

SABERES E SABORES

alimentação e saúde de comunidades
tradicionais brasileiras

*Silvia
Regina Paes*

[Orgs.]

*Ieda
Baracho dos Santos*



SABERES e SABORES:
alimentação e saúde de comunidades
tradicionais brasileiras



Sílvia Regina Paes
Ieda Baracho dos Santos
(organizadoras)



Diamantina
UFVJM
2021

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

<http://www.ufvjm.edu.br>

Laboratório de Sociologia

Apoio

Grupos: Encontros de Saberes; JEQUI Saúde Coletiva, GEPIMG; Mestrado Saúde, Sociedade e Ambiente (SaSA); PROEXC; CAPES.

Edição e Projeto gráfico

Silvia Regina Paes | silvia.paes@ufvjm.edu.br

Revisão

Ieda Baracho dos Santos

Arte da capa

Ricardo Keferaus e Ofélia Ortega Fraile

Arte final

Clebson Souza de Almeida

Elaborado com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

S115 Saberes e sabores: alimentação e saúde de comunidades tradicionais brasileiras [recurso eletrônico] / Silvia Regina Paes e Ieda Baracho dos Santos (organizadoras). – 1 ed. – Diamantina: UFVJM, 2021.
155 p.: il.

Inclui Bibliografia

ISBN: 978-65-87258-23-2

1. Alimentação. 2. Saúde. 3. Comunidades tradicionais. 4. Diamantina. 5. Saberes tradicionais. I. Paes, Silvia Regina. II. Santos, Ieda Baracho dos. III. Título. IV. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.

CDD 362.1

Ficha Catalográfica – Serviço de Bibliotecas/UFVJM
Bibliotecária Viviane Pedrosa – CRB-6/2641

Sumário

Agradecimentos.....	06
Apresentação.....	07
PRIMEIRA PARTE: Saberes e sabores das Comunidades Tradicionais	
1. Saberes e Sabores de dois distritos de Diamantina em Minas Gerais.....	10
Angela Claudio dos Santos, Silvia Regina Paes, Rosana Passos Cambraia, Marivaldo Aparecido de Carvalho, Lunna Hamábilly Teixeira, Eloízio Fernando das Neves, Ludmila de Tânia Nunes Silva Brennda Leticia Andrade Almeida Carvalho	
2. Horta Comunitária "Jovens de Capivari".....	25
Nanci Ribeiro de Jesus, Grazielle Aparecida de Jesus, Mirielly Thalia Raimunda de Jesus, Eva da conceição Jesus Ribeiro, Ricardo Ribeiro, Antonio Euclides Ferreira, Kassia Cristina, Geralda Ferreira, Valdinei Manoel de Jesus, Getúlio Ribeiro	
3. Mulheres do Baú: Mulheres da Terra.....	33
Cibele Fernandes de Jesus Vitor, Clemilde da Conceição Reis Vitor, Francisca de Fátima Cândido Costa, Maria Inês Costa, Maria Íris Costa, Vera Vicentina da Conceição Paulino	
4. Mulheres de Jacutinga. Mulheres da roça.....	39
Amada de Jesus Correia, Anízia da Cunha Correia, Leonilda Aparecida Cunha, Marina das Graças Correia Cunha, Maria de Fátima Santos, Maria do Carmo Cunha	
5. Ora-pro-nobis: Alimentação e saúde em Diamantina/MG.....	48
Silvia Regina Paes, Ludmila de Tânia Nunes, Érica Oliveira Santos, Rosana Maria Martins	
SEGUNDA PARTE: Saberes e sabores acadêmicos	
6.Saber bem	60
Iva Pires Miranda, Larissa dos Santos Malty	
7. A comida e o seu papel simbólico no meio rural: um ensaio sobre a culinária como atrativo turístico em comunidades do Alto Jequitinhonha.....	78
Luciana Teixeira Silva	
8. Prática do “uso social” do solo e simpatias na hora de plantar, conservação da semente e categorias êmicas na Comunidade Quilombola Lagoa Grande.....	86
Marivaldo Aparecido de Carvalho.	
9. Os sabores químicos dos saberes: o caso do vinho produzido em São Gonçalo do Rio das Pedras - MG.....	98
Adelza Higino, Katiane da Cunha Ribeiro, Pablo Bedmar Soria, Anielli Fabiula Gavioli Lemes	

10. Os saberes tradicionais e medicina popular das mulheres de Senador Modestino.....109

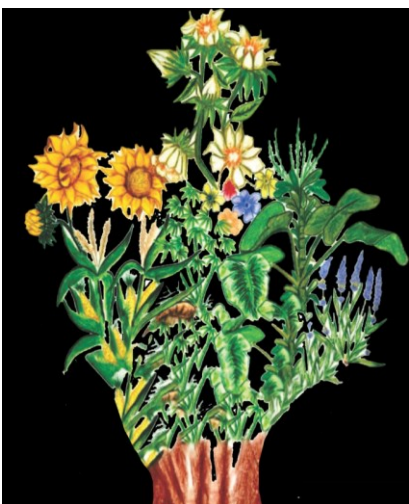
Polliane Rocha da Cruz Moraes, Alan Faber do Nascimento

11. Paisagem, Cultura e Turismo: Potencialidades naturais e atrativos turísticos culturais e gastronômicos em duas comunidades tradicionais rurais no entorno de Diamantina, Minas Gerais, Brasil.....124

Nilza da Conceição Aguiar, Andrea Cristina Thoma, Bernat Vinolas Prat, Jean Carlo Laughton Sousa, Marivaldo Aparecido de Carvalho, Ricardo de Oliveira Brasil Costa, Rosana Passos Cambraia

12. Folia e Festa: o alimento consagrado no sagrado.....138

Rosana de Cássia Pereira, Ronaldo José Pereira



Agradecimentos

Queremos agradecer a todas as comunidades que estiveram conosco, desenvolvendo projetos e participando de eventos. Agradecimento à comunidade de Guinda: Dona Maria do Guinda, Senhor Tião, Dona Geralda, Maria Eugênia, Mônica, Ângela, Zé Simião, Nilda, Regina e à Associação de Bairro Guinda e todas as crianças e jovens que muito nos ensinaram.

Agradecimento aos moradores do Distrito de Sopa, em especial, à Nicinha, Vanuza, Senhor Benedito, Senhora Mônica, Piedade, Senhor João Bento Medeiros, Margarete, ao Zé Augusto e Emanuel, à Associação do Distrito de Sopa e aos estudantes da Escola Municipal.

Agradecimento à Comunidade Quilombola de Capivari em Serro, em especial, à Nanci Ribeiro de Jesus que nos recebia em seu quintal e cozinha para desfrutarmos de uma boa refeição. À Grazielle Aparecida de Jesus, Mirielly Thalia Raimunda de Jesus, Eva da Conceição Jesus Ribeiro, Ricardo Ribeiro, Antônio Euclides Ferreira, à Kassia Cristina, Geralda Ferreira, ao Valdinei Manoel de Jesus e Getúlio Ribeiro.

Agradecimento à Comunidade Quilombola do Baú e sua Associação, especialmente, à Cibele Fernandes de Jesus Vitor, Clemilde da Conceição Reis Vitor que nos alimentou com sua comida e coragem de mulher da roça, à Francisca de Fátima Cândido Costa, Maria Inês Costa e Maria Íris Costa, Senhor Roque, Seu Jurandir, Leônidas e todas as crianças e jovens que estiveram conosco, desenvolvendo as oficinas.

À Comunidade de Jacutinga, em especial, à Dona Amada de Jesus Correia que sempre nos recebeu com muito carinho e com almoços deliciosos à beira do fogão a lenha, à Anízia da Cunha Correia, Leonilda Aparecida Cunha, Marina das Graças Correia Cunha, Maria de Fátima Santos e Maria do Carmo Cunha.

Agradecimento aos autores que colaboraram com suas reflexões e pesquisa para compor e abrilhantar este livro.

Apresentação

O presente livro foi inspirado no Projeto de Extensão “Sabor e Saber: cultura e saúde do Vale do Jequitinhonha” em Diamantina/MG, que trata da alimentação das comunidades e foi realizado em dois distritos de Diamantina: Guinda e Sopa, de 2012 a 2014 e com apoio da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) no Edital da PROEXC (Pró-Reitoria de Extensão e Cultura). O objetivo principal do projeto foi proporcionar trocas de conhecimentos entre academia e comunidades tradicionais sobre os saberes e sabores alimentares de comunidades tradicionais.

Antes mesmo do início deste projeto, um grupo de estudantes de nutrição fez um seminário com a temática alimentação no Vale do Jequitinhonha e deste trabalho resultou o projeto citado.

Dando início à viagem pelas páginas deste livro, começamos por compreender as duas palavras-chave do título do livro: saber e sabor. No "Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa"¹ de José Pedro Machado, a palavra saber vem do latim 'sapere', que significa «ter gosto; exalar um cheiro, um odor; perceber pelo sentido do gosto; fig., ter inteligência, juízo; conhecer alguma coisa, conhecer, compreender, saber". A palavra sabor², segundo o mesmo dicionário, deriva do latim 'sapore-', que quer dizer "gosto, o sabor característico de uma coisa, em sentidos próprio e figurado; no pl., coisas de bom gosto; odor, perfume; gosto, ação de provar; (...)."Saber e sabor figuram com o mesmo sentido. Elas se misturam. Para sentir o sabor é preciso saber. Este conhecimento vem da experiência vivida. O sabor precisa do saber vivenciado para ser reconhecido e enunciado. Cada sabor deriva dos saberes de cada lugar, de cada cultura.

Ao longo do desenvolvimento do projeto observamos que são vários os saberes e sabores, como mostra da diversidade, riqueza cultural e a complexidade da realidade, diferenciando assim, do projeto inicial. Complexidade entendida como várias possibilidades de compreensão da realidade em diferentes áreas de saberes que vão conectando um elemento com outros. A compreensão de um exige o puxar de outros fios para aproximar o olhar do todo. Diante da realidade complexa e diferenciada se fez necessário um olhar interdisciplinar para estabelecer um contato com outros conhecimentos que estão fora da academia, no caso da proposta do projeto, o conhecimento das comunidades rurais de Diamantina. Houve a troca de experiências entre saberes dos membros da comunidade universitária (saber científico) e comunidades rurais (saber popular). Contamos com os conhecimentos de estudantes do curso de nutrição e farmácia como voluntários e bolsistas do projeto.

¹ In Ciberdúvidas da Língua Portuguesa, <https://ciberduvidas.iscte-iul.pt/consultorio/perguntas/etimologia-das-palavras-saber-e-sabor/15864> [consultado em 21-03-2021]

² Idem.

A valorização da alimentação tradicional da comunidade e sua importância nutricional para a dieta para a saúde da população rural devem ser compreendidas dentro de um contexto mais amplo que poderá contribuir para a formação dos profissionais da saúde.

O conhecimento dos ingredientes da culinária local e a manipulação dos mesmos necessitam de um melhor entendimento no contexto cultural e social e para além das concepções da racionalidade técnica acadêmica. Despertar para um saber que inclua, além do conhecimento formal ou científico, o conhecimento das comunidades tradicionais, desde as crianças até os adultos. Os alimentos derivados da mata e os cultivados mostraram a diversidade de saberes e sabores com os quais as pessoas se deparam em seu dia a dia e com os quais se valem para se alimentarem.

O livro aqui apresentado está dividido em duas partes. Primeiro estão os escritos sobre os projetos desenvolvidos junto com as comunidades de Guinda e Sopa, do Baú, Capivari e Jacutinga. Os artigos de Capivari, Baú foram escritos para serem apresentados no seminário de agroecologia e feminismo em Recife/PE em 2019. O artigo da comunidade de Jacutinga foi escrito a partir das memórias das mulheres que lá residem, durante o desenvolvimento do projeto “Memórias contadas, cantadas e bordadas”. No decorrer do projeto ficou claro o amplo conhecimento que os participantes tinham sobre seu lugar. Guinda e Sopa foi específico sobre alimentação local e foi realizado com a associação de bairro de Guinda e na Escola Municipal de Sopa. E, por último, um texto sobre a planta *ora-pro-nobis*.

A segunda parte do livro se abre com artigos acadêmicos de professores e estudantes. O primeiro artigo é da Professora Iva Pires Miranda e Larissa Maly da Universidade Nova de Lisboa. Estas autoras apresentam a ecologia humana e as possibilidades de entender a relação humana com o ambiente natural. Os demais artigos são de docentes e mestres da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) que apresentam a culinária do local como atrativo gastronômico e turístico, os sabores de vinho e de folia e o cuidado com a terra, as sementes e solo.

PRIMEIRA PARTE

Saberes e Sabores das Comunidades Tradicionais



1. Saberes e Sabores de dois distritos de Diamantina em Minas Gerais

Angela Claudio dos Santos³

Silvia Regina Paes⁴

Rosana Passos Cambraia

Marivaldo Aparecido de Carvalho

Lunna Hamábilly Teixeira⁵

Eloízio Fernando das Neves

Ludmila de Tânia Nunes Silva

Brennda Leticia Andrade Almeida Carvalho

Introdução

O presente capítulo pretende mostrar o desenvolvimento do projeto de extensão “Sabor e Saber: cultura e saúde do Vale do Jequitinhonha” em Diamantina/MG sobre alimentação das comunidades do Guinda e Sopa, distritos de Diamantina. Projeto desenvolvido de 2012 a 2014 na Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM). O objetivo principal foi proporcionar trocas de conhecimentos entre academia e comunidades tradicionais sobre os saberes alimentares.

A metodologia participativa, com a realização das oficinas com jovens das duas comunidades citadas foi o que norteou os saberes sobre alimentação das comunidades. Foi um processo muito interessante, porque os jovens se empolgaram a ponto de sairmos pela comunidade conhecendo os quintais das casas e a mata nativa onde nasciam naturalmente alimentos que faziam parte do cardápio das famílias. Ficou claro o interesse das comunidades em demonstrar e sentir-se valorizadas pelo que produzem em suas roças e hortas. O projeto foi realizado em Guinda e Sopa, distritos de Diamantina/MG. Em Guinda, houve o interesse em realizar as oficinas com os jovens e adultos na associação de bairro. Em Sopa, o projeto foi desenvolvido na escola municipal com estudantes do ensino fundamental (da 1^a. a 4^a. Série). Como processo, a metodologia aplicada sofria constante mudança a partir da interação e diálogo entre os sujeitos envolvidos. Nesta escola havia a preocupação em estimular uma alimentação mais saudável aos estudantes para que os mesmos aprendessem a se alimentar melhor.

Diante da realidade complexa e diferenciada se fez necessário um olhar interdisciplinar para estabelecer um contato com outros saberes que estão fora da academia, no caso da proposta do projeto, o conhecimento das comunidades rurais de Diamantina e os conhecimentos do curso de nutrição pelo fato do projeto ter estudantes desta área. Houve contribuição das áreas da antropologia e sociologia. O

³ Angela Claudio dos Santos moradora de Guinda e colaboradora do projeto.

⁴ Silvia Regina Paes, Rosana Passos Cambraia e Marivaldo Aparecido de Carvalho são docentes da UFVJM.

⁵ Lunna Hamábilly Teixeira, Eloízio Fernando das Neves e Ludmila de Tânia Nunes Silva eram estudantes de nutrição e farmácia, da UFVJM, na época do desenvolvimento do projeto.

diálogo estabelecido proporcionou a troca de experiências entre saberes dos membros da comunidade universitária (saber científico) e das comunidades rurais (saber popular) de Diamantina/MG. A produção do conhecimento originária dos projetos de pesquisa e extensão sobre saúde e ambiente é fundamental à formação acadêmica.

A valorização da alimentação tradicional da comunidade e sua importância nutricional para a dieta e para a saúde da população rural devem ser compreendidas dentro de um contexto mais amplo que poderá contribuir para a formação dos profissionais da saúde. O conhecimento dos ingredientes da culinária local e a manipulação dos mesmos carecem ser compreendidos no contexto cultural e social o que muitas vezes causam espantos aos acadêmicos que precisam de provas científicas para referendar um procedimento ou o uso de algum alimento, ou planta. Despertar para um saber que inclua, além do conhecimento formal ou científico, o conhecimento informal das comunidades tradicionais rurais.

O que se observou, em alguns momentos, foi um certo receio de falar dos alimentos que faziam parte do cardápio diário. Eram compostos basicamente por ingredientes colhidos no próprio local que nasciam espontaneamente. Outros cultivados na roça e horta. Tais alimentos como a *ora-pro-nobis*, taioba, caruru eram consumidos em momentos de escassez ou pobreza como apontou Silva (2019) em seu estudo sobre a *ora-pro-nobis*. Alguns desses alimentos eram classificados como comida para animais. Nesta perspectiva existe um momento do passado que se comia o que tinha, o que se plantava ou colhia na mata. Este momento da história local era colocado como o de escassez. Este dado apresentado posicionava a comunidade como pobre. Eles pareciam não se sentir confortáveis para falar sobre este passado triste. No momento atual, em que já se tem emprego e se pode comprar em supermercado, o consumo de outros alimentos os posicionam em outro *status* social, semelhante aos que vivem no meio urbano.

Assim, conhecer o Alto Vale do Jequitinhonha, sua cultura e alimentação, através destes distritos de Diamantina foi enriquecedor na medida em que podemos identificar os modos de vida destas comunidades junto à natureza e os saberes produzidos ao longo de gerações.

O Vale do Jequitinhonha

O Vale do Jequitinhonha está localizado no nordeste do estado de Minas Gerais e é dividido em: Alto, Médio e Baixo Jequitinhonha. Apesar da grande riqueza que possui em recursos minerais e culturais, o Vale é considerado por muitos como o “Vale da miséria”, devido à sua diversidade socioeconômica, problemas decorrentes da seca, e falta de investimento, principalmente, do poder público e também por problemas históricos causados pela exploração de minérios e as riquezas não são

distribuídas igualmente ao povo do Vale. Nos últimos 12 anos o Vale passou por mudanças significativas com o incentivo da agricultura familiar, por ser considerado Território da Cidadania, pela instalação da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri e de Institutos Federais. Estes fatos causaram um impacto positivo à região e aos moradores.

Alguns artistas criticam esta representação social do Vale como miserável. Pelas pesquisas já realizadas nos últimos 9 anos, aqui no Vale há a necessidade de se repensar vários conceitos, e um deles é de pobreza e riqueza. Pensar tais conceitos sobre a ótica das comunidades como fizeram Paes e Silva (2013). O conceito de pobreza, na maioria das vezes, é colocado do ponto de vista do urbano que se posiciona pela falta de bens materiais típicos da modernidade urbana. Esta é lógica perversa do progresso e desenvolvimento.

Estes também se baseiam pelo crescimento econômico da sociedade capitalista que vê o outro como o despossuído, os que nada têm e o progresso irá levar desenvolvimento para o local. Essa lógica pode ser pensada sobre a alimentação: os que têm acesso aos alimentos industrializados e os que não têm. Na maioria das comunidades prevalece o ditado “pouco com Deus é muito”. Muitas comunidades rurais do Vale acabam sendo autossustentável por cultivarem seu próprio alimento tanto na horta como na roça. Estão e seus territórios de produção e são autossuficientes. Hortas são pequenos espaços que se localizam nos quintais das casas onde plantam verduras (couve, espinafre, alface, *ora-pro-nobis*, almeirão, cebolinha, salsa, hortelã e outros), plantas medicinais (guaco, arruda, guiné, espada de São Jorge, alecrim, hortelã e outros), tubérculos (batata-doce, inhame, cenoura, beterraba e outros). A roça é um espaço um pouco mais distante da casa, mas localizado no território da família onde plantam o feijão, arroz, milho, mandioca, batata-doce. Tanto a roça como a horta é um trabalho basicamente feminino. A participação do homem se dá mais no preparo da roça.

Nesta lógica urbana que está adentrando as comunidades, principalmente as mais próximas de centro urbano de porte médio e grande, vai se perdendo os saberes e os hábitos alimentícios saudáveis que a comunidade produz sem adubos químicos, os animais que elas criam e caçam, os alimentos colhidos na mata. Desta colhem muitas plantas medicinais.

O Vale é rico em comunidades tradicionais indígenas, quilombolas entre outras.

A vegetação desta região é rica e diversificada, sofrendo modificações de acordo com a temperatura, altitude e relevo, possuindo predominância do cerrado, mata atlântica e caatinga. Em período de seca que vai de abril a outubro mais ou menos, o médio Jequitinhonha se recente com a falta d'água. Em várias comunidades o Programa “Água para todos” criado durante o governo da Presidenta Dilma, está em praticamente todas as comunidades. Este programa oferece cisterna para

armazenamento de água da chuva para os momentos de escassez. Com o período da seca a região vira um lugar aparentemente sem vida como a retratada na caatinga nordestina. Em cada caminho de terra percorrido há um vilarejo que esconde riquezas artísticas fabulosas. Em meio a secura e o pó, vidas transformam a terra em música, em obras de arte, em roça, horta, em festas aos santos.

A cultura de Diamantina apresenta influências da cultura portuguesa, indígena e negra, que são reveladas através de conjuntos arquitetônicos e históricos, manifestações folclóricas e do artesanato feito em palha, algodão, madeira e barro. A cultura também se manifesta através da culinária, que envolve produtos e pratos típicos da região, os quais são repassados de geração em geração, mantendo o tradicionalismo mineiro.

A questão alimentar do Vale do Jequitinhonha, no presente trabalho, focou a culinária e a cultura da região como ingredientes fundamentais do conhecimento sobre a saúde nas comunidades ditas tradicionais. A influência da mesma sobre a sociedade e seu modo de vida, desmistificando o rótulo que fazem do nordeste de Minas Gerais como miserável e pobre.

O Programa de Agricultura Familiar estimulado pelo Governo Federal, através da abertura de crédito (PRONAF), contribuiu à permanência da população rural no campo com estímulo ao cultivo das roças tradicionais. Diamantina fez parte do Programa Território da Cidadania que tem por objetivo a inclusão produtiva das populações pobres dos territórios; busca da universalização de programas básicos de cidadania; planejamento e integração de políticas públicas; e a ampliação da participação social.

Nesta direção é que se faz necessário a valorização do conhecimento da cultura local sobre a alimentação e o valor nutritivo dos alimentos cultivados pela própria comunidade ou dos encontrados na natureza. A organização do projeto, em forma de oficina, teve a intenção de dialogar com a cultura local na reconstrução das lembranças sobre a alimentação característica do lugar e mostrar, de alguma maneira, que estes saberes são importantes e compõem o patrimônio que se deve preservar.

Os sabores e saberes das comunidades devem ser valorizados para que seus atores tenham apreço pela sua própria cultura e estimulados a valorizar os alimentos que produzem ou mesmo aqueles que nascem da vegetação local. Muito dos alimentos que crescem espontaneamente são nutritivos. Alguns destes já foram comprovados cientificamente como eficazes e sua funcionalidade como remédio e como alimento, por exemplo, a *ora-pro-nobis*, a taioba, tanchagem, caruru e outros.

Atualmente, muitos dos alimentos que eram consumidos pelas comunidades estão sendo redescobertos e valorizados pela alta gastronomia tornando um ingrediente para grandes chefes por valorizarem os produtos locais e culturais como um valor importante a ser agregado aos pratos. Além

das descobertas científicas do valor nutricional de várias plantas alimentícias que estão sendo classificadas como não convencionais, as denominadas PANCs (Plantas alimentícias não convencionais). Estas são não convencionais no meio urbano, mas convencionais às comunidades onde consumi-las faz parte da rotina há gerações.

Com a globalização afetando todas as atividades humanas, a valorização da cultura das comunidades rurais e tradicionais surge como uma forma de diferenciação e resistência. O processo de homogeneização pretendida pela globalização pode levar à perda dos conhecimentos sobre seu próprio território como o lugar da prática de seus saberes, sabores e fazeres sobre alimentação e de sua própria identidade.





Foto: Reprodução/Plano de Desenvolvimento para o Vale do⁶
Jequitinhonha – Fundação João Pinheiro

Guinda e Sopa

Assim como Diamantina, os seus distritos Guinda e Sopa fazem parte da Serra do Espinhaço. Este local foi um marco da mineração brasileira com a descoberta, em 1729, de uma preciosa gema e de um aglomerado do tipo ‘Sopa’ no século XIX. É uma região de mineração muito cobiçada por mineradoras, negociantes de pedras preciosas e estudiosos da geologia.

Em Guinda e Sopa a população é pequena, formada por pequenos agricultores e mineradores artesanais. Atualmente há muitos moradores de fora como, por exemplo, servidores públicos que, devido à proximidade de Diamantina, distante aproximadamente 20 km, optam por morar em vilarejos mais sossegados.

A agricultora Vilma, de Sopa, tem uma produção que vem da roça para abastecer a família e comercializar aos sábados no Mercado Velho, no Centro de Diamantina e, aos domingos, na feira do Lago Dom João, também, em Diamantina. Os produtos da roça são: feijão, verduras (alface, mostarda, rúcula e outros), legumes (cenoura, chuchu, beterraba, cenoura baroa, inhame, mandioca). Vendem tempero a base de alho e sal, colorau (urucum em pó). Praticamente todos os quintais de Guinda e Sopa são produtivos. Estes têm plantação de hortaliças e frutas; possuem fornos de barro para produzir quitandas (doces, salgados e biscoitos) que são para consumo próprio e para venda. Este é o cenário da região de Diamantina. Os pequenos agricultores também vendem nas feiras e mercado produtos que nascem naturalmente em seu local, tais como: azedinha, cerralha, caruru, beldroega, maria gondó e

⁶ Mapa retirado do artigo Conglomerado Diamantífero Sopa, Região de Diamantina, MG: Marco histórico da mineração do diamante no Brasil de Mario Luiz de Sá Carneiro Chaves e Ítalo Meneghetti Filho de s/d.

outras. Tem os que comercializam na própria comunidade. Ambas as comunidades têm mercearia com vários produtos industrializados, mas também, produtos da roça local.

História e Cultura

Com o declínio do comércio do açúcar no período colonial, a Coroa Portuguesa incentivou a procura de pedras e metais preciosos no Brasil. O aumento da mineração ocasionou o aparecimento de povoados e agrupamentos em Minas Gerais, incluindo a região do Vale do Jequitinhonha. A mineração e o enorme deslocamento de pessoas fez necessário o surgimento de uma agricultura e pecuária voltada para a subsistência, o que diversificou as atividades econômicas na região, e que permanecem até hoje. A ânsia pelo enriquecimento fácil fez com que os exploradores não prestassem atenção ao uso futuro da terra. Para a retirada dos metais preciosos, utilizou-se de todos os meios possíveis, até mesmo de queimadas e do assoreamento de rios.

O Vale do Jequitinhonha enfrenta problemas não só com a grande desigualdade econômico-social, mas também com períodos longos de secas e a alta acidez do solo, que dificultam o desenvolvimento agropecuário. Técnicas de correção do pH do solo, como a calagem, e a implantação de cisternas para captação de água da chuva, tornam possível a produção de produtos alimentícios e a prática da agricultura familiar, que emprega muitas pessoas e gera renda à muitas famílias.

Grande parte dos produtos que compõem a alimentação diária da população do Vale é rica, saborosa, variada e atrativa, ganhando seu espaço até mesmo no turismo local e presentes em outros estados do país. Surgindo recentemente festivais gastronômicos para exaltar a culinária local.

Algumas comidas típicas foram herdadas dos índios, como o escaldado, o pirão, a paçoca, as farofas, os pratos à base de mandioca e de milho, como a canjica, os mingaus. É costume dos habitantes não desperdiçarem alimentos. As sobras de comidas são reutilizadas na elaboração de farofas, mexidos (mistura de vários alimentos que sobraram de alguma refeição) e a utilização das cascas de frutas para fazer doces, entre outros. Pratos como lombo de porco à mineira e couve, frango caipira com quiabo e angu, o feijão-tropeiro, são comidas que, apesar de também ser feitas no dia a dia, geralmente são reservados para os fins de semana para receber visitas. São preparadas em fogão a lenha, mantendo o tradicionalismo mineiro. Pode-se ainda citar outros pratos típicos do Vale como o arroz com queijo feito em panela de barro, o queijo, a carne de sol, o mocotó, a paçoca salgada, o pão de queijo, o tutu de feijão, o feijão andu, rosquinhas, a brevidade, compotas de frutas, rapadura, manteiga de garrafa e as famosas cachaças, das quais destacamos as produzidas, sem adição de produtos químicos, em Salinas. As ervas e folhas da região como o *ora-pro-nobis*, a taioba e a couve, também são bastante utilizadas

na culinária.

A farofa de feijão andu, por exemplo, é saborosa e nutritiva, apresentando os seguintes ingredientes: feijão andu, óleo, cebola picada, alho picado, linguiça calabresa, toucinho defumado, ovo, pimenta-dedo-de-moça, coentro, farinha de mandioca e tempero. O feijão andu é rico em ferro, proteínas e cálcio, apresenta propriedades medicinais, indicado como depurativo do sangue, diurético, contra tosse e inflamação na garganta.

O Vale do Jequitinhonha, estigmatizado pela pobreza no passado e no presente, vindo de processos históricos e de características físicas próprias, mostrou em uma pesquisa prévia realizada em 2010, que possui uma grande riqueza cultural e natural. Com toda sua beleza em recursos hídricos, minerais e vegetais, com sua culinária, que tornam possível a sobrevivência dos habitantes e atraem turistas à região. Atualmente, a população local, insiste em colocar o Vale como rico para tirar o estigma de pobreza que o define no meio urbano. Diante desta constatação se pode afirmar que não se trata de uma agricultura de subsistência, mas de existência de vidas culturalmente diferenciadas.

As comidas típicas locais possuem, além do sabor, cheiro e aparência agradáveis, propriedades nutritivas, terapêuticas e medicinais muito importantes à saúde. A grande desigualdade socioeconômica da região, não pode fazer com que se crie um rótulo de “Vale dos pobres”, pois, existem muitas riquezas e qualidades as quais, muitas vezes, são pouco valorizadas pelo olhar do homem urbano. No Vale é preciso repensar criticamente a representação sobre pobreza que fez parte do foco de outra pesquisa realizada em 2013.

Com a Constituição Federal em 1988 no Brasil se incorporou uma série de direitos fazendo com que fosse chamada de Constituição Cidadã. Os direitos humanos estão na Constituição Federal como princípios fundamentais (artigos 1º a 4º), como garantias fundamentais (artigo 5º e incisos), como direitos sociais (6º) e como direitos políticos (art. 14 e incisos). No art. 5º afirma que “São direitos sociais a educação, a saúde, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”. O Brasil reconhece vários direitos econômicos, sociais e culturais na Constituição, e foi o primeiro país a incluir explicitamente o Direito à Alimentação na Carta Magna. Em 3 de fevereiro de 2010, após 7 anos, o Congresso Brasileiro aprova o Projeto de Emenda Constitucional Nº 047/2003, em que incorpora o Direito à Alimentação como um direito fundamental na Constituição Nacional.

É importante realçar a questão da segurança alimentar e nutricional como direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente. É fundamental como base prática alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social,

econômica e ambientalmente sustentáveis. Art. 3º, Losan (2006).

A soberania alimentar diz respeito ao direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos. Essa referência vem sendo utilizada na promoção de modelos sustentáveis que promovam a produção de base familiar, na aproximação da produção e do consumo de alimentos e na valorização da diversidade de hábitos alimentares.

A alimentação, no contexto do DHAA (Direitos Humanos à Alimentação Adequada), deve incluir valores associados à preparação e ao consumo de alimentos. Alimentação adequada implica acesso a alimentos saudáveis que tenham como atributos: acessibilidade física e financeira, sabor, variedade, cor, bem como aceitabilidade cultural como, por exemplo, respeito a questões religiosas, étnicas e às peculiaridades dos diversos grupos e indivíduos.

Com o processo da industrialização dos alimentos há uma preponderância e estímulo ao consumo deste tipo de comida. A população é informada, nos rótulos dos produtos, sobre diversos ingredientes alimentícios bons à saúde e que ela tem que consumir para mantê-la saudável. A prática de consumir alimentos processados levou à mudança alimentar e causado sérios transtornos à camada da população que não tem acesso aos alimentos ditos saudáveis em detrimento aos alimentos que elas produzem e conhecem como nutritivos igualmente saudáveis e que poderiam contribuir à sua dieta.

Esta foi um breve história da cultura local, seu direito à alimentação e detentora de saberes importantes à vida a partir do ato de se alimentar. Ao longo do desenvolvimento dos trabalhos junto com estudantes e as comunidades muito caminhos nos levaram aos saberes alimentícios locais.

Caminhos percorridos

A metodologia escolhida para o desenvolvimento do projeto foi a participativa, como menciona acima, tem como base a realidade local dos envolvidos. A realização do projeto só foi possível a partir da relação de confiança estabelecida entre os participantes, sendo o diálogo e a troca de conhecimento os impulsionadores do processo de realização das oficinas.

Aprendizagem por meio da participação ativa é um elemento-chave da pedagogia de projetos, pois, permite a vivência de desafios, a reflexão e a tomada de decisões, na maioria das vezes coletiva frente aos fatos e questionamentos reais de cada ambiente e comunidade.

Trata-se de aprender a ter outro olhar sobre a cultura local e seu modo de vida e o quanto a mesma pode contribuir com o conhecimento científico. Como afirmou Paulo Freire:

O conhecimento não se estende do que se julga sabedor até aqueles que se julga não saberem; o conhecimento se constitui nas relações

homem-mundo, relações de transformação, e se aperfeiçoa na problematização crítica destas relações. (FREIRE, 2010:36).

A oficina propiciou a construção coletiva do conhecimento. A partir das trocas entre os participantes se estabeleceu a confiabilidade necessária para o sucesso dos trabalhos realizados por:

a. Estudo do meio: conhecer o meio natural do lugar e a comunidade para aguçar a observação e a sensibilidade como estímulo aos sentidos. Esta oficina foi feita com participantes do projeto e registradas através de desenhos e descrições orais. Foram feitas visitas às casas da comunidade para conhecer a horta e roça. Conhecer o que eles produzem para sua própria alimentação, para venda em feiras e também como merenda na escola. Passeio de reconhecimentos de plantas nativas.

b. Oficina de fotografia e filmagem: operação de máquina fotográfica e filmadora. Esta oficina foi realizada pelos participantes das comunidades. Filmadora e máquinas fotográficas foram disponibilizadas para eles registrarem seu olhar sobre o seu lugar. Percorreram o bairro onde moram para fotografar e registrar em áudio e vídeo o que eles consideravam importantes dentro da temática saúde e alimentação proposta no projeto.

Diário de Campo (2013)

Guinda e Sopa: os fazeres em conjunto

Oficina 1- Ida à comunidade Guinda onde conversamos sobre o lugar, sobre as pessoas do lugar e os costumes. O uso de chás está presente na comunidade. Perguntamos quem os orienta? Quem indica os chás? Responderam que são as pessoas mais velhas da comunidade como mães, avós e tias O conhecimento passa de mãe para filhos e assim por diante. Na oficina participaram senhoras da comunidade, mulheres, adolescentes e crianças. Entregamos a ficha 1 para que fosse realizado por eles uma pesquisa dentro da comunidade. A pesquisa baseou-se na busca de uma planta do lugar com a ajuda de uma pessoa, também moradora da comunidade: onde deveria ser buscado o nome da planta, onde esta foi encontrada, como é consumida, quem ajudou na pesquisa e para quê a planta é boa.

Oficina 2- Na segunda oficina, os participantes levaram as fichas preenchidas e cada um explicou a planta que encontrou, onde encontrou, quem ajudou e para quê ela servia.

Tivemos plantas repetidas onde cada um tinha um conhecimento sobre sua utilidade, às vezes esse conhecimento coincidia, outras não. Após todos explicarem o que foi descoberto, reunimos em duplas para confecções de minipôsteres em papel vergê para que escrevessem sobre a espécie apresentada e colada a planta. Ao final destas atividades foram filmados apresentando a atividade.

Oficina 3- Na oficina 3 dividimos os participantes em grupos. Cada grupo tinha um coordenador e uma câmera onde deveria sair pela comunidade para ir ao local de onde pegaram a planta da oficina 2 para fotografar, ou ir em quintas de casas, ou em outros lugares, com intuito de explorar o lugar em busca de alimentos consumidos.

Oficina 4- Apresentação do vídeo que foi montado a partir das fotos tiradas na oficina 3, grupos deveriam reconhecer suas fotos, quais eram as plantas e apontar possíveis defeitos, o que pode ser melhorado. Após a apresentação do vídeo com as fotos, foi apresentado o filme *Abuela Grilo*. Este vídeo levou à discussão sobre a importância da água e dos alimentos em comparação com a realidade da comunidade.

O que tem no meu quintal? Sabores de saúde

Os jovens que participaram do projeto levaram, em uma das oficinas, uma planta e apresentaram a mesma para todos e sua importância. Percorremos, com os participantes das oficinas, os quintais das casas, os terrenos baldios e campos mais abertos da localidade que eles identificassem as espécies que são consumidas, tais como: manga, banana, mamão, goiaba, milho, café, verduras variadas, legumes. Foram encontradas frutas silvestres como araçá, morango selvagem, jabuticaba, jurubeba, algodão-doce⁷ e outros.

Eles se apresentaram da seguinte maneira:

Rafael e Raquel: "trouxemos a planta caninha de macaco, é boa pra fazer chá para qualquer tipo de infecções";

Jefferson e Franciele: "A planta que eu trouxe foi a hortelã. Ela serve pra cólica e pra gripe";

Natalia e Késsia: "A planta é boldo, serve pra enjoo e ressaca";

Alessandra e Juliana: "O nome da planta é amora branca, é bom pra inflamação de garganta";

Thiago: "Tenho 11 anos, eu trouxe uma planta quebra-pedra, é bom para rins";

Eduardo: "Tenho 7 anos. Eu trouxe folha de algodão, que é muito bom pra inflamação de rins".

⁷ Espécie semelhante ao ingá, mais fino e comprido como uma vagem.

5. Sabores e saberes: "pouco com Deus é muito"

Os saberes dos sabores de antigamente. Um tempo de aproximadamente 50 anos atrás. consumiam aves domesticadas e animais selvagens. Produziam seu próprio alimento e outros encontrados naturalmente em seu local de moradia. Sabores identitários e de memórias de um tempo e de sua gente. Comidas distantes dos ordenados cardápios impostos atualmente como deve ser o café da manhã, almoço e jantar. Comunidade que fica em seu território garante a segurança alimentar de suas famílias. Ter o suficiente ("pouco com Deus"). E o suficiente é muito. É o que satisfaz. Parece aqui representar a ética do necessário. A medida certa entre o mínimo e o máximo. Representação da satisfação e do não consumismo.

A comida básica para consumo apontada por uma das participantes das comunidades:

1. Macarrão com angu bamba, *ora-pro-nobis* com angu
2. Almoço: caldo de carne com angu escaldado
3. Jantar: cararu de porco com angu, broto de bambu com angu, chuchu com farinha de mandioca com gordura de toicinho, sopa de ossos
4. Café da manhã: parte da manhã merendavam cana para fazer o café, fubá torrado com café, insuado, café de rapadura, farinha de mandioca com açúcar
5. Bebidas: Bebiam água com açúcar
6. Caneca de arroz, açúcar, palha de milho para lavar vasilhas e roupas, coco de boi para lavar roupa e enxota para lavar roupa, cinzas para lavar as vasilhas.

