolvida. A produção paga como maquia era a metade do total produzido. Dessa forma, por meio da maquia ou arrendo, eram obtidos os produtos semitransformados e naturais que faziam parte da subsistência da maioria dos moradores do bairro.

### *Conclusão*

Todo o contexto mencionado anteriormente nos permite afirmar que uma parte considerável do cotidiano dos moradores do bairro Milho Verde girava entorno do processo de produção e obtenção do alimento, seja na lavoura, no campo, na horta ou no quintal. A escassez e a dificuldade em obter o alimento, sobretudo, em função da condição de estagnação econômica, e devido ao grande número de membros de cada grupo familiar, foram fatores que moldavam o cotidiano do lavrador camponês.

Estabeleceu-se assim, fortes laços de sociabilidade entre os membros do bairro no processo de produção e obtenção de alimentos. Uma relevante dependência em relação ao meio natural, promoveu entre seus moradores, uma integração que criou estratégias de sobrevivência alternando, ao longo do ano, momentos de maior trabalho e ocupação do grupo familiar em cada um desses espaços.

As marcas desse tempo pretérito estão presentes nos meios e modos de vida de parte de seus moradores, como também no uso e produção do espaço rural. Desde produtos que integram o Espaço do Comestível local até saberes e fazeres do Sistema Alimentar ainda fazem parte do seu cotidiano na atualidade. O arroz que hoje é consumido nas refeições diárias, no almoço e no jantar, passou de mistura a item base. Com o angu ocorreu o inverso, de prato principal virou mistura, diminuindo seu consumo em participação e volume nas refeições.

Nesse contexto o Espaço Social Alimentar dos moradores de Milho Verde sofreu mudanças que vão além das mencionadas. Novos gêneros, técnicas e mesmo novos hábitos alimentares surgiram, contudo, as marcas do passado ainda permanecem fundidas as modificações do mundo moderno, sobretudo na alimentação.

### **Referências:**

ARAÚJO, Luíza: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

ARAÚJO, Maria: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

BRANDÃO, C. R. *Os caipiras de São Paulo*. São Paulo: Ed Brasiliense, 1983.

BRANDÃO, Arlita. depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Ausente. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”

BRANDÃO, Luiz: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

CÂNDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1979.

CANESQUI, A. M. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. IN: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W. D. Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação. IN: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005

CARMINDO, Goretti: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

FABIANO, Sebastião: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

FRANCISCA, Geralda: depoimento [05/2018]. Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

LUCIO, Aldair: depoimento [05/2018]: Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida ao trabalho de dissertação “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural”.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. IN: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

PAULINO, Doralice: depoimento [05/2018]: Entrevistador: Vítor Dittz. Milho Verde. Entrevista concedida o trabalho de dissertação de mestrado “O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbrida, laços de solidariedade e parentesco”.

POULAIN, J. P, PROENÇA, R. P. C. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Revista de Nutrição, v.16. n.3, p.245-256, 2003.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016.

WOORTMANN, Ellen F. O sítio camponês. In: *Anuário Antropológico 81*. Brasília/Rio de Janeiro: EdUnB/Tempo Brasileiro, 1983.

Artigo recebido em 2 de setembro de 2020.  
Aceito para publicação em 23 de setembro de 2020.