Mudanças alimentares de 1951-2017

1951	2017
Feijão	Feijão
Angu	Angu
Couve	Couve
Torresmo	torresmo
bolo de panela	bolo de panela
Batata	batata
Frango	frango
<i>Oro-pro-nobis</i>	mixido
	mingau de milho
	Soado
	farinha de milho
	biscoito frito
	sopa de batata
	macarrão
	<i>Oro-pro-nobis</i>

Considerações finais

As ações foram realizadas com os professores, os adolescentes e as crianças na Escola Municipal de Sopa e na Associação de Bairro de Guinda com os jovens e as organizadoras da Associação. As atividades, de reconhecimento da comunidade do entorno da escola, foram feitas visitas às casas de moradores, aos terrenos com plantações; aos terrenos baldios onde estavam as plantas nativas; as ações foram filmagens e fotografias pelos próprios jovens que resultaram em dois vídeos: um vídeo de cada comunidade. O impacto foi positivo porque houve o apoio da comunidade e da escola. Os estudantes participaram ativamente de todas as atividades. Em depoimento de moradores e, da própria diretora da escola, o projeto foi muito importante para incentivar as crianças nos estudos e para pensar em uma alimentação mais saudável. Ter a professora de ciência da Escola de Sopa como parceira foi fundamental para o desenvolvimento do projeto. Em Guinda as atividades foram realizadas com crianças e adolescentes da comunidade na Associação de Bairro. As colaboradoras foram as agentes educacionais que fazem um trabalho no bairro com atividades esportivas e educativas. Houve uma participação intensa por parte, principalmente das crianças de 7 a 12 anos. Foram realizados dois

Fóruns de Diálogo⁸: na UFVJM e em Sopa no ano de 2013. Ambos com a participação das duas comunidades, de professores e estudantes da UFVJM.

Referências

Brasil (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: Senado Federal.

CARVALHO, José Jorge de. Conhecimentos Tradicionais no Brasil e na América Latina: uma agenda de resistência e criatividade. Disponível em:

http://www2.cultura.gov.br/upload/CONHECIMENTOS%20TRADICIONAIS%20NO%20BRASIL%20E%20NA%20AM%20ERICA%20LATINA_1180551213.doc [consultado em janeiro de 2013].

FAGUNDES, J. (1986). Universidade e compromisso social: extensão, limites e perspectivas. Campinas: Editora da Unicamp.

FAO (2004). Diretrizes Voluntárias em apoio à realização progressiva do direito à alimentação adequada no contexto da Segurança Alimentar Nacional. FAO, Roma. Traduzida e editada pela ABRANDH. Disponível em: <http://www.abrandh.org.br/downloads/Diretrizes.pdf>. Acesso em outubro de 2011.

GUERRERO, P. (2009). Vale do Jequitinhonha: a região e seus contrastes. Revista Discente Expressões Geográficas, nº 05, ano V, p. 81 – 100. Florianópolis, maio de 2009. Disponível em: <http://www.geograficas.cfh.ufsc.br/arquivo/ed05/art04ed05.pdf>. Data de acesso: maio de 2010.

FREIRE, Paulo (1996). Pedagogia da autonomia: Saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra.

FREIRE, P. . Extensão ou Comunicação. 14a Edição. São Paulo: Paz e Terra. 2010.

⁸O Fórum de Diálogo é parte de uma das atividades de interação dialógica dos projetos de extensão realizado pela equipe coordenado pela Profa. Silvia Regina Paes na UFVJM. Ele tem por objetivo estabelecer uma aproximação mais estreita entre comunidades e universidade.

Comunidade de Guinda e Sopa e dos participantes do projeto.



2. Horta Comunitária "Jovens de Capivari"^{9 10}



Nanci Ribeiro de Jesus¹¹
 Grazielle Aparecida de Jesus
 Mirielly Thalia Raimunda de Jesus
 Eva da conceição Jesus Ribeiro
 Ricardo Ribeiro
 Antonio Euclides Ferreira
 Kassia Cristina
 Geralda Ferreira
 Valdinei Manoel de Jesus
 Getúlio Ribeiro

Introdução

O Projeto Horta Comunitária “Jovens de Capivari” foi uma iniciativa da Nanci de Jesus, moradora de Capivari e atuante em seu lugar. Mãe, estudante e trabalhadora, é uma ativa mulher em busca de melhorias para a sua comunidade.

Capivari leva este nome devido a um número elevado de capivaras que existiam na região, o povoado localiza-se na Vertente do Alto Jequitinhonha, na Serra do Espinhaço, integrado à Área de Preservação Ambiental – Águas Vertentes, no entorno do Parque Estadual do Pico do Itambé, e do Monumento Natural Estadual Várzea do Lajeado e Serra do Raio. Está inserido no Circuito dos Diamantes, território da Estrada Real, pertence ao município do Serro – MG. Rodeado de inúmeras belezas naturais, onde se destaca o Pico do Itambé e a cachoeira Tempo Perdido. A comunidade conta com um enorme acervo artesanal e Cultural que traz consigo a diversas gerações. O povoado ainda conserva a sua cultura e tradição que vêm sendo passada de geração em geração, porém não foi encontrado nenhum dado escrito do surgimento da comunidade. No livro do viajante naturalista europeu Saint-Hilaire, de 1818, em sua expedição pelo Brasil, foi a primeira pessoa a subir no pico mais alto da vila, hoje dominado Pico do Itambé. Em seus relatos faz menção ao rio Capivari que atravessa o povoado. E assim descreve:

Excursão instrutiva foi para nós a ascensão do Itambé. Este monte, que, para diferenciar, também se chama Itambé da vila, eleva-se soberano, dominando toda a região, e forma o centro da serra, que segue para a costa do mar a leste, e ao oeste se vai perdendo em morros baixos e nas terras planas do Rio São Francisco. Nos seus desfiladeiros, brota o pequeno Rio Capivari, e muito perto toma

⁹ As professoras Sílvia Regina Paes, Rosana Passos Cambraia e Ofélia Ortega Fraile e Professor Marivaldo Aparecido de Carvalho foram colaboradores do projeto que foi aprovado em edital pela Proexc/UFVJM.

¹⁰ Logotipo criado para o projeto.

¹¹ Moradores e moradoras da Comunidade de Capivari em Serro/MG. Todos participaram das etapas do projeto.

início, reunindo dois braços o Jequitinhonha, portador de ouro e de diamantes. (SPIX & MARTIUS, 1981, P.39) Comunidade considerada pobre aos olhos de muitos, mas que vivia do extrativismo de ouro de aluvião e diamante na região – atividade que hoje é proibida pelos órgãos ambientais competentes. A comunidade conta com um grande acervo cultural, onde destacam-se: o Teatro Cantado de Capivari e o artesanato de bordado. Devido à região ser uma área de extração de Diamante e Ouro, a chegada de um fazendeiro de Serro, e de seus escravos, fez com que crescesse o vilarejo. Atualmente, o distrito tem um total de 680 habitantes.

A região de Capivari – e suas belezas naturais – estava totalmente preservada pelos seus moradores há mais de 300 anos, e por este motivo influenciou para a criação do Parque Estadual do Pico do Itambé em Janeiro de 1988 pelo Governo Estadual. Por um lado, a criação destas unidades teve um papel fundamental para a população de Capivari, por continuar preservando suas belezas naturais. Por outro lado, a criação destas unidades de conservação trouxe à população grande problema de geração de trabalho e renda, uma vez que o único meio de sobrevivência era o extrativismo: coleta da sempre-viva, do garimpo, da candeia e da agricultura familiar, atividades que passaram a ser proibidas com a criação do parque. Estas leis proibitivas trouxeram problemas à população, as impediram de exercer seus saberes e fazeres tradicionais, sem alternativas de trabalho e renda.

Devido às proibições, a maioria dos pais de família foram obrigados a buscar trabalho nas grandes metrópoles como forma de sustento da família, contribuindo para a desvalorização da cultura e perda da identidade cultural local. Com o êxodo rural e a falta de geração de renda, os jovens da comunidade e suas famílias passam a maior parte do tempo ocioso, sem ter nenhuma atividade a fazer. Além desses fatores, a proibição para exercer atividades culturais como a roça, por exemplo, levou à insegurança alimentar, ao consumirem mais alimentos processados acarretando problemas à saúde da população local.

É a partir dos problemas citados que o projeto se fez importante, a fim de preencher o tempo dos jovens com uma atividade socioeducativa, geradora de renda e promotora da alimentação saudável, visto que a sociedade passa por uma mudança de hábitos alimentares, principalmente em jovens.

Na comunidade, as pessoas ainda carregam com elas a cultura do plantio, da roça. A comunidade de Capivari é uma comunidade tradicional que carrega suas práticas culturais de manejo com ambiente natural, realizando plantações de pequeno porte, utilizando técnicas de cultivo, preparo da terra e da preservação das sementes crioulas há gerações.

Fez-se necessário a reconstrução dos saberes da própria comunidade sobre suas práticas de roça, suas técnicas de cultivos e de cuidados com a terra para repassar aos jovens. Por isso, este

levantamento da história local foi muito importante para elevar a autoestima e a descoberta de técnicas sustentáveis ao meio ao ambiente específico de Capivari.

Portanto, o objetivo do projeto foi estimular nos jovens de Capivari o cultivo da horta e reconstruir a cultura da alimentação saudável que havia no lugar. E, também, proporcionar geração de renda aos jovens da comunidade de Capivari.

Metodologia

A concepção participativa norteou o Projeto e teve como base a realidade local dos envolvidos. A realização do projeto se deu levando em consideração a relação estabelecida entre os participantes; sendo, o diálogo e a troca de conhecimento, a mola propulsora para a realização das oficinas.

A aprendizagem, por meio da participação ativa, é um dos elementos-chave da pedagogia de projetos, pois permite a vivência de desafios, a reflexão e a tomada de decisões. Na maioria das vezes coletiva, frente aos fatos e questionamentos reais de cada ambiente e comunidade de aprendizagem.

A metodologia utilizada foi a construção de uma horta comunitária na comunidade, onde os alimentos produzidos seriam destinados às famílias dos jovens participantes do projeto e o restante comercializado para os membros da própria comunidade ou em feiras livres. Esta metodologia adotada durante o processo de conscientização dialógica e de sensibilização da comunidade local foi constituída das seguintes etapas:

1ª etapa: identificação da demanda

Para a criação da horta foi realizada uma reunião prévia com o presidente da Associação e com os jovens da comunidade de Capivari, onde foi proposta a criação da horta comunitária no terreno da Associação pró-Melhoramento de Capivari, sendo os jovens responsáveis por plantar e cuidar. Foi explicado que a produção é para o próprio consumo e o consumo dos familiares para uma alimentação mais saudável;

2ª etapa: Pesquisa e listagem dos materiais necessários

Foi realizada uma pesquisa do que será necessário para dar início a implantação da horta, faz-se, portanto, necessária a aquisição de alguns materiais, como: tela, poste de eucalipto, carrinho de mão, mangueira, enxadas, enxadões, sementes variadas e caixa d'água. A Associação comunitária, parceira do projeto, liberou recurso para a compra dos materiais. E foram feitos os seguintes procedimentos:

- fechamento da local onde será feita a horta;
- preparo do terreno: retirada parcial ou total da vegetação que cobre a área a ser cultivada, retirada de tocos e raízes;
- preparo dos canteiros: local que receberá as sementes, adequando-os às dimensões da área. Colheita do esterco na própria comunidade e adubação;
- criação da sementeira: local onde se planta as sementes para se obter as mudas;
- plantio das oleícolas: escolha das sementes a serem plantadas;
- tratos culturais: operações realizadas após o plantio, visando a manutenção da horta durante toda sua vida produtiva, como, por exemplo: irrigação, capina;

3ª Palestras sobre horta e tudo que a envolve e alimentação saudável

Visto a importância de se conhecer o que se planta, tanto nos seus aspectos culturais como nutricionais.

4ª etapa: Profissionais e conhecedores da própria comunidade

Busca de profissionais da área de agrárias e dos conhecimentos populares da comunidade para que possam desenvolver juntos com os jovens técnicas de plantio em conjunto com os moradores mais velhos que plantam na comunidade.

Participaram do projeto jovens, adultos e senhoras e senhores da comunidade e convidados. O projeto contou com a parceria do Grupo PET Conexão dos Saberes/UFVJM, uma ação conjunta entre a Universidade e outros setores da sociedade, em parceria com a gestão pública Prefeitura de Serro e Secretaria de Educação e Cultura e Organizações Não Governamentais (ONGs). O projeto se iniciou em fevereiro de 2017 e finalizou em março de 2019.

Resultados e discussão

O projeto foi uma proposta que pretendeu amenizar e enfrentar o problema da ociosidade dos jovens. Diante da complexidade dos problemas, tais como a chegada de uma mineradora. Como o público principal deste projeto é o jovem, foi feita uma chamada de sensibilização pela moradora local para que o público-alvo viesse participar do projeto.

Segundo levantamento feito por estudantes da Educação do Campo, denominado Tempo Comunidade, as pessoas ainda carregam com elas a cultura e as atividades do plantio, coleta e preparo dos chás de plantas medicinais. Os moradores ainda expressam suas práticas culturais de manejo e

interação com ambiente natural ao realizar suas plantações de pequeno porte, utilizam técnicas de cultivo, preparo da terra para o plantio de maneira simples e com ferramentas de pequeno porte como enxada, pá, carriola, adubo orgânico e outros. Ainda preservam um bem cultural fabuloso que são as sementes crioulas.

O interesse na criação da horta pelos moradores e também com as plantas medicinais, se centra na possibilidade de salvaguardar os conhecimentos que a comunidade tem sobre saúde com o plantio de plantas medicinais e, como consequência, seus procedimentos de cura. A prática de plantio de ervas medicinais foi escolhida por se considerar muito importante para os jovens moradores da comunidade de Capivari. O conhecimento tradicional que a comunidade tem sobre cura e o plantio não têm dados escritos e estão, em sua maioria, nas lembranças das pessoas mais idosas. À medida que estas pessoas vão morrendo, estes conhecimentos se perdem. O projeto trouxe a possibilidade destes ensinamentos serem repassados aos jovens.

O projeto partiu de uma demanda da própria comunidade de Capivari/Serro e foi construída por membros da comunidade que são estudantes do Curso Licenciatura em Educação do Campo na UFVJM. O projeto conta também com apoio de duas estudantes: uma da agronomia e a outra da nutrição, ambas da comunidade de Capivari, mas que atualmente residem em Diamantina. Elas deram oficinas ao grupo do projeto no primeiro momento, o da implantação.

Este levantamento sobre os conhecimentos da cultura local de Capivari é muito importante para elevar a autoestima e a descoberta de técnicas sustentáveis para o meio ambiente específico de Capivari, de modo que dialoguem com os princípios e técnicas da agroecologia e com os conhecimentos acadêmicos.

Este projeto foi interdisciplinar por se desenvolver no diálogo com vários conhecimentos acadêmicos, tais como: da agronomia, da saúde, da história, da antropologia, da sociologia e com os saberes tradicionais da comunidade local. E para isso participaram estudantes, docentes dessas áreas de conhecimento e moradores locais, principalmente os mais velhos de Capivari.

A proposta inicial da implantação da horta no terreno da Associação comunitária da comunidade não foi possível, devido a um conflito interno da comunidade, então outro terreno foi conseguido. Este conflito foi originado pela mineradora que começou a se instalar no local. Este fato fez com que a comunidade se dividisse entre os que aceitavam e os que não aceitavam que a mineradora se fixe no lugar.

O conflito foi resolvido com a aquisição de outro espaço para implantação da horta que foi concessão de uma moradora e participante do projeto. E isso levou vários meses, o projeto ficou parado

e dependente da resolução desta situação para ter continuidade. Após a resolução do problema, a limpeza do terreno já pôde ser realizada.

A feitura de um ofício pedindo para o prefeito do Serro doar tela e postes para cercar o terreno foi uma tentativa de futura parceria com a Prefeitura. O que já foi sinalizado positivamente pelo gesto. O terreno foi cercado e os canteiros feitos. Foi feita uma tentativa de parceria com a EMATER e o Parque, mas não resultou em nada. Porém, o projeto seguiu em busca de novas estratégias para sua execução. A estratégia seguiu com a boa vontade dos envolvidos, tanto da comunidade, quanto da universidade.

Considerações finais

O projeto foi realizado com o cumprimento da maioria das atividades propostas. Devido ao desgastante processo de negociação do terreno para a execução da horta, houve uma dispersão dos jovens levando estes a se desinteressarem pelo projeto. Na última etapa, finalmente, com o terreno acertado se deu o início da limpeza e da feitura dos canteiros e plantio. Nesta etapa, os jovens voltaram a se interessar e, assim, a participar das atividades. O ponto relevante deste projeto é que surgiu da própria comunidade e o processo mostrou as dificuldades e conflitos internos que podem unir ou dispersar as pessoas, mesmo que tenha sido de iniciativa dos próprios moradores, é importante encontrar e apontar soluções para seus problemas. Uma etapa importante no desenrolar das atividades foram as conversas e o levantamento dos conhecimentos dos mais velhos sobre plantio, as plantas e os saberes sobre plantas medicinais e sobre a cura que elas proporcionam. A ida aos quintais e aos terrenos onde as mudas foram plantadas, demonstrou uma sabedoria sobre técnicas ancestrais de plantio e de sementes crioulas que ainda circulam no lugar. O projeto, após a resolução de conflitos, se desenvolveu com a preocupação de ser apenas uma etapa de aprendizagem para os jovens, para que eles seguissem mais independência após o término das atividades propostas. O projeto finalizou com uma esperança de dar continuidade à organização da horta por alguns jovens que vislumbraram um potencial de geração de renda para si e para sua comunidade.

Referências

- CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). **Construindo o saber**: Metodologia científica, fundamentos e técnicas. São Paulo: Papiros, 1995, 175p.
- CARVALHO, Fernanda Caixeira. **Fronteiras Solidárias do Desenvolvimento**: Um estudo sobre potenciais e Limites do Turismo de base comunitária em Capivari/Serro MG: Dez, 2009, 66p. Monografia (Graduação em Turismo) -Departamento de Geografia, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte.
- CASTRO, F. P. **Cultura Alimentar e Agroextrativismo**: saúde na mesa e renda no campo. *Agriculturas*. v. 11 n. 4, 2014. Disponível em: <<http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/brazil/alimentacao-adequadae-saudavel/cultura-alimentar-e-agroextrativismo>>. Acesso em: 11 jun. 2016.
- DOSSIÊ DENÚNCIA**: ameaças e violações ao direito humano à água em Conceição do Mato Dentro e Alvorada de Minas, Minas Gerais. Coletivo Margarida Alves e CPT. Brasil, Minas Gerais, 2017.
- FAGUNDES, José. **Universidade e compromisso social**: extensão, limites e perspectivas. Campinas: Editora da Unicamp, 1986.
- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária**.. Porto Alegre, Gráfica da UFRGS, 2012.
- FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 25 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- SANTIADO, L. **Serro**: política, geografia e cultura. Livro III da série “O vale dos boqueirões – Histórias do Vale do Jequitinhonha”, 2010.
- SPIX, Johann Baptist von (1781-1826) & MARTIUS, Carl Friedrich Philipp (1794-1868). **Viagem pelo Brasil 1817-1820**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1981

Fotos da Comunidade de Capivari e do projeto realizado



3. Mulheres do Baú: Mulheres da Terra

Cibele Fernandes de Jesus Vitor¹²
Clemilde da Conceição Reis Vitor
Francisca de Fátima Cândido Costa
Maria Inês Costa
Maria Íris Costa
Vera Vicentina da Conceição Paulino

Introdução

Este pequeno capítulo foi escrito para uma apresentação oral no Feminismos, Ancestralidade e Agroecologia durante o 3º Colóquio Internacional Feminismo e Agroecologia – Trabalho, Cuidados e Bens Comuns, no período de 8 à 11 de abril de 2019 em Recife/PE. O objetivo principal desta apresentação foi mostrar a trajetória de 3 mulheres camponesas agricultoras que preservam conhecimentos ancestrais de plantio para a manutenção da alimentação saudável de suas famílias e da comunidade em geral. As mulheres em questão pertencem a Comunidade do Baú no município de Serro/MG.

Após a reconstrução da história a partir das memórias e os saberes das comunidades de Baú, durante o desenvolvimento do Projeto “Memórias Cantadas, contadas e Bordadas” constatou-se que a pequena agricultura mobilizava toda comunidade, principalmente em época de chuva e que as atividades do projeto estavam condicionadas a esta atividade. Estas mulheres, além de fazerem suas hortas, fazem a roça e plantam feijão, milho, mandioca, arroz, cana de açúcar, organizam a associação e lutam pela melhoria da comunidade procurando parceria com as Universidades e órgãos do governo. Atualmente já implantaram a casa do bordado, a casa do mel, a casa da rapadura e do melado e ainda a associação conta com polo de informática com acesso à internet.

Em relação ao projeto de extensão a metodologia participativa proposta conseguiu, num primeiro momento, mobilizar homens e jovens, porém, ao longo do processo, os homens se afastaram para outros afazeres como cuidar do apiário. Após este primeiro momento de mobilização, somente mulheres, crianças e jovens continuaram a desenvolver as atividades. Neste sentido houve o interesse das comunidades em reconstruir seus saberes e histórias. A reconstrução dos saberes a partir do ato de falar e expô-los em forma de arte, por meio do bordado, expressa os sentimentos e a racionalidade de uma cultura. Os conhecimentos podem se perder caso não tenha ninguém que os preservem, transmitam e ouçam. A função dos mais velhos e velhas de uma comunidade para a transmissão destes

¹² Moradoras da Comunidade Quilombola do Baú em Serro/MG.

saberes é muito importante. As mulheres que acabam, também, fazendo o papel de guardiãs das sabedorias ancestrais das comunidades como verificamos na Comunidade do Baú. Registrar os saberes por meio do bordado foi um exercício de valorização das histórias cantadas e contadas que se mostraram como um bem precioso sobre o meio ambiente natural, cultural e social. O projeto contribuiu para aumentar a autoestima da comunidade, pois se sentem valorizadas e que seus conhecimentos são dignos de serem preservados, registrados e repassados.

A comunidade do Baú localizada na zona rural de Serro (MG) é considerada tradicional por suas práticas culturais de origem africana e por sua forte ligação com o ambiente natural. Realizam suas plantações em pequenas glebas de terra e utilizam técnicas tradicionais de cultivo, como a coivara (rodízio de plantio). Estas comunidades ainda são parcialmente autossuficientes porque produzem o seu próprio alimento.

A importância social das mulheres nesta comunidade levou as mesmas a tomarem frente de vários projetos com vários parceiros e tentar organizar e agregar mais valores aos moradores que hora se unem e hora se dispersam. Os moradores do Baú conseguiram frear a implantação de uma mineradora no local ao dizerem não ao governo Estadual e Municipal, à mineradora e aos órgãos ambientais após uma reunião conflituosa.

Metodologia

A concepção que norteou o Projeto foi a participativa e teve como base a realidade local dos envolvidos. A realização do projeto se deu levando em consideração a relação estabelecida entre os participantes, sendo o diálogo e a troca de conhecimento a mola propulsora para a realização das oficinas.

A metodologia utilizada foi a dialógica e a partir dela que o saber-fazer da agricultura da comunidade se evidenciou como uma das principais atividades mobilizadoras das mulheres. Esta metodologia adotada durante o processo de conscientização dialógica dos participantes e de sensibilização da comunidade local foi constituída das seguintes etapas:

- Oficina de reconstrução a partir da fala sobre a história das comunidades
- Oficina de contos e cantos das mulheres das comunidades com a participação dos jovens
- Registro fotográfico e em vídeo com o consentimento de todos
- Apoio à realização do Primeiro Encontro de Jovens dos Quilombos do Baú de Araçuaí em Baú
- Oficina de desenho sobre a história da comunidade e posteriormente bordados em tecido
- Participação da Comunidade do Baú na Feira Solidária em Diamantina e em outros eventos.

Resultados e discussões

No Baú, as oficinas aconteceram de maneira tranquila e constante. Foi dado para cada pessoa do grupo um caderno para que eles escrevessem ou desenhasssem suas memórias ou histórias dos moradores antigos e suas atividades. O tempo para a comunidade é muito diferente do tempo urbano. Não adianta se posicionar em um tempo rígido porque não vai funcionar. Como trabalhar com comunidade e, em forma de oficina na maior parte do tempo, pressupõe que as atividades sejam feitas de forma dialógica e para isso precisa ter paciência e rever conceitos. A comunidade de Baú abraçou o projeto e pediu auxílio em relação ao acabamento dos produtos feitos por eles e em oficina que contribua para eles compreenderem sobre gestão de negócio. A realização das atividades estava sujeita ao trabalho na roça e ao período da chuva considerado o melhor para o plantio. As mulheres dividiam seu tempo entre a casa a roça e a associação. Essas mulheres são as guardiãs dos saberes ancestrais ligados ao plantio e das sementes crioulas que algumas ainda têm como patrimônio da cultural local. Alguns jovens da comunidade estão na Universidade e com isso voltam seus interesses para a melhoria do seu lugar. A Universidade contribuiu para fortalecimento da identidade destes jovens que se orgulham em ser quilombolas e se empenham em participar das atividades junto com as mulheres. Autonomia e liberdade como processo da aprendizagem como ensinava Paulo Freire se revelam nas atitudes de mulheres e jovens da Comunidade do Baú.

Considerações finais

As mulheres do baú têm um papel social fundamental à manutenção da vida econômica, social e cultural da Comunidade Quilombola do Baú. Elas traçam metas e vão buscando melhorias à comunidade realizando parcerias as mais diversas. Elas conseguiram ao longo de 10 anos diversificar as atividades geradoras de renda como o bordado, o mel que fica a cargo mais dos homens e jovens, a implantação da casa do melado e rapadura. Todas as mulheres trabalham na roça com a agricultura familiar, produzem para sua família e vendem algum excedente. Plantam a cana de açúcar e pagam para terceiro produzir pinga para vender; estão se organizando para vender mandioca a uma associação ligada à Prefeitura de Serro. Estas mulheres se articulam entre si de maneira a se ajudarem nas atividades na Associação. Respeitam-se mutuamente, embora nem todas as mulheres da comunidade participem das atividades o que sobrecarrega algumas que se disponibilizam a realizar as tarefas propostas pelo grupo.

O cuidado com a terra - os saberes ligados ao plantio, a produção e aos alimentos - consiste em

um sistema que se articula na construção da identidade local e mobiliza toda a comunidade em torno do bem comum, mesmo que seja na proteção da própria família. As articulações da cultura com a natureza se mantêm há séculos como o modo de vida sustentável das comunidades tradicionais. A lógica econômica estabelecida culturalmente, de geração em geração, estabeleceu o envolvimento sustentável capaz de seguir à geração futura.

Referências

ALEXANDRE, Marcos. O saber popular e sua influência na construção das representações. *Comum* - Rio de Janeiro - v.5 - nº 15 - p. 161 a 171 - ago/dez 2000. Disponível em: http://www.sinpro-rio.org.br/imagens/espaco-do-professor/sala-de-aula/marcos-alexandre/o_saber.pdf Acesso em: fevereiro de 2011.

CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). *Construindo o saber: Metodologia científica, fundamentos e técnicas*. 5.ed. São Paulo: Papiros, 1995, 175p.

CARVALHO, José Jorge de. *Conhecimentos Tradicionais no Brasil e na América Latina: uma agenda de resistência e criatividade*. Disponível em:

http://www2.cultura.gov.br/upload/CONHECIMENTOS%20TRADICIONAIS%20NO%20BRASIL%20E%20NA%20AM%20ERICA%20LATINA_1180551213.doc Acesso em: janeiro de 2013.

CASTRO, F. P. *Cultura Alimentar e Agroextrativismo: saúde na mesa e renda no campo*. *Agriculturas*. v. 11 n. 4, 2014. Disponível em: <

<http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/brazil/alimentacao-adequada-e-saudavel/cultura-alimentar-e-agroextrativismo> >. Acesso em: 11 jun. 2016.

DUQUE, Carla Verônica de Lima. *Comunidades tradicionais quilombolas de Ausente e Baú/MG: desafios e ressignificações identitárias*. Tese: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Disponível em: <https://sapientia.pucsp.br/handle/handle/3700>. Acesso em novembro de 2018.

FAGUNDES, José. *Universidade e compromisso social: extensão, limites e perspectivas*. Campinas: Editora da Unicamp, 1986.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia: Saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

LITTLE, Paul E. (Org.). *Conhecimentos tradicionais para o século XXI: etnografias da interculturalidade*. São Paulo: Annablume, 2010.

MACHADO, Ana Maria. *O Tao da teia – sobre textos e têxteis*. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142003000300011&script=sci_arttext. Acesso:

novembro de 2015.

QUEIROZ, Sônia. Vozes da África em terras Diamantinas - <http://www.slideshare.net/francescotorres>

SANTIADO, L. Serro: política, geografia e cultura. 2010. Livro III da série “O vale dos boqueirões – Histórias do Vale do Jequinhonha”.

SIMIONI, Ana Paula. Bordado e transgressão: questões de gênero na arte de Rosana Paulino e Rosana Palazyan. Disponível em:

<http://www.ifch.unicamp.br/proa/ArtigosII/PDFS/anasimioni.pdf>. Acesso: novembro de 2015.

TV Brasil. Salto para o futuro. Educação quilombola. Disponível em:

<http://www.tvbrasil.org.br/fotos/salto/series/154903Educacaoquilombola.pdf>. Acesso: março de 2011.



Fotos da Comunidade do Baú.



4. Mulheres de Jacutinga. Mulheres da roça

Amada de Jesus Correia¹³
Anízia da Cunha Correia
Leonilda Aparecida Cunha
Marina das Graças Correia Cunha,
Maria de Fátima Santos
Maria do Carmo Cunha

Introdução

Em 2018 o Projeto Memórias contadas, cantadas e bordadas chegou na Comunidade de Jacutinga sob a coordenação da Professora Sílvia Regina Paes da UFJM com apoio da PROEXC/UFVJM. As atividades começaram na casa da Dona Amada com a presença das mulheres da comunidade. Como não havia um lugar de uso comum fez a opção por conversarmos na casa mesmo. A escola local estava desativada e em péssimas condições de uso. Mas, mesmo assim, algumas reuniões aconteceram neste espaço. Em um final de semana nos reunimos com o grupo de estudantes e professores do Mestrado Estudos Rurais da UFVJM. A conversa aconteceu com as mulheres e girou em torno da alimentação e da cultura local.

As mulheres aderiam ao projeto, mas sempre apontando seus interesses à melhoria de seu lugar. Uma delas gostaria de ter uma oficina de costura e, Dona Amada, a líder do lugar queria melhorias para a comunidade como um todo. Dentre as melhorias a reforma da escola, a melhoria da estrada para o ônibus escolar entrasse até a comunidade. Diante deste fato a Coordenadora do projeto marcou uma reunião com o secretário da educação da época para levar estas reivindicações até ele. Foi um grupo composto por estudantes, professores e pessoas da comunidade. Fomos bem recebidos e saímos com a promessa de atendimento das reivindicações da comunidade. Após uma série de negociações e parcerias entre comunidade, Universidade e Prefeitura se chegou a um acordo. Porém este não aconteceu. Apesar dos Secretários da Educação e Saúde irem na comunidade, nada aconteceu até 2021. O Secretário de Educação foi trocado e as coisas não caminharam mais.

Neste projeto as mulheres foram as únicas participantes acompanhadas de algumas crianças pequenas. O desenvolvimento do projeto se deu de maneira limitada. Foi realizado um levantamento das atividades da comunidade e as memórias sobre seu lugar. Elas desenharam e bordaram suas memórias.

O Mestrando Victor Dittz desenvolveu seu projeto de pesquisa nesta comunidade.

A comunidade de Jacutinga tem mais ou menos 30 famílias e 115 pessoas que vivem praticamente

¹³ Moradoras da Comunidade de Jacutinga em Serro/MG.

da roça. Possuem hortas entorno da moradia e a roça mais afastada com plantio de diferentes plantas comestíveis. No quintal plantam árvores frutíferas como algumas espécies de laranja, limão, urucum, banana e outros. Em um dos quintais uma plantação de abacaxi. Ao redor da casa também tem as plantas medicinais e plantação de araruta para fazer a goma. A goma desta comunidade era muito apreciada na região. Conta uma dessas mulheres que seu pai e seu marido levam sacos nas costas para vender na região.

Metodologia

O encontro com os estudantes foi em uma roda de conversa sobre alimentação. Os encontros aconteceram uma vez por mês. Sempre foram conversas sobre as lembranças das comunidades em especial as lembranças das mulheres e seus afazeres na roça. As conversas foram gravadas e fotografadas com consentimentos das mesmas. Em todo o encontro participavam mulheres e seus filhos. Foram feitos desenhos de bordados sobre o que elas consideravam importante de seu lugar.

A oralidade como um elemento forte de aproximação e disseminação de saberes. Visitas nas hortas. O falar sobre si e sua comunidade foi o mais importante durante os encontros. Falar sobre a lida diária à manutenção da vida na comunidade se tornou um motivo de se voltar para dentro e revelar o passado e o presente.

Fazeres da mulher

As mulheres de Jacutinga revelaram o quanto eram importantes para a economia da comunidade. Elas trabalhavam na roça e em casa. Além de plantar e colher, elas produziam para sua família, para a comunidade e para um mercado externo.

1. Faziam sabão: torravam a mamona para fazer azeite e com a borra da mamona misturavam com cinza, sebo e azeite. Empalhavam na palha do milho para vender. Sabão ficava preto, mas a roupa bem limpa.

2. Fazia novelo de linha. Plantava algodão, descaroçava, batia e fiava no fuso de madeira. Fazia linha para costura e venda.

3. Fazia roça: milho, mandioca, feijão, batata doce, café, mandiocoçu (çu- venenosa), cana

4. Fazia goma da mandioca:

- Lavar e ralar a mandioca;
- Lava, ralar na mão com ralador feito de lata com furos e prendia na taboa.
- Colocar a massa em um pano amarrado no alto, colocava água na massa e mexia com a mão;

- O caldo caía na vasilha e a goma ficava no fundo;
- Tirava a água;
- Deixava a goma ficar azeda para fazer biscoito melhor. Vendia a goma na Serra;
- Quebrava a goma na mão e colocava para secar;
- A goma é mais pesada.
- Goma de araruta

As mulheres detinham um conhecimento amplo das plantas, animais e dominavam a arte de fazer uma roça e plantar. Conheciam algumas espécies de mandioca: cacau, espora, mulatinha, mandiocoçu, de árvores frutíferas.

No bairro sempre foi habitual o trabalho de mulheres na lavoura e na troca de dias de serviço, além da fabricação de goma e farinha de mandioca. A coleta de sempre-vivas e outras flores do campo, assim como o garimpo, era uma das formas de ocupação secundária desses lavradores. (DITZ, V. 2018, Pag. 78)

Dittz (idem) fez um levantamento das espécies plantas na roça:

- couve, alface, pimenta, serralha, almeirão, alho, cebola, cebolinha, chuchu e mostarda, temperos e outras espécies como cenoura, beterraba e tomate. 91
- dieta da comunidade: milho, feijão, mandioca, abóbora, batata, batata doce e quiabo
- Caça: mocó, coelho, codorna, preá, rato do mato, jacu, nhambu, tatu, jacu, sabiá, paca, o veado e o tamanduá
- Frutas do campo: araçá, gabioba, pequi, quiabo da lapa, murici
- café da manhã: comer mandioca cozida, fubá suado, angu doce, inhame, angu branco e batata doce
- plantação: chuchu, cana, ora-pro-nobis, inhame, cará, café, manga, banana, laranja, goiaba
- Quintal eram criados o porco e a galinha. 116
- quintal: abacate, banana, jabuticaba, manga, goiaba, laranja, limão

Dittz acrescenta:

O campo e o mato constituíam importantes reservas de alimento, deste espaço eram obtidas a caça, raízes, folhas e frutas consumidas pelos moradores (FIG. 18). As frutas mais comuns eram o quiabo da lapa, a gabioba, o murici, o coco do mato e o araçá. Raízes, caules e folhas como: caratinga, mangarito, samambaia, lobolobô, gondó e embiruçu, também eram extraídos neste espaço. De acordo com o entrevistado Aldair Lúcio, 62 anos: “a caratinga é uma planta do mato que já matou muito a fome dos meus pais quando eles moravam na Jacutinga”. Os entrevistados afirmam que era comum o consumo da samambaia e do gondó no cotidiano, principalmente acompanhando o angu, seja o de fubá seja o branco de farinha. (DITZ, V. 2018, Pag. 117)

Essas foram as duas causas apontadas como as responsáveis pela diminuição das áreas de plantio. Os entrevistados relataram também

que a terra está cansada porque não é mais costume fazer o pousio e plantar em novas áreas. Como toda a área está na APA “Água das Vertentes”, é proibida a limpeza e queima de novas áreas para novas lavouras. Essa proibição impede o pousio das áreas de lavoura.167

do Senhor Milton Severino, 71 anos, retrata a opinião dos moradores do bairro. “Antes comia pouco e alimentava muito. Hoje come muito e alimenta pouco”. (DITZ, V. 2018, Pag. 167)

Resultados e discussão

As mulheres de Jacutinga foram muito receptivas e gostavam de falar sobre seu lugar, mas sempre realçando suas dificuldades e um pouco tímidas para falar porque diziam não saber nada. Mas elas sabiam tudo sobre seu lugar e o quanto elas são importantes para que o lugar produzisse suas riquezas.

Ao final do projeto elas fizeram o bordado, mas não era o saber que elas dominavam. Diziam querer costurar. Descobrimos pelas falas delas que já havia uma tradição de tecelagem. Plantavam o algodão, faziam os fios e teciam roupas. Elas dominavam este processo. Para trabalhos futuros avaliarmos a possibilidade de reconstruir estes saberes sobre a tecelagem.

Elas se queixaram muito das dificuldades das crianças irem a escola depois do fechamento da escola municipal da comunidade. O ônibus escolar levava e trazia as crianças, mas estas tinham que andar uma longa distância para pegá-lo.

Na comunidade se visualiza plantação de eucalipto de um senhor que não é da comunidade. Algumas casas são de moradores de fora que acabam influenciando algumas ações na comunidade que dificultam a vida dos moradores.

Dificuldades em receber contribuição da prefeitura. Os candidatos a vereador vão à comunidade apenas para pedir voto, mas de fato não fazem nada. Estas mulheres junto com o grupo da UFVJM agendaram reunião com o Secretário da Educação que nos recebeu, se disponibilizou a atender as reivindicações, mas nada fez de concreto.

A escola ainda é utilizada no atendimento, uma vez por mês, de uma médica para atender as pessoas do lugar. Porém as condições de atendimento são péssimas. O local se encontra sujo e possui uma maca em péssimas condições de uso. A percepção da comunidade é que eles estão abandonados a própria sorte. Já foram ao local pessoas para fazer experimento para verificar possíveis área de garimpo. A região onde está localizada Jacutinga é de interesse de mineradoras.

Considerações finais

O projeto desenvolvido nesta comunidade não foi cumprido totalmente como foi na

comunidade do Baú. Nesta, as mulheres e crianças têm a tradição de fazer bordado. Mas em Jacutinga não há a tradição, mas há o interesse em dialogar para construir outros projetos de interesse local. Elas participaram com muito entusiasmo e, ter levantado a história delas e da comunidade fez com que os laços entre a UFVJM e a comunidade se fortalecesse.

Este projeto foi indicado para ser desenvolvido em Jacutinga por um morador de Capivari atendendo a reivindicação dos moradores de Jacutinga que se queixavam que nenhum projeto ia para lá. A comunidade de Jacutinga faz parte da Associação de Bairro de Capivari.

O projeto Memórias Contadas, Cantadas e Bordadas estimulou a organização dos moradores para que eles criassem a própria Associação. Pontuaram as dificuldades em se deslocar até Capivari para participar das reuniões. Surgiu também um abaixo-assinado pedindo a volta da escola na comunidade.

Conhecer esta comunidade foi muito importante para revelar a diversidade cultural da região do Alto Vale do Jequitinhonha. O modo de vida destas pessoas, em especial das mulheres, revela que a riqueza de um povo está na união entre eles e seu território.

Referências

ALEXANDRE, Marcos. O saber popular e sua influência na construção das representações. *Comum - Rio de Janeiro* - v.5 - nº 15 - p. 161 a 171 - ago/dez 2000. Disponível em: http://www.sinprorio.org.br/imagens/espaco-do-professor/sala-de-aula/marcos-alexandre/o_saber.pdf Acesso em: fevereiro de 2011.

CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). *Construindo o saber: Metodologia científica, fundamentos e técnicas*. 5.ed. São Paulo: Papiros, 1995, 175p.

CARVALHO, José Jorge de. *Conhecimentos Tradicionais no Brasil e na América Latina: uma agenda de resistência e criatividade*. Disponível em: http://www2.cultura.gov.br/upload/CONHECIMENTOS%20TRADICIONAIS%20NO%20BRASIL%20E%20NA%20AM%20ERICA%20LATINA_1180551213.doc Acesso em: janeiro de 2013.

CASTRO, F. P. *Cultura Alimentar e Agroextrativismo: saúde na mesa e renda no campo*. *Agriculturas*. v. 11 n. 4, 2014. Disponível em: < <http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/brazil/alimentacao-adequada-e-saudavel/cultura-alimentar-e-agroextrativismo> >. Acesso em: 11 jun. 2016.

DITZ, V. S. *GENTE, MEIO E GRUPO: O sistema alimentar, a constituição de relações de trabalho híbridas, laços de solidariedade e parentesco*. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação

Interdisciplinar em Estudos Rurais da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, 2018.

DUQUE, Carla Verônica de Lima. Comunidades tradicionais quilombolas de Ausente e Baú/MG: desafios e ressignificações identitárias. Tese: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Disponível em: <https://sapientia.pucsp.br/handle/handle/3700>. Acesso em novembro de 2018.

FAGUNDES, José. Universidade e compromisso social: extensão, limites e perspectivas. Campinas: Editora da Unicamp, 1986.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: Saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

LITTLE, Paul E. (Org.). Conhecimentos tradicionais para o século XXI: etnografias da intercientificidade. São Paulo: Annablume, 2010.

MACHADO, Ana Maria. O Tao da teia – sobre textos e têxteis. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142003000300011&script=sci_arttext. Acesso: novembro de 2015.

QUEIROZ, Sônia. Vozes da África em terras Diamantinas - <http://www.slideshare.net/francescotorres>

SANTIADO, L. Serro: política, geografia e cultura. 2010. Livro III da série “O vale dos boqueirões – Histórias do Vale do Jequitinhonha”.

SIMIONI, Ana Paula. Bordado e transgressão: questões de gênero na arte de Rosana Paulino e Rosana Palazyan. Disponível em:

<http://www.ifch.unicamp.br/proa/ArtigosII/PDFS/anasimioni.pdf>. Acesso: novembro de 2015.

TV Brasil. Salto para o futuro. Educação quilombola. Disponível em: <http://www.tvbrasil.org.br/fotos/salto/series/154903Educacaoquilombola.pdf>. Acesso: março de 2011.

Fotos da Comunidade de Jacutinga



**Participação das Comunidades do Baú, Capivari e Jacutinga no III Colóquio Internacional
Feminismo e Agroecologia: trabalho, cuidado e bens comuns em Recife/Pe em 2019.**



Artes da Cura: mestras e mestres da tradição na UFVJM em 2019 em Diamantina/M¹⁴.



¹⁴ Fotos do arquivo de Sílvia Regina Paes

5. *Ora-pro-nobis*: Alimentação e saúde em Diamantina/MG

Silvia Regina Paes¹⁵
Ludmila de Tânia Nunes¹⁶
Érica Oliveira Santos
Rosana Maria Martins

Introdução

O presente capítulo faz parte do projeto de iniciação científica “Ora-pro-nóbis: uma análise sociocultural e suas representações sociais em Diamantina/MG” realizado de 2016 a 2018. Após finalização do projeto a bolsista que desenvolveu o mesmo ainda finalizou o curso de nutrição com apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) baseado nos dados do projeto.

A apresentação dos escritos aqui colocados girará em torno da *ora-pro-nobis* como comida. Esta planta contém propriedades tanto ligadas à saúde como à alimentação.

Ao término do projeto foi realizado um jantar para celebrar a finalização da pesquisa e para experimentar o sabor da *ora-pro-nobis* em diferentes pratos. As estudantes inovaram na utilização desta planta ao criarem a mousse e pudim de *ora-pro-nobis*.

Os resultados do projeto foram apresentados em congresso regional, nacional e internacional. Foi criado um grupo no *facebook* que atualmente tem 2.294 pessoas que curtem a página. Já foram escritos artigos para livros e congressos.

A *ora-pró-nobis*, cujo nome científico é *Pereskia Aculeata* é utilizada na alimentação no Estado de Minas Gerais, em especial em Diamantina, Minas Gerais (Brasil) como uma expressão identitária da culinária local. O objetivo da pesquisa foi realizar um estudo sobre o uso da ora-pro-nóbis e suas representações sociais como contribuição à valorização da cultura tradicional local de pequenos agricultores. As representações sociais foram um meio de descobrir os conhecimentos e importância desta planta para a comunidade estudada. A ora-pro-nóbis possui proteína, ferro e rica em vitaminas e anti-inflamatória segundo a literatura sobre a mesma. Os saberes da cultura local sobre a ora-pro-nóbis são vastos e se centram no uso da mesma na alimentação e na saúde. A História Oral, como método de pesquisa, foi escolhida por dar atenção aos sujeitos silenciados pela sociedade dominante, cujos saberes correm silenciosamente e circulam entre seus pares. A pesquisa qualitativa desenvolvida teve como foco principal as feiras livres, os pequenos agricultores e pessoas que consomem a ora-pro-nóbis ou

¹⁵ Professora da UFVJM e Coordenadora do projeto “Ora-pro-nóbis: uma análise sociocultural e suas representações sociais em Diamantina/MG”.

¹⁶ Estudantes da UFVJM: Ludmila de Tânia Nunes, Érica Oliveira Santos e Rosana Maria Martins

utilizam como forma alternativa de cura. Ela foi representada como muito útil; coisa de velhos e velhas; ligada a religiosidade; alimento de pobre e outros. Embora seja uma planta conhecida na maior parte do Brasil, ela é parte da identidade alimentícia mineira. Ela é utilizada tanto na alimentação como nos cuidados com a saúde nas comunidades tradicionais do Brasil. Esta planta é representada, em geral, como “Carne de pobre”. Os saberes levantados sobre esta planta, tradicionalmente usada pelas culturas locais, são recentemente descobertos pela ciência.

Embora haja controvérsia sobre sua origem, alguns estudos demonstram que são nativas da América Tropical, de uso popular como alimento, medicinal, e estéticos, tem despertado interesse em diferentes áreas, como a indústria farmacológica e indústria alimentícia nos últimos anos, isso porque é uma planta de baixo custo de produção, desenvolve-se facilmente em uma grande variedade de solos e climas, além de possuir fatores nutricionais importantes, tais como proteínas, lisina e mucilagem, na parte farmacológica constituinte anti-inflamatório. Por possuir característica de resistência a *déficit* hídrico e de fácil produção e cultivo, pode ser usada como uma hortaliça folhosa, tanto para substituir outras folhosas como ser consumida com outros alimentos ao longo do ano, pois serve como reserva para os períodos em que há carência de outras hortaliças, em algumas regiões do Brasil, sendo assim servindo como complemento alimentar.

Após estes esclarecimentos partir-se-á para entender melhor esta planta e os usos da mesma na alimentação e na saúde.

A ora-pro-nobis

Ora-pro-nóbis é uma palavra de origem latina e significa “rogai por nós”. Conta-se, na cultura popular, que o termo surgiu em um contexto no qual as pessoas, principalmente as carentes, eram impedidas, pelos padres que já conheciam e degustavam as flores da Ora-pro-nóbis, de colher a planta para o consumo. Por isso as pessoas começaram a colher no momento em que o padre rezava a missa. Daí o nome como uma espécie de ironia respeitosa ao momento.

A ora-pro-nóbis possui folhas suculentas e comestíveis, podendo ser usadas em várias preparações, como farinhas, saladas, refogados, pães, tortas e massas alimentícias.

Além da alimentação, a planta pode ser utilizada como ornamental e cultivada para fins de produção de mel, pois, apresenta floração rica em pólen e néctar (BRASIL, 2010). Na medicina popular essa planta também é utilizada como anti-inflamatório, emoliente, expectorante e antissifilítico (SARTOR et al., 2010). É uma planta bastante resistente ao *déficit* hídrico e possui potencial de utilização como complemento alimentar de populações carentes do Brasil e de outras partes do mundo

(BRASIL, 2010).

Apresentam-se anatomicamente com caules finos, de aspecto lenhoso, possuem folhas largas, na base possuem espinhos, na parte final surgem flores geralmente individuais, podem atingir até 10 m de altura.

A representação social (RS) da ora-pro-nobis recolhida durante a pesquisa demonstra o quanto esta planta é importante. Ela é representada como vitamina, boa para a saúde, alimento ligado à pobreza e outros significados. A RS espelha a forma como o indivíduo ou grupo de indivíduos, constroem o seu conhecimento, esse construído a partir da sua inclusão cultural e social. Dessa forma há uma construção do conhecer entre o indivíduo e o social.

O estudo sobre a ora-pro-nóbis e suas representações sociais na cidade de Diamantina, revelou uma série de referências e representações ligadas a planta ora-pro-nóbis. Desde a linguagem, isto é, a maneira de pronunciar o nome da planta; a utilidade da mesma; sua história; uso como cosmético; na religião; às relacionadas à saúde e alimentação principalmente. A ligação com a esfera religiosa foi mencionada com o significado ou a etimologia da palavra ora-pro-nóbis e pela história disseminada na cidade de Diamantina sobre a relação do nome da planta com a oração na igreja.

Para a maioria dos entrevistados há um consenso da importância dessa planta, mas também uma desvalorização da mesma, que a classificavam como alimento de antigamente, quando não se tinha nada para comer. A ora-pro-nóbis foi considerada um alimento de pobre. Hoje está sendo revalorizada por chefes *gourmets*. A ora-pro-nóbis é servida em vários restaurantes de Diamantina e em vários outros restaurantes de Minas Gerais, em especial Sabará, que possui um festival destinado a Ora-pro-nóbis.

As RS dada à ora-pro-nóbis pelos entrevistados são, principalmente, relacionadas à saúde e alimentação. A planta está associada a remédio, vitamina, fortificante e comida de pobre. Há expressividade da utilidade e importância desta planta que antes não era reconhecida como importante e hoje há um reconhecimento da mesma como um alimento útil à saúde independente de classe social.

Muitos dos conhecimentos sobre a ora-pro-nóbis vem sendo passado de geração em geração. No relato de vários entrevistados parece ser esta planta mais utilizada pelos mais velhos e, antigamente, mais ou menos há 30 anos, ela era utilizada porque não tinha acesso a outros alimentos e, também, por ser o único alimento disponível para a população pobre. Percebe-se um preconceito em relação ao uso da planta pela camada mais pobre da população. A questão de classe fica evidente ao ligar a ora-pro-nóbis à alimentação de gente pobre, de pessoa que não tem o que comer.

Alimentação e saúde

A alimentação compreende muito mais que um ato fisiológico, envolve questões de identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época, neste sentido, interessa-nos explorar as representações sociais relacionadas com o universo do comer e da comida, e da simbologia a qual a planta ora-pro-nóbis representa, particularmente na cidade de Diamantina/MG.

Na visão de Moscovici, a representação "não é uma instância intermediária, mas sim um processo que torna o conceito e a percepção intercambiáveis, uma vez que se engendram reciprocamente." (1978, Apud Oliveira 2000). Dessa forma, uma abstração, um conceito passam a ter uma existência real para o sujeito através da apropriação destes pelas representações sociais, é a construção mental da realidade o signo, que possibilita a compreensão e organização do mundo, significado. Participaram da entrevista um público bem diversificado, de pessoas que o consomem e os tem plantados em suas hortas, cozinheiros, chefes culinários, feirantes, garimpeiros, estudantes das áreas de agronomia, e dono de restaurante.

Nesse sentido ao serem abordados com a pergunta em um contexto geral o que o pesquisado/sujeito sabe sobre a ora-pro-nóbis, muitos falaram das histórias da infância e da dificuldade que passaram no sentido da seguridade alimentar, abordando também a funcionalidade do mesmo na medicina tradicional.

cê taquereno saber, saber a origem pra que serve o "pornobis" minha fia, tenho uma autoridade muito grande, ele serve pra matar a vontade de cumer quando a pessoa..., purquê eu já cumi de mais Rosana (se referindo ao nome da entrevistadora) quando, as vezes a gente tinha um beijú, fazia um moizim de pornobis, e punha em riba o beijú e comia, sirvia pra matar a fome. (V.J.S.)

Agente usa, muitas pessoas faz o picadozim dele cumo alimento e pa remédio a pessoas esquenta a folha numa chapa, e quando tá bem morna, esfrega na mão faz aquela buchinha e põe no broto, se a pessoa tem broto põe ali pra ajudar aquele carneirão [furúnculo] do broto saí pra fora, eu sei falar até aí" (Sr.; A)

Então a gente na roça quando morava na roça a riqueza era muita sabe né? Então o remédio de farmácia a gente quase não usava, mãe usava coma, gente era o remédio de casa remédio de chá folha esses trem [...] Ela panhava a foia de oro-ponobis socava e fazia aquela papazinha punha minhoca que é um bixinho uma minhoca socava fazia aquela papa misturava coma farinha com um pouquinho sal e punha em cima do furungo e marrava com pano pra que saísse aquele puz que tava dentro né, ai punha por exemplo, punha a noite quando o dia amanhecia aquilo furava saia aquele tanto de depuz e ai sarava e isso é oro-pro-nobis" (M.A.)

Porquê é antibiótico, a minhoca também é antibiótico...e pra nos aqui, no mato, na roça, tem um machucãozinho aqui num precisa de procurar médico não ". (Sr.; A)

Além de ir ao prato, ainda é antibiótico, anti-inflamatório, nós usamos ele aqui pra machucão, pra fazer pacho pra machucão, pra intestino, pra cabelo...” (Sr. A)

A percepção de que a planta descrita como rica em nutrientes, teria poder de cura a patologias como a anemia, foi algo muito observado e também como um anti-inflamatório poderoso como descrito acima. Essa planta como descrita como “forte em vitamina, éhh tem vitamina, serve animia. Eu tenho costume de fazer... mas ele serve assim pra várias coisas NE. (M.L).

O importante a observar é como a *ora-pro-nobis*, em diferentes locais em uma mesma região apresenta funcionalidades diferentes. A maioria das pessoas que foram entrevistadas disseram manter a tradição de consumi-la de forma regular, porem ressaltam que o seu uso, atualmente tem diminuído por motivos de variabilidade alimentar e acessibilidade de comprar alimento em supermercado. Por um lado é bom, pois, se tem uma gama maior de alimentos, conseqüentemente mais opções de consumo, por outro, o que de fato vem se consumindo?

Houve ao longo dos últimos 60 anos a desvalorização do alimento regional em detrimento aos alimentos industrializados. A partir deste fato as mudanças da dieta alimentar da população, em geral, se transformou consideravelmente. Muitas doenças surgiram por causa destas mudanças. Há agora uma certa imposição do que a população deve ou não comer; como comer e qual a melhor etiqueta à mesa.

A *ora-pro-nobis* é assim representada como uma planta excelente no trato com a saúde e na alimentação.

Cuidados com a saúde	remédio, rico em ferro, Vitamina C, muito quente, remoso, santo remédio, bom para anemia, para machucado, planta medicinal, antibiótico, anti-inflamatório, bom para o intestino, bom para o cabelo.	<p>“muito rico em vitaminas muita vitamina mesmo, principalmente contêm muito ferro é bom pra anemia né, dá pra fazer suco.”</p> <p>“Só quando machuca, nisso tem um machucão, a gente bate ele assim “tuntumtum” moí ele com as foias e passa no lugar com um poquinho de azeite, e aí é bom né, que ajuda sarar!”</p> <p>“Porque ele...mesmo a baba dele é um santo remédio, pra anemia...pá...leucemia!”</p> <p>“e o médico lá de Belo Horizonte receitou pra ele o uso de <i>cumer ora-pro-nobi</i>. Fazer o molho, fazer ele picadinho, e ele né, obdeceu o médico e sarou, que eu tinha o problema e sarou.”</p> <p>“A minha mãe falava assim: a cada folhinha de <i>ora-pois-nobi</i> que você come, você está comento uma colher de sangue”</p>
-----------------------------	--	---

Alimentação	Para alimentação, escorregadio, para substituir outra verdura, comida que não faz mal, tem mais substância do que a carne, planta que tem muita proteína, fortificante pra alimentar as crianças, só sabor, prato de restaurante, prato muito forte, prato que dá substancia. Nutritivo, muito procurado.	<p>“E que servia de uma fortificante pra alimentar as crianças.”</p> <p>“a gente fazia ele, assim, bem feitinho com carne moída, com carne de porco com pequi cebolinha...”</p> <p>“sempre eu tô fazendo ele com feijão arroz angu (risos) carne moída (risos) que eu gosto muito”</p> <p>“todo mundo tinha o hábito</p>
--------------------	---	---

		<p>de fazer ora-pro-nóbis mesmo, substituindo a carne”“hoje é um prato aqui no restaurante é prato chave da casa, tem pessoas que pedem com filezinho de frango, tem pessoas que pedem com costelinha, com coxa sobrecoxa , com frango inteiro”</p> <p>“A gente pegava uma usava uma costelinha de porco, com frango caipira né, com carne, com filé, com frango picadinho. É um prato que pode fazer suzinho ao molho, faz um molho minha mãe fazia um molho com a folha inteiro é um prato que dá muita substancia ele é muito forte né?!”</p> <p>“huhum alimento muito gostoso uma coisa muito procurada e isso a gente e nutritivo”.</p> <p>“Agora na carne, não é necessário colocar o pornobi na carne, porquê ele tem a mesma substância</p>
--	--	---

<p>e talvez até mais do que a carne! Por que é um erro a gente fazer o pornobicom carne.”</p> <p>“Eu faço, eu faço mais por nobi do que quiabo. Gosto de quiabo não. Lá umas vez</p>	<p>por acaso o povo chega ai oferecendo, eu falo: Não! Eu tenho meu pé de pornobi lá no fundo. Panho, faço, ele com feijão puro é uma delícia, uma delícia angú. Pornobi vai de todo jeito”</p> <p>“Pra falar bem a verdade pra você eu não gosto muito dele tempo de calor assim não, assim eu não gosto não porquê ele é muito quente, é ele é quente!Então eu gosto mais dele quando tá fazendo frio, porquê cê tem que fazer ele e já fazer um anguzinho pra acompanhar, né?”</p>
--	---

Receitas do jantar para finalização da pesquisado

- **Torta de ora-pro-nóbis**

Ingredientes

Ora pro nobis a gosto;
Frango em cubos
Cebola
Alho
Tomate
Azeite
Tempero a gosto
Farinha de trigo



Modo de preparo:

Refogue o frango alho, cebola, tomate e os temperos a gosto.

Faça uma massa com a farinha e trigo e água. Deixe a pronta para ser aberta como uma massa de piza.

Abra a masa, coloque dentro dela o frango refogado frio e, por cima, as folhas de ora-pro-nobis o quanto queira. Feche a massa. Leve ao forno pré aquecido e deixe assar até a massa dourar.

Na hora de servir quebre a massa com um martelinho de cozinha e sirva-se.

Oservação: As crianças adoram quebrar e descolbrir o que tem dentro.

- **Mousse de ora-pro-nóbis**

Ingredientes:

-395ml de leite condensado
-400ml de creme de leite
-200ml de limão
-5 folhas de ora-pro-nóbis
-2 unidades de morango

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes (exceto os morangos) no liquidificador, até obter uma massa homogênea, em uma tigela reserve, corte os morangos e coloque por cima. Leve ao congelador por 2 horas.

- **Suco de ora-pro-nobis**

Lave 10 folhas de **ora pro nobis**

Coloque-as dentro de um liquidificador

Adicione o **suco** de 1 limão;

Acrescente a água

Bata bem para misturar os ingredientes;

Sirva sem coar e de preferência sem adoçar;

Referências

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de Hortaliças não-convencionais. 1ed. Brasília, 2010. 62 p. Disponível em: http://www.abcsem.com.br/docs/manual_hortalicas_web.pdf. Acesso em: 16/01/2019
- FLORÃO, A. Avaliação de atividades biológicas de óleos essenciais de quatro espécies de baccharis, Asteraceae. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas). Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- GIOVENARDI, Eugênio. Os pobres do Campo. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2003.
- HALBWACHS, M. A memória coletiva. São Paulo, Ed. Vértice, 1990.
- HATTORI, E. K. O.; NAKAJIMA, J. N. A Família Asteraceae na Estação de Pesquisa e Desenvolvimento Ambiental Galheiro, Perdizes, Minas Gerais, Brasil. *Rodriguésia* 59 (4): 687-749. 2008.
- MACIEL, M. A. M. et al. Plantas Medicinais: a necessidade de estudos multidisciplinares. *Quím. Nova*, vol. 25, No. 3, 429-438, 2002.
- MEYER, N. B. et al. Brine shrimp: A convenient general bioassay for active plant constituents. *Planta Médica*, v. 45, n.1, p. 31-34./ NASCIMENTO, J.E. et al. 2008. Estudo fitoquímico e bioensaio toxicológico frente a larvas de *Artemia salina* Leach. de três espécies medicinais do gênero *Phyllanthus* (Phyllanthaceae). *Revista de Ciências Farmacêuticas Básica Aplicada*, v. 29, n.2, p. 145-150. 1982.
- MINAYO, M. C. de S. O conceito de representações sociais dentro da sociologia clássica. In: JOVCHELOVITCH, S. e GUARESCHI, P. (orgs.). *Textos em Representações Sociais*. 19 Petrópolis/RJ: Ed. Vozes, 1994.
- OLIVEIRA, G. L.; OLIVEIRA, A. F. M.; ANDRADE, L. H. C. Plantas Medicinais utilizadas na comunidade urbana de Muribeca, Nordeste do Brasil. *Acts bot. Brás.* 24(2). 571-577. 2010
- PORTELLI, A. A História Oral como Gênero. Projeto História. *Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História, PUC-SP, São Paulo – EDUC*, jun/2001.
- QUEIROZ, M. I. P. de. O pesquisador, o problema da Pesquisa, a escolha de técnicas: algumas reflexões. *Textos – CERU*, 3 série, 2a ed. Reflexões sobre a Pesquisa Sociológica. São Paulo: Humanitas Publicações FFLCH/USP, 1999.
- ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica . Ribeirão Preto, 2006. Disponível em <http://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/388/0> acessado em: 05/11/2015
- SARTOR, C. F. P., AMARAL. V., GUIMARÃES.. H. E. T., BARROS. K. N., FELIPE. D. F., CORTEZ. L. E. R., VELTRINI. V. C., Estudo da ação cicatrizante das folhas de *Pereskia aculeata*. *Rev.*

Saúde e Pesq., v. 3, n. 2, p.149-154, 2010. Disponível em <http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq/article/view/1496/1069>

Acesso em 16/01/2019.

SILVA. D. O., Avaliação da toxicidade, citotoxicidade e de características fenológicas e físico-químicas da planta *Pereskia aculeata*. Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 17 de fevereiro de

2017, UFPE, Pelotas-RS. Disponível em: <http://repositorio.ufpel.edu.br:8080/handle/prefix/3495>

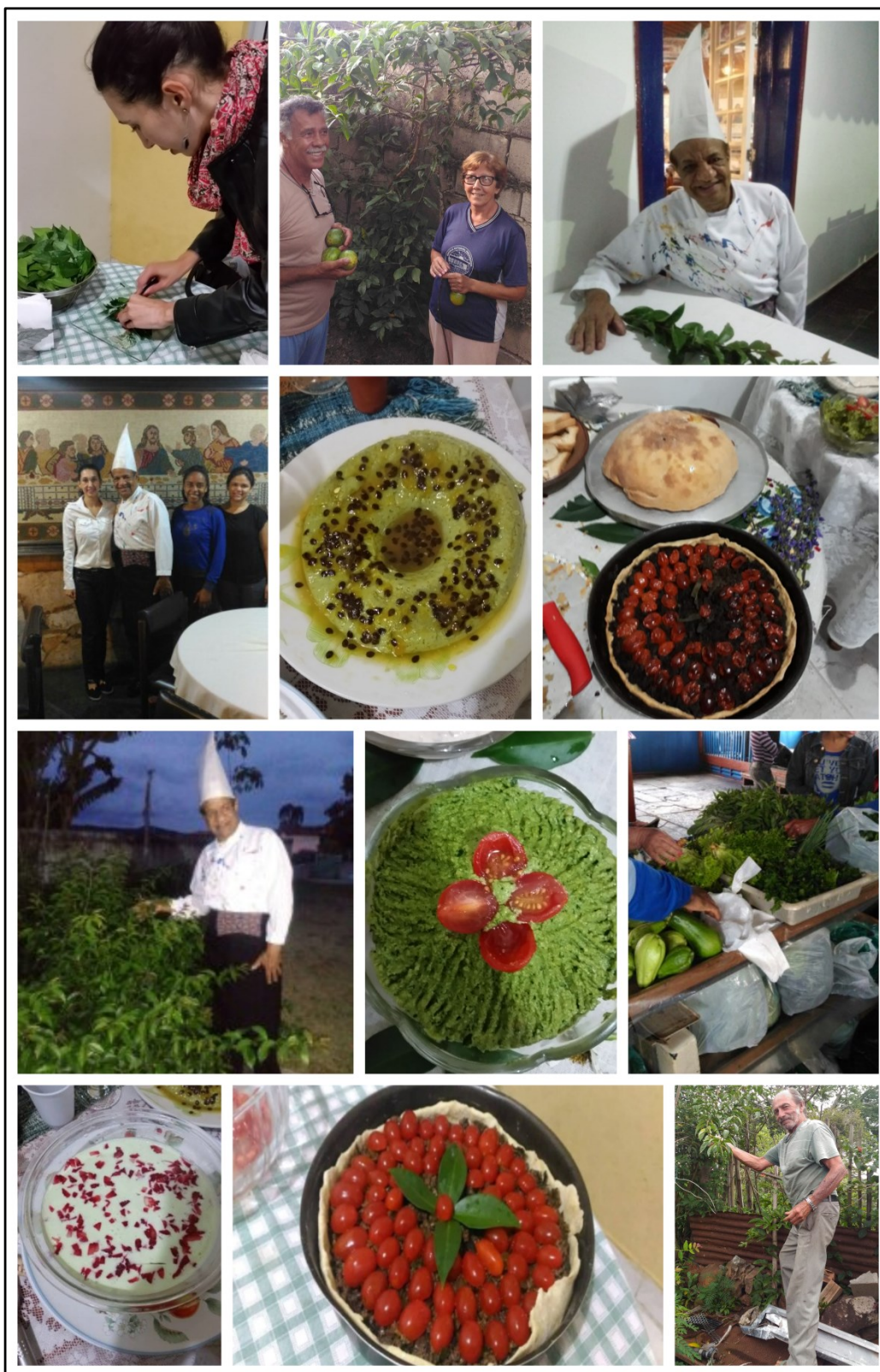
Acesso em: 16/01/2019 .

SOUZA, C.M.M. et al. Fenóis totais e atividade antioxidante de Cinco plantas medicinais. Química Nova. v.30 n.2, p.351-355. 2007.

VIEIRA, J.F.; ORA-PRO-NOBIS, A carne de Pobres. 2ª ED, São Paulo, Clube dos autores, 2013.



Fotos do jantar pelo término da pesquisa e da pesquisa de campo



SEGUNDA PARTE**Saberes e sabores acadêmicos**

6. Saber bem

Iva Pires Miranda¹⁷
Larissa dos Santos Malty¹⁸

Introdução

O estudo do ser humano como espécie levou estudiosos e pesquisadores da Ecologia Humana e de outras áreas das Ciências Sociais à busca pela compreensão da complexa e dinâmica relação entre os sistemas sociais e ambientais (Bauman, 2000; Campbell, 1988; Morin, 2011). Investigações a respeito do resultado das ações antrópicas sobre o ambiente abordando conceitos associados à cultura de um grupo humano, sua estrutura social e seu comportamento têm promovido a contínua troca de conhecimentos e práticas relativas à interação entre os Sistemas Sociais e Ecológicos (SES) e seus produtos (ESSs) (Bruckmeier, 2016; Rambo, 1983). “*With this realization, social scientists tended to turn from studying human interactions with the environment, preferring instead to focus on the seemingly more profitable study of the internal structure and functioning of cultural and social systems*” (Rambo, 1983, p. 5-6).

Castells (2008) elucida sobre o processo da troca do conhecimento a partir de pontos múltiplos (reais ou virtuais) na construção de narrativas coletivas que tem alterado de forma fundamental o caráter da comunicação e, conseqüentemente, os aspectos culturais humanos. Rifkin (2014) contribui para essa reflexão ao presumir a constituição de um modelo organizativo de sociedade que não seja do topo para a base, mas, sim, de relações colaborativas, elucidando como a era da informação baseada na gratuidade das trocas de informações coopera para o que o autor denomina como uma nova revolução industrial¹⁹.

Para além da forma e velocidade na troca de informações, a transversalidade da produção de conhecimento tem evocado ciências complementares para investigar a interrelação entre os sistemas naturais e os sistemas socioculturais. Já nos finais da década de 1980 e 1990, os conceitos de Ecologia Cultural e Ecologia Humana (Campbell, 1988; Rambo, 1983; Pires, 2010) passam a ser desenhados de forma a mostrar a interdependência entre os sistemas sociais e ambientais que transpassam as

¹⁷ Coordenadora Doutorado em Ecologia Humana da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa, Doutora em Ecologia Humana pela Universidade Nova de Lisboa.

¹⁸ Doutora em Ecologia Humana pela Universidade Nova de Lisboa, mestre em Desenvolvimento Sustentável pela Universidade de Brasília.

¹⁹ Rifkin, em seu livro *A Terceira Revolução Industrial*, enumera, entre os pilares dessa revolução, a utilização da tecnologia da internet para a troca de informações, bem como para a partilha de energia.

abordagens disciplinares da Sociologia, Antropologia e Geografia e suas aplicabilidades sociais ou naturais (Pena-Veja, 2003).

Enquanto a Ecologia Cultural trata das formas culturais como um determinado grupo social se adapta aos recursos ambientais ao longo dos tempos, a Ecologia Social revela a estrutura social de determinado grupo como resultado do ambiente que o acolhe (Campbell, 1988). Nesse sentido o estudo da relação entre o sistema sociocultural – que inclui, além da organização social, a cultura de determinado grupo humano, e o sistema ambiental, que inclui tanto o ambiente natural quanto aquele alterado por ações antrópicas – é percebido de forma una, visto que tais sistemas influenciam-se mutuamente, gerando e causando efeitos entre eles.

Assim sendo o enfoque da Ecologia Humana foi utilizado ao longo deste processo de investigação pelo seu caráter transdisciplinar e holístico que possibilita o encontro de respostas às inquietações e aplicabilidade do estudo de caso a respeito da organização social das comunidades quando interesses globais conflituam com interesses locais.

Enquadramento do estudo no âmbito da ecologia humana

O conceito de Ecologia Humana, sua transversalidade e possíveis abordagens tornaram-se imprescindíveis para formatar a dimensão conceitual deste estudo. A partir do conceito de Ecologia como uma ciência que estuda a relação dos seres de determinada espécie entre si e com seu habitat, o conceito para Ecologia Humana evoca as ciências biológicas, mas também as ciências sociais para se definir como uma área transversal do conhecimento científico, esboçando a necessidade de estabelecer e contextualizar o meio natural da espécie em questão, no caso a humana, e trazendo à tona a reflexão sobre a relação intrínseca entre ela e seu ambiente.

O termo Ecologia Humana nasce como o estudo das relações entre as pessoas e seus ambientes diversos (Campbell, 1988), em que a troca de energia entre as espécies que compartilham o mesmo ambiente faz parte deste campo de estudo. Num desdobramento complexo, o conceito ganha cor agregando as relações interpessoais que ocorrem entre os indivíduos na mesma comunidade e, conseqüentemente, a transformação coletiva a partir da reflexão e análise.

Em alguns anos de modernidade reflexiva²⁰, o conceito de Ecologia Humana se amplia e ganha nuances como a diferenciação entre o Sistema-Homem e o Sistema-Natural e a interação entre esses sistemas (Nazaré, 1996) e a ênfase das alterações e reações que surgem a partir da dinâmica entre tais

²⁰ Os termos Modernidade Reflexiva (Beck, Giddens & Lash, 1995) e Modernidade Líquida (Bauman, 2000) são utilizados para caracterizar a sociedade pós-moderna ou contemporânea em seu caráter reflexivo.

sistemas, de forma que o ambiente com alterações antrópicas torna-se o natural da espécie humana (Campbell, 1988).

A conceituação do termo incluiria, em pouco tempo, aspectos sociais, psicológicos e econômicos, promovendo a inter-relação entre sistemas sociais e naturais e a conexão de especificidades do conhecimento científico tal qual aquelas espécies de trepadeiras ornamentais que se emaranham a ponto de dificultar a identificação de onde começam e onde terminam suas ramas, raízes e seus enquadramentos.

A interdisciplinaridade leva a uma visão holística e integradora do processo de desenvolvimento do conhecimento e implica a integração de processos naturais e sociais levando “à formulação de novas estratégias conceituais para a construção de uma nova ordem teórica e um novo paradigma produtivo” (Leff, 2002, p. 163).

Transversalidade e especificidade são marcas do tempo moderno e acabam por contribuir para novas formas de percepção da interação do ser humano com seu semelhante e dele com seu meio, incluindo fatores diversos para além de uma simples ramificação da Ecologia e incluindo fatores econômicos, sociais e psicológicos (Begossi, 1993), o que nos leva a transcender o conceito da própria ecologia.

A necessidade de integrar diversos campos específicos do conhecimento para o alcance de um diagnóstico tem, ao longo dos tempos, tornado as práticas interdisciplinares dos saberes um dos pilares orientadores da produção do conhecimento integrado propondo a reelaboração de conceitos que associam a complexidade de problemas de ordens física, biológica, cultural, econômica e social.

Complementarmente a essa perspectiva, a Ecologia Humana torna-se um instrumento embasado na multidisciplinaridade de estudos sobre a relação de interdependência entre as comunidades humanas e seus habitats, conforme citação a seguir: “*In a global scenario marked by citizenship and sustainability commitments, human ecology is an instrumental and ethical device based on its multidisciplinary origins and studies on the relations of mutual dependence between human communities and their biophysical environments*” (Pires & Craveiro, 2010, p. 41).

Compreender de forma aprofundada as questões abordadas durante uma investigação de Ecologia Humana envolve perceber que a própria reflexão sobre o processo interfere de forma direta na reformulação dos principais paradigmas que cercam os conceitos e a epistemologia desse campo transdisciplinar do conhecimento humano.

Complexidade cultural e dinâmicas ambientais

A partir da complexidade do estudo da espécie humana e suas relações com o meio ambiente, Steward (1972) apresenta um modelo metodológico para os estudos ecológicos ao qual chamou Ecologia Cultural, em seu livro *Theory of Culture Change*, que culmina, já na década de 1980, na formulação de conceitos como Ecologia Social e Ecologia Cultural (Campbell, 1988; Rambo, 1983), que apresentam aspectos da complexa relação do ser humano com seu meio natural, transplantando para diferentes solos conceitos que associam a cultura de um grupo humano, bem como sua estrutura social, ao resultado da relação entre o indivíduo e seu ambiente. Nas palavras de Rambo (1983, p. 30):

The real value of human ecology lies in helping humans to see previously unrecognized relationships between what people do and the environment in which they do it. Many important insights have already been provided, changing in profound ways how people think about the world and their place within it. Systematic research on human ecology has only really just begun, however, and areas of ignorance far exceed areas of understanding.

Desta forma, compreender a Ecologia Humana em seu sentido sociocultural é tarefa dinâmica, visto a ininterrupta e cada vez mais veloz troca de saberes entre a espécie humana e o universo que a cerca e a inclui.

Entre tais saberes está a produção científica, sua articulação e o conjunto de crenças que se aprimoram a respeito da inteligência humana e mesmo da inteligência de outras espécies em constante diálogo com a espécie humana. Entre tais saberes está a percepção humana da capacidade de sobrevivência das espécies e sua relação com o habitat. Este aprimoramento de saberes inclui o desenvolvimento humano a partir da necessidade de adaptação ao seu meio e da promoção, sistematização e difusão desse conhecimento ao longo dos tempos.

Leff (2002) discorre sobre a articulação das ciências na relação natureza-sociedade, ressaltando diferentes formas de articulação científica e a necessária compreensão da complexidade do pensamento humano e suas consequências nas ações antrópicas: “O problema da articulação científica não concerne à constituição de uma ciência a partir das formações ideológicas que a precedem, ou seja, de noções provenientes de outros campos do conhecimento antes da fundação dos conceitos próprios de uma ciência” (p. 32).

Para que se possa compreender a dinâmica do estudo da Ecologia Humana, cabe uma referência sobre o termo “natureza”. Assim como a Ecologia aborda a relação entre a biologia e a geologia, observando a dinâmica dessa interação, a Ecologia Humana permite o aprofundamento na investigação da própria natureza humana, seus aspectos psicológicos, sociais e culturais.

Salienta-se que é da própria natureza humana sua intrínseca necessidade de investigar, imaginar e compreender o espaço e o tempo em que se encontra. É possível que se perca, mas esta busca é própria do ser humano. Seguir florescendo para dentro e para fora da espécie, entre a comprovação iluminada e o mistério criativo. Quais são esses limites entre o absolutamente natural e as criações humanas, que, em última instância, também fazem parte de sua natureza? Imaginações originam imagens ou, ao inverso, as imagens provocam imaginações?

A concepção de natureza surge a partir da reflexão humana. O desenvolvimento tecnológico com suas especificidades e complexidades, a reflexão e análise sobre a própria condição no planeta, a tentativa de domínio do ser humano sobre a natureza e ainda a tentativa de escuta e observação dos fenômenos naturais fazem parte da história civilizatória do homem e de suas condições de percepção da natureza.

Potter (2010) chama a atenção à limitação da capacidade humana em se expressar e mesmo em imaginar o universo, visto que o próprio ser humano pertence a esse universo que fornece as condições de expressão e imaginação e estabelece os limites do pensamento humano. Se a forma de interpretar e narrar o universo está limitada à capacidade humana de imaginação e o fato de sermos nós, os seres humanos, produtos do universo, seria pouco provável que pudéssemos ser mais criativos ou reflexivos que o próprio universo que procuramos interpretar e descrever. “O que quer que pensemos que o universo é deverá estar sempre no limite da nossa capacidade para imaginar o que ele poderia ser” (Potter, 2010, p.224).

Assim, o estudo do comportamento humano em sociedade, sua ocupação territorial ao longo dos tempos e em distintas paisagens faz do ser humano um sujeito ativo em sua própria história sobre o planeta, bem como sobre a vida de outros seres que coabitam a Terra.

Essa complexidade cultural também tem expandido de forma exponencial ao longo dos tempos e atualmente instala-se nos mais distantes e distintos ambientes, estabelecendo uma rede de conhecimento e intercâmbio cultural. Encontra-se em pontos de encontro reais e virtuais, reformulando a reflexão a partir da diversidade cultural num processo de aprendizado coletivo. Castells (2008, p. 414) colabora na formulação desse pensamento conforme se destaca a seguir:

Uma transformação tecnológica de dimensões históricas está acontecendo, ou seja, a integração de vários modos de comunicação em uma rede interativa. Ou, em outras palavras, a formação de um hipertexto e uma metalinguagem que, pela primeira vez na história, integra no mesmo sistema as modalidades escrita, oral e audiovisual da comunicação humana.

O que se observa é que, para além das mudanças naturais de um território advindas de alterações geológicas, geográficas, climáticas, entre outras, as dinâmicas ambientais também se dão a partir da ação humana, de seus pensamentos e seu olhar sobre o ambiente. A transformação dos paradigmas científicos tradicionais e a produção de novos conhecimentos inerente à reflexão humana promovem a reinterpretação da paisagem e, conseqüentemente, sua alteração.

É possível perceber, ao longo da história da arte, a relação da percepção do ambiente e da produção artística que, em interação com o tempo e o espaço, revela o agente que impulsiona a transformação do meio e a expressão humana a partir do que encontra à sua volta. A paisagem somente existe a partir do olhar. O olhar altera a paisagem e é concomitantemente alterado por ela.

O próprio conceito de “paisagem” da Europa no final do século XVI está associado às artes plásticas, em especial à pintura e já inclui o olhar e as qualidades estéticas como elemento fundamental e complementar na formação da imagem global a partir de um território. Este conceito se aprimora e divulga-se para incluir as dimensões históricas e temporais, incluindo referências à morfologia e vegetação do território, mas também às relações múltiplas e recíprocas entre a percepção e o lugar.

Referindo-se à complexidade ambiental, Leff (2002) a relaciona com o aprendizado ao longo dos tempos e com a reapropriação do conhecimento a partir do desenvolvimento do saber, reapropriação essa que muitas vezes implica na desconstrução de antigos paradigmas. Nas palavras de Leff (2002, p. 218-219):

A crise ambiental constitui um chamado à reconstrução social do mundo: a apreender a complexidade ambiental. ... A complexidade ambiental implica não só o aprendizado de fatos novos (de maior complexidade); além disso, inaugura um saber que desconstrói os princípios epistemológicos da ciência moderna e funda uma nova pedagogia, por meio de uma nova racionalidade que significa a reapropriação do conhecimento a partir do ser do mundo e do ser no mundo; a partir do saber e da identidade que se forjam e se incorporam ao ser de cada indivíduo e de cada cultura.

Nesse sentido, as múltiplas formas de percepção e a reapropriação de conhecimentos colaboram para a formação de uma nova racionalidade que associa o saber e a identidade que se fundem. A integração de diferentes modos de comunicação a partir de múltiplos olhares contribui para que acontecimentos locais afetem de forma cada vez mais rápida e efetiva as situações globais.

Para além do processo de alteração demográfica, social e cultural inerente ao ser humano através dos tempos, surgem novas práticas socioculturais que acarretam alterações ambientais de origem antrópica com efeitos em nível global, ainda que se tenham originado simultaneamente em distintas localidades.

Para além da complexidade do real, que relaciona as ordens física, biológica e cultural e existe para além da consciência ecológica, pois tal complexidade é inerente à matéria e ao próprio conhecimento, Leff (2002, p. 209) fala da complexidade da produção, onde o mercado “a mão invisível que governa os intercâmbios mercantis” é um princípio global. “O *homo economicus* substituiu o *homo sapiens* na fase suprema da evolução rumo ao fim da história” (Leff, 2002, p. 209).

O processo de economização, regido pela globalização do mercado, tem se desenvolvido no sentido de precificar a natureza e a cultura, recodificando o mundo, suas leis físicas, biológicas e culturais, com base nas “leis” do mercado. A complexidade de produção reconhece e internaliza a sustentabilidade ambiental a partir de seu potencial produtivo, mercantilizando a natureza e o conhecimento a partir de estratégias múltiplas de aproveitamento dos recursos naturais.

O saber ambiental conta ainda com o diálogo entre os saberes ao longo do tempo e tem se tornado um saber ainda mais complexo à medida que conta com o conhecimento de povos tradicionais que se emancipam e passam a contribuir, nos tempos atuais, com seus conhecimentos e valores ecológicos preservados ao longo da história.

A complexidade reabre a reflexão sobre o tempo no real – a flecha do tempo – (Prigogine) e no ser” (Heidegger). É neste sentido que o saber ambiental constitui o entrecruzamento de tempos; dos tempos cósmicos, físicos e biológicos, mas também dos tempos que têm configurado as concepções e as teorias sobre o mundo, e as cosmovisões das diversas culturas através da história. (LEFF, 2003, p. 211; grifos nossos).; Leff, 2002, p. 211).

A apropriação cognitiva do real por meio da reflexão conceitual torna-se vital para aproximar a prática científica do próprio viver. Trata-se, portanto, de uma tentativa de apreender a reflexão hermenêutica, enquanto prática social de conhecimento, como um instrumento capaz de conformar o diálogo entre o sujeito e seu objeto de estudo, estando ambos em dinâmica transformação, em pronunciada evolução.

Assim, espaço e tempo se conformam na paisagem, incluindo a capacidade de apreensão do observador, bem como sua expressão no contexto temporal e espacial, ou seja, o aspeto cultural daquele território ao longo do tempo. Este território possui sua própria dinâmica natural e é alterado constantemente pela combinação das condições físicas e do sistema sensoriais do ser humano. As

diferentes possibilidades de exercício dos sentidos traduzem-se em diferentes possibilidades de expressão das habilidades humanas. Ver com olhos fechados é um exercício de guardar a paisagem.

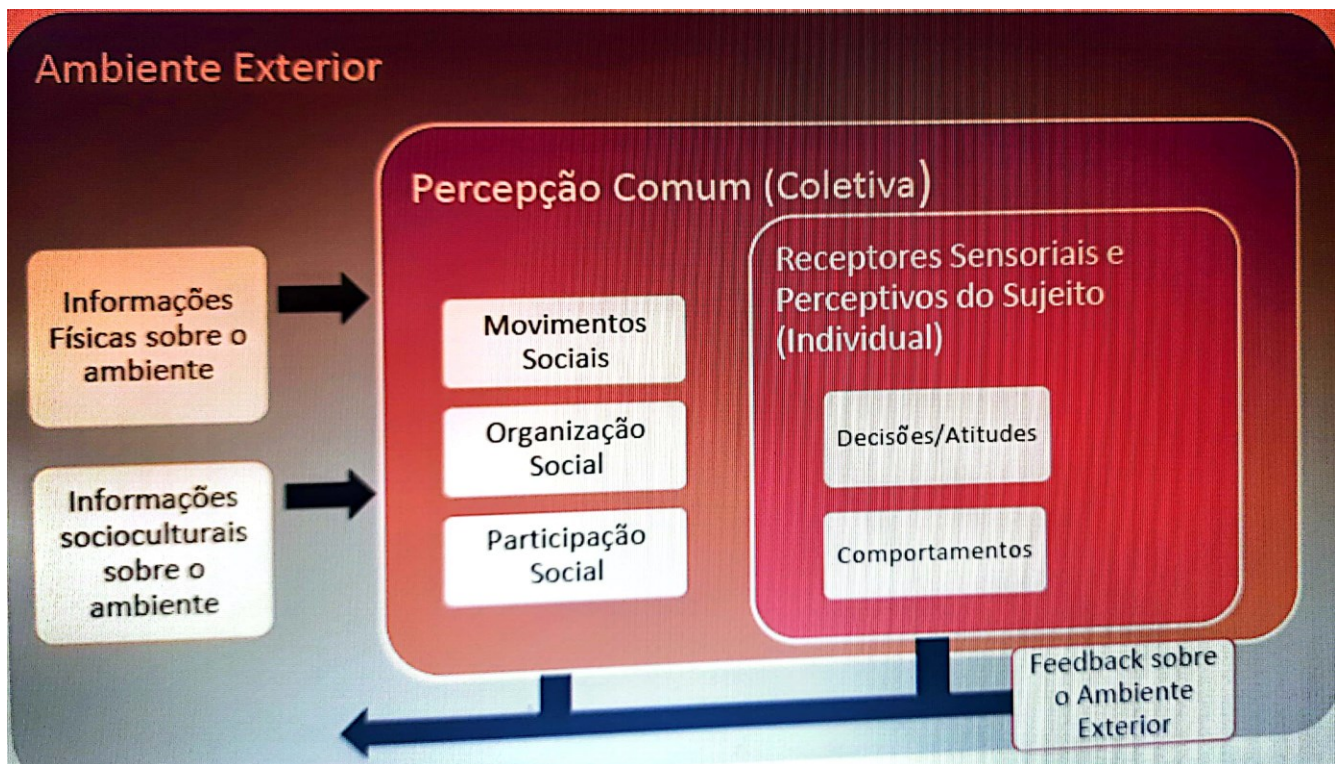
Nesse tempo-instante de um espaço sem dimensões brota uma possibilidade de compartilhar as especificidades locais e permitir o aprendizado coletivo que atua sobre o intelecto e a vontade, a partir da difusão de experiências, em que a diversidade cultural seja capaz de enunciar formas distintas de observação e interação com o meio. Já é hora, foi-se o tempo e o espaço virtual englobou o globo. Somos uma experiência única de nós mesmos, como a semente que contém o todo.

Percepção do ambiente

O ambiente altera a percepção comum e individual afetando, por um lado, os movimentos sociais, a participação e organização social e, por outro, a tomada de decisões, as ações e os comportamentos individuais. Essas ações coletivas e individuais retornam ao ambiente exterior e promovem novas informações, que por sua vez são reabsorvidas tanto coletiva quanto individualmente. A partir dessa prática e de forma permanente o ser humano gera conhecimento.

O Fluxograma 1, elaborado para este estudo com base em fluxogramas de Gold (1985), Zerbi (1993) e Mela (2001), tem o intuito de esclarecer sobre a percepção (coletiva e individual) a respeito do ambiente onde a sociedade e o indivíduo estão inseridos, correlacionando esta percepção com as formas de organização para a participação social ou a ação individual.

Fluxograma 1. A percepção do Ambiente.



Fonte: a autora, adaptado de Gold (1985), Zerbi (1993) e Mela (2001).

A percepção da paisagem, suas alterações e implicações socioculturais dependerão da memória social construída e implica o conhecimento gerado a partir da vivência cotidiana e a incorporação de valores relativos à essa vivência. O retorno da percepção do ambiente para a composição da paisagem se expressa na formação da narrativa coletiva, que constrói o ambiente completando um ciclo que define a paisagem a partir da percepção. Enquanto a expressão da narrativa coletiva reconstrói o ambiente, ele é novamente assimilado pelo indivíduo que se reposiciona socialmente criando assim um movimento social que está diretamente relacionado ao ambiente que o acolhe, mas que também o habita.

Fazendo parte do todo, a parte também o inclui como um fractal que reflete em suas partes o inteiro. Da mesma forma a percepção individual incorpora as partes que, por sua vez, reflete a percepção coletiva, ambas em constante transformação.

Se a experiência de uma comunidade, o histórico de sua relação com o meio e o convívio com as consequências das ações antrópicas podem contribuir para as práticas da participação social e, por

sua vez, as práticas participativas sensibilizam os atores envolvidos para sua corresponsabilidade na formulação do olhar comum em direção ao futuro que se constrói, as práticas participativas contribuem para a gestão do uso e ocupação do território, sensibilizando os atores sociais envolvidos para sua corresponsabilidade na formulação do olhar comum em direção ao futuro que se constrói.

Tais particularidades culturais, históricas e políticas são fundamentais para a reflexão a respeito da identidade dos moradores com o território. As vocações do território são portanto compostas pela associação entre as potencialidades da terra e dos povos que a habita e é com base nessas vocações que deve se pensar sobre o desenvolvimento sustentável de uma região, aprimorando a relação entre o sujeito e seu meio, incentivando o gosto pelo lugar.

Saber bem

Em Portugal quando um alimento é saboroso diz-se que “ele sabe bem”. Se um determinado alimento lembra o gosto de outro diz-se que “ele sabe ao outro”. O verbo “saber” tempera-se de “sabor” de tal forma que o gosto leva a pensar sobre o conhecimento, a sabedoria.

A cenoura sabe à terra, o jambo²¹ sabe à flor. Saber sobre o lugar e se identificar com ele poderá contribuir para a valorização dos recursos naturais e para a utilização da terra para a produção de culturas agrícolas. É a partir das experiências locais que se firmam ao longo do tempo que se estabelece, de forma paulatina, a pluralidade de percepções a respeito de determinado território.

Morin (2011) salienta que o saber deve ser simultaneamente analítico e sintético, conectando, assim, “as partes ao todo e o todo às partes”. O autor escreve::

Em suma, o conhecimento do conhecimento exige que pratiquemos, de forma permanente, a reflexividade, isto é, o autoexame que comporta eventualmente autocrítica, de modo a pensar o seu pensamento, o que implica igualmente pensar nas condições históricas, culturais e sociais da sua própria existência (Morin, 2011, p. 167).

Leff (2003) também nos convida a pensar o conhecimento como a própria capacidade reflexiva para a compreensão das questões ambientais e sociais e os desenvolvimentos de habilidades para a resolução de problemas ambientais locais e globais, enunciando a associação entre a complexidade da

²¹ Jambo: Fruto de uma espécie de Jambeiro, *Syzygium jambos*. Pertence ao gênero *Syzygium* e à família *Myrtaceae*

troca de saberes que envolve e a valorização das habilidades humanas que “emergem da inscrição de novas subjetividades e a abertura para um diálogo de saberes” (Leff, 2003, p. 8).

O conhecimento a respeito do lugar implica em tentar compreender a relação entre a pessoa e o lugar, seu modo de atuação no ambiente e no vínculo processual com o lugar (Speller, 2005). Conforme indica a autora:

O que é agora necessário é a investigação mais rigorosa para se criar uma maior base teórica que nos garanta a capacidade de comparar e ampliar os nossos resultados e nos proporcione, deste modo, uma compreensão mais clara da interpelação dinâmica da pessoa, do lugar e do tempo (Speller, 2005, p. 162).

A simples difusão do conhecimento a respeito de uma transformação no território ou uma possível perda de um lugar gera efeitos psicológicos naqueles que estão verdadeiramente envolvidos com o seu ambiente. Estudiosos da psicologia ambiental salientam o papel do lugar no bem-estar individual e coletivo. Separar o sujeito que é fruto da terra de seu ambiente seria como retirar o gosto de determinado alimento, gerar desgosto, desabor.

Fazer parte

O processo de educação ambiental pode ser visto como um instrumento de gestão ambiental e compreensão da relação dinâmica entre a pessoa, o lugar e o tempo (Speller, 2005; Tilbury, 2001). Este processo contribui para a formação de sujeitos cidadãos (Almeida, 2011; Jacobi, 2003) que queiram se capacitar para colaborar com a gestão do território.

Assim, a Educação Ambiental é abordada de modo a tentar compreender seu desenvolvimento e influência na relação entre a pessoa e o lugar, seu modo de participação diante das potencialidades antrópicas do ambiente e do vínculo processual com o lugar.

O processo de educação ambiental como instrumento de gestão ambiental pode ocorrer a partir do conhecimento a respeito das aspirações e necessidades comunitárias, formando o cidadão para agir de forma consciente em seu meio. Parte-se do pressuposto que a Educação Ambiental não se dá apenas no ambiente acadêmico como um processo formal de educação ou inserido em um Sistema de Educação a partir da *educación conservacionista*, mas pode decorrer de um processo no qual as populações locais estejam passíveis de sensibilização a partir do próprio meio (Tilbury, 2001).

A Educação Ambiental é mencionada aqui em seu contexto mais abrangente, o da educação para a cidadania e para a formação de sujeitos cidadãos (Jacobi, 2003), pretendendo fortalecer a ideia de que o fomento à participação cidadã com uma perspectiva crítica e corresponsável educa

ambientalmente, pois promove a conscientização das fragilidades e potencialidades socioambientais locais e suas conectividades com o ambiente global.

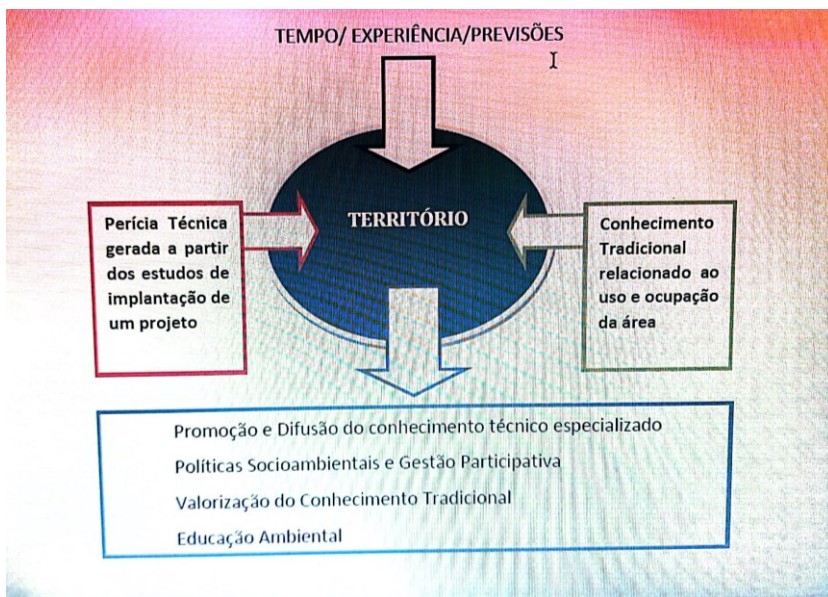
(...) somos irremediavelmente livres, somos responsáveis (...) pela comunidade em que vivemos, pela sociedade, e por esta biosfera que mantém o elo da vida como sua própria essência de manutenção. Assim, não haveríamos que manter elos fechados mas apenas algumas tendências que poderiam ser úteis para gerar um grande debate na EA (Educação Ambiental) (Sato, 2006, p. 259).

A abordagem da participação social como processo de educação para a cidadania tem sido constantemente mencionada nos trabalhos realizados por diferentes organismos internacionais como o Conselho da Europa, a Organização das Nações Unidas e a UNESCO. Tanto num contexto local como num contexto global a educação para a cidadania tem sido incentivada, em especial a partir da década de 1980. Almeida (2011, p. 83) colabora com esses dados da seguinte forma:

Atualmente é relevante a educação para a cidadania, tanto no contextos nacional, como no local, por ser uma componente essencial da educação, mas cujo interesse foi generalizado no mundo a partir dos anos oitenta (Bell, 1995; Nai-Kwai Lo & Si-Wai, 1996; Kennedy, 1997; Cogan & Derricott, 1998; Hahn, 1998; Kerr, 1999).

A democracia completa o ciclo virtuoso de participação qualificada relacionada à proteção ambiental e à educação ambiental, conforme se apresenta no

Fluxograma 2. A percepção do Ambiente.



Fonte: Larissa Maly (2017).

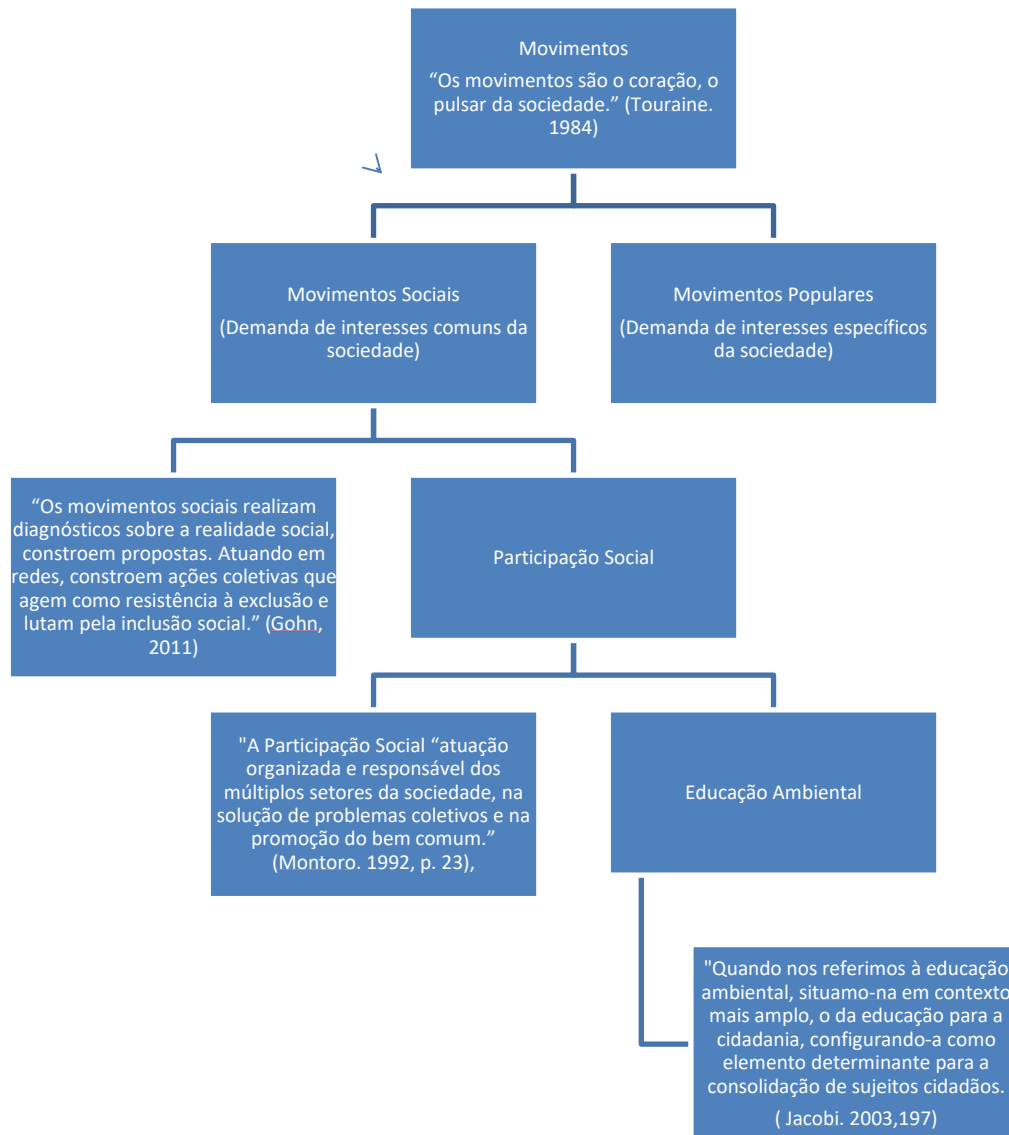
Nesse fluxo contínuo no qual o poder público trabalha em função da sociedade, torna-se fundamental compreender os interesses e as necessidades dos cidadãos a partir do fomento à inclusão das minorias com a pretensão de uma participação diversificada e representativa. Com a participação social cada vez mais ativa e competente, fomentada por meio do ensino formal ou da educação informal, o cidadão passa a se expressar de forma eficaz e efetiva, afinal, seu conhecimento tradicional, sua vivência local e o desenvolvimento de suas habilidades no convívio com seu meio social e ambiental é de suma importância para que o poder público possa planejar adequadamente a melhoria da qualidade de vida local e o desenvolvimento nacional.

De modo geral, a educação ambiental é um meio de promoção da conscientização da responsabilidade individual na melhoria das condições ambientais, podendo ser fomentada em instâncias formais como as instituições acadêmicas ou informalmente, a partir de projetos ou ações capazes de promover a sensibilização do indivíduo para sua interdependência com o ambiente.

Após a Conferência de Estocolmo, em 1972, quando foi firmado o Plano de Ação Mundial, a vinculação da educação ambiental no desenvolvimento da consciência do indivíduo na promoção da preservação e conservação da natureza e, posteriormente, a partir da Conferência de Tbilisi, em 1977, quando a educação ambiental (EA) passa a ocupar um lugar estratégico perante os problemas ambientais que pudessem comprometer a qualidade e à vida no planeta, estabelece-se um processo histórico relacionado ao questionamento de valores da sociedade capitalista que desde as décadas de 1950 e 1960 se inquietava diante do crescimento exponencial do consumo, das atividades industriais e de seus impactos negativos no ambiente.

O Organograma 1 foi elaborado na tentativa de expor a relação entre os sistemas social e ambiental decorrentes das ações antrópicas que, por meio de um ciclo gerado a partir da experiência que permite a sensibilização para a reflexão e a criação de iniciativas legais capazes de incentivar a educação ambiental e, conseqüentemente, novas experiências. Nesse percurso, a médio e longo prazo, seria possível a atuação de intervenientes cada vez mais incisivos e conscientes de sua corresponsabilidade na gestão ambiental.

Organograma 1. Do Movimento Social à Educação Ambiental.



Fonte: a autora (2017).

No contexto da participação social, portanto, a educação ambiental é atividade essencial na resolução das questões socioambientais para o alcance do Princípio 19 da Conferência de Estocolmo, em 1972, que viria a constituir, segundo o Instituto do Ambiente (IA) de Portugal, “a base estratégica de intervenção no domínio do ambiente,..., com o fim de criar as bases que permitam esclarecer a opinião pública e dar a ela um sentido de suas responsabilidades...” (IA, 2003, p.1).

Quando Morin (2011, p. 156) se refere a uma necessária “reforma do conhecimento que exige uma reforma do pensamento”, ele indica a necessidade da transversalidade do conhecimento que deverá estar associada ao pensamento capaz de interligar os conhecimentos entre si, presumindo que estes se complementam, são partes de um todo.

Conclusão

É costume olharmos separadamente para fragmentos do conhecimento. Focar numa direção e perder a visão periférica, o contexto. Ignorar a paisagem e ver unicamente o próprio olhar sobre ela. Tornamo-nos míopes ao visualizar o caminho que a luz percorre para atentarmos para um único ponto que é o fim do trajeto da luz. Interessamo-nos pelo produto mais que pelo processo, pelo ponto mais que pelo plano, pela linha do pensamento mais que por sua complexidade.

Tornou-se mais fácil recortar planos para a análise que colá-los. Mais fácil se iludir pelo modelo guarda-chuva que pela chuva diversa de ideias concebidas a partir do contexto, da atmosfera, do tempo no espaço. A opção de contarmos com distintos e distantes olhares locais a partir da transversalidade científica e do conhecimento tradicional pode ser uma forma de reformar o pensamento para a compreensão da complexidade do uno.

Os sistemas social e ambiental estão integrados. A dinâmica desses sistemas se traduz em termos de mudanças do pensamento humano e transformação dos paradigmas científicos tradicionais. A partir da ampliação do conhecimento e do ciclo virtuoso do fomento à participação social, é possível que a transformação do território se dê de forma a levar a sociedade a uma complexa reflexão, discussão e aprimoramento do conhecimento técnico específico, promovendo a gestão territorial participativa qualificada.

Os movimentos sociais ampliam-se de espaços reais para espaços virtuais, tendo alcance cada vez maior e de forma mais rápida com consequências que, cada vez mais, extrapolam o território e

alcançam escutas em terras distantes que por ventura enfrentam os mesmos desafios. Diante disso, torna-se fundamental a inclusão digital da população que compreende, entre outras ações, a capacitação e o acesso à rede para troca de informações. Desta maneira a participação social poderá se dar de forma qualificada e comprometida para a gestão do uso e ocupação do território.

Como mostrado no Fluxograma 1, o meio afeta a percepção individual e, ao mesmo tempo, a percepção comum, incentivando, por um lado, a tomada de decisões, as ações e os comportamentos individuais e, por outro, os movimentos sociais, a participação e organização social. Estas ações coletivas e individuais retornam ao ambiente exterior e geram novas informações que por vezes são reabsorvidas tanto coletiva quanto individualmente. A partir dessa prática e de forma permanente o ser humano gera conhecimento.

Assim, havendo uma melhoria de qualidade de vida local, é possível que se verifique um impacto positivo também global, visto que o hipertexto que se constrói a cada dia referente à história da espécie humana comporta o todo composto de várias partes, suas vocações socioeconômicas e culturais, seus sistemas social e ambiental, que estão em constante interação.

A necessidade de reflexão e análise diante de um processo de transformação do ambiente natural a partir de suas ações é uma característica inerente ao ser humano: refletir, se manifestar e se organizar a partir de suas próprias ações. Tal natureza humana deve ser estimulada pois a partir dela será possível o desenvolvimento do sujeito como parte do meio, corresponsável pelo uso do território e colaborador no processo de desenvolvimento local a partir das vocações naturais e humanas do território.

Compreender o ser humano como fruto do meio, percebendo nele certo gosto que remete ao lugar de origem, como um fruto que sabe à terra, e que é capaz de saber-la pode ser uma forma de assimilar a sabedoria daqueles que realmente fazem parte de um lugar.

Referências

- Almeida, M. E. M. de. (2011). *A educação para a paz no ensino das ciências naturais*. Fundação Calouste Gulbenkian. Fundação para a Ciência e a Tecnologia. Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.
- Bauman, Z. (2000). *Modernidade líquida*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor.
- Begossi, A. (1993). Ecologia humana: um enfoque das relações homem-ambiente. *Interciência*, 8(1), 121-132. Disponível em <http://www.interciencia.org.ve>.
- Bianchi, E. M. P., & Ikeda, A. A. G. (2008). Usos e aplicações da grounded theory em administração. *Revista Gestão*. 6(2):231-248.

- Bruckmeier, K. (2016). *Social-ecological transformation: reconnecting society and nature*. Gothenburg, Sweden: National Research University.
- Campbell, B. (1988). *Ecologia humana*. Lisboa: Lisboa Edições.
- Castells, M. (2008). *A sociedade em rede*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra.
- Charmaz, K. (2006). *Constructing grounded theory: a practical guide through qualitative analysis*. Thousand Oaks: Sage.
- Fernandes, E. M., & Maia, A. (2001). Grounded Theory. In Fernandes, E. M., & Almeida, L. S. (Eds.). *Métodos e técnicas de avaliação: contributos para a prática e investigação psicológica*. Centro de Estudos em Educação e Psicologia da Universidade do Minho. (PS.112 Met, 3. Braga, Portugal: Centro de Estudos em Educação e Psicologia da Universidade do Minho). pp. 49-76.
- Gil, G. J. (2010). Neoevolucionismo y ecología cultural. La obra de Julian Steward y la renovación de la enseñanza de la antropología en la Argentina. Universidad Nacional de Córdoba. *Revista del Museo de Antropología*, 3: 225-238.
- Glaser, B. G., & Strauss, A. L. (1967). *The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*. New York: Aldine de Gruyter.
- Gohn, M. G. (2011). Movimentos sociais na contemporaneidade. *Revista Brasileira de Educação*, 16(47):333-362.
- Gold, J. R. (1985). *An introduction to behavioural geography*. Oxford, Nova Iorque: Oxford University Press.
- Goulding, C. (2002). *Grounded theory: a practical guide for management, business and market researchers*. Londres: Sage Publications.
- Goulding, C. (1998). Grounded Theory: The missing methodology on the interpretive agenda. *Qualitative Market Research*, 1(1):50-60.
- Jacobi, P. (2003). Caderno de Pesquisa n.118. São Paulo: Março.
- Layrargues, P. P. (1998a) Educação para a gestão ambiental: será esta a sucessora da educação ambiental? In: MATA, S.F. et al. (Orgs.) *Educação ambiental, desafio do século: um apelo ético*. Rio de Janeiro: Terceiro Milênio. pp. 108-113.
- Leff, E. (Org.). (2003). *A Complexidade Ambiental*. Edifurb. Cortez Editora. PNUMA.
- Leff, E. (2002). *Epistemologia Ambiental*. São Paulo: Cortez Editora.
- Locke, K. D. (2001). *Grounded theory in management research*. Londres: Sage Publications.
- Malty, L. (2010). Diversidade Cultural e Biodiversidade. In Teixeira, J.G. L., & Viana, L. C. R. *As Artes Populares no Planalto Central*. Brasília: Verbis Ed. UnB. pp. 54-68.
- Malty, L. (2010b). *O cerrado que a velha conta: gestão ambiental e performance*. Brasília: LGE Editora.
- Moran, E. F. (2006). *People and nature: an introduction to human ecological relations*. Carlton, Victoria, Australia: Ed. Blackwell Publishing.
- Morin, E. (2016). *A via para o futuro da humanidade*. Lisboa: Ed. Piaget.
- Morin, E. (2000). *Saberes globais e saberes locais*. Rio de Janeiro: Editora Garamond Universitária.
- Morin, E. (2003). *O método I: a natureza da natureza*. Porto Alegre: Ed. Sulina.
- Morin, E. (2011). *Os sete saberes necessários à educação do futuro*. São Paulo: Cortez: Brasília, UNESCO.
- Nazareth, J. M. (1996). *Introdução à demografia*. Lisboa: Ed. Presença.

- Pena-Veja, A. (2003). *O Despertar Ecológico*. Rio de Janeiro: Ed. Garamond Universitária.
- Pires, I. M.; Gibert, M., & Hens, L. (Eds.) (2010). *Studies in Human Ecology*, Liber Amicorum C Susane, M. Nazareth, Ph. Lefèvre-Witier, International Centre for Human Ecology. Ha Noi: Publishing House for Science and Technology, Registered Ref. No: 833-2010/CXB/026-4/KHTNCN.
- Potter, C. (2010). *Você Está Aqui*. Cidade de Córdoba: Ed. Casa das Letras.
- Prigogine, I., & Stengers, I. (1992). *Entre o tempo e a eternidade*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Rambo, T. (1983). *Conceptual Approaches to Human Ecology*. East-West Environmental and Policy Institute. Research Report n 14. East-West Center. Honolulu, Hawaii.
- Rifkin, J. (2014). *A Terceira Revolução Industrial*. Como a nova era da informática mudou a energia, a economia e o mundo. Lisboa: Bertran Editora.
- Sachs, I. (2004). *Desenvolvimento: incluyente, sustentável, sustentado*. Rio de Janeiro: Garamond.
- Sato, M.; & Santos, J. E. dos. (2006). Um breve itinerário pela educação ambiental. In SANTOS, J. E. Dos, & SATO, M. A contribuição da educação ambiental à esperança de Pandora. São Carlos: Rima.
- Schunck, S. D. (2006). *Arte e Natureza: Uma experiência de sensibilização ambiental por meio da arte* (Tese de Doutorado, Universidade de Brasília, Brasília).
- Silva, R. G. S., & Silva, V. de P. (2011). Efeitos e Processos de (Des)Territorialização na Implantação na Uhe de Aimorés (Mg). *Caminhos de Geografia*, 13(42):104-115.
- Sockka, L. (Org). (2005). *Contextos humanos e psicologia ambiental*. Lisboa: Ed. Fundação Calouste Gulbenkian.
- Speller, G. M. (2005). A importância da vinculação ao lugar. In Sockka, L. (Org). *Contextos humanos e psicologia ambiental*. Lisboa: Ed. Fundação Calouste Gulbenkian.
- Steward, J. (1972). *Theory of culture change: the methodology of multilineal evolution*. Chicago: Ed. University of Illinois Press.
- Tilbury, D. (2001). Reconceptualizando la educación ambiental para un nuevo siglo. *Tópicos en Educación Ambiental*, 3(7), 65-73.
- Veiga, J. E. da. (2005). Do global ao local. São Paulo: Autores Associados.
- Zerbi, M. C. (1993). *Paesaggi della geografia*, Ed. Giappichelli, Turim. ID. Il paesaggio tra ricerca e progetto. Turim: Ed. Giappichelli.

LISTA DE FLUXOGRAMAS, ORGANOGRAMAS

Fluxograma 1. A percepção do ambiente.

Fluxograma 2. Ciclo virtuoso da democracia.

Organograma 1. Ações Antrópicas e Consequências nos Sistemas Sociais e Ambientais.

7. A comida e o seu papel simbólico no meio rural: um ensaio sobre a culinária como atrativo turístico em comunidades do Alto Jequitinhonha

Luciana Teixeira Silva²²

Introdução

A alimentação há muito deixou de ser uma questão fisiológica para se tornar um fenômeno social, antropológico e cultural, pois mais que satisfazer uma questão de sobrevivência, ela mostra comportamentos e culturas diversos.

Da Matta (1986 – p 56) distingue com muita propriedade comida e alimento, onde a comida mostra-se mais complexa por ser além de uma substância alimentar, um modo, estilo e jeito de se alimentar, e que também define aquele que a ingere. Muitos fatores influem diretamente na conformação de uma comida tradicional de um determinado grupo social: heranças deixadas, muitas vezes por colonizadores, como acontece no caso do Brasil onde houve uma mistura dos hábitos alimentares portugueses com os indígenas, e logo após, com os africanos; a distribuição de riqueza, que permite ou não acesso a determinados alimentos; classes sociais de pertencimento; crenças e imaginários; religião; disponibilidade de itens alimentares de acordo com a região ou época do ano; dentre inúmeros outros aspectos.

E por ser tão importante na formação e manutenção identitária de um determinado grupo ou cultura tradicional, a comida tem sido alvo de inúmeros estudos, a fim de saber como ela permeia os espaços de sociabilidade, de religiosidade, de trocas de todos os tipos.

Vou me ater aqui a discutir sobre como a comida transpassa em todos os momentos da vida de uma comunidade rural, mais especificamente as comunidades de Mendanha e Inhaí, distritos do município de Diamantina localizados no Alto Jequitinhonha, Minas Gerais, no âmbito da realização do Festival de Gastronomia de Diamantina e seus Distritos, buscando entender a relevância deste evento na reconstrução dos saberes e fazeres culinários destas localidades, objeto de meu projeto de pesquisa do Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais.

Os distritos de Mendanha e Inhaí e sua dinâmica

Mendanha e Inhaí tornaram-se oficialmente distritos de Diamantina através da lei estadual nº 2,

²² Mestre em Estudos Rurais pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. Graduada em Turismo pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2004). E-mail: lucianasilva@gmail.com

de 14-09- 1891 (IBGE, 2007). Por sua pequena população – 639 e 1.649 habitantes, respectivamente (IBGE, 2011) –, podem ser caracterizados como bairros rurais, que conforme Cândido (2010 – p 76), são estruturas de vizinhança formadas por agrupamentos de famílias, vinculadas pelo sentimento de localidade, convivência, auxílio mútuo e atividades lúdicas e religiosas.

Visto que existem inúmeras nomenclaturas - comunidade, distrito, bairro, etc -, creio que conceito de Paulino de bairro rural, de que ele é “a expressão maior de uma combinação singular de estratégias, com vistas à reprodução de classe” (PAULINO, 2006, p 354), é o que mais se assemelha à realidade verificada. Porém, para a discussão que se segue, farei referência ao termo comunidades rurais, que é como estou mais acostumada a nominá-las.

Estas duas comunidades possuem suas igrejas, praças e as mais variadas formas e espaços de sociabilidade e reprodução cultural, quase sempre associadas às trocas, à religiosidade, à ajuda mútua, dentre outros fatores destacados por autores como Cândido (2010), Queiroz (1963) e Brandão (1983).

E é uma destas características o primeiro ponto que venho destacar neste ensaio: a coletivização. Segundo Queiroz (2009 – p 58), o gênero de vida que as populações rurais dos bairros rurais paulistas levam é o mesmo dos camponeses em geral: sempre marcado pelas atividades realizadas de forma coletiva.

E em outras comunidades não é diferente: presenciei, em Junho de 2014, um mutirão em Mendanha para o embelezamento e limpeza do entorno e da área interna da Igreja Nossa Senhora das Mercês para o recebimento da imagem de Nossa Senhora Sant’Ana Mestra, que restaurada, estava sendo devolvida a seu local de origem e à comunidade. A imagem, datada do século XVIII, estava em péssimo estado de conservação e tratava-se de um bem tombado pelo Município de Diamantina desde 2003.

A atividade envolveu jovens, adultos e idosos, numa clara alusão à finalidade colocada por Campos (2011 – p 501-502) da participação comunitária para muito além do simples auxílio: a de transmissão do conhecimento às futuras gerações para perpetuá-lo.

Sobre esta transmissão de conhecimentos, que podemos chamar de acordo com Campos (2001 – p 495) de educação caipira, é interessante perceber que estas sociedades rurais não necessitavam de linguagem escrita para transmitir seus saberes, e isso não se deu por serem inferiores mentalmente: a capacidade simbólica desta foi e é capaz de dar respostas aos questionamentos destas comunidades. Ainda segundo Campos (2001 – p 501), uma transmissão educacional tão eficiente, que resistiu ao longo do tempo, tinha como principal finalidade manter as tradições destas sociedades.

Lembro-me de estar em com moradora de Inhaí em uma oportunidade fora da comunidade, e

conversando com outras pessoas, me foi dito que ela era uma “cozinheira de mão cheia”, como dizem os mineiros. Ao questioná-la, ela alegou que cozinhar bem era uma obrigação das mulheres na sua comunidade, e que era um conhecimento passado de mãe para filha, geração em geração. Porém, ela me afirmou que as receitas que mais gostava era as que ouvia de sua avó, pois eram diferentes, com ingredientes difíceis de encontrar ou que já não mais eram encontrados, mas que mesmo assim, morando agora na cidade e sabendo que a mulher não possui só o papel de dona de casa, transmite os conhecimentos orais adquiridos à sua filha, testemunhando a perpetuação das tradições ao longo do tempo.

Mas voltando ao mutirão que acompanhei em Mendanha, o mesmo trouxe até curiosos da sede e cidades vizinhas, que sabendo da notícia, vieram ver como a atividade se dava, o que por si só já revela com que força estes grupos tentam manter suas tradições e como a urbanidade veem se distanciando destes costumes. Ao mutirão sucedeu-se uma procissão para levar a imagem à igreja, e missa festiva para comemorar o retorno da relíquia à comunidade.

Interessante perceber como os impossibilitados de participar do mutirão, como os enfermos e idosos com dificuldade de locomoção, faziam questão de se sentirem participantes, doando flores e outros itens para a decoração da igreja, e também pedindo aos organizadores da procissão que passassem à frente de suas casas, para que eles pudessem acompanhar o cortejo das janelas ou do alpendre, ressaltando ainda mais como a participação era exaltada na vida comunitária.

Aliás, com este exemplo entro no segundo ponto comum entre os bairros rurais caipiras de Cândido (2010) e os distritos diamantinos de Mendanha e Inhaí: a religiosidade, que está presente em quase todos os momentos, se é que não posso dizer em todos.

Desde muito tempo, os moradores destes distritos, bem como os camponeses em geral, quando não estão envolvidos em atividades ligadas ao trabalho, sejam seus cultivos ou criações, geralmente de subsistência, ou garimpo de diamantes, estavam envolvidos em alguma prática religiosa: missas, orações, novenas, preparações de festas em homenagem à padroeiros, etc.

Cândido (2010 – p 85) afirmara que a vida lúdico-religiosa era outra característica inerente aos bairros rurais, que preservava a sociabilidade entre a vizinhança e fazia resistir a cultura caipira.

Lembro-me de em várias comunidades rurais mineiras, e não somente em Mendanha e Inhaí, encontrar quase que toda a população nas ruas em dias de missa, com a família reunida e vestindo as suas melhores roupas – daí o surgimento de um termo mineiro bastante difundido, “roupa de ir à missa”, que se referia as melhores peças que se tinha no guarda-roupas – , pois além de estarem cumprindo com sua obrigação católica, era o momento de encontrar os vizinhos, conversar, saber das

notícias mais recentes da localidade.

Não raro as pessoas só retornavam para suas casas tarde da noite, bem depois do término da celebração litúrgica, tamanho era o significado recreativo daquelas noites, geralmente de domingo. As muretas que circundavam as igrejas ou capelas, os jardins de seus adros, e os bancos das praças ficavam apinhados de pessoas de todas as idades, numa prosa infundável, somada àqueles que, ao voltar para suas casas, colocavam cadeiras na calçada para “ver o movimento”. Este era um dos poucos momentos de lazer de uma população focada no trabalho.

Ligados diretamente à religiosidade estavam os festejos, pois como confirma Paulino (2006 – p 363), sagrado e festivo sempre andam juntos no mundo rural, sendo sempre permeados por comida, seja preparada ou partilhada em conjunto.

A dádiva e a comida representada nas festas

As festas religiosas estão intimamente ligadas ao conceito de dádiva, introduzido por Mauss (2003 – p 188) como sendo o direito e interesse que faz com que o presente ou graça recebida tenha que ser retribuído obrigatoriamente, como se nele existisse uma força que leva quem ganhou a retribuir. As comunidades rurais altamente religiosas, tem os seus santos de devoção, geralmente os padroeiros de seus bairros e cujo nome foi dado às suas igrejas ou capelas, e costumam pedir a intercessão destes em qualquer situação que necessitem, desde um objeto perdido em casa até uma doença na família ou uma iminente perda da safra de sua limitada lavoura de subsistência. Ao terem a graça atendida, e mesmo quando não a tem, se sentem obrigados a retribuí-la, e a fazem através de festas para exaltar a virtude de seus protetores.

As formas mais tradicionais de retribuição é a prática do trabalho voluntário, a doação de prendas (leitoas, frangos e outros de própria criação) ou de alimentos para preparação dos comes destas festas.

Assim surgem as festas tradicionais rurais, onde a comunidade toda se mobiliza em torno das tarefas para sua realização, que gira em torno da comida, ponto nevrálgico de nossa discussão: tendendo a fazer uma analogia vã com a obra de Mauss (2003), a qual peço desculpas se caso for, me parece aqui que toda a fartura e desprendimento com que tratam do alimento nas festas é como que um estímulo à reciprocidade divina, para que prosperidade nunca deixe de retornar à comunidade.

A organização é sempre comunitária, mas há a definição de um festeiro – sempre realizada na festividade do ano anterior com pompa de posse –, que geralmente é uma pessoa da comunidade que obteve uma benesse e que deseja agradecê-la.

A figura do festeiro foi criada, segundo Maia (2004 – pg 90), no século XIX pela Igreja Católica, onde nas festas religiosas da época os padres nomeavam a pessoa que conseguisse cobrir parte das despesas da festa e também para que pudesse arrecadar dinheiro para a igreja, além de garantir público ao evento.

De acordo com Cândido (2010 – p 165), a principal atribuição do festeiro é oferecer alimento comida aos participantes da festa, a qualidade e a quantidade desta é critério que avalia sua eficiência e prestígio.

Interessante também é perceber que vários dos festeiros não tem posses, e muitas vezes fazem suas famílias passarem por privações durante um ano inteiro para fazerem jus ao compromisso que assumiram: oferecer boa comida e em quantidade suficiente para que todos se satisfaçam. A razão deste dever inalienável está intimamente ligada às festas camponeses descritas por Cândido (2010 – p 166), que afirma que estas são permeadas por uma troca de alimentos, onde o anfitrião deve receber o seu visitante com alguma refeição, mesmo que seja um cafezinho.

Participei de uma destas festas há alguns anos, a Festa de Senhora Sant’Ana, realizada todo ano no mês de Julho no distrito de Inhaí, onde pude visualizar com exatidão estes preceitos: o festeiro era de origem humilde, mas ornamentou a casa, abriu suas portas e ofertou aos participantes a melhor sorte de iguarias – carne de porco, feijão tropeiro, paçoca de carne, doces de frutas cristalizadas, dentre inúmeros outros –, orientando a todo momento os seus cerca de cinco filhos menores a ficarem de longe, apenas olhando, e só se servirem após o último convidado se fartar, apesar dos olhos ávidos dos pequenos e da boca cheia d’água, por nunca terem visto tamanha diversidade e abundância de comida.

É interessante perceber como para os camponeses a fartura é importante, sobretudo nos momentos de festejo, mas em contrapartida o desperdício não é tolerado, pela própria dificuldade em se obter todos os itens necessários à subsistência, sendo “[...] o desperdício é totalmente contrário à ética camponesa.” (PAULINO, 2006 – p 367).

O Festival Gastronômico Diamantina e seus distritos

Entraremos aqui mais especificamente na tônica de como a idealização e realização de um Festival de Gastronomia nos distritos de Mendanha e Inhaí repercute no simbolismo da comida dentro de suas comunidades e culturas.

Segundo Canesqui (2005 – p 9), o resgate da gastronomia e da culinária é atualmente assunto bastante relevante, entusiasmados pelas atuais reedições de Gilberto Freyre e de Câmara Cascudo, entre outros autores, que demonstram o interesse na temática sobre simbolismo e comida, tanto na área de

antropologia quanto de nutrição.

Ainda segundo a autora, as cozinhas tradicionais são simultaneamente, expressões das tradições e construções histórico-culturais, não se resumindo a pratos e ingredientes emblemáticos ou específicos; ela é capaz de comunicar as identidades de grupos sociais, étnicos e religiosos, das regiões e de seus habitantes.

Nos últimos anos, em função da globalização, outros fenômenos foram verificados, tais como a expansão dos fast food, dos restaurantes e produtos 'étnicos' (ou 'exóticos'), da chamada 'migração das cozinhas', como cita Canesqui (2005 – p 54). Segundo a autora, alguns viram nesses movimentos ameaças às cozinhas tradicionais, mas na prática, elas não o fizeram e ainda contribuíram indiretamente para a valorização e tentativa de resgate de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais em muitos lugares como uma forma de afirmação identitária (CANESQUI, 2005, p 54).

Pude verificar esta afirmação in loco: a primeira impressão que tive ao conhecer o cardápio proposto para a primeira edição do Festival, em 2016, foi de que nada da tradição e costumes alimentares locais estava sendo revisto ou considerado. Os pratos eram reproduções de receitas mineiras, consideradas por mim como genéricas e sem ligação histórica real ou comprovada com a realidade local – frango com quiabo, canjiquinha com costelinha de porco, farofa de feijão andu, dentre outros.

Embora minha visão seja um pouco reducionista e possa até ser encarada como depreciativa, pois certamente a comida mineira em geral têm grandes resquícios da cultura mineradora, ancorada no ciclo do ouro e dos diamantes, pujante na região, esperava encontrar pratos que remetessem à cultura garimpeira e aos ingredientes locais, como quiabo da lapa, palma do inferno, broto de samambaia, etc.

Porém, mesmo com estas ponderações, o festival causou sim grande comoção nas comunidades, que se viram instigadas a se mobilizar em torno da seleção dos cozinheiros, de fazer releituras e testar as receitas, de chamar a vizinhança para “provar” o prato e dar sua opinião, e do mais importante, de voltar a valorizar a comida do local, através de um evento que, contraditoriamente à minha expectativa e dos demais idealizadores e organizadores, teve como maior parcela de público a própria comunidade dos distritos em detrimento à turistas ou moradores da sede do município de Diamantina e arredores.

Estas constatações podem vir a comprovar a tese de Woortmann (2007 – p 5) de que a comida sofre mudanças no tempo e espaço, pois as inovações tecnológicas, alterações sócio- demográficas, tipos de cultivos e aspectos de saúde transformam os padrões alimentares, sem contudo abandoná-los por completo – trata-se aqui de uma adaptação.

Ainda segundo Woortmann (2007 – p 5), a comida tradicional, guardada na memória, é

revisitada apenas em eventos especiais, onde os laços de identidade e comunitários são reativados, caracterizando o que a autora chama de “identidade portátil” da comida.

Assim, o papel simbólico da comida é fortalecido como um dos principais elos de ligação a uma tradição que, apesar de parecer esquecida, está latente no imaginário destas comunidades.

Desta forma, o festival pode sim ser considerado o primeiro passo, ainda discreto, para a reconstrução dos saberes e fazeres culinários destas comunidades rurais. Ademais, a estruturação adequada do evento no sentido de dar um delineamento mais turístico ao mesmo pode sim, promover ganhos socioeconômicos a estas comunidades, além de aumentar o potencial de valorização da comida local como expressão cultural e identitária. Podemos perceber na fala de uma moradora do distrito de Mendanha, Dona Clarentina, sua percepção sobre o valor imputado à comida local pelos turistas estrangeiros, um fluxo considerável para esta localidade desde a implementação do projeto Turismo Solidário, um segmento que oferece experiências reais junto à comunidades tradicionais, onde os visitantes passam a vivenciar seus hábitos e costumes in loco.

Segundo Dona Clarentina, ela prefere os turistas em detrimento aos domésticos por estes se satisfazerem com tudo que lhes é oferecido para comer, desde que seja bem feito, pois tudo é novidade; eles querem a comida simples e típica do lugar (SEBRAE, 2010, p 25).

Considerações finais

A partir desta constatação, que a princípio me desalentou pela grande crença no propósito maior do evento, somado ao conhecimento adquirido em poucos meses de estudos, leituras e discussões no Programa de Pós-Graduação em Estudos Rurais, percebi que, conforme alega Canesqui (2005 – p. 54) e o explicitado neste ensaio, existe aqui uma enorme oportunidade de ajudar estes grupos sociais a reconstruir e ressignificar seus códigos e expressões tradicionais, há muito deixados de lado por várias formas de aculturação.

Este processo pode ser o fio condutor de uma ampla e complexa coesão e valorização grupal, que gere inclusive resultados além do conjecturado: organização social e política, retomada de expressões de solidariedade e coletividade, etc.

Meu papel será de apoiar o processo de resgate histórico destas comunidades, muito baseado na oralidade dos mais velhos, para reconstruir receitas, resgatar ingredientes típicos e entender que eles, com forte caráter cultural e diverso do oferecido globalmente, têm muito mais valor e apelo do que o já conhecido da famosa culinária mineira e do que eles próprios imaginam.

Referências

- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Os Caipiras de São Paulo. São Paulo: Brasiliense, 1983.
- CAMPOS, Judas Tadeu de. A Educação do Caipira: Sua Origem e Formação. Educ. Soc., Campinas, v. 32, n. 115, p. 489-506, abr.-jun. 2011.
- CÂNDIDO, Antônio. Os Parceiros do Rio Bonito. 11ª ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.
- CANESQUI, Ana Maria & GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Coleção Antropologia e Saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- DA MATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- IBGE. Enciclopédia dos Municípios Brasileiros. 2007. Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/minasgerais/diamantina.pdf>
- QUEIROZ, M. I. P. Uma categoria rural esquecida. In: WELCH, C. et al. (Org.). Camponeses brasileiros: leituras e interpretações clássicas. São Paulo: Ed. UNESP, 2009.
- SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO À MICRO E PEQUENA EMPRESA DE MINAS GERAIS. Ambiente gastronômico no Vale: região do Vale do Jequitinhonha. Belo Horizonte: Sebrae- MG, 2010. 72 p.
- WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões alimentares, trabalho e turismo: da tradição à modernidade. In: IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, 2007, São Paulo. Disponível em https://www.anptur.org.br/anais/anais_2007/data/pdf/3.3%20ellen.pdf
- MAIA, C. E. S. Vox populi vox dei: a romanização e as reformas das “festas de santo” (implicações nas práticas espaciais das festas do Divino Espírito Santo e do Divino Pai Eterno de Goiás). Espaço e Cultura, UERJ, RJ, n. 17-18, p. 89-106, jan./dez. 2004.
- PAULINO, Eliane Tomiasi. Por uma geografia dos camponeses. São Paulo: UNESP, 2006. V. 1. 428 p.

8. Prática do “uso social” do solo e simpatias na hora de plantar, conservação da semente e categorias êmicas na Comunidade Quilombola Lagoa Grande.

Marivaldo Aparecido de Carvalho²³

Este capítulo busca demonstrar que o processo tradicional de plantio de alimentos estabelecem o sentido moral do alimento e sua partilha dentro de uma comunidade tradicional quilombola.

Comunidade Quilombola Lagoa Grande.

A fazenda Lagoa Grande localiza-se a 38 km da sede de Jenipapo de Minas. Localizada nos municípios de Jenipapo de Minas e Novo Cruzeiro, nordeste de Minas Gerais (MG), na região do Médio Vale Jequitinhonha, macro região Jequitinhonha/Mucuri.

A Comunidade se auto definiu Quilombola e este trabalho faz parte de relatório antropológico oriundo de convenio entre o INCRA e a UFVJM. O relatório subsidia o processo administrativo de Regularização Fundiária de áreas reivindicadas por comunidades quilombolas n° 54170.005061/2009-87. A Certidão de auto-definição foi datada em 03/08/2009, processo administrativo n° 01420.001747/2009-43. Em 09/09/2009 se deu a formalização de abertura do processo administrativo por parte do INCRA para elaboração do laudo de demarcação territorial. Laudo Elaborado no âmbito do ‘Ajuste de Cooperação Técnica’ celebrado entre a UFVJM e a Superintendência Regional do INCRA-BH-MG.

Na Comunidade Lagoa Grande os seus moradores têm uma posse de mais ou menos quatro hectares. Esta posse foi demarcada, segundo os moradores, inicialmente pelo antigo dono, e foi remarcada pelo atual dono da Fazenda onde se encontra o território da Comunidade Quilombola Lagoa Grande. Os limites dessa posse não são aceitos pela Comunidade, que sofrem com isso, pois a prefeitura e o sindicato afirmam que não podem fazer nada pela comunidade, pois eles não possuem documentação de donos de suas posses. Essa posse é o limite da ação econômica do grupo, onde mora, planta e recebe as pessoas, cria seus animais, etc. Não existe uma área externa à posse que possa ser utilizada em comum pela Comunidade. Se acaso um animal de criação dos membros da Comunidade

²³ Professor de Antropologia DCB-FCBS

pastar fora dos limites da posse, o atual dono manda cobrar uma taxa que varia entre 12 e 15 reais por mês, em referencia ao uso do pasto. Os quintais e roças dos membros da Comunidade são marcados por diversidades de cultura (policultura), e a espacialidade é determinada pelo uso social do solo e pela constituição familiar. Assim temos: a roça propriamente dita, onde se plantam feijões e milhos mandioca entre outros alimentos; um espaço para horta, cercado para evitar que as galinhas e outros animais, como o cachorro prejudiquem as plantações, outro espaço é o pomar, que se localiza principalmente atrás ou do lado das casas, mas sempre na direção dos fundos. Existem também galinheiros e chiqueiros um pouco mais afastados das casas e também se dirigindo aos fundos, e paiol ao lado das casas. Todas as casas com uma cisterna instalada pela ASA e CAV. Algumas famílias criam um cavalo ou uma vaca num pequeno curral, e todas mantêm um jardim, ou seja, a noção estética do espaço de moradia.

Técnicas de Plantio

As técnicas de plantio são artesanais. O único momento que se utilizam de maquinário (trator alugado) é para gradear a terra, depois o trabalho é feito de forma manual, em que se destaca o trabalho do pai da família com a ajuda de filhos e da mulher, mas a maior parte do trabalho é realizada pelo “chefe de família”. A queimada é pouco utilizada, a não ser quando o mato que foi roçado é grosso. As plantas cultivadas também são diversificadas. São plantados em média cinco tipos de feijão, onde se destaca o feijão carioquinha e rosinha, ao menos três tipos de milho e uma diversidade de mandiocas, caracterizando assim uma prática agrícola familiar baseada no trabalho familiar e na biodiversidade de cultivos; é um quintal caracterizado pela diversidade de espaços antrópicos, o pomar é também caracterizado por uma diversidade de frutíferas.

Cabe salientar que há uma interação entre as pequenas crias de animais e as plantas cultivadas, por exemplo: quando não está na época de plantio, e a colheita já fora feita, pode-se criar as galinhas soltas, mas quando se começa o plantio do milho, as galinhas devem ser presas; o mesmo acontece com as pequenas criações de gado (um ou dois por família): o gado é solto na época do preparo, da terra nos espaços de roça para que possam comer as palhadas e defecarem em meio a roça, o que contribui para adubar a terra, mas quando começa o plantio os mesmos ficam presos num curral.

Há também interação entre árvores nativas e o uso do solo para plantio. Um pequeno plantio de café é feito debaixo de um jatobá, outra forma é o plantio de arroz em áreas de brejo, prática prejudicada pela diminuição das águas e falta de áreas alagadas.

Quando se prepara a terra, alguns moradores de Lagoa Grande evitam a queimada, ou só

queimam onde estiver algum “pau mais graúdo”, outros roçam e fazem a queima das palhas de milho e de alguma outra planta, principalmente no lugar onde se queira plantar abóboras. Segundo alguns moradores a abóbora só vai bem quando se faz um foguinho, para “esquentar a terra”. Ficam evidentes, nas técnicas de plantio da Comunidade, as categorias de quente e frio, oposição binária característica do pensamento das sociedades tradicionais como colocado por Lévi-Strauss (1989). A terra, para produzir, tem que se equilibrar entre o quente e o frio, por isso, mesmo nos períodos de chuva, se faz necessária a presença do sol, para poder esquentar a terra, e, depois, a chuva, para poder esfriar a terra. Esta variação quente e frio ajuda na produção, segundo os moradores da Comunidade Lagoa Grande.

Quando se planta o feijão na época das águas as covas são plantadas mais distantes (arco do movimento do pé diante do outro). Na época da seca, plantam-se os feijões mais juntos. Algumas cercas que resguardam as roças são feitas com galhos, chamadas de galhadas. É a maneira mais econômica de se ter cercas, porém as mesmas necessitam de reparos constantes por causa das vacas, de outros moradores, que sempre tentam romper as cercas para tentarem comer as plantações.

Alimentos produzidos

Espécies de milho: caturrinha, palha roxa, híbrido. Tipos de feijões: carioca, preto, cacheado, rosinha, cinquentão, vermelhinho, catador, guandu, feijão de corda etc. Tipos de mandioca: cacau, porto seguro, beira rio, rebenta boi, olho roxo. Mandiocas bravas: rei do sonho, piriquitinha. Outros plantios: cana de açúcar, batata, abóbora, maxixe, tomate e hortaliças em geral. Tipos de banana: caturra, maçã, prata e nanica. Frutíferas: mamão, abacate, pitanga, coco, laranja, acerola, graviola, goiaba, limão, alexia, uva, abacaxi, urucum. O milho que se planta é o híbrido, porém, o mais antigo (o híbrido aqui é uma expressãoêmica da Comunidade). De vez em quando familiares trazem feijões comprados em supermercados e tentam plantar, como é o caso do feijão jales. A maioria dos membros da Comunidade busca manter ao menos três qualidades/variedades diferentes em seus plantios. Na relação comercial o feijão carioca é melhor, as outras variedades são para consumo próprio, por isso planta-se menos. O feijão carioquina, que é compreendido pelos lavradores como uma semente crioula, por poderem produzir e manter a semente, é o que tem mais atrativo comercial, enquanto que as outras espécies de feijão são para consumo próprio entre a Comunidade e familiares.

A época do ano em que se inicia o plantio ocorre em final de outubro, início de novembro, ou seja, no início das chuvas. Antigamente era em setembro. A preparação da terra é sempre no mês de julho/agosto. É necessário gradear a terra. Para tanto se faz uso de um trator, cujo aluguel custa R\$ 30,00 a hora. Para gradear 1,5 hectare são necessárias em média 02:30 horas do trabalho da

máquina. Não é utilizado adubo químico. A época da sementeira é entre outubro e novembro, época das chuvas, enfim a sementeira só acontece quando começam as chuvas.

O adubo é só o natural, o esterco, mas não precisa estercoar muito, pois a Comunidade considera a terra boa para plantio. Para não perder a plantação logo após o plantio, não pode ocorrer estiagem que passe de quinze dias, se não corre o risco de perder toda a plantação. O período de estiagem é de maio até outubro. O Plantio do feijão pode se dar consorciado ou só, o feijão é plantado junto com o milho nos tempos das águas; o feijão do tempo das águas é o carioquinha e o preto. O feijão do tempo mais seco é o carioca.

Marivaldo - O plantio do milho e do feijão é consorciado um do lado do outro?

Morador (1) – Uma hora planta o feijão perto do milho, mas na hora da seca planta sozinho, planta o feijão sozinho, só no tempo das águas é que planta salteado no meio do milho mas é pouco, porque no tempo das águas é danando para perder feijão. (obs: planta-se o feijão salteado no meio do milho nas épocas das águas e planta-se o feijão sozinho no tempo da seca).

Marivaldo - Qual é o feijão que é do tempo das águas?

Morador (1)– pode por o carioca mesmo né, carioca e o feijão preto também.

Marivaldo - Qual é o feijão que não é do tempo das águas?

Morador (1) – O carioca mesmo, esse ano eu plantei dele aí, não choveu quase nada e deu até bem, não deu chuva nenhuma até que deu bastante. Agora se tivesse uma irrigação de água aí fica bom, toda vez que falta chuva a gente joga água dentro aí...

Plantio e categorias êmicas

Planta-se a laranja três dias depois da lua nova, para reproduzir rápido. Na lua minguante planta-se feijão, milho para não apodrecer. Na lua cheia planta-se alho para dar cabeça grande. Muda de banana-maçã não pode bater na cova, senão pode dar “pedra” na banana. Laranja não pode usar semente que foi na boca. Planta a maniva deitada e apertada com o pé.

Armazenamento de semente de milho e feijão com terra para imunizar, barro branco evita os gorgulhos. O milho não precisa imunizar. As sementes do milho são colhidas na lua boa (minguante) para conservar melhor. A semente de feijão é guardada num saco, misturando terra e água. Primeiramente molha o feijão, mistura com a terra, espera secar e depois guarda no saco. A semente do milho é guardada usando-se água misturada com sal, e colocada no chão. Primeiro faz uma camada de milho, joga a água com o sal, depois faz outra camada de milho e novamente joga-se a água e assim até terminar. O milho é guardado com espiga e palha. A umidade da água serve para manter a brota do milho, ou seja, sua germinação, e para evitar pragas.

Marivaldo - Como que o senhor guarda a semente?

Morador (1)– O feijão imunizo com terra né, põe terra joga água aí vai misturando aí vai imunizando, a terra agarra nele aí não apodrece, aí conserva ele no saco mesmo num lugar que não seja muito quente. O milho a gente põe ele lá molha no paiol...

Marivaldo - Quando joga água não ajuda a apodrecer?

Morador (1) – Molha só na hora, peneira a terra para o pó ficar, para mexer com ele para poder, aí a gente coloca no sol para secar de novo, aí quando seca guarda.

Marivaldo - E o milho?

Morador (1) - Tem gente que joga água de sal, tem que jogar a água só, põe a camada aí vai jogando água para ficar úmido, aí não perde muito não. No ano passado eu só joguei água e não perdeu muito não, (depois que coloca a água) coloca o milho no chão e amontoa com a palha, a água é para deixar úmido para não poder secar que não perde, mas só que tem gente que joga sal, eu não uso sal não, mas tem gente que usa que é para poder manter ele úmido e não ter ataque de pragas, evitar praga.

A prática tradicional dos moradores para o processo de conservação das sementes se polariza na relação seco e úmido; os anos de práticas dessa técnica de conservação demonstraram que o uso da terra nas sementes de feijão ajuda na conservação das mesmas ao evitar o ataque de pragas (carunchar). Assim o feijão é molhado e misturado com terra no terreiro da casa, depois seca ao sol. Assim todo feijão fica envolvido com a terra, como se fosse empanado, depois é colocado no saco e guardado no paiol em lugar seco. Já o milho é conservado com a palha e imunizado com água, que serve para manter a palha úmida, o que evita o ressecamento das sementes e com isso o ataque de pragas. A umidade evita a perda do milho e o feijão seco envolvido em terra evita o ataque de pragas.

Há trocas de sementes de feijão e de milho (sementes de espécies diferentes) no seio da Comunidade. Os moradores compram milho e feijão entre si, quando não ocorre a troca, pois a produção plantada não dá, para algumas famílias, para o uso necessário com a própria família e com as criações de galinha e porco.

A horta é considerada como trabalho da mulher (apesar de também trabalharem na roça). O trabalho da roça não supre totalmente as necessidades da casa. Tem moradoras, por exemplo, gostam de dividir o que planta com seus familiares que não conseguem plantar, pois tem dó de quem não colhe.

Tem um morador, por exemplo, que planta o feijão guandu consorciado com o milho. Ele colheu quase três sacos de feijão guandu de 50 kg cada, aproximadamente. Ele relata que gosta de comer o feijão guandu na farofa. Ele trata o feijão guandu de forma curiosa. Na época da seca, perto do preparo da terra (em agosto), ele corta o pé de feijão guandu deixando um pequenino tronco de mais ou

menos vinte centímetros. Ele faz isso para rebrota e para facilitar a colheita. Ele acredita que ao deixar vários montes de ciscos e palheiras, que são preciso queimar para fazer o plantio de abóboras, em cada monte depois de queimado ele faz o plantio de sementes de abóboras, pois afirma: “se não queimar não nasce, só queimando alimenta a terra”. Ele deixa espalhadas as folhas de feijão guandu na sua área de plantio e evita queimá-las. Assim só queima os montes de palhas, e não toda a roça.

Conhecimento tradicional e a percepção da terra de cultivo

Os moradores da Comunidade Quilombola Lagoa Grande possuem um amplo conhecimento do seu meio ambiente, conhecimento que demonstra toda uma técnica de leitura do solo por meio das plantas nativas que nascem no mesmo. Há neste conhecimento, caracterizado pela prática cotidiana, acúmulo de conhecimento forjado pelas relações sociais caracterizadas na forma social do trabalho, como demonstrado na entrevista que se segue:

Marivaldo - Como a comunidade analisa uma terra para saber se ela é ou não é boa para plantar?

Morador (1) – Onde nasce angiquinho não sai muita coisa não, só quando é este outro angico, angicão a terra é boa, mas quando tem muita aroeira não é boa não, mas aroeira misturada com angico é boa, quando tem angico misturado, agora quando só tem aroeira só, não é boa, a terra não é boa.

Marivaldo - Vocês vêem a cor da terra?

Morador (1) - A terra vermelha mesmo é muito boa, quando é preta é muito boa pra outras coisas, pra feijão essas coisas assim não dá, mas pra café essas coisas dá; vamos supor a terra arenosa, areia, para mandioca, cada tipo de terra, terra de areia. Terra pra plantar mandioca terra de areia assim é sempre bom para mandioca, a terra arenosa não sai feijão e milho que presta, mas mandioca sai (a mandioca sai em qualquer lugar). Terra para milho e feijão, terra vermelha, mais barro e menos areia, tem algum nome pra essas terras, eu só conheço assim terra vermelha, terra preta, mas pra falar o nome dela não sei não. Pra saber o adubo que tem na terra tem que tirar do centro da terra embaixo, então aí já, mas o nome da terra mesmo eu não sei, onde tem cascalho não sai nada não, onde tem a terra de (burgo), onde tem a pedra de (burgo) ainda sai alguma coisa, terra de burgo onde tem uma pedrinha preta parecendo enferrujada, é igual cascalho mesmo, mas só que é diferente. (quando tem aroeira e angico ainda vai)

Marivaldo - Além de aroeira e angiquinho qual é a outra planta que não indica terra boa?

Morador (1)– Terra de campo para plantio tem que colocar adubo, terra que tem muita jurema é muito boa para milho e feijão, para tudo, jurema, embira de porco. Jurema é muito boa. Igual a fazenda que tem ali embaixo que é de Tinga hoje em dia, ali é só jurema e angico, não de Tinga é do Velho Caio ali embaixo, mas é uma terra boa ali pra tudo, plantava arroz ali e colhia muito antigamente, tinha água na época, tinha e ainda tem ainda que o córrego Santa Polônia não secou.

Outra percepção dos moradores de Lagoa Grande é que não existe uma terra boa ou ruim por si mesma, pois sempre depende do que se quer plantar:

Marivaldo - Como o senhor verifica se uma terra é boa ou ruim?

Morador (2) – Quase toda terra são boa, conforme o tipo de planta que você vai plantar. A mandioca nessa chapada quase toda sai ela.

Práticas tradicionais de controle de pragas: lagarta de milho

Quando o milho está crescendo e aparecem os vestígios da ação das lagartas pega-se o olho do milho (folhas mais novas na parte alta do pé de milho) e conta-se quantas lagartas têm, com a mesma folha e com as lagartas dentro, amarram-se as folhas como se fosse um saquinho e dependura em cima do fogão a lenha para receber a fumaça, o calor que sobe. As lagartas (escolhe-se o número de três para colocar no saquinho) que ficaram no saquinho, feito das próprias folhas do milho, vão morrendo devido ao calor, enquanto elas vão morrendo as outras vão sumindo da plantação. Quando se tem muita lagarta no milho o melhor a fazer é chamar um rezador para afastar as mesmas da plantação.

Controle de lagartas de pasto – Na cabeceira da manga, em cada quina da cabeceira, se faz uma cruz de cinzas e depois põe-se uma pedrinha no meio da cruz, em cada cruz uma reza (que é segredo). A maneira de se passar o segredo é quando se está perto da morte.

Cinzas de fogão servem para matar formiga e inseto. Cinza misturada com água joga no formigueiro, cinza com água serve também para curar gastrite.

“O lavrador foi educando a terra”

O morador (3) tem a noção clara de que o trabalho do lavrador é uma troca constante com a natureza e que o seu trabalho é a maneira de intermediar, de negociar com a terra para que a mesma gere frutos. A terra por si só não faz fartura, é preciso o trabalho do lavrador, é preciso alimentar a terra para que a mesma produza, é preciso alimentar a terra para se alimentar dela. Neste sentido o lavrador educa a terra e a terra ensina como educá-la. No que se refere à água, é sempre a chuva que Deus manda, indicando a relação do trabalho com os recursos da natureza. Cabe lembrar que o Vale do Jequitinhonha é localizado numa região de semi-árido onde normalmente ocorre um período de seca de mais ou menos seis meses e agora também caracterizado por um regime de chuva inconstante, já que não chove mais como antigamente. Neste sentido, o lavrador do Vale do Jequitinhonha, de uma maneira geral, tem uma relação própria com os recursos hídricos, a qual pode ter acesso. Assim a data

da sementeira está relacionada com o período das chuvas, só se planta quando chove.

Já a queimada é uma ação do homem que busca alimentar a terra, quando a mesma é controlada:

Marivaldo - O senhor queima?

Morador (3) – Eu vou queimar agora que ajuntei aí uns ciscos pra queimar, aonde você queima aquele cisco a abóbora sai, aonde a terra é crua não sai, porque a terra tá fraca porque ela precisa de alimento, agora se por adubo pode dá as vezes pode dá porque o adubo é o que manda né, mas como a gente não tem a condição, é tudo mais difícil, não tem jeito da gente produzir e falar assim fiz fartura né.

A terra “tá fraca porque precisa de alimento”. Esta reflexão do morador (3) demonstra a concepção do lavrador tradicional de que a terra precisa ser trabalhada, precisa ser cuidada para dar os alimentos. Há uma concepção de troca alimentar com a terra, para a terra poder alimentar, e esta troca é mediada pela relação de trabalho, mesmo quando a terra demonstra a não necessidade de ser adubada ou de ter alguma queimada, é porque na prática tradicional da lavoura o lavrador deixar descansar na terra a matéria orgânica que sobrou das outras plantações, como folhagem, caule do milho, as folhas do feijão, além também de soltar um ou dois cavalos nos espaços de roça para eles pastarem as outras sobras da plantação. Ao mesmo tempo que come, o cavalo defeca, e suas fezes servem como adubo para a futura roça.

Marivaldo - O senhor aduba como a terra?

Morador (1) – Aí o adubo é natural, é só o que tem, esterco. Não esterco muito não, eu só gradeio sem queimar né, aí planto e dá a mesma coisa né, porque a terra tá forte ainda né, adubo só coloco no lugar que a terra tá fraca ainda e não dá nada, quase.

Marivaldo - Então o senhor acha que a terra aqui é boa?

Morador (1) – É boa. Não precisa adubar não.

Quando o Morador 1 fala que o adubo é o que tem ele se refere à matéria orgânica que já está na sua terra de cultura, ou seja, galhos, folhas, restos das plantas da antiga roça. Ao gradear o solo, faz-se a mistura dessa matéria orgânica com a terra. Cabe salientar que não se usa o fogo para queima, desta forma a matéria orgânica permanece mais tempo na terra.

Marivaldo - Para não perder a plantação quanto tempo de chuva se necessita?

Morador (1) – Uai, vamos supor se só choveu para nascer e vim o sol em cima vai morrer, aquece só uns quinze dias de sol, ainda aquece, mas daí para frente começa a sentir. Então quando brota sempre tem que está chovendo. Porque se chove, a chuva natural durante uma semana duas, aí se parar a semente ainda aquece, mas se chover pouco não aquece

A relação da chuva com o sol para a comunidade reflete o equilíbrio entre o quente e o frio. Para os lavradores a chuva tem que “se misturar” com o calor do sol, se chover direto esfria a terra, aí a planta sente; se o sol esquenta a terra, aí a planta sente, assim deve haver um equilíbrio entre sol e chuva para equilibrar a relação frio e quente.

Marivaldo - Qual é o período de seca, quais os meses que não chove?
Morador (1) - Maio, junho, julho, agosto, setembro e de vez em quando não chove em outubro.

Troca de alimentos

Apesar de numa primeira vista a questão da troca dos produtos da roça parecer ter desaparecido da prática da Comunidade, em nossas visitas observamos estas partilhas, principalmente entre parentes e amigos que se gostam muito. Quando estávamos conversando na casa de seu (P), dona (Z) apareceu, com uma sacola cheia de mantimentos de sua roça, doar para a família de seu (P) e para a família de Seu (A), irmão do (P). Na conversa com a esposa do seu (P), ela afirma que dar o que se produz ainda é uma prática na Comunidade e que dona (Z) era uma dessas pessoas que realiza esta prática.

Seu (P) e a sua esposa, dona (N), afirmaram que ainda hoje há as trocas de dias trabalhados entre os membros da comunidade, apesar de ser uma prática que envolva poucas pessoas, mas “quem quer faz”. Pois no comércio, ou seja, na cidade tudo é pago. Na roça tem que ser diferente “pois nós é fraco” (de dinheiro) aí na roça tem que ser diferente. Afirmam que antigamente as coisas eram feitas na troca, não precisavam pagar tudo, pois na época ainda tinham a renda com que deveriam pagar patrão. Assim, podemos perceber a persistência da ética da troca que fundamenta um tipo de moral camponesa, que está intrinsecamente associada com o trabalho na terra. Até este trabalho é percebido como uma certa troca entre o homem e a terra, pois num certo momento o trabalho do lavrador tem que alimentar a terra para receber em troca seu alimento.

Relação Comunidade e Natureza

Percebemos, pelos dados acima representados, que a relação homem/natureza forja um espaço concebido e constituído enquanto ação do social. Mas o espaço configura em si elementos naturais que, apesar de suas distinções em relação aos elementos sociais, formam uma unidade inseparável. Nesta relação aparece, pois, de maneira sensível, reduzida a um fato visível, em que medida a essência

humana se converteu para o homem em natureza ou a natureza tornou-se a essência humana do homem, como diria o jovem Karl Marx.

Assim sendo, a configuração do espaço que se revela nos atos cotidianos da relação homem/natureza é fundamentada, a princípio, por uma questão econômica básica, para a manutenção da vida. Contudo, durante o processo de organização do espaço, os grupos humanos, através de seus modos de produção e reprodução do seu gênero de vida, produzem, não somente elementos para a sua subsistência física (alimentos, abrigos...), mas também um conjunto de representações sociais que se configuram nas várias facetas que compõem a vida cultural.

Além da ‘participação da natureza’, ou melhor, da concepção de natureza no imaginário das populações em estudo, percebemos a sua influência no que se refere às relações de produção. Como, por exemplo, nas técnicas de plantio, no corte da madeira, guarda de sementes e coleta. Nessas ações a influência da lua é um dos fatos mais flagrantes. As ações agrícolas de subsistência se regulamentam de acordo com as fases da lua.

Este tipo de ordenamento do mundo natural, e de classificação do mesmo, nos remete ao conceito de "ciência do concreto" (LÉVI-STRAUSS, 1989), em que a percepção do mundo natural não se dá por uma condição de submissão ao mesmo, mas como um processo de leitura e aprendizado. Nesse sentido, a influência da lua, assim como as práticas de conservação de semente e controle de pragas, participam de um modo de ciência: é um "pensamento científico" ajustado à percepção e à imaginação, próximas da intuição sensível (LÉVI-STRAUSS, 1989).

Considerações finais

Sendo assim, fica claro que o respeito aos sinais apresentados pela natureza se dá por um processo de apreensão social da natureza. Nesse sentido, os elementos culturais, forjados nessa relação, possuem características materiais que conotam elementos naturais reelaborados pela ação (práxis/trabalho) humana.

Os quilombolas de Lagoa Grande acreditam, de certa forma, que o trabalho do agricultor é uma troca com a natureza, principalmente com a terra, além disso indicam, indiretamente, que suas práticas de plantios “alimentam a terra” e que recebem de volta o alimento, mediado pela ação de seu trabalho.

São antes de tudo as diversas maneiras como os homens imaginam suas relações entre eles e com aquilo que chamamos de natureza que distinguem as sociedades, assim como as épocas durante as quais algumas delas continuam a existir. Mas o imaginário não pode se transformar em social, fabricar “sociedade”, existindo apenas

‘idealmente’. Precisa materializar-se em relações concretas que tomam forma de conteúdo nas instituições e, claro, nos símbolos que as representam e fazem com que correspondam entre si, que se comuniquem. ‘Materializando-se’ em relações sociais, o imaginário torna-se parte da realidade social. (GODELIER, 2001, p. 46)

Esta compreensão do trabalho, enquanto mediação da comunidade para com a natureza, cria um processo de valorização moral do mesmo, e, se nos tempos de antes, esta moral também se expressava nas práticas de ajuda mútua alicerçadas nas trocas de trabalho, hoje observamos os alimentos sendo ‘presenteados’ entre os moradores.

Uma das expressões que ouvimos na Comunidade em relação ao alimento foi ‘tenho dó de quem não colhe’. O alimento doado estrutura uma visão de mundo constituída na prática tradicional do trabalho do lavrador. Pois a terra se faz com o trabalho da família. “*Trabalho a terra, planto para fazer amizade, depois o dinheiro*”; “*precisamos de terra, água e o papel que fala que a gente é o dono*” são algumas expressões que ouvimos entre os moradores.

Essas trocas, como diria Mauss,

[...] exprimem unicamente apenas um fato, um regime social, uma mentalidade definida: é que tudo, alimento, mulheres, filhos, bens, talismãs, solo, trabalho, serviços, ofícios sacerdotais e funções, é matéria de transmissão e de prestação de contas. Tudo vai e vem como se houvesse troca constante de uma matéria espiritual que compreendesse coisas e homens, entre clãs e os indivíduos, repartidos entre as funções, os sexos e gerações. (MAUSS, 2003, p. 203)

A questão da troca realizada entre o agricultor e a terra no momento em que cultivam permite uma percepção do tempo/espço camponês:

...a troca restaura simbolicamente um tempo mitificado e procura trazer para dentro desse tempo os “tempos modernos”, o “tempo de transformação”, expressão local de uma “grande transformação” que aqueles protagonistas tentam domesticar. A troca entre os homens é a continuidade das trocas com a natureza, pois é a troca de alimentos (que resultam da troca com a terra) e de trabalho (que constrói a terra e produz alimentos). O espaço camponês é, portanto, um espaço moral (WOORTMANN, 1990:36).

O espaço e o alimento camponês, nesse caso o Quilombola, são carregados de valores morais, forjados pelo trabalho e a lida cotidiana com a terra e com os humanos que compõem a Comunidade.

Referências

GODELIER, Maurice. O enigma do DOM. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

LEVI-STRAUSS, Claude. O pensamento selvagem. Campinas: Papyrus, 1989.

MAUSS, Marcel. Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

WOORTMANN, Klaas Com parente não se negueia: o campesinato como ordem moral. *Anuário Antropológico*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1990.



9. Os sabores químicos dos saberes: o caso do vinho produzido em São Gonçalo do Rio das Pedras – MG

Adelza Higinio²⁴
Katiane da Cunha Ribeiro
Pablo Bedmar Soria
Anielli Fabiula Gavioli Lemes²⁵

Introdução

Quase todo dia, Joãos e Marias fazem queijos, cachaças, vinhos, doces, gomas, quitandas, nesse Vale do Jequitinhonha a fora, sem saber quanto está relacionado com a química. De segunda a sexta, muitas meninas e meninos vão à escola e aprendem química e não sabem que o que acontece para produzir os queijos, as cachaças, os vinhos, os doces, as gomas de mandioca e as quitandas, dialogam com o que aprendem nessas aulas. Por conta disso, nas disciplinas de química, da Licenciatura em Educação do Campo da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (LEC-UFVJM), na habilitação em ciências da natureza, é trabalhado o resgate e a valorização desses conhecimentos saborosos, para relaciona-los com os conceitos de química. Essa atividade busca possibilitar o exercício importante de produzir materiais didáticos a partir desses saberes em diálogo com os conhecimentos científicos. Isso tem possibilitado os estudantes da licenciatura refletirem sobre como esses saberes podem potencializar o estudo da química na escola e ainda valorizar o conhecimento tradicional local. O uso desses saberes relacionados com o conhecimento científico na sala de aula favorece o sentimento de pertencimento do educando em sua comunidade e reforça que a ciência pode ser para o povo.

A importância de exercitar os olhares dos professores em formação sobre esses saberes saborosos está em prepará-los para quando estiverem exercendo sua profissão. Assim, durante a licenciatura é incentivado pensarem em planos de aula que partam dos saberes dos estudantes ou fazer atividades que resgatem os saberes da comunidade dos estudantes para, a partir de um fenômeno que os estudantes das comunidades conhecem ou convivem, se possa trabalhar o conhecimento químico. Esse é o exercício de um ensino contextualizado a partir da realidade entorno da escola e que pode ser adotado não só nas escolas rurais, mas também em escolas urbanas. Assim partimos do que os estudantes da escola básica sabem, ou vão saber por meio de pesquisas, sobre as receitas no seu dia-a-dia para chegar no conceito de química. Por meio dessa prática valoriza-se não só o conhecimento

²⁴ Estudantes do Curso Educação do Campo da UFVJM.

²⁵ Professora da UFVJM/ Educação do Campo (LEC) e Programa de Pós-graduação em Educação em Ciências, Matemática e Tecnologia (PPGERCMAT).

químico, mas também o conhecimento da comunidade. A escola se transforma em uma extensão de sua vida, relacionando e problematizando a vida diária e expandindo por meio os conhecimentos científicos em outros contextos. Sai da lógica da escola ser o único local de acesso ao conhecimento, que não dialoga, e até mesmo gera preconceitos, com o que está sendo vivido fora dela e os conhecimentos que a vida gera.

Quando se faz um queijo, por exemplo, se transforma o leite. Mas de que maneira? Por meio de uma reação química, onde o reagente inicial (leite) se transforma em um produto (queijo). E que reação é essa? A fermentação! Além disso, podemos perceber, na discussão entorno do queijo, um processo de separação de misturas, que chamamos de filtração, quando se coa a massa do soro. Também podemos perceber a osmose, quando adicionamos o sal no queijo e ele solta ainda mais o soro e ajuda na conservação para estoque do queijo. Essa fermentação também ocorre no vinho, no pão, na goma e na cachaça, cada um com sua particularidade. Mas todos esses processos de fermentação transformam um tipo de carboidrato (lactose, sacarose, amido, etc) em gás carbônico - que são as bolhinhas, o ferver frio, a massa crescer! – e também outras substâncias que podem ser álcool ou ácido láctico, entre outras.

No processo de produção de goma de mandioca, as pessoas que fazem goma sabem que quando rala a mandioca, se inicia o processo de separação da massa (fibras) da goma (amido), mas não que a química chama de “extração”. Depois, se lava essa massa, em uma peneira (filtração) e a mistura líquida coada é deixada em tanques para assentar, onde na química chamamos de “decantação”. A goma, ainda não pronta, é deixada para azedar (fermentação), onde o sabor azedo é por conta da mudança de pH com a formação de ácido láctico. No processo de produção de goma, tem que ter cuidado com a água amarelada (manipueira), que é tóxica por conta do ácido cianídrico. Percebe-se que esses conhecimentos que são adquiridos com a prática e podem ser relacionados com os conhecimentos científicos na escola.

Nesse capítulo aprofundaremos os saberes sobre vinho da comunidade de São Gonçalo do Rio das Pedras, com objetivo de demarcar o conhecimento científico, mas também valorizando, e não hierarquizando, outras formas diferentes de perceber o mundo. Defendemos que o saber científico tem papel na escola não ratificar ou validar o saber popular, mas se tornar um facilitador da leitura do mundo ao redor dos sujeitos. Ao mesmo tempo, não entendemos os saberes populares como exemplificação de conceitos científicos, pois pode se explorar outros aspectos entorno desses saberes, que contribuem para uma formação mais humana do estudante. Às vezes a química parece estar longe, porque foca nas substâncias produzidas que não tem na natureza (síntese de compostos) ou de

condições idealizadas que só acontecem na lousa com giz e não no estudo dos fenômenos que estão ao nosso redor. Esse texto trará então o conhecimento levantado por estudantes da Licenciatura em Educação do Campo na disciplina de Bioquímica, entorno da produção de vinho, onde mostramos a riqueza do saber prático, de fenômenos que acontecem no laboratório da vida, e sua relação com os conhecimentos químicos.

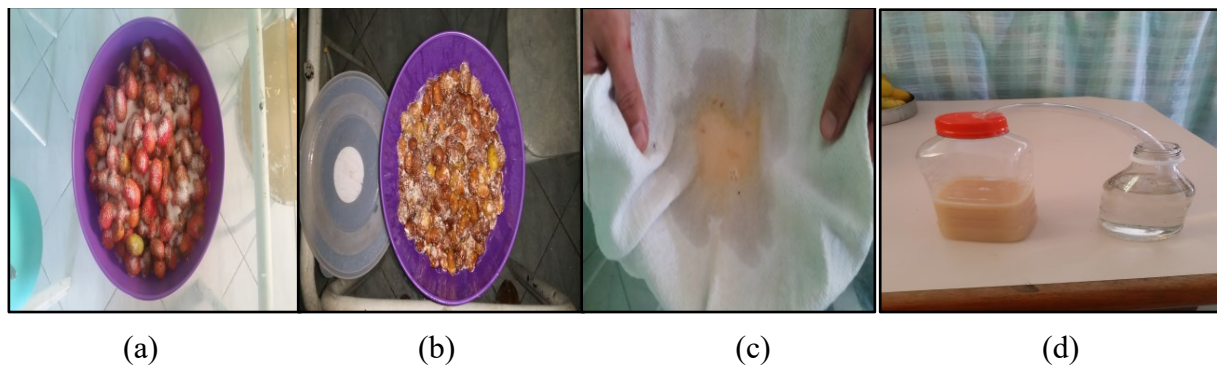
Produção de vinhos em São Gonçalo do Rio das Pedras

Em São Gonçalo do Rio das Pedras, município de Serro, MG, Alto Jequitinhonha, a produção de vinhos de diferentes frutas (ciriguela, laranja, jabuticaba, abacaxi, goiaba, manga, além da uva, etc) é uma tradição familiar, que poderia se transformar em um produto típico e fonte de renda se o costume fosse mais valorizado. Assim, para divulgar e valorizar esse conhecimento, foram entrevistados Seu Eustáquio Gonçalo Ribeiro e Seu Adão Ribeiro, que são moradores da comunidade de São Gonçalo do Rio das Pedras, e produzem vinhos de frutas artesanais para consumo próprio. Seu Eustáquio com 67 anos e Seu Adão com 63, aprenderam fazer vinhos quando criança e aproveitando as frutas da época.

Seu Adão conta que o processo artesanal “do povo velho daqui” consiste em colocar 3 partes de fruta e uma parte de açúcar em cada camada, até encher um recipiente com tampa (preparo do mosto), que ficará fechado durante quinze dias antes de abrir e coar. “Vai fermentar. Aí eu coo no pano uma vez. Depois que de coar, vou tampar que ele vai assentar. Ele ainda passa impureza, com todo o fino que o pano for, vai passando impureza. Aí vou pegando por cima a impureza e passando para outra bacia limpa até fermentar. Costuma a gente ter que colocar uma mangueirinha. A gente coloca uma mangueira numa garrafa com água e ela vai puxar a acidez do vinho”. Referindo-se à fermentação alcoólica, Seu Adão relata o costume de colocar uma saída para o gás carbônico produzido nessa reação, através de uma mangueira, com o outro extremo mergulhado em água, que funciona como tampa, evitando que o ar exterior entre nela, e permitindo que a pressão excedente pela produção de gás, saia para fora em forma de bolhas, como mostrado na figura 1. A expressão “puxar a acidez”, está relacionada a propriedade ácida do gás produzido (CO_2).

Na sequência Seu Adão complementa: “Jogo fora toda a impureza e vou coando cada mês, até ele ficar puro. O tempo certo é 6 meses. De um mês em mês tem que mudar, até ele ficar puro, que é eu colocar no copo e ele não sujar o copo. Aí no prazo de 6 meses já pode engarrafar”.

Figura 1. Vinho artesanal de ciriguela, receita de Adão Ribeiro. De esquerda a direita: (a) Fruta madura com açúcar antes de fechar o recipiente; (b) resultado da fermentação por duas semanas em recipiente fechado (as leveduras presentes nas frutas proliferaram e consomem o açúcar); (c) Restos retidos no filtro de pano após a trasfega do caldo resultante da fermentação; (d) caldo filtrado em envase fechado com sifão, em processo de decantação e fermentação.



Fonte: arquivo dos autores.

As principais operações envolvidas na preparação dos vinhos que foi relatado e ilustrado na figura acima são: “extração e preparo do mosto; fermentação; trasfega; clarificação e conservação” (CORAZZA; RODRIGUES, 2001). Explicaremos estas fases uma por uma a seguir.

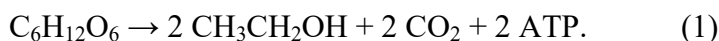
Extração e preparo do mosto

O processo começa com a colheita da fruta escolhida por seu estado de maturação e em boas condições (sadias). Não pode usar fruta verde. Nem pode usar fruta madura demais. A preparação do mosto é descrita por Malajovich (2009) como o processo de espremer ou prensar a polpa da fruta para extrair o sumo. É por isso que podemos dizer que o sumo é composto do citoplasma de células mortas, já que estas, ao serem esmagadas, liberam seu conteúdo formando o sumo. Seu Adão explica que ele não extrai o sumo da fruta, e também prefere colocar rapadura ou caldo de cana em substituição, por ser algo que ele mesmo produz sem ter que comprar nada. Ele também reduziu a quantidade de açúcar da receita que aprendeu, e assegura obtém os mesmos resultados (em tempo de conservação) com maior economia e com menos trabalho nesta fase: “Pela receita do povo velho daqui, eles colocam 15 quilos de uva e 5 quilos de açúcar. É um terço. Então eu não quis fazer dessa maneira. Eu quis colocar menos pa ficar um vinho suave, não ficar doce. (...) A jabuticaba, a uva, laranja esta aí toda inteirinha, o povo falava que tinha que quebrar. Não precisa! Porque se eu for quebrar a laranja, ela ía sai todo o óleo essencial dela. Eu fermento ela com a casca e tudo, aí não sai. Puxa todo o caldo dela e o sumo

não sai”. O fato de aproveitar a osmose para extrair o suco economiza trabalho, sendo este um processo que ocorre sozinho, no contato da rapadura ou garapa com a fruta. Por não ter agregado água o volume de líquido é concentrado, com forte cheiro de álcool. Em vinhos de uva ou jabuticaba percebe-se uma coloração menos forte quando a fruta não é esmagada, pois não favorece a extração de corantes e de taninos contidos na casca dilacerada (AQUARONE *et al*, 2001). Desta forma se reduz também o sabor adstringente no vinho que os taninos conferem.

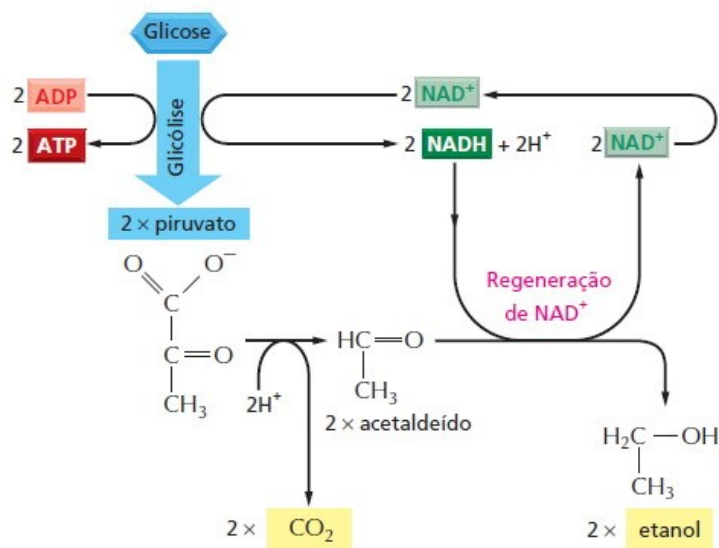
A fermentação alcoólica

A fermentação alcoólica é produzida por leveduras que degradam a glicose e a frutose, que são os açúcares presentes nas frutas (ALPUIM, 1997), formando etanol, dióxido de carbono e liberando energia. Isso ocorre em um processo de duas etapas, a primeira consiste em reações que quebram as moléculas dos açúcares formando ácido pirúvico, etapa também conhecida como glicólise; e a segunda consiste na redução do ácido pirúvico para formar etanol. O resultado está representado na figura 2 e resumido na seguinte equação química:



Glicose \rightarrow etanol + dióxido de carbono + 2 ATP

Figura 2: Fermentação alcoólica levando formação de álcool e CO_2



Fonte: (ALBERTS *et al*, 2011, p.432)

A fermentação do vinho se deve principalmente à presença da levedura *Saccharomyces cerevisiae*, que consegue processar a sacarose, a glicose e a frutose. Essa levedura não é adicionada ao mosto, pois ela está presente no ambiente normalmente. Com o tempo, essa mistura de fruta e açúcar

vira “comida” para os fungos, consumindo o açúcar que vira álcool e gás carbônico. O fato de não inocular leveduras no vinho terá um efeito no tempo que vai demorar em realizar o processo de fermentação, pois as leveduras que se encontram naturalmente na pele da fruta precisam proliferar o suficiente para consumir os açúcares, e será necessário esperar mais (MALAJOVICH, 2009). A temperatura ótima para a fermentação é de 25 a 30°C (AQUARONE *et al*, 2001). Pelo conhecimento de Seu Eustáquio a primeira trasfega do vinho de uva amassada deve ser feita no sétimo dia de fermentação. Para Seu Adão serão necessários 12 a 15 dias antes da primeira trasfega de vinho de frutas sem amassar. Se for um processo industrial com a levedura inoculada levaria 3 ou 4 dias (AQUARONE *et al*, 2001).

Como podemos perceber, tecnicamente é possível fazer vinho com sabor de qualquer fruta sempre que esta conter suficiente açúcar de forma natural ou agregada (CORAZZA; RODRIGUES, 2001). Inclusive pode-se fazer vinho sem fruta, como a hidromel, que é feita de mel fermentado (AQUARONE *et al*, 2001), vinho que também podemos encontrar em São Gonçalo. O teor de etanol de um vinho vai depender da quantidade de açúcares que contém, sendo mais alta num ano de boa maturação (ALPUIM, 1997).

O fato de Seu Adão colocar menos açúcar na receita terá como efeito menos produção de etanol no resultado final, assim como gás carbônico. Seu Eustáquio faz duas receitas diferentes de vinho de uva. Uma delas ele utiliza só o suco de uva, mas com as uvas amassadas. Em outra ele reutiliza o bagaço do primeiro vinho e adiciona a esse bagaço uma porção a mais de uvas frescas, água, açúcar e um pouco de álcool de 98° (vinho de segunda). Como pode-se observar na figura 3, a diferença de produção de bolhas, e conseqüentemente de álcool por conta da diferente concentração de açúcares.

Figura 3: Vinho de uva de Seu Eustáquio fermentando na garrafa: à esquerda o suco de uva com açúcar, água e álcool; á direita suco da uva puro. Percebe-se a diferença no tamanho e quantidade de bolhas produzidas de gás carbônico.



Fonte: arquivo do autor.

Trasfega

Após o término da fermentação inicial, se faz necessário transferir o vinho e retirar a borra decantada, pois resíduos sólidos, matéria orgânica, bactérias e leveduras que podem alterar o gosto do vinho, se depositam (decantam) no fundo do recipiente (AQUARONE *et al*, 2001). A decantação é um processo de separação de misturas com substâncias de densidades diferentes (ATKINS, JONES, 2012), onde nesse caso a mistura é entre sólido e líquido. Na produção de vinho, a combinação da decantação e filtração é denominada trasfega. Durante a trasfega se separa a parte líquida dos sedimentos (sólido), continuando com a fermentação (MALAJOVICH, 2009). Seu Eustáquio e Seu Adão repetem este processo de forma manual, como mostrado na figura 4, 30 dias depois da primeira vez. Seu Eustáquio engarrafa diretamente após a trasfega, para terminar o processo de fermentação que segue nos próximos 90 dias. Já Seu Adão deixa fermentar por 6 meses com trasfegas mensais. O vinho engarrafado se mantém nas mesmas condições de luz e temperatura que o vinho em fermentação, normalmente no mesmo local, como mostrado na figura 5. O bagaço não se desperdiça e pode ser utilizado para novas fabricações dos chamados vinhos de segunda, uma prática comum na região para aproveitar o máximo da fruta e do trabalho realizado.

Figura 4: desenho esquemático da trasfega.



Fonte: arquivo do autor.

Figura 5: Produção de vinho de Jabuticaba, laranja e ciriguela de Seu Adão



Fonte: arquivo do autor.

Clarificação

A clarificação artesanal relatada é feita pelo processo de decantação e filtração (trasfega), até separar completamente a borra, e o vinho ficar mais límpido. Seu Adão repete as trasfegas a cada mês, durante 6 meses, antes de engarrafar. Industrialmente se agregam substâncias como gelatina, albumina, caseína ou bentonita para fazer essa clarificação. As três primeiras reagem com o tanino presente no vinho formando moléculas pesadas que vão decantando e arrastando impurezas até o fundo do recipiente, processo de separação que se chama floculação (RIZZON; DALL'AGNOL, 2009). A

bentonita é uma argila com carga negativa usada em vinhos com baixa quantidade de taninos, já que possui uma grande capacidade de adsorção para eliminar a turvação. Posteriormente se realiza um filtrado para completar o processo (AQUARONE *et al*, 2001).

Conservação

A conservação é assegurada tradicionalmente fechando hermeticamente o vinho, pois a contaminação por microrganismos aeróbios indesejáveis ou a oxidação, ocorre em contato com o ar que contém oxigênio (AQUARONE *et al*, 2001). Artesanalmente se consegue deixar bem fechadinho, envasando dentro das garrafas de vidro, PET ou outros recipientes com tampa. Com isso a acidez do vinho e a competição pelo alimento inibe a proliferação das bactérias de putrefação (KOOLMAN; ROHN, 2005), e a rolha/ tampa, evita a contaminação por contato com o exterior.

Bem conservado, e sem presença de oxigênio, o vinho sofre o processo de envelhecimento na garrafa ou em toneis de madeira durante meses, como na figura 6. Este processo melhora o sabor pela presença de substâncias de cheiro agradável na forma reduzida, que seriam destruídas em contato com o ar (AQUARONE *et al*, 2001).

Figura 6: Vinho de Jabuticaba envelhecendo em toneis de madeira.



Fonte: arquivo do autor

Também é comum encontrar vinagres de diferentes frutas em São Gonçalo do Rio das Pedras, tanto para consumo como alimento como para remédio. A maioria são vinhos que “passaram do ponto”, ou produtos secundários de reaproveitando o vinho estragado, ou que são reservados para estas funções, dando um destino a um produto, que de outra forma seria descartado.

E porque esses sabores não estão nas escolas?

A narrativa apresentada teve como objetivo mostrar como esses saberes podem estar relacionados aos conhecimentos de ciências e assim, incentivar o trabalho dessas temáticas em sala de aula. Nessa temática e nesse contexto, os estudantes podem visitar as instalações de produção de vinho e experimentar os processos, de forma a vivenciar cada situação e potencializar ainda mais a aprendizagem. Muitos outros saberes saborosos estão nas comunidades e podem ser dialogados com os conhecimentos científicos na sala de aula, esse só foi um exemplo. As vezes esses saberes não estão na sala de aula por falta de formação nessa perspectiva, onde na Licenciatura em Educação do Campo esse exercício é feito em cada semestre. Esse conhecimento prático, que é diferente do senso comum, pode mostrar aos estudantes que eles possuem história e cultura, ajudando no sentimento de pertencimento do local e valorização desse conhecimento. Espero que tenha saboreado esse conhecimento químico junto com o saber tradicional!

REFERENCIAS

- ALBERTS, Bruce; *et al.* **Fundamentos da biologia celular**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011, 844 p.
- ALPUIM, João Pedro. **Aprendendo a Química do Vinho**. Boletim da Sociedade Portuguesa de Química, Nº 65. 1997.
- AQUARONE, Eugênio *et al.* **Biotechnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. v. 4, São Paulo: Edgard Blucher, 2001, 534 p. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/document/357241841/06-Biotecnologia-Industrial-vol-4-pdf>> Acessado em: 20 de maio, 2018.
- ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. **Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. 929 p.
- CORAZZA, Marcos L.; RODRIGUES, Dina G.; e NOZAKI, Jorge. **Preparação e caracterização do vinho de laranja**. Quim. Nova, Vol. 24, No. 4, 449-452, 2001. 4 p. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/qn/v24n4/a04v24n4.pdf>> Acessado em: 23 de abril de 2018.
- KOOLMAN, Jan; ROHM, Klaus-Heinrich. **Bioquímica: Texto e atlas**. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed.

2005. 480 p.

MALAJOVICH, Maria Antonia. **Biotecnologia na vida cotidiana: Vinhos**. Edições Biblioteca Max Feffer do Instituto de Tecnologia ORT: Rio de Janeiro. 2009. 34 p. Disponível em: <https://bteduc.com/manuais/MALAJOVICH_MANUAL_VINHOS.pdf> Acesso em: 21 de maio de 2018.

RIZZON, Luiz Antenor; DALL'AGNOL, Irineo. **Vinho Branco**. Embrapa Informação Tecnológica: Brasília, DF. 2009, 50 p. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/58596/1/RIZZON-VinhoBranco-2009.pdf>> Acesso em: 21 de abril de 2018.



10. Os saberes tradicionais e a medicina popular das mulheres de Senador Modestino

Polliane Rocha da Cruz Moraes²⁶

Alan Faber do Nascimento²⁷

Os cuidados com a saúde humana nas comunidades tradicionais são os mais variados possíveis: vão desde a prevenção até a cura de doenças. Esses cuidados podem ser realizados por meio de alimentação, uso de medicamentos naturais baseados em plantas medicinais, óleo de animais, entre outros costumes arraigados nas comunidades. Discorreremos sobre alguns costumes considerados importantes nas comunidades tradicionais, notadamente aqueles usados pelas mulheres em seu cotidiano, seja na alimentação, na ingestão de remédios caseiros, nos banhos, nos emplastos e em outras técnicas utilizadas para manutenção ou recuperação da saúde.

No que se refere à saúde da mulher, os aprendizados das técnicas começam o mais cedo possível, quando as meninas ainda estão na adolescência, logo quando se inicia o período menstrual. Mais tarde, em sua vida adulta, começa o aprendizado sobre como se comportar durante a gravidez, no pós-parto e nos cuidados da parturiente com a criança. Tais conhecimentos são repassados de forma gratuita, organizada em etapas, de acordo com a idade e/ou com a fase que a mulher está vivenciando. A esse propósito, Little (2010, p. 12) considera que:

Os sistemas de conhecimento tradicional tendem a ser construído e controlados socialmente com base num complexo sistema de valores, usos e normas de distribuição própria. Essa dimensão "coletiva" do manejo do conhecimento não necessariamente implica em que todos os membros dos grupos têm igual acesso ao conhecimento, nem que todos são produtores do conhecimento, mas que a circulação do conhecimento obedece às normas sociais estabelecidas pelo grupo. Isso entra em contraste com a ciência moderna onde, mesmo que a produção do conhecimento científico seja feita por um grupo, posteriormente há um processo de privatização do conhecimento mediante distintos regimes de propriedade intelectual (copyright, patentes etc.) de forma que tal conhecimento passa a pertencer a um indivíduo, um grupo de pesquisadores ou uma empresa privada. Raras são as vezes em que os conhecimentos tradicionais se privatizam, no sentido capitalista do termo, dentro das sociedades tradicionais.

Para realização da pesquisa, a metodologia usada foi a história oral. Como técnica de coleta, usou-se entrevista gravada e transcrita de forma idêntica à fala do entrevistado. Posteriormente, para fins de sistematização dos dados, as falas foram organizadas de acordo com as temáticas previamente

²⁶ Técnico Administrativo e Mestre em Saúde, Sociedade e Ambiente FCBS/UFVJM.

²⁷ Docente do curso de turismo da UFRVJM.

definidas. A pesquisa de campo foi realizada na cidade de Senador Modestino Gonçalves, no Vale do Jequitinhonha, em Minas Gerais. Foram entrevistados tanto membros das comunidades rurais quanto membros do centro urbano local.

Inicialmente, os resultados da pesquisa foram divididos em quatro partes. Primeiro, apresentaremos e discutiremos os dados relativos à alimentação, a remédios caseiros prescritos e ao período menstrual da mulher. Posteriormente, daremos início a uma discussão sobre a medicação e a alimentação, e a fase gestacional da mulher. A terceira temática versa sobre a alimentação, os remédios e os cuidados com o período de pós-parto. Por último, a discussão enfoca a cultura de produção e armazenamentos de alimentos e remédios utilizados, com o intuito de expor as técnicas populares desenvolvidas para a conservação dos alimentos.

Alimentação dos povos tradicionais

Quando o assunto é diversificação de alimentos, as comunidades tradicionais detêm um cardápio variado. O cardápio é construído de acordo com a disponibilidade dos alimentos em cada estação do ano, sejam eles feitos de carnes, folhas, raízes ou frutos – a carne, por exemplo, é comum que provenha tanto de animais domesticados quanto de animais silvestres, sendo o consumo organizado de acordo com a oferta. E os frutos, também, são aproveitados de acordo com a sua disponibilidade, seja aqueles produzidos em lavouras ou oriundos da natureza. A título de exemplo, temos: o jambo, o pequi, as castanhas de coqueiro pindoba e coco macaúba, guabiroba, cagaita e vários outros frutos silvestres.

Tomando como referência um calendário anual de alimentação dos povos tradicionais de acordo com o que o “tempo” oferece, destaca-se o consumo de carne de animais silvestres, conforme tabela abaixo:

	TATU	PACA	CATITU	VEADO	CAPIVARA
Janeiro		Paca	catitu	Veado	Capivara
Fevereiro			catitu		Capivara
Março					Capivara
Abril				Veado	
Maio	Tatu		Catitu	Veado	

Junho	Tatu		Catitu	Veado	
Julho	Tatu		Catitu		
Agosto	Tatu		Catitu		
Setembro	Tatu				
Outubro	Tatu	paca			
Novembro	Tatu	paca	Catitu	Veado	Capivara
Dezembro	Tatu	paca	Catitu	Veado	Capivara

A tabela acima demonstra que o cardápio reflete os hábitos e os meios de produção (agricultura) dos povos tradicionais, numa relação simbiótica entre homem e natureza:

(...) os bicho do mato fica mais andejo na força da lua, e cada época do ano é mais fácil da gente cassar um bicho né. Mais agente consegue cassar eles em qualquer época, so que tem vez que fica mais fácil né, pode ser por causa do que agente prantô, ou que ta cuiendo, ai depende muito (ENTREVISTADO N°1)

Alguns entrevistados de Senador Modestino Gonçalves explicam que o tatu é um animal de fácil captura durante todo o ano, porém, entre outubro e dezembro, a probabilidade é ainda maior, devido aos animais caçarem formigas e tanajuras, assim como nos meses de maio a agosto, ocasião da colheita de batatas doces e fatura de mandioca.

Quanto à paca, trata-se de um animal habituado a refúgios em que há bastante água e alimentos – situação comum nas roças dos próprios produtores. O catitu, por sua vez, é atraído por batatas doce e mandioca (maio a agosto) e lavoura de milho (novembro a fevereiro). O veado é atraído por lavouras de feijão que, geralmente, são plantadas em duas épocas do ano, conhecidas popularmente como: plantio de feijão da seca e feijão das águas. Já as capivaras gostam de pastar próximo aos rios e lagos, e a caça é facilitada em épocas de lavoura de milho.

Além das carnes de animais silvestres, a tabela demonstra, também, o consumo de alguns alimentos nativos da região de Senador Modestino, de acordo com o que o meio oferece.

	Serralha	Gondó	mangaba	Panam	Palmito
Janeiro	X	X	X		X
Fevereiro	X	X		X	X
Março	X	X		X	X
Abril	X	X		X	X
Maior	X	X			X
Junho	X	X			X
Julho	X	X			X
Agosto					X
Setembro					X
Outubro	X	X			X
Novembro	X	X	X		X
Dezembro	X	X	X		X

A serralha e o gondó são plantas típicas de terra fresca e produtiva, geralmente são encontradas em lavoura de feijão como erva daninha. Segundo os sábios das comunidades rurais modestinense, tanto o gondó quanto a serralha são alimentos muito benéficos à saúde. Tais plantas são consideradas como alimento fresco e depurativo do sangue. A mangaba e panam, por sua vez, são frutos naturais do cerrado e apresentam características distintas. No caso da mangaba, o consumo facilita a expulsão de toxinas presente no organismo e pode ser consumida sem restrição, exceto quem sofre de pressão arterial baixa. Já o panam deve ser consumido com cautela por ser um alimento mais indigesto, vale lembrar que seu consumo é inapropriado para o período da noite principalmente para aquelas pessoas que sofrem de hipertensão e/ou que já tiveram acidente vascular cerebral (AVC) e infarto.

Alimentos, remédios, período menstrual e reprodutivo da mulher

A etimologia da palavra tradição explica como o conhecimento tradicional é construído. A palavra latina “traditio” significa aquilo que é transmitido de uma geração para outra. À diferença do conhecimento científico moderno, assentado no fundamento da abstração, os saberes populares e tradicionais provêm do concreto, do vivido. O conhecimento científico, ainda que originado do senso comum, como nos ensina Rubem Alves (1981), vale-se de uma série de artifícios metodológicos (atualmente cada vez mais contestados) para iludir suas raízes em nome de uma pretensa objetividade. Os saberes populares e tradicionais, ao contrário, valem-se de uma série de métodos para explicitar o seu liame com as múltiplas dimensões do cotidiano.

À diferença da tecnologia e à semelhança das técnicas artesanais, o conhecimento dos povos tradicionais é transmitido principalmente por meio da oralidade e da prática nas atividades diárias. Razão pela qual, especula-se, que os ensinamentos em uma comunidade tradicional começam “cedo” – afinal esse tipo de conhecimento não se constitui “da noite para o dia”, porquanto processo longo, demorado, com vários dias, meses, anos de observações.

Quanto ao conhecimento relacionado à saúde das mulheres, as regras metodológicas não são diferentes. As meninas por exemplo, começam a observar seu corpo e aprender os costumes ligados à saúde e à alimentação ainda na puberdade. Elas se orientam e aprendem com suas mães, avós e vizinhas mais próximas sobre as transformações que seus corpos venham a sofrer, o significado da transformação e as adequações que devem ser feitas durante e após as mudanças.

Isso pode ser exemplificado com as orientações e com os aprendizados que as meninas recebem sobre os alimentos que devem ser consumidos e quais devem ser evitados, em diferentes fases da vida da mulher – inclusive aqueles alimentos que devem ser banidos do cardápio, após a primeira menstruação até o final da menopausa.

Contudo, devido à facilidade e às dificuldades para se conseguir alguns alimentos, o cardápio adequado para manter a saúde da mulher nas comunidades tradicionais pode se revelar complicado, caso não seja planejado.

De acordo com os entrevistados pela investigação, a mulher a partir da primeira menstruação deve ter uma alimentação diferenciada em diferentes momentos da vida. É o caso da ingestão de carnes de animais selvagem, como a do veado, que fica suspensa do cardápio a partir da menarca até a menopausa. Ficam restritas, também, a ingestão de carnes de animais silvestres em todos os dias do fluxo menstrual. Além das carnes de animais silvestres, entram na lista de restrição os alimentos como leite e seus derivados, alimentos de características “quentes” como pimenta e quiabo, os alimentos

ácidos como “laranja azeda” e limão:

(...) Ohh quando as mulher ta sangrano todo mês, num pode fica comeno coisa azeda, carne de bicho do mato principalmente viado e paca, tamem num pode peixe, leite, essas coisa, desequilibra a mulher e ela começa a sentir muita dor (ENTREVISTADA N°6)

Assim como os alimentos, os remédios caseiros são contraindicados em vários períodos do ciclo vital, principalmente remédios de características “quentes”, que em sua maioria são utilizados para gripes e resfriados, a exemplo do chá de alho, da cebola, do limão, e da papaconha. Caso os alimentos proibidos sejam consumidos o risco de cólicas, cefaleias e outras enfermidades pode aumentar.

Por outro lado, é recomendado que as mulheres ingiram alimentos “frescos” em períodos menstruais, tanto os alimentos quanto os chás. A entrevistada N°5 sugere que as mulheres devem consumir uma planta conhecida popularmente como manjerona, que pode substituir o orégano, pois possui sabor semelhante, mas que, ao contrário deste, gera um efeito benéfico na saúde, haja vista que o orégano é caracterizado como “quente”, e a manjerona como “fria” – vale observar que todas as entrevistadas consideraram a planta como muito eficiente no controle de cólicas menstruais.

Em relação aos alimentos saudáveis para a fase reprodutiva da mulher, chama a atenção o quanto a sabedoria popular vai mais longe do que podemos imaginar. Durante a coleta de dados, uma entrevistada mencionou um “prato” para mulheres com dificuldades de engravidar – eficiente inclusive no combate ao aborto. Trata-se do caldo de vergalho. O caldo de vergalho é um prato preparado com os órgãos genitais do boi, o pênis e os testículos.

Em campo, há relatos de mães que padeciam de muitos abortos – fomos informados de casos de mães que passaram por até quatro abortos. Como solução, fora indicado o consumo de caldo de vergalho para a solução do problema. A partir da ingestão do caldo, relata-se que, no período desses episódios, as outras grávidas, num total de seis mulheres, conseguiram completar os nove meses de gestação.

Alimentação e período gestacional

Um dos momentos da vida da mulher que requer mais cuidado é o período gestacional. Nesse período, a alimentação é um fator importante, assim como o uso de remédios caseiros.

De acordo com as cuidadoras de grávidas da comunidade de Senador Modestino, uma alimentação adequada na gravidez diminui tanto os problemas de saúde da mãe quanto do bebê. Em relação à saúde do bebê, cabe ressaltar que o consumo de alimentos de características “quentes” no período da gravidez pode aumentar as cólicas na criança. A entrevistada N°4 nos conta sobre alguns

alimentos que foram contraindicados pelas senhoras experientes de sua comunidade: “me falaram pra não comer feijão marumbé, carne de bicho do mato, evitar os trem quente né, quiabo, pimenta, chocolate”.

Quanto à saúde da mulher, de modo geral, foram relatados nas entrevistas vários alimentos e chás que devem ser suspensos da dieta alimentar. O motivo mais citado foram as cólicas e outros problemas de saúde que a mulher possa vir a sofrer após o parto, como as infecções. A esse propósito, não podemos deixar de ressaltar uma frase muito dita nas entrevistas: “a mulher num presta mais pra nada”. A fala refere-se a uma queda na saúde da mulher após a gravidez, caso ela não tenha os cuidados adequados. O descuido pode gerar dores de cabeça, dores nas pernas, infecções, desânimos e outros males.

Entre os alimentos contraindicados para o consumo de uma grávida, figuram as carnes de animais sem castrar, como porco e porca, carne de frango “que já está cantando”, e carne de boi “inteiro”, além dos animais selvagens. O consumo de animais como vacas e galinhas não faz mal à saúde – a explicação dada por algumas das entrevistadas seria a presença de hormônio nas carnes. A entrevistada N° 3 explica que a carne de animais macho sem castrar tem um cheiro mais forte.

Além das carnes, outro alimento citado também foi o feijão "derroba milho". Várias cuidadoras citaram que esse tipo de feijão, assim como o “feijão fava”, é impróprio para o consumo das mulheres durante a gravidez. Uma variedade de cana que se transforma em adoçante, também, foi relatada. A cana ideal para fabricar a rapadura para as grávidas teria que ser a “cana mansa”, em vez da “cana brava”. Como exemplo de cana mansa, a entrevistada n° 3 citou a cana xita, caiana, caninha e mulatinha; já como cana brava, foi citada a cana jaula.

Alimentação, pós-parto e saúde

Assim como no período da gravidez, o pós-parto também requer alguns cuidados. Nesse período, é indicado que a mulher faça um tratamento para a limpeza do útero, fortalecimento e recuperação das energias perdidas no parto. O tratamento citado pelas entrevistas é feito com base em chá para uso externo e via ingestão oral, e também por meio de uma alimentação adequada, além de emplastos.

Os chás são preparados com base em plantas medicinais produzidas em hortas ou no fundo de quintais. As próprias gestantes são orientadas a cultivar as plantas para o consumo no pós-parto. Geralmente, são plantas como poejo, hortelã e alfazema. Além dos chás, as plantas servem para

emplastos a serem colocados nas regiões pélvica e abdominal da mulher. Segundo as entrevistadas, a função do emplastro e dos chás é expulsar as impurezas que ainda estão no útero da mulher, ou seja, para fazer uma limpeza do útero.

A entrevistada N°3 relatou que a limpeza do útero está relacionada a infecções e corrimentos que a mulher possa sofrer ou não em sua vida futura, assim como a preparação do útero para a próxima gestação. Para a recuperação das energias perdidas durante o esforço no parto, foi indicado um emplastro de sebo de boi ou carneiro, amassado com alfazema e manjerona, alcanfor, safete, santa maria e arruda. O emplastro deve cobrir todo o corpo por 12 horas e deve ser iniciado horas após o parto.

Ainda como tratamento com plantas medicinais a entrevistada N° 4 citou um dos remédios mais usados em toda a comunidade no pós-parto: o purgante de óleo verde. Essa medicação tem a finalidade de deixar a barriga sadia para não ocorrer infecções tampouco corrimento na vida futura da mulher:

(...) torrar a mamoninha um pouco e socar pra fazer o azeite, depois colocar pra ferver e colocar os remédios pra ferver junto, alfazema, artimijo, macinica, poejo (pouco), raiz de capeba, raiz de salsa (bastante), elevante. a quantidade pode variar de acordo com a regulação de intestino da mulher. ai pode tomar de 2 a 6 colher em jejum e quando ja tiver fazeno efeito tomar caldo de frango novo antes de cantar (ENTREVISTADA N° 2)

Na medicina popular de Senador Modestino, as dietas alimentares são um importante complemento para uma vida futura saudável. A dieta é controlada de acordo com o resguardo, que pode variar segundo o sexo da criança. Caso nasça menina, o resguardo deve durar 30 dias em média, ao passo que se for menino, a duração do resguardo é em torno de 40 dias. Durante o resguardo, a mulher usufrui de uma alimentação diferenciada assim como no período da gravidez.

No que tange à alimentação, após o nascimento do bebê, o alimento indicado para os primeiros dias seria a sopa de galinha para a reposição das energias durante o resguardo. A reposição de energias, segundo algumas entrevistadas, é salutar para a vitalidade da mulher nas próximas gestações e em sua vida futura. Por outro lado, a mulher não deve consumir carne de garrote²⁸, carne de “porca cuida”²⁹, feijão marumbé, fava, abóbora, rapadura de cana jaula. Assim como a carne bovina, evita-se o consumo se o animal for macho e não for castrado. No caso da carne suína, o animal deve ser castrado, seja macho ou fêmea. A carne de frango pode ser ingerida contanto que o animal macho ainda “esteja cantando”.

É curioso observar que Ichisato e Shimo (2006), em estudo sobre o tema, verificam

²⁸ Boi sem castrar.

²⁹ Animal castrada de somente um ovário

“fundamentação científica” em muitos dos alimentos comumente citados por mestres e mestras da cultura popular. É o caso do milho e seus derivados que têm total relação com o aumento de produção do leite materno. Dito e feito. Para os mestres e mestras modestinenses, as mulheres devem consumir milho verde, canjicas, escaldado e angu, bem como a mandioca e seus derivados em período de lactação.

"Uma mulher precavida"

Diante de todas as exigências impostas pelas cuidadoras, seria impossível realizá-las caso não houvesse um planejamento familiar, principalmente quando se trata da alimentação. Assim, os povos tradicionais foram desenvolvendo técnicas de produção e de armazenamento dos mais variados alimentos – ao contrário dos processos de armazenamentos industriais que são, na maioria das vezes, prejudiciais à saúde, ainda que permitidos por órgãos reguladores.

De fato, uma das preocupações principais da indústria alimentícia é o tempo que um alimento deve permanecer exposto nas prateleiras. Tanto que, para a duração de determinados alimentos, são necessários adicionar conservantes para evitar a proliferação de microrganismos. Para Câmara (2006) *apud* Moraes e Nascimento (2016), os nitritos e nitratos usados para conservação dos produtos cárneos podem se tornar uma substância altamente cancerígenas após contato com outras substâncias orgânicas. Aun et al. (2011) relatou algumas doenças relacionadas ao uso de alimentos com aditivos, caso dos corantes, conservantes, entre outros. As doenças mais propícias pelo consumo sistemático dessas substâncias são: angioedema, dermatite, eczema, prurido, urticária, dor abdominal, diarreia, náusea, edema de língua ou laringe, vômito, exacerbação da asma, tosse, rinite, mialgia, fadiga, artralgia, desordem de comportamento, cefaleia, neuropatia, parestesia, arritmia, taquicardia, palpitações, anafilaxia, lacrimejamento e tremores.

Ao contrário dos métodos industriais, como exemplo de técnicas tradicionais desenvolvidas pela comunidade de Senador Modestino, o armazenamento de alguns alimentos, como carnes bovina e suína, rapadura e feijão, segue expedientes e lógicas específicas, reveladoras da grande criatividade intelectual.

Com base em métodos naturais e bem típicos da região, as rapaduras são organizadas dentro de um caixote de madeira e colocadas em cima do “sote” (caixote posicionado em cima do fogão a lenha), próximo ao fogão a lenha para conservação das rapaduras. Um modo bem popular de avaliar a qualidade da rapadura é apertando-a para averiguar se ela está “fixa” (muita dura). O armazenamento

inadequado pode gerar o derretimento do alimento em um curto espaço de tempo. Segunda a entrevistada N°3, se o armazenamento do produto for adequado a rapadura pode durar por mais de seis meses.

Em relação às carnes bovina e suína, o procedimento de armazenamento é parecido, posto que é livre de conservantes e/ou aditivos alimentares. No caso da carne bovina, a carne deve ser cortada em retalhos finos e depois é adicionado sal. Após esse procedimento a carne é levada ao sol para secar; e, em seguida, é armazenada em balaios de taboca e coberta com palha de bananeira ou milho para conservação da carne. A entrevistada n. 3 ressalta que para um toque mais salgado, a carne deve ficar na salmoura por 24 horas, caso contrário ela deve ser levada ao sol logo após o processo de “salgação”.

Quanto à carne suína, a entrevistada n.3 relatou que para uma carne muito saborosa é necessário adquirir um sal grosso e torrá-lo até ficar na cor rosada. A intenção da torra do sal é para que ele não derreta quando colocado na carne. Assim, a carne é retalhada um pouco mais grossa (retalhos de meio quilo) que a carne bovina e depois salgada. Depois, a carne deve ser embrulhada com o toucinho e amarrada para não ficar à mostra. A entrevistada n.3 conta que em sua comunidade a carne é amarrada com uma planta conhecida popularmente como cipó São João. Ao ser questionada sobre a duração da carne, foi dito que a carne permanece pronta para o consumo num prazo de até 60 dias para uma carne fresca. Após esse tempo, é necessário colocá-la ao sol até secar e em seguida colocá-la ao sote, procedimento alonga sua duração por até 3 meses.

No tocante às mulheres grávidas, geralmente nos primeiros dias após o parto, as mulheres fazem uma dieta de sopa de carne de galinha como alimento diário. Para o preparo dessa sopa, é necessário uma "galinha" ou "franga" por dia. Sendo assim, para a fartura durante o período, é importante planejamento.

Como exemplo de organização, destaca-se uma cirurgia feita em “galos jovens”, com a finalidade de que eles sejam dóceis e cuidem dos pintinhos para liberarem as galinhas para botar e chocar mais ovos em curtos períodos. Cada galo tem capacidade de cuidar de até 70 pintinhos. Os cuidados são os mesmos que os da galinha, como dar comida no bico, proteger os filhotes de outros animais, principalmente aves carnívoras (gavião, canção e corujão), e mantê-los aquecidos durante a noite e em dias chuvosos. Após a castração, o galo deixa de “cantar” igual galo e passa a expressar um som semelhante ao da galinha. Para realização dessa cirurgia, observa-se a passagem da lua, sendo aconselhável que seja fora das fases da lua. Além disso, deve-se ter conhecimento sobre a idade do animal: uma boa escolha é quando o frango está "ensaiando para cantar".

Outro exemplo de organização é o conhecimento da comunidade acerca da técnica de

armazenamento de grãos como feijão, fava, andu. Como as mulheres não podem comer “algumas qualidades” de feijão durante a gravidez e no pós-parto, são usadas técnicas antigas e naturais de armazenamento dos grãos para o consumo da mulher durante a fase de dieta.

No tocante à produção dos alimentos, também se observa como a lógica tradicional se opõe à da grande indústria. A esse propósito, vale lembrar que, atualmente, essa indústria investe milhões e milhões no desenvolvimento de produtos para o controle de pragas e insetos. Trazendo em sua composição compostos químicos que oferecem riscos à natureza e à saúde da população, sobretudo a do campo, que trabalha na agricultura, esses produtos são chamados agrotóxicos.

Os agrotóxicos foram definidos pela Food and Agriculture Organization (FAO, 2003, n. p.) como:

qualquer substância, ou mistura de substâncias, usadas para prevenir, destruir ou controlar qualquer praga – incluindo vetores de doenças humanas e animais, espécies indesejadas de plantas ou animais, causadoras de danos durante (ou interferindo na) a produção, processamento, estocagem, transporte ou distribuição de alimentos, produtos agrícolas, madeira e derivados, ou que – ou que deva ser administrada para o controle de insetos, aracnídeos e outras pestes que acometem os corpos de animais de criação. (FAO, 2003)

Já a lei a Lei Federal no 7.802 (Brasil, 1989), em seu artigo n. 2, inciso n. 1, descreve que os

Agrotóxicos e afins são os produtos e os componentes de processos físicos, químicos ou biológicos destinados ao uso no setor de produção, armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens, na proteção de florestas nativas ou implantadas e de outros ecossistemas e também em ambientes urbano, hídricos e industriais, cuja finalidade seja alterar a composição da flora e da fauna, a fim de preservá-la da ação danosa de seres vivos considerados nocivos, bem como substâncias e produtos empregados como desfolhantes, desseccantes, estimuladores e inibidores do crescimento.

Tão indiscriminada tem sido a utilização de agrotóxicos no campo brasileiro que, segundo estudo da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2006), conduzido entre 2001 e 2004, irregularidades é que não parecem faltar na produção dos alimentos no país. A título de ilustração, após os testes feitos em amostras, a agência concluiu que os agricultores têm utilizados tipos de agrotóxicos até sem autorização no país, além de verificar que alguns alimentos estão chegando às prateleiras dos supermercados com quantidades de substâncias acima daquilo que é permitido pelas regulamentações.

Desnecessário dizer que esse quadro muda radicalmente quando se trata das técnicas utilizadas pelas comunidades tradicionais para controlar as pragas que atacam as plantações e os alimentos

cultivados. Nesse caso, o que se observa, de novo, é um rico arsenal de técnicas e expedientes.

Na comunidade de Senador Modestino, um exemplo é o caso do armazenamento do feijão. A entrevistada N° 2 nos descreve a técnica em forma de uma receita com modos de preparo típicos de uma região. Em seu relato é possível perceber que a balança não era muito utilizada para quantificar a produção e os alimentos – expediente que reforça a natureza concreta das regras metodológicas de construção do conhecimento tradicional. Usam-se meios próprios de medida para comercialização e quantificação da produção. Os grãos, a farinha, o fubá e vários outros alimentos são medidos em alqueires, quartas e pratos. Considerando que um alqueire equivale a 4 quartas e 1 quarta é o mesmo que 10 pratos. Para uma melhor compreensão dessas medidas, segue abaixo as medidas da quarta.



De acordo com a entrevistada N°2, a técnica de conservação dos grãos deixa-os livres de carunchos por aproximadamente duas safras. No caso do feijão, devem-se utilizar as seguintes medidas: meia quarta de "terra de formiga", um alqueire de feijão e um pouco de água, de maneira que a mistura do feijão com a terra de formiga e com a água vire uma farofa seca. Depois, a mistura é levada ao sol por três dias. Assim como o preparado, o armazenamento também é diferenciado, em vez de colocar em sacas, a mistura deve ser colocada em tuias, que também possuem técnicas especiais na sua confecção.

Apesar de ser uma técnica natural e saudável, a entrevistada N° 2 relatou que, por alguns anos, alguns produtores abriram mão do conhecimento tradicional para utilizar agrotóxico. A justificativa para isso, ao que parece, reside na complexidade e na duração exigida pela técnica. Assim, como a técnica tradicional requer mais tempo para o preparo, utiliza-se ao menos um dos diversos agrotóxicos disponíveis no mercado.

Tal fato certamente é ilustrativo das contradições acarretadas pela modernização em um meio culturalmente caracterizado como tradicional. A boa tradição sociológica brasileira nos ensinou, depois

de ter se livrado das visões dicotômicas, que ora o tradicional é expropriado, ora ressignifica o moderno, ou ora relê criticamente o moderno a seu modo. O fato de a comunidade combinar elementos industriais com a cultura tradicional expressa esse movimento dialético.

Por outro lado, é preciso lembrar que os comerciantes vendem os agrotóxicos às comunidades tradicionais sem esclarecimentos acerca dos cuidados que se deve ter com tais produtos e sobre os malefícios gerados pelos agrotóxicos, oriundos da aspiração do produto, do contato com a pele no momento do preparo para o armazenamento, ou mesmo da contaminação das águas. A esse propósito, a entrevistada n. 2 nos relata que, alguns anos após a utilização em massa de agrotóxicos pela comunidade rural, vários agricultores perceberam os malefícios gerados no meio e na saúde, e começaram a abandonar o uso deles.

Por isso, aqui vale citar Matta e Moreno (2014, p. 05),

as tensões entre o global e o local têm privilegiado políticas em perspectiva transcultural, promovendo um apagamento das culturas, saberes e práticas locais. Estas distinções são fundamentais para que se compreendam as relações entre globalização e saúde e, mais profundamente, as relações entre ciência, políticas globais e saúde.

A modernização implica outras tensões: que vão desde as técnicas de produção, passado pela alimentação até cuidados com a saúde. Com efeito, em vez de se observar um movimento em direção a uma ecologia de saberes, incentivado em prol da saúde, da sustentabilidade ambiental, o que se tem visto é um movimento expropriatório, marcado pela desvalorização dos saberes tradicionais e pela arrogância da ciência moderna. É o que diz Boaventura de Souza Santos (2010, p. 25) sobre a “linha abissal” traçada pelo ocidente totalitário:

Do outro lado da linha, não há conhecimento real; existem crenças, opiniões, magia, idolatria, entendimentos intuitivos ou subjetivos, que, na melhor das hipóteses, podem tornar-se objetos ou matéria-prima para a inquirição científica

Em campo, foi possível perceber essas tensões. É que as comunidades tradicionais por mais arraigadas que sejam à sua cultura, costumes e modos de vida, também não são estáticas e, por vezes, acabam se defrontando com as imposições do sistema econômico. O que pode vir a implicar em apagamento dos saberes acumulados e transmitidos.

No entanto, esse processo não possui uma única direção. Nesse sentido, vale a pena refletirmos sobre a trajetória do armazenamento do feijão para evitar os deterioradores dos grãos. Como dito,

durante um bom tempo, vários agricultores familiares usavam a tuia para armazenar os feijões, para, em seguida, com a chegada do "progresso", começarem a se valer do uso dos inseticidas. Não tardou, no entanto, para que percebessem os malefícios trazidos por esses produtos, o que resultou na adoção de uma nova técnica saudável, com o armazenamento dos feijões em garrafas PET – que é o que prevalece atualmente.

Em suma, o conhecimento tradicional não substitui o moderno, tampouco o moderno suplantou o tradicional. A utopia talvez seja pensá-los em uma possível comunhão, um complementando o outro. A crise atual, de natureza também epistemológica, nos obriga a caminhar em direção a essas possibilidades.

Referências

- ALVES, R. **A filosofia da ciência**: Introdução ao jogo e suas regras. São Paulo: Brasiliense, 1981.
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Pesticide residues in food. **Revista Saúde Pública**. v. 40, n. 2, p. 361-363, 2006.
- AUN, M. V et al. Aditivos em alimentos. **Revista oficial da Associação Brasileira de Alergia e Imunologia**, v. 34, n. 5, p. 177-186, 2011.
- BRASIL. Lei n. 7.802, de 11 de julho de 1989. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Poder Executivo, Brasília, DF, 12 jul. 1989, Seção 1, p. 11459.
- FAO (Food and Agriculture Organization). **Agricultural database**, 2003. Disponível em: <http://www.fao.org>.
- ICHISATO, S. M. T.; SHIMO, A. K. K. Vivência da amamentação: lactogogos e rede de suporte. **Revista Ciência, Cuidado e Saúde**, Maringá, v. 5, n. 3, p. 355-362, 2006.
- LITTLE, P. E. Os conhecimentos tradicionais no marco da Intercientificidade. In: LITTLE, Paul E. (org.). **Conhecimentos tradicionais para o século XXI**: Etnografias das científicidades. São Paulo: Annablume, 2010.
- MATTA G. C, MORENO A. B. Saúde global: uma análise sobre as relações entre os processos de globalização e o uso dos indicadores de saúde. **Interface**, Botucatu, v. 18, n. 48, p. 9-22. 2014.
- MORAES, P. R. da C.; NASCIMENTO, A. F. A industrialização dos alimentos e da saúde: um breve ensaio sobre os limites e as possibilidades dos saberes populares e tradicionais. In: PAES, S. R.; PEREIRA, R de C. **Saberes silenciados**: Saúde e Ambiente das Comunidades Quilombolas do Alto Vale do Jequitinhonha. UFVJM (FAPEMIG): Diamantina, 2016.

SANTOS B. S. Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia de saberes. In: SANTOS, B. S.; MENESES M. P. (orgs). **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Cortez; 2010. p. 31-83.



11. PAISAGEM, CULTURA E TURISMO: Potencialidades naturais e atrativos turísticos culturais e gastronômicos em duas comunidades tradicionais rurais no entorno de Diamantina, Minas Gerais, Brasil³⁰

Nilza da Conceição Aguiar³¹

Andrea Cristina Thoma³²

Bernat Vinolas Prat³³

Jean Carlo Laughton Sousa³⁴

Marivaldo Aparecido de Carvalho³³

Ricardo de Oliveira Brasil Costa³⁴

Rosana Passos Cambraia³³

O turismo rural apresenta condições favoráveis para a diminuição dos efeitos do êxodo rural, pois revitaliza o ambiente e valoriza o trabalho do homem do campo, seja por meio da agregação de valor aos seus produtos agrícolas seja pelos serviços oferecidos. Em Minas Gerais, as comunidades rurais do distrito de Curalinho (Extração) em Diamantina (alto Vale Jequitinhonha), estão inseridas em uma região rica de paisagens e atrativos culturais. Destacam-se belezas naturais rochosas, características do campo de altitude da Serra do Espinhaço, aliadas a uma forte tradição da cultura local, que vem de geração em geração nas famílias afrodescendentes, remanescendo de antigos quilombos. São comunidades rurais de povo simples, que carecem de oportunidades voltadas a visibilidade de seus potenciais, que poderiam ser percebidos, por exemplo, por meio de seus contos, histórias, gastronomia e sua rica paisagem cultural, localizada em região montanhosa de clima agradável, na antiga Estrada Real.

O presente trabalho teve como objetivo identificar as potencialidades e atrativos turísticos culturais, de duas comunidades rurais de Curalinho (Diamantina, MG), Algodoeiro e Covão. Foram realizadas visitas as comunidades e durante os trajetos foram realizadas fotografias, registro das observações e georeferenciamento local. O perfil das comunidades revela inicialmente a carência de infraestrutura básica, como transporte, saneamento e água tratada. As associações comunitárias ainda não são efetivas e há dificuldade de acesso aos serviços de saúde e de educação. Foi possível perceber

³⁰ O estudo fez parte do trabalho de conclusão de curso da primeira autora (Turismo, Faculdade Interdisciplinar de Humanidades, UFVJM).

³¹ Mestranda Bolsista Estudos Rurais – FIH/UFVJM

³² Colabora técnica bolsista Fapemig

³³ Docentes da UFVJM

³⁴ Técnicos Administrativos e Mestres em Saúde, Sociedade e Ambiente FCBS/UFVJM

que as residências, benfeitorias e outras construções nos peridomicílios utilizam materiais naturais existentes na região, de forma sustentável preservando o conhecimento tradicional. Isto reforça o potencial para o turismo rural, aliado a gastronomia que é rica e utiliza alimentos locais, a paisagem é diversificada com trilhas com cachoeiras e picos montanhosos para escaladas.

O desenvolvimento de um empreendimento turístico rural nessas comunidades tradicionais parece ser viável, mas deve envolver as famílias das comunidades, valorizando a sua beleza cênica, a proteção dos recursos naturais e uso sustentável da biodiversidade. Sugere-se assim o planejamento de ações que possam trazer visibilidade a esta riqueza cultural, como por exemplo o estímulo a gastronomia tradicional, associada ao turismo receptivo e comercialização de produtos locais artesanais.

Contextualização

Quem nunca teve vontade de largar tudo e ir para longe do convívio cotidiano urbano, da tecnologia, dos prédios, do barulho das buzinas, faróis, etc.? Conhecer a beleza da natureza e a rotina da zona rural gera curiosidade em algumas pessoas que moram em grandes cidades. Felizmente, graças ao turismo, à diversidade de locais a serem explorados e conhecidos, existe a possibilidade de geração de renda local recebendo visitantes. O turismo rural constitui-se em uma atividade que une a exploração econômica a outras funções, como a valorização do ambiente rural e da cultura local que, não raras vezes, são alguns de seus atrativos principais.

Duas características principais podem ser destacadas. A primeira diz respeito ao potencial econômico gerado pelo turismo rural que não necessariamente exige que a região onde seja implantado tenha atrativos naturais extraordinários. No entanto, requer aspectos culturais bem desenvolvidos, o que implica no oferecimento ao visitante de uma arquitetura apreciável e agradável, uma gastronomia deliciosa e que revele que a população conserva seus hábitos e costumes, tornando assim a região rica e atraente. A segunda característica está relacionada com a facilidade de criação de postos de trabalho, devido à diversidade de atividades ligadas ao turismo rural. Entre os exemplos de atividades que podem ser geradoras de renda para as propriedades rurais, está industrialização de alimentos caseiros (pães, bolos, roscas, queijos, embutidos, conservas, geleias, doces, mel, e outras ‘quitandas’), os restaurantes de comidas típicas, o artesanato, os passeios (de carroça ou a cavalo), as trilhas para caminhadas ecológicas e cachoeiras, entre outros.

Ecologicamente é importante ter em mente que as atividades turísticas no meio rural têm como principal intenção a sustentabilidade, saber administrar o ambiente e os recursos naturais que a

comunidade tem, atendendo as necessidades social, econômica, cultural, ecológica e ambiental, para que as gerações futuras possam desfrutar. Todas as atividades apresentam pontos positivos e negativos, com o turismo rural não é diferente, traz benefícios, mas também pode trazer consequências e alguns problemas para população.

O turismo rural sendo planejado, organizado e administrado, com coerência e responsabilidade, tem condições de ser um instrumento valioso para promoção do desenvolvimento de regiões que estão as margens do crescimento econômico. O turismo rural pode ter a função de indutor de desenvolvimento e de preservação, pois tem o papel de conservar, manter e valorizar o patrimônio histórico, cultural e natural da região onde é ou pode ser explorado. Também proporciona benefícios para a população local, como melhorias na infraestrutura e nos serviços oferecidos, além de criação mercado para os produtos agrícolas e alimentos. Apresenta condições para combater o êxodo rural, pois revitaliza o meio ambiente valorizando o trabalho do homem do campo na agregação de valor aos seus produtos rurais. O turismo rural auxilia na percepção de que a vida no campo pode ser tão interessante quanto a que é levada na cidade, e isso é um fator de qualidade de vida para aqueles que gostam de desconectar-se da urbanização.

As comunidades de Algodoeiro e Covão (distrito de Currálinho, localidade outrora conhecida como Extração), em Diamantina (Minas Gerais, Brasil), estão inseridas em uma região rica em paisagens e cultura tradicional. Nos campos de altitude destacam-se belezas naturais e uma forte tradição da cultura local, que vem de geração em geração em famílias afrodescendentes. Porém não há visibilidade de seus potenciais e nem reconhecimento de seus contos, histórias, alimentação, gastronomia nesta rica paisagem cultural. O presente estudo buscou trazer visibilidade a estas duas comunidades que contam com paisagens deslumbrantes, vales, grotas, montanhas e picos, buscou assim valorizar a cultura e revelar o potencial para o desenvolvimento do turismo local. Teve como meta a identificação das potencialidades e atrativos turísticos culturais da região e a caracterização do perfil das comunidades, suas construções, benfeitorias, utilização dos recursos naturais e determinação de alguns mecanismos para geração de renda familiar, de valorização da cultura e da gastronomia, com base no turismo rural.

Jequitinhonha e Diamantina

O processo de ocupação do Vale Jequitinhonha foi marcado, inicialmente pelo desenvolvimento das atividades minerárias, com a descoberta diamantífera, no Alto Jequitinhonha, durante o século XVIII, estimulou a povoação intensa, que rapidamente se alastrou pelas redondezas. Ocasionalmente intensa extração de riquezas minerais, o Alto Jequitinhonha se tornou, a época, uma das regiões mais ricas do Brasil. O escoamento das pedras preciosas, da carne e do algodão ocorria pela navegação no rio Jequitinhonha (ZHOURI & ZUCARELLI, p. 215, 2010).

Na atualidade, destaca-se a importância da inserção das comunidades nos processos de planejamento e desenvolvimento turístico sustentável local, no reconhecimento das tradições culturais e em suas paisagens. "Através da memória e da construção da identidade de um povo, surge o turismo com a perspectiva de preservar a cultura e fazer dela um produto turístico que tem uma demanda específica." (BATISTA, 2005, p.30).

Em geral as comunidades usufruem e contemplam belas paisagens naturais, compõem o cenário que pode ser consumido, sendo legítimo o seu direito a participar, decidir e beneficiar-se do processo de elaboração dos planos para a localidade (PIRES & ALCANTARINO, 2008). Portanto, é fundamental conhecer a opinião das comunidades sobre o significado do turismo em sua vida cotidiana, se este lhe traz benefícios, se lhe traz melhor perspectiva de vida, enfim, se realmente trata-se de algo positivo para todos, e não somente para algum setor específico da economia.

O rio Jequitinhonha, cuja nascente localiza-se na porção central de Minas Gerais e foz no sul da Bahia, é um exemplo de diversificação de etnias, culturas e tradições que, trazidas a visibilidade, valorizam a cada dia as características de nosso país tropical. O Vale do Jequitinhonha é uma mesorregião conhecida pelos seus baixos indicadores sociais e também mais ao norte é conhecida por suas características semelhantes as do sertão nordestino. Destaca-se como detentora de exuberante beleza natural e de riqueza cultural, com traços sobreviventes da cultura indígena e da cultura africana. Na mesorregião do Jequitinhonha os municípios são de tamanhos modestos, distribuídos equilibradamente no espaço regional, a vida rural ainda é relevante, o atual processo de urbanização é expressivo, sendo que várias cidades que floresceram no passado ainda são importantes na atualidade.

A ponte denominada 'Acaba Mundo' dá acesso às comunidades de Algodoeiro e Covão, próximo ao distrito de Extração, construída na década de 1930, no local onde se encontram os rios Jequitinhonha Preto e rio Jequitinhonha Branco, foi construída para facilitar o acesso de tropeiros oriundos das regiões do leste mineiro até Diamantina e para transporte de minério (Secretaria de Turismo Diamantina, MG). Antigos moradores de ambas as comunidades da região, também conhecida

como Mata dos Crioulos, percorriam estradas sem infraestrutura, com burros de cargas trazendo em geral mantimentos para serem trocados por outros alimentos.

No percurso de Diamantina até as comunidades rurais, sentido Curralinho, é possível visualizar a diversidade do ambiente. “A alma do espectador, perante tais expectativas, de pontos altos, por assim dizer, vagueia elevada visões, e, fitando por cima dos campos, montes e habitações dos homens, consagra os lugares, que já por natureza dominam as regiões longínquas.” (SPIX & MARTIUS, p. 22, 1891). É possível encontrar nas diferentes paisagens naturais e nas artes, gastronomia rica e diversificada, estilos arquitetônicos, vestuário típico, música, religiosidade e festividades próprias de uma determinada região (BRUM NETO & BEZZI, 2008).

O município de Diamantina, inserido no alto Vale do Jequitinhonha é considerado Patrimônio Cultural da Humanidade, tombado pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), por seus diversos atrativos como casarios antigos conservados, ruas pavimentadas com pedras do período colonial e outras características como a gastronomia, que atrai turistas de todas as partes de Minas Gerais, do Brasil e do exterior.

Resgata a relação homem meio, ou seja, como os povos que vieram ocupar o Estado modificaram a paisagem de acordo com as suas técnicas e necessidades, identificando as principais transformações espaciais ocorridas ao longo das fases de ocupação e povoamento [...]. (BRUM NETO & BEZZI, 2008, p.137).

O município faz parte de importante roteiro turístico denominado Estrada Real, e nos caminhos coloniais, escutam-se ainda histórias de personagens como Chica da Silva e do Contratador José Fernandes, dos diamantes e dos escravos. Nesse contexto de diversidade, história e potencial turístico, destacamos para desenvolvimento da presente pesquisa, duas comunidades rurais de Diamantina, Algodoeiro e Covão, localizadas no distrito de Curralinho (Extração), com forte potencial para o desenvolvimento de atividades turísticas e culturais.

Algodoeiro e Covão são comunidades rurais tradicionais consideradas como remanescentes de quilombos, estão localizadas em ambiente de altitude na Serra do Espinhaço Meridional, onde transitavam inúmeros viajantes e tropeiros, que passavam nesse trajeto do Rio Jequitinhonha tendo como referencia regional a Ponte do Acaba Mundo. Por ser um ambiente rural, é possível perceber nessas comunidades o jeito simples, a tradicionalidade na alimentação, suas culturas e crenças, que envolvem a experiência de um povo vivido. Conforme afirmam Pereira & Almeida (2009), é importante avaliar constantemente, conseqüentemente alcançando a valorização social do local.

Na perspectiva de Diamantina ser uma cidade repleta de atrativos e potencialidades turísticas no

Vale do Jequitinhonha, e pensando no desenvolvimento local dessas comunidades tradicionais, consideramos a própria qualidade de vida dos moradores como fundamental, associada a demanda de infraestrutura para recebimento de turistas e viajantes contemporâneos como na Estrada Real.

O turismo levanta a tradicionalidade, a identidade, sendo assim é preciso resguardar sim a originalidade nas gerações; recentemente foi criada a Lei 13.123 – Lei do Conhecimento Tradicional - referenciando a Constituição Federal de 1988, destacou a proteção dos conhecimentos tradicionais, trazendo luz a questões voltadas ao resguardo das comunidades detentoras de conhecimentos seculares e até mesmo milenares, como são aquelas que formam a diversidade cultural brasileira (BRASIL, 2015). Os quilombolas são titulares do direito de propriedade do território que habitam, sendo esses direitos assegurados da mesma aos povos indígenas, independente da demarcação, expedição de títulos ou de quaisquer atos administrativos neste sentido. Esta lei facilita a transparência da cultura brasileira, pois, embora estejamos no século 21, nossas raízes clamam para serem descobertas pela nova geração.

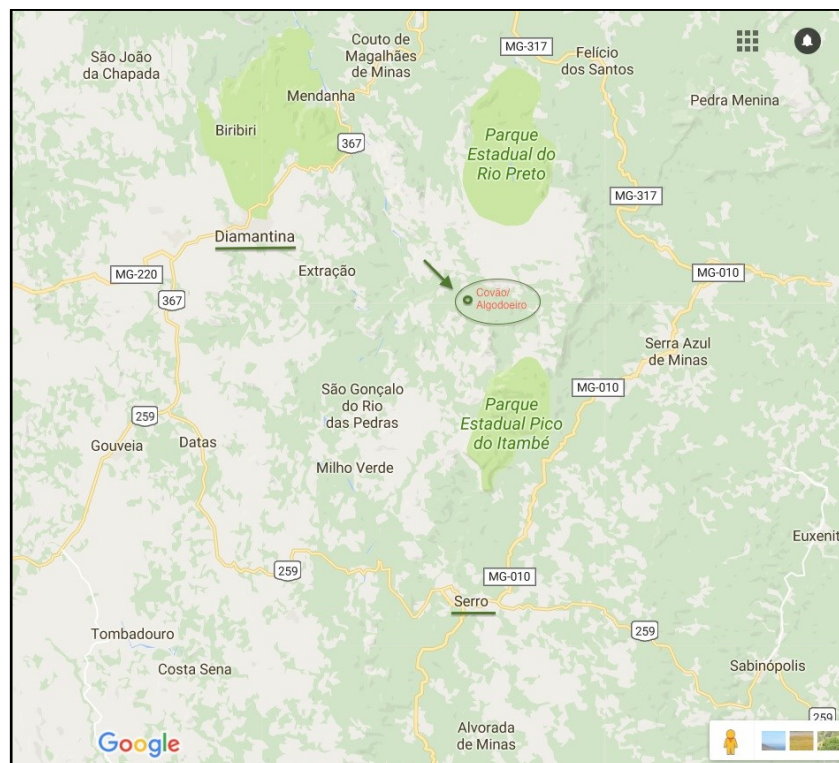
Desenvolvimento

A pesquisa vem sendo realizada em comunidades rurais referidas como remanescentes de quilombo, Algodoeiro e Covão, localizadas na área rural do distrito de Curralinho (Extração), município de Diamantina (Minas Gerais, Brasil). A região corresponde a porção alta do Vale do Jequitinhonha, na serra do Espinhaço Meridional, onde predominam formação rochosas e campos de altitude, que caracterizam o bioma campo rupestre.

As comunidades localizam-se nas coordenadas geográficas: S18° 17.671' e W43° 23.869' (altitude 904m) correspondendo ao ponto da Escola do Algodoeiro e S18° 18.666' e W43° 19.923' (altitude 1.218m) no ponto da Escola do Covão, locais de referencia central para as duas comunidades. Do local é possível avistar picos que alcançam 2 mil metros de altitude, como o pico do Itambé e pico Dois Irmãos. Atualmente as comunidades desenvolvem atividades de cultivo como na agricultura de subsistência, mandioca para farinha, milho, olerícolas, algum bovino leiteiro, artesanato e outros produtos artesanais.

Foram realizadas visitas para observação dos atrativos turísticos e suas potencialidades, realizado o registro fotográfico e georeferenciamento para a elaboração do mapa de acesso. Foram buscadas atividades produtivas que predominam na região que possam ser associadas às atividades para recebimento de turistas, como hospedagem, alimentação, roteiros e produtos (alimentação e artesanato).

A visualização da região e do acesso as comunidades encontram-se em mapas (figura 1) a seguir, os quais incluem o entorno de Diamantina, as principais vias de acesso e rodovias e os parques da região. O caminho entre Diamantina e Covão/Algodoeiro foi georeferenciado, incluindo estrada de terra, alguns domicílios e atrativos turísticos das comunidades (escolas, igreja, paisagens naturais e outros).



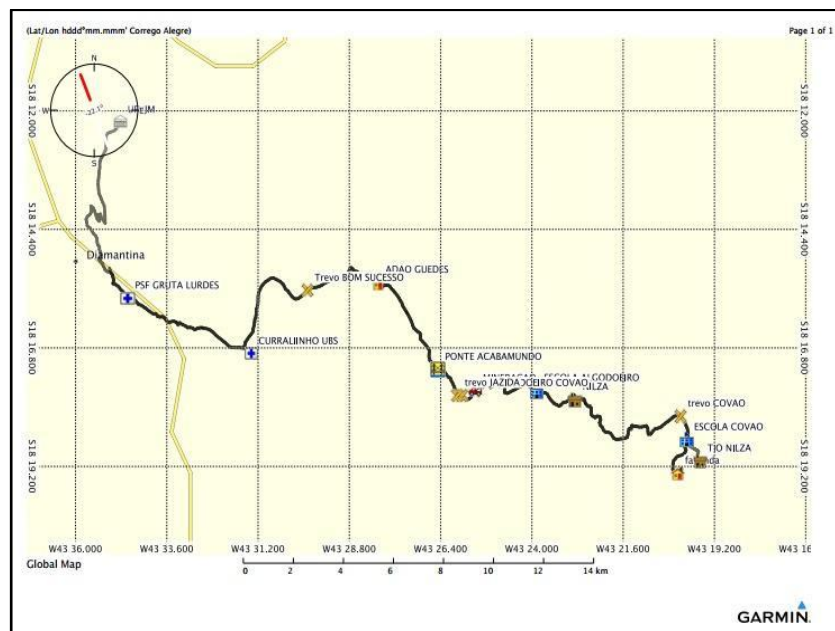


Figura 1 – Mapa de Diamantina e região (alto) e mapa de acesso as comunidades de Covão e Algodoeiro (distrito de Curralinho, Diamantina, Minas Gerais, Brasil). Fontes: Google Mapa® adaptado; Garmin BaseCamp®.

O registro fotográfico teve como foco para destaque as paisagens, potencialidades turísticas, e os mecanismos de aproveitamento dos recursos locais. Quanto à determinação do perfil das famílias que residem nas comunidades de Algodoeiro e Covão, foram utilizados dados da pesquisa de mestrado realizada por Laughton (2014), tendo como base de dados as fichas A da Estratégia Saúde da Família (ESF), para construção de indicadores sociais, ambientais e de saúde, segundo a metodologia de Laughton *et al.* (2017).

Discussão

Nas comunidades a caracterização do perfil dos moradores foi realizada de acordo com os indicadores apontados por Laughton (2017, 2014), que possibilitaram a avaliação dos indicadores ambientais, sociais e de saúde para as comunidades de Algodoeiro e Covão e também Quartel de Indaiá (Distrito de São João da Chapada), outra comunidade remanescente de quilombo da região de Diamantina (MG). A pesquisa de Laughton (2014) revelou um perfil das comunidades que carece de infraestrutura básica, como transporte, rede esgoto, água tratada e uma associação comunitária efetiva (LAUGHTON *et al.*, 2017). Neste sentido, desde já, para a inserção das comunidades em roteiros

turísticos, percebemos ser necessária a estruturação de um receptivo turístico (CANDIOTTO, 2010, p.8).

Quanto ao acesso aos serviços de saúde aos moradores é notória a dificuldade para serem atendidos, que é realizado na sede do município de Diamantina, além da inexistência de visitas de agentes de saúde, enfermeiros ou médicos nas comunidades.

Nas visitas “in loco” foi possível observar que as construções, benfeitorias, alguns artefatos domésticos (artesanato) e peridomicílios utilizam-se dos recursos naturais existentes na região, como por exemplo, o barro e as folhas da palmeira Indaiá em construções (MIGUEL, 2007).

De maneira geral, percebemos também a fragilidade quanto ao ambiente preservado, a vulnerabilidade dos recursos naturais e o risco de degradação ambiental causado por empreendimentos minerários na região. Neste contexto, a pesquisa visualiza possibilidades voltadas ao desenvolvido local sustentável, a partir do levantamento de identificação das potencialidades turística existentes nas comunidades. É possível vislumbrar o desenvolvimento do turismo rural baseado na vida de um povo simples em suas expressões, que almejam o respeito e a valorização dos recursos naturais. As famílias necessitam de renda que, através de um turismo planejado, organizado e administrado, teria condições de produção de um roteiro turístico local focado na valorização das belezas cênicas, preservação da natureza, conjuntamente entre comunidade e ambiente, favorecendo o desenvolvimento local.

Embasado no referencial teórico de Schneider & Fialho (2000) e associando com a pesquisa em campo da realidade local destas comunidades, é possível vislumbrar possibilidades para a geração de renda sustentável, subsidiada pelo planejamento do turismo de base comunitária, que envolve o ecoturismo, o turismo rural, o turismo cultural, e o turismo de estudos científicos e intercâmbios.

Nas considerações a respeito da oferta turística, os aspectos naturais e geográficos das regiões assumem importante papel como elemento de identificação e caracterização na definição da própria natureza do produto, ou seja, a geografia local colabora com a diversidade de atrativos locais. Dentre diversas características físicas e os vários elementos ornamentais das paisagens, consideradas ofertas turísticas naturais, encontram-se: chapadas, montanhas, grotas, nascentes de águas, riachos, cachoeiras e rios. É perceptível que, além da cultura diversificada, os elementos naturais são essenciais para o desenvolvimento turístico local.

A junção dos recursos naturais, diversificação cultural e das atividades produtivas rurais, dão assim ao turismo rural, características ímpares. O meio ambiente é o núcleo do produto turístico, assim o turismo tem poder de conservação dos atrativos naturais e deve estabelecer limites sustentáveis de utilização e proteção dos mesmos. “...O certo é que a atividade turística renova as formas de

enriquecimento dos “novos” velhos senhores da terra.” (NASCIMENTO, 2009, p. 14).

De acordo com o levantamento realizado na pesquisa, percebe-se que ambas as comunidades possuem atrativos naturais e culturais, com potencialidade inerente a criação de mercado de consumo local para os produtos de origem agrícola. Oferecem uma alternativa para complementação da renda das famílias, embora seja necessário melhorar sua infraestrutura, seja turística ou de apoio, além de fortalecimento do envolvimento da comunidade no processo de planejamento do turismo, se assim for o desejo da mesma. A seguir quadro com o resultado do levantamento do potencial turístico das comunidades.

Quadro 1 - Atrativos turísticos e potencialidades das comunidades de Algodoeiro e Covão, Diamantina (MG), Brasil.

Tipos de Turismo	Quais atrativos?	Potencialidades?
Ecológico	<ul style="list-style-type: none"> - Vista panorâmica do Pico do Itambé - Trilha ecológica para Pico do Itambé - Passeio a cavalo - Ponte Acaba mundo - Campo de sempre viva 	<ul style="list-style-type: none"> - Guia turístico da comunidade - Roteiro das trilhas ecológicas - Passeio em ordenha - Colha e Pague
Aventura	<ul style="list-style-type: none"> - Cachoeiras Bastião Gomes (Covão) - Cachoeira do Adão - Cachoeira da Jangada - Rapel, escalada - Sumidouro 	<ul style="list-style-type: none"> - Roteiro das cachoeiras
Cultural	<ul style="list-style-type: none"> - Culinária tradicional - Festa Cruzeiro - Comunidade remanescente quilombola - Garimpo de ouro e diamante - Caminho dos tropeiros - Sanfoneiros e violeiros - Engenho com carro de boi - Artesanato (matéria prima local) - Roda moinho para alimentos - Culinária em fogão a lenha - Produção de queijos e requeijão - Encontro trilhão jipeiros - Residências com cobertura de palha 	<ul style="list-style-type: none"> - Resgate histórico - Turismo solidário nas casas da comunidade - Calendário das festividades culturais - Personalização do artesanato local - Evento gastronômico das comidas típicas

Na caracterização das construções, benfeitorias, peridomicílios e a utilização dos recursos naturais existentes na região, destacam-se as palmeiras, por possuírem ampla variedade de espécies, assim como as possibilidades de uso como: na alimentação, ornamentação, uso medicinal, confecção de utensílios, na construção civil, entre outros.

No meio rural muitas palmeiras são utilizadas como alimento, e sob o ponto de vista ecológico, são essenciais para a alimentação humana e para a fauna. A comunidade de Covão se destaca com exuberantes palmeiras que proporcionam ao olhar dos moradores a riqueza natural local. Essa valorização do ambiente nos mostra que a permanência das comunidades tradicionais direciona o objetivo de proteção da diversidade biológica e cultural, ou seja, quase como uma simbiose (diferentes espécies) entre a natureza e cultura (SILVA & FISCH, 2012, p. 81).

Predominam ainda nas comunidades as casas de pau a pique e palha (THOMA *et al.*, 2016), onde os moradores com muito zelo coletam o material e juntos fazem um telhado, não há tempo definido de troca do material utilizado, sendo este um conhecimento local tradicional.

Depois de colocar o pau a pique faz-se um barro vermelho amassado com os próprios pés - “a molecada se diverte” e com a própria mão encaixa o barro bem úmido entre os paus a pique. O “barro branco”, denominado de “tabatinga” pelos assentados provenientes de Minas Gerais é referenciado pelos mesmos ao ato de “caiar a parede” ou “caiamento”, sobre as casas de adobe no Vale do Jequitinhonha. (JANUARY & BERGAMASCO, 2013, p.9).

Enfim, predominam as construções dos tempos dos escravizados, simples, mas com detalhes de rica tradição, o que propicia aos turistas amantes da natureza a simplicidade das moradias locais, com o desejo de conhecer e vivenciar essa originalidade dos lugares.

Quanto ao uso paisagístico, Lorenzi (2010, 2001) e Silva & Fisch (2012) apontam que todas as espécies da flora apresentam algum potencial. Os elementos paisagísticos presentes no meio rural, tais como as matas, os rios e suas cachoeiras, as formas de relevo e a fauna, bem como a cultura local, transformam-se em atrativos, mantendo suas funções originais e incorporando outras relacionadas ao turismo. O turismo rural, do ponto de vista geográfico, acontece no espaço rural; do ponto de vista antropológico, oferece ao visitante a possibilidade de vivências da cultura rural; do ponto de vista socioeconômico, representa um complemento às atividades agropecuárias e, finalmente, do ponto de vista do imaginário, atende às expectativas de evasão da rotina urbana e de realizar outras experiências de vida.

Os benefícios que a comunidade teria com a implantação do turismo rural seriam basicamente:

a geração de uma nova alternativa de renda; a animação da economia rural; a geração de empregos diretos e indiretos; a redução do êxodo rural; a preservação dos valores culturais; o resgate da autoestima do homem rural e demais atividades voltadas ao turismo receptivo.

Pelo exposto, devido aos resultados obtidos no levantamento de atrativos e potencialidades, a prática da atividade turística no meio rural, pode representar a resolução parcial de alguns problemas, um incremento econômico e a melhoria das condições gerais de vida das comunidades envolvidas, como nas comunidades de Algodoeiro e Covão. Porque não dizer do seu entorno, ou seja, mais uma evidência de um “novo rural” que se desenvolve na região. De acordo com a pesquisa o turismo rural merece ser incentivado e desenvolvido de forma adequada e consciente, a valorização não só do patrimônio natural e cultural e a proteção do meio ambiente, mas, principalmente, a valorização do homem como beneficiário final de todo o processo.

Conclusão

Percebemos a existência do potencial dos atrativos turísticos para a produção de planejamento turístico adaptado à ruralidade, predominante entre as comunidades distantes do centro urbano, como no caso das comunidades tradicionais, em especial aquelas tradicionais remanescentes de quilombos.

Entre alguns mecanismos para geração de renda familiar, de valorização da cultura e da gastronomia, com base no turismo local, destacamos a rica gastronomia típica local. A alimentação local tem base no cultivo familiar predominantemente de milho, feijão e mandioca, além das frutas típicas como a goiaba, manga, abacate, jatobá, cagaita e o famoso pequi. Os atrativos existentes despertam o olhar do visitante e devem ser valorizados, como por exemplo, a existência da roda de moinho, o visual das cachoeiras, a flora e a presença de animais domésticos e silvestres. As habitações e outras construções no peridomicílio, associadas a exuberante paisagem, podem ser exploradas, assim como as atividades do dia-a-dia da comunidade, valorizando assim o turismo rural e o modo de viver tradicional. É importante que ambas as comunidades estejam unidas para o desenvolvimento local, preservando os meios naturais existentes, a cultura e principalmente a originalidade da região.

Como observamos, as comunidades rurais tradicionais de Algodoeiro e Covão estão ligadas a agricultura familiar e tem potencial para o desenvolvimento de atividades turísticas rurais. Os principais atrativos do local estão próximos das pequenas propriedades familiares rurais que oferecem atrativos naturais, culturais e produtivos. Percebemos neste trabalho que há possibilidade de continuidade no planejamento turístico com as comunidades, incluindo por exemplo, o zoneamento das áreas e/ou regiões que teriam fomento da proposta (desenvolvimento de um termo de referência para a

implantação do turismo rural metodologia). Vislumbramos também a elaboração de um plano estratégico de promoção e desenvolvimento do turismo rural local, assim como a busca de mecanismos de fomento e estudos preliminares de viabilidade. Em síntese, existe potencial para o desenvolvimento de projetos de adequação das propriedades, pensando na atividade turística e na geração de renda para as famílias das comunidades, mas envolvendo os moradores locais, detentores da cultura tradicional integrados na paisagem da região.

Agradecimentos

A Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig APQ-02294-14). A Capes, Programa Ciências sem Fronteiras, Jovens Talentos (BJT 88887.065260/2014-00). A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PRPPG) da UFVJM e a Fundação Diamantinense de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Fundaepe).

Referências

- BATISTA, Cláudio Magalhães. **Memória e identidade: Aspectos relevantes para o desenvolvimento do turismo cultural**. Caderno Virtual de Turismo, v.5, n.3, p.27-33, 2005.
- BRASIL, Presidência da Republica. **Lei no. 13.123 de 21/05/2015**. Dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e sobre a repartição de benefícios para conservação e uso sustentável da biodiversidade.
- BRUM NETO, Helen; BEZZI, Meri Lourdes. **Regiões culturais: A construção de identidades culturais no Rio Grande do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha**. Sociedade & Natureza, Uberlândia, v.20, n.2, p.135-155, 2008.
- CANDIOTTO, Luciano Zanetti Pessoa. **Elementos para o debate acerca do conceito de turismo rural**. Turismo em Análise, v.21, n.1, p. 3-24, 2010.
- JANUARY, Taísa Marotta Brosler; BERGAMASCO, Sonia Maria Pessoa Pereira. **Construções tradicionais resguardadas no meio rural brasileiro: um estudo em um assentamento de reforma agrária**. 2013.
- LAUGHTON, Jean Carlo S. **Geografia da saúde: Indicadores de saúde e aspectos socioambientais na qualidade de vida de algumas comunidades quilombolas da serra do Espinhaço Meridional**. (Dissertação de Mestrado Interdisciplinar Saúde, Sociedade & Ambiente), Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, 2014.
- LAUGHTON, Jean Carlo S.; CAMBRAIA, R.P.; PRAT, B.V. **Método de evaluación de la calidad de vida de los quilombolos en Brasil**. Economía, Sociedad y Territorio, v.XVII, n.55, p.647-682, 2017.
- LORENZI, Harri. **Plantas ornamentais no Brasil: arbustivas, herbáceas e trepadeiras**. 3.ed Imprensa Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2001.
- LORENZI, Harri. **Flora Brasileira - Palmeiras**. 1º Edição, Nova Odessa: Instituto Plantarum. 2010.
- MIGUEL, João Rodrigues; SILVA, Maria Alice Mariano; DUQUE, Jane Cristina Correa. **Levantamento de palmeiras (Arecaceae) cultivadas na universidade do Grande Rio, campus I**

Duque Caxias, Rio de Janeiro (Brasil), Junho 2007.

NASCIMENTO, Alan Faber. **Da exploração a exclusão: As novas formas de expropriação do homem do campo.** XIX Encontro de Geografia Agrária, São Paulo, 2009, p.1-14.

PEREIRA, Lídia Milhomem; ALMEIDA Maria Geralda de. **Paisagens construídas, mineração e turismo conforme a percepção dos moradores em Minaçu - GO.** CULTUR – Revista de Cultura e Turismo, Santa Cruz, ano 03, p. 70, 2009.

PIRES, Ewerthon Veloso; ALCANTARINO, Marcos Delgado. **A participação das comunidades autóctones no turismo e o capital social no processo de desenvolvimento local: Um exame do Programa Turismo Solidário, MG.** Caderno Virtual de Turismo, v.8, n.1, p.1-15, 2008.

SCHNEIDER, Sergio & FIALHO, Marco Antônio Verardi. **Atividades não agrícolas e turismo rural no Rio Grande do Sul.** II Congresso Internacional sobre Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável, Santa Maria/ RS, p.14-50, 2000.

SILVA, Luciano Moreira; FISCH; Simey Thury Vieira. **Utilização de palmeiras nativas da floresta pela comunidade do entorno do Parque Estadual da Serra do Mar, Ubatuba, SP.** Revista Biociências, Taubaté, v.18 , n. especial, p.77-85, 2012.

SPIX & MARTIUS. Viagem de Vila Rica ao distrito Diamantino. In: **Viagem pelo Brasil 1817- 1820.** Editora Melhoramentos, cap.1. v. 2. p 17-49.

THOMA, Andréa Cristina; AGUIAR, Nilza da Conceição; PRAT, Bernat Vinolas; CAMBRAIA, Rosana Passos. **Palmeiras nativas indicadas para uso em construções.** Revista Vozes do Vale: UFVJM, v.5, n.9, ano V, p.1-13, 2016.

ZHOURI, Andréa; ZUCARELLI, Marcos Cristiano, p. 2015. In: SOUZA. Valdir Souza Alves; HENRIQUES, Márcio Simeone (organizadores). **Vale do Jequitinhonha - Formação histórica, populações e movimentos.** Belo Horizonte: UFMG/PROEX, 2010. 268



12. Folia e festa: o alimento consagrado no sagrado

Rosana de Cássia Pereira³⁵
Ronaldo José Pereira³⁶

Folia de Reis: Um breve histórico

A Folia de Reis surgiu no século XIII na Espanha, mas logo se propagou pela Península Ibérica. Foi criada a partir da união de ofícios e missas natalinas na qual se misturavam personagens como a Sagrada Família, anjos, pastores, bichos, danças e as dramatizações que aconteciam até o dia 25 de dezembro, mas ao longo do tempo foi se prolongando até a festa da Epifania, que acontece 12 dias após o Natal, no dia 06 de janeiro - dia dos Santos Reis. A partir dessa expansão da data, entram em cena os Três Reis Magos, Heródes e seus soldados, e aos poucos os Reis Magos foram se tornando cada vez mais importante nas dramatizações. A partir disso surgiu um drama litúrgico-popular natalino: o *Officium Stalae*, no qual os Três Reis Magos são protagonistas, porém, o Menino Jesus continua sendo a figura de referência. E assim foi criada a Folia de Reis, manifestação que representa a ida dos Três Reis Magos ao encontro do Menino Jesus recém-nascido levando mirra, incenso e ouro de presente a ele.

Apesar da Folia de Reis ter surgido na Espanha, foram os portugueses que as trouxeram para o Brasil por volta de 1534, com o propósito de catequizar os negros escravos e índios. Essa manifestação em Portugal era composta por gaitas, guizos, violas, caixa e adufes (pandeiros) e os foliões vestiam trajes típicos da região, era uma dança alegre. Com a vinda da Folia de Reis para o Brasil, ela passou por adaptações e foram inseridos traços brasileiros em seus ritos, como por exemplo a separação da dança. Há o conjunto de foliões que tocam e cantam, mas somente os palhações – que existem nas Foliás de algumas regiões do Brasil – é quem dança.

No início essa manifestação folclórico-religiosa era feita dentro das igrejas e nas procissões promovidas por essas, contudo, desde a Colônia haviam padres e bispos que tentavam banir essas expressões ditas populares, dizendo que esse ritual era profano e inadequado para a igreja. Como consequência dessas acusações, aos poucos foi feita uma “purificação” do Ciclo de Natal e foram excluídas as danças, cantos e dramatizações populares. Com isso esses rituais foram obrigados a migrarem das igrejas para as praças, ruas, periferias e por fim para as áreas rurais, lugar em que estariam longe do controle direto das igrejas, tornando-se assim um ritual de devoção comunitário e

³⁵ Bacharel em geografia – UNIFAL/MG; mestrandia em Estudos Rurais – UFVJM; caixeira da Folia de Reis Fulô da Mantiqueira/ E-mail: rosana.pereiraa@yahoo.com.br

³⁶ Sócio proprietário e diretor executivo – Ré Mi Fó Produções Ltda; Mestre da Folia de Reis Fulô da Mantiqueira/ E-mail: ronaldoremifo@hotmail.com

rural. A partir dessas mudanças, a Folia passou a sair nos bairros visitando as casas dos devotos levando a benção para as famílias através de canções e da bandeira/estandarte. Nessas casas por onde passam pedem uma ajuda/adjutório/prenda para a realização da Festa da Folia, esse chamado “giro” que a manifestação faz, ocorre do dia 25 de dezembro e termina dia 06 ou 20 de janeiro – que corresponde ao dia dos Santos Reis e ao dia de São Sebastião -. O local da festa é decidido pelo Mestre da folia, mas normalmente é em um dos bairros por onde a manifestação passa. Após esse período a folia de reis não pode mais sair em seu “giro”.

Com o êxodo rural, várias folias de reis retornaram às cidades e novamente sofreram modificações em diversos aspectos, de sua composição à estrutura do ritual, devido a diferença no modo de vida e trabalho nas cidades.

Entre os anos 1962-1965 ocorreu a renovação litúrgica do catolicismo - chamado de Concílio Vaticano II -, no qual houve uma reaproximação da igreja com as folias de reis, contudo, essas manifestações já haviam se tornado autônomas e extremamente populares e não precisavam mais da presença de padres em seus rituais, portanto, continuaram nas ruas e independentes da igreja.

Pela dimensão continental do Brasil, a folia de reis tem variações quanto a sua composição, regras, ritmo, letras, festa, mas sua finalidade é sempre a mesma. Ou seja, a folia de reis que será descrita no presente texto tem suas características próprias, o que não quer dizer que todas as folias são exatamente iguais a esta.

Folia de Reis Fulô da Mantiqueira

Está localizada no município de Itajubá, Sul de Minas Gerais, na encosta da Serra da Mantiqueira. Foi criada em 1987 por Ronaldo José Pereira e Luíz Fernando Ribeiro (Bré), estes tinham pouco conhecimento sobre essa manifestação, contudo foram atrás de bibliografias que falavam sobre e de outras folias de reis que haviam na zona rural do município e na região. Conversaram em busca de informações com os mestres Tião Mira do bairro do Centro perto de Campos do Jordão; Tião Leopoldino, do bairro da Mata do Izidoro no município de Maria da Fé; Sô Vardomiro, do bairro Juru pertencente ao município de Itajubá; e Seu Afonso Pézão, do bairro da Berta, que também pertence ao município de Itajubá.

A folia de reis do Seu Afonso Pézão não estava mais saindo em seus giros, assim, Ronaldo e Luíz Fernando pegaram os versos que eles cantavam – versos centenários e ditados pelo próprio Afonso Pézão -, com intuito manter essa tradição de alguma forma. Então, Ronaldo juntamente com o músico Paulinho Cascardo criaram uma nova melodia para estes versos, para que essa folia que estava

nascendo tivesse sua própria identidade.

Após essas pesquisas e adaptações, eles foram convidando algumas pessoas para participarem com eles do grupo. Aos poucos foi se formando a Folia, na qual tinha a seguinte composição no início: Mestre Luíz Fernando (Bré), Contramestre Ronaldo, bandeireiro Zé Barbeiro e Sô Antônio Leão – que foi da folia do Seu Antônio Pézão -, violão Giovanni Guimarães, o palhaço Zé Rita – que também fez parte da folia do Seu Antônio Pézão e foi um grande professor de palhaço -, Seu Jesus que tocava afoxé – que ele próprio construiu com contas -, entre outras pessoas que acompanhavam a folia.

A manifestação tinha sua sede ao final do bairro Medicina, quando começava a transição entre zona urbana e rural, local onde foi sendo construída uma igreja quase que juntamente com a Folia e era ali que as festas eram feitas.

Essa composição e sede durou 14 anos, mas aos poucos alguns foliões e o próprio mestre foram saindo, por diversos motivos, e a manifestação ficou inativa por 1 ano. Porém, devido as belas experiências vividas por quem fez parte da folia, ela voltou à ativa com algumas mudanças na sua composição e sua sede, que passou a ser no bairro rural chamado São Pedro, isso porque a Folia se identifica e é mais reconhecida no meio rural.

A Fulô da Mantiqueira é composta pelo mestre, contramestre, bandeireiras, palhaços, violeiros, caxeiros, pandeireiros, ganzazeiros, e as vozes que são divididas basicamente em: tala, as vozes mais graves; turina, as vozes médias; e requinta, as vozes mais agudas. O atual mestre é o Ronaldo – criador e antigo contramestre –, o atual contramestre é o Giovanni, e há ao todo 42 foliões. O mestre é quem puxa as músicas, improvisa os versos, marca as reuniões, toma decisões e organiza junto aos foliões e a comunidade a Festa da Folia de Reis, e o contramestre ajuda o mestre em todas essas funções.

Existem algumas regras nessa manifestação, uma delas é quanto a ordem dos foliões dentro da folia. Primeiro vêm as bandeiras, pois elas representam o sagrado; logo atrás vêm os palhaços; em seguida o mestre e contramestre com os violeiros; depois vêm os foliões que são de extrema ajuda nas vozes; após vem o acordeom; e finalmente vêm as caixas, pandeiro e outros instrumentos de percussão.

A trajetória que a Folia de Reis Fulô da Mantiqueira faz durante seu ritual, é chamada de “giro”, e pode ser feita do dia 25 de dezembro até o dia 20 de janeiro, ocorrendo a festa no final de semana mais próximo dessa data, após esse período a folia não pode mais sair em seu “giro”. O objetivo da Fulô da Mantiqueira também é o de abençoar a casa e a família que nela vive e em troca arrecadar os adjutórios/ prendas - que pode ser em dinheiro ou alimento -, porém, a arrecadação dessas prendas não é o objetivo central da Folia, e caso a família não tenha condições de ajudar a Folia abençoa da mesma maneira. Esses adjutórios são arrecadados para fazer a Festa da Folia. Essa questão da arrecadação e

festa serão explicados com mais detalhes adiante.

A Folia de Reis circula a região da Serra da Mantiqueira que fica ao redor do município de Itajubá, visitando os bairros urbanos – os antigos foliões e quem há muito tempo recebe a Folia -, mas principalmente os rurais. Os bairros que a Fulô d Mantiqueira faz seus giros são: na área urbana o bairro Medicina, Anhumas e Santa Rosa no município de Itajubá; e na zona rural os bairros Barreirinho, Perus, Estância e Bicas no município de Delfim Moreira, São Pedro no município de Itajubá; Ponte de Zinco no município de Wenceslau Braz; São Bernardo no município de Piranguçu. Como é possível notar, a Folia de Reis está presente mais nos bairros rurais, pois é onde há uma maior receptividade, crença e respeito, nesses lugares a manifestação é vista muito mais como um rito religioso do que folclórico. Essa trajetória é antecipadamente traçada, um folião ou uma pessoa do bairro fica responsável por perguntar no local quem vai querer receber a Folia e passa essa relação de casas para o mestre, contudo, na maioria das vezes essa trajetória sofre modificações durante o giro. O que acontece é que pessoas vizinhas as casas por onde a Folia passa, acabam pedindo para que passem em suas casas também, isso acontece porque muitas vezes essas pessoas não conhecem a manifestação e ao verem em seus vizinhos se encantam e também querem receber, e isso faz com que as casas visitadas pela Fulô da Mantiqueira aumentem a cada ano. Quando isso acontece, não se pode negar, pois para muitas pessoas a Folia leva o sagrado e a benção, e seria uma ofensa imensurável se fosse negado isto a família, já que a Folia representa também os Três Reis Magos. Além dessa questão religiosa, estaria negando também a essas pessoas a partilha do pertencimento a esse grupo, o que pode acarretar traumas emocionais.

Explicarei a seguir alguns dos principais símbolos da Folia de Reis Fulô da Mantiqueira, como o uniforme, o palhaço, a bandeira, as canções e as fitas.

O uniforme é usado pelos foliões para que estes chamem mais atenção e se diferenciem em relação aos que os recebem. Há dois tipos de uniforme, o do giro e o de gala – usado somente no dia da festa -, ambos já foram modificados diversas vezes. Atualmente a Folia em dias de giro usa uma camiseta amarela estampada com um desenho personalizado no estilo cordel – feito por Carolina Kanashiro – e calça ou bermuda jeans e no dia da festa é usado camisa para os homens e bata para as mulheres de cetim amarelo e calça branca. Esses uniformes foram feitos em parte com dinheiro arrecadado nos giros e parte com dinheiro dos próprios foliões. Na Folia há pessoas com diferentes condições financeiras, portanto, quando algum folião não tem condições para arcar com a parte necessária para a confecção do uniforme, os outros foliões que têm essa condição se juntam e ajudam com o que for necessário, não havendo assim qualquer tipo de exclusão. Apenas os palhaços não usam

esses uniformes, ele tem uma roupa específica que será citada a seguir.

Um outro símbolo de grande importância na manifestação é o palhaço, também conhecido na região como marungo, bastião ou mascarado. Esse personagem não existe em todas as folias, então citarei o que representa e sua função especificamente na Fulô da Mantiqueira. Para esta manifestação, eles representam os soldados de Herodes – o rei na época do nascimento do menino Jesus -, disfarçados que foram atrás dos Reis Magos para descobrir onde estava o Menino Jesus e contar a ele, para que pudesse mata-lo, já que havia uma profecia de que o menino Jesus seria o novo Rei, ou seja, tomaria seu lugar e este seria o motivo pelo qual Maria e José fugiram quando o Menino Jesus estava prestes a nascer. Essa mesma profecia dizia que uma estrela anunciaria o nascimento do menino Jesus – a Estrela Guia -, e os Reis Magos a seguiriam para chegar até ele, por isso Heródes mandou seus soldados segui-los. Sendo essa a história, o palhaço simboliza o mal, o profano. Por isso há algumas regras para a atuação dos palhaços na Folia de Reis, como por exemplo, quando eles entram em alguma casa que há um presépio com o Menino Jesus, eles se ajoelham de cabeça baixa em frente ao presépio e só podem se levantar quando o mestre da Folia cantar os versos do nascimento do menino Jesus e dizer os versos que os “libere” (“Pula meu palhaço, que já nasceu o menino Deus!”); outra regra é que se alguém oferece um adjutório em nome de uma pessoa falecida esta oferta se torna ainda mais sagrada, e os palhaços não podem colocar a mão nesse adjutório, tem que pegá-lo com a ajuda de algum objeto. O palhaço é quem faz a comunicação direta com as pessoas que recebem a Folia de Reis, é quem fica pedindo o adjutório, brincando com as pessoas, quem pega o adjutório e o entrega a sacoleira e se for preciso é ele quem explica para o dono da casa como funciona o ritual. São os únicos com vestimentas diferentes do restante dos foliões, sua roupa é toda colorida feita de chita, utilizam máscara e um chapéu pontudo de cetim fitas e desenho da estrela guia, o intuito dessa caracterização é o não reconhecimento das pessoas de fora da Folia de quem é o palhaço, já que como citado acima eles representam os soldados de Herodes disfarçados.



(Fotografia 1: Palhaços da Folia de Reis Fulô da Mantiqueira, 2017. **Fonte:** Acervo histórico da Fulô da Mantiqueira)

As bandeiras/estandartes é o símbolo de maior importância nessa manifestação, representam o sagrado e são elas que as pessoas levam por entre os cômodos da casa para abençoá-los e é estas bandeiras que vão à frente de todos os foliões e nenhum deles pode passar a sua frente, pois representaria um desrespeito ao sagrado. Na Fulô da Mantiqueira há três bandeiras, uma com todo contexto do nascimento do menino Jesus, que inclui os Reis Magos Gaspar, Belchior, Baltazar levando ouro, incenso e mirra de presente para o menino Jesus, que simbolizam a realeza, a divindade e a imortalidade - esta é a bandeira que representa os Reis Magos; uma do Divino Espírito Santo; e outra da Sagrada Família; isso porque já não há outras manifestações populares religiosas na cidade e então a Folia traz consigo também esses outros símbolos da igreja católica.



(Fotografia 2: As três bandeiras da Fulô da Mantiqueira, 2015. **Fonte:** Acervo Histórico da Fulô da Mantiqueira)

Sobre as canções, como já foi citado acima, alguns versos foram resgatados de outra folia que já não existe mais e feita nova melodia para estes versos e é utilizado também canções do cancioneiro popular como Vitor Martins, Ivan Lins, Elomar Figueira Melo, Pena Branca e Xavantinho e de outras tradições como de Nossa Senhora do Rosário e São Benedito. Uma das características bem específica desta manifestação é que as melodias são mais animadas, mais ritmadas, com intuito de chamar mais

atenção de quem ouve e para ficar mais fácil de outras pessoas se interessarem e se tornarem foliões também. Essas canções são as “falas” dos foliões com os donos da casa, o pedido de licença para entrar na casa, quando se pede o adjutório, o agradecimento por este e por ter recebido a Folia, a bênção da casa e da família, o pedido da bandeira de volta, a despedida; tudo é feito através das canções. E em algumas dessas situações é preciso o improviso - algumas canções levam o nome das pessoas, por exemplo -, e este improviso é feito pelo mestre e contramestre. A grande maioria dessas canções levam palavras simples e como as pessoas do interior e da zona rural dizem, com a função de estreitar os laços entre a Folia e as pessoas que a recebem.

Os últimos símbolos que serão descritos aqui são as fitas. As bandeiras e os instrumentos são todos enfeitados com as fitas, que são de cetim e em sete cores na qual cada uma tem sua simbologia: a branca é o menino Jesus; azul é Maria; rosa é São José; amarela é ouro; verde é mirra; e vermelho é incenso; estes três últimos representam os presentes levados pelos Reis Magos para o menino Jesus. Acredita-se que estas fitas são também abençoadas.

Feita a descrição da Folia, vamos à relação dos alimentos arrecadados como adjutórios com o sagrado e após será explicada a Festa da Folia e a relação de mutirão e da comida como sagrada.

O alimento como esmola (adjutório)

O alimento está presente em todos desdobramentos dessa tradição folclórico-religiosa. No chamado "giro", o alimento tem presença fundamental, sobretudo nas casas que conhecem a tradição. É ele que dá possibilidade a quem não dispõe de recurso financeiro de ser parte desse movimento secular.

Para o dono da casa o gesto de doar é de grande importância, já que é sabido que a folia depende desses recursos para realização da "Passagem da Coroa" e da festa que oferece comida de muito boa qualidade a todos que dela fazem parte – foliões e todas as pessoas que foram visitadas - e de forma gratuita. Os moradores das casas visitadas são especialmente convidados, pois sem eles não haveria festa, nossa folia desenvolve uma arte a partir de imagens de anos anteriores e figuras que representam essa tradição e imprime os convites que são entregues aos donos das casas durante as visitas. Outra motivação são os versos de bênção que são cantados pelos foliões a cada adjutório recebido e a presença do sagrado ali representado pela bandeira. Exemplo de verso de pedido de esmola e agradecimento:

(verso da própria Folia)

“Nobre dono dessa casa,
repare no meu cantar, ai, ai.
Pedimos um adjutório,
veja lá se pode dar, ai, ai.

Agradeço a oferta,
dada de bom coração, ai, ai.
Deus proteja para sempre,
a família do Patrão, ai, ai.”

Um exemplo clássico da importância do alimento nos casos de escassez de recursos aconteceu em um bairro de nome Anhumas, no município de Itajubá. Cantavam em uma casa pertencente a uma comunidade muito simples, quando receberam recado da casa ao lado; uma jovem senhora gostaria que visitassem sua casa, porém não tinha o que ofertar; posteriormente foi sabido que a referida mulher e seus quatro filhos pequenos tinham sido abandonados pelo marido que desaparecera.

A tradição da folia de reis, quando levada a sério, não canta apenas por dinheiro ou qualquer tipo de doação. Uma das riquezas dessa tradição é que pobres ou ricos são tratados igualmente, portanto nunca é negado um pedido de visita.

A Folia adentrou no terreiro dessa senhora e começou a cantar versos do nascimento, versos de bênção e de agradecimento, simplesmente por ter recebido em sua morada. Como sabiam que não haveria doação, até mesmo pela precariedade que foi atestado ao ver sua moradia, não cantaram versos de pedido de esmolas. Para surpresa essa senhora estendeu uma das mãos e ofertou o pouco de arroz, que cabia em sua pequena mão.

A comoção foi tanta, que nos trinta anos de Folia nunca se viu os foliões cantarem com tanta vontade e força. Se a quantidade de bênçãos deixada em cada casa fosse proporcional a vontade com que os foliões entoam tais versos, aquela casa jamais passaria futuras privações. Exemplo de verso de nascimento e bênção:

“Vinte e cinco de dezembro,
mês de muita alegria, ai, ai.
Nasceu menino Jesus,
Filho da virgem Maria, ai, ai

Essa casa que é sagrada,
tem amor e alegria, ai, ai.
Se derrame todas bênção,
pra Patroa e a família, ai, ai.”
(Verso da própria Folia)

Destacamos a reflexão acima para uma pequena análise, no passado as comunidades rurais eram bem mais populosas em relação as urbanas e os dias de hoje, e o acesso a moeda mais restrito, dessa forma concluímos que as esmolas na forma de alimento eram predominantes.

Adjutório na forma de animais vivos também eram muito mais frequentes, principalmente gado, hoje muito raro. As leitoas também eram muito comuns, hoje nem tanto, e normalmente eram

carregadas por pessoas que acompanhavam a folia justamente para cumprir tal função, ou acordava-se um retorno no intuito de buscar o adjutório prometido. As aves eram e ainda são espetáculos a parte, por vezes o dono da casa põe os palhaços - que são as figuras mais irreverentes da Folia e sempre trazem momentos de descontração e alegria -, para correr atrás de galinhas pela Serra da Mantiqueira, com suas roupas caracterizadas como já foi descrito anteriormente. Somando-se a isso: tombos, dribles, rolamentos e uma técnica de hipnose do frango fazendo-o ficar imóvel e botar um ovo na frente dos presentes proporcionam cenas únicas e momentos ímpares a jornada da folia. Essa técnica de hipnose nada mais é que colocar o pescoço do frango sob a asa impossibilitando sua locomoção e o ovo uma bolinha de tênis de mesa que rapidamente o palhaço/marungo coloca em baixo do frango sem que os presentes consigam ver. Essa manobra somada a destreza de movimento do marungo promovem um espetáculo singular e a admiração das crianças, com a qual o palhaço constrói uma relação de medo ou proximidade, alegria e espontaneidade.



(Fotografia 3: Palhaço correndo atrás do adjutório – frango, 2017. **Fonte:** Acervo histórico da Fulô da Mantiqueira)



(Fotografia 4: Técnica de hipnose do frango pelo palhaço, 2017. **Fonte:** Acervo histórico Fulô da Mantiqueira)

A destreza dos bons palhaços faz com que procurem pelo quintal ou no interior das casas possíveis mantimentos ou bebidas que serão alvo de insistente pedido por parte dos mascarados. Normalmente eles vencem a negativa do dono da casa, que sem ter o que fazer, acaba dando risadas das artimanhas dos marungos.

Em certa ocasião o marungo insistia com o dono da casa para ganhar uma abóbora de pescoço - como é conhecida na região -, gigantesca, e de tanta insistência o dono da casa deu a abóbora. Ocorre que normalmente ao ganhar uma esmola na forma de alimento que está a disposição para ser levada, o palhaço ergue a referida prenda acima do nível de sua cabeça enquanto a folia canta o verso de agradecimento.

Não é difícil imaginar o desfecho dessa cena, o palhaço com muito esforço consegue levantar a abóbora até a altura do ombro, o que rendeu gargalhadas de toda família que recebia a Folia e de vários foliões que só depois de alguns minutos conseguiram se recuperar do acesso de riso a que foram submetidos frente ao ocorrido. Outra conclusão óbvia é que uma esmola em dinheiro jamais proporcionaria momentos de tanta descontração entre família e Folia, além de entrar para o “livro de memórias” de todos os presentes.

As bebidas ganhas também gozam de versos especiais de agradecimento, sobretudo o vinho, considerado pelos foliões a bebida do cristão, uma alusão a Última Ceia e ao vinho consagrado nas missas que se torna o sangue de Cristo, segundo a tradição católica. Tais bebidas são oferecidas a Folia tanto para ser servida no dia da festa, quanto para ser consumida pelos foliões ali mesmo, enquanto cantam e abençoam as casas.

Exemplo de verso em agradecimento a oferta de frango e vinho:

*“Agradeço a oferta,
dessa amorosa casa.
A folia agradece,
esse garrote de asa, ai, ai.*

*Nessa casa que é sagrada,
tem amor e oração, ai, ai..
Santo Rei lhe abençoe,
pela bebida do cristão, ai, ai.”*

(Versos próprios da Folia)

Durante sua peregrinação a folia ganha uma quantidade expressiva de alimentos, alguns itens como arroz, feijão, sal e óleo, a folia não compra mais há anos, alguns outros itens, como macarrão e assados por exemplo são vendidos, normalmente para os próprios foliões e o dinheiro é redirecionado para compra de produto compatível ou trocados para que se tenha produtos homogêneos no cozimento ou assado, e o alimento servido e não cause transtorno durante a festa.

O alimento no giro

Antigamente as folias de reis eram predominantemente rurais, assim como a população, como já comentamos, e os foliões se preparavam anteriormente, adiantando serviços essenciais e tratando com amigos, familiares ou colaboradores, apoio em tarefas cotidianas impossíveis de se adiantar, como por exemplo, tirar leite, apartar o gado, colocar sal no chamado cocho e providenciar sua pastagem ou abastecimento de trato quando este se encontra em confinamento, deixando-os livres para o "giro". Nessa época, ou até os dias de hoje em alguns rincões, os foliões saíam na "função", normalmente dia 25 de dezembro, ou até antes e só retornavam em data próxima ao dia 06 de janeiro, em uma jornada que demandava pouso e alimentação constantes, oferecidos por devotos visitados durante a peregrinação.

Há relatos de folias que se deslocavam sempre em direção ao oriente, não se importando com a escolha de comunidades específicas, ou solicitações de visita. Se valendo da representação mais fidedigna da caminhada dos Três Reis Magos, orientados pela Estrela do Oriente/Estrela Guia.

Nos dias de hoje, e mais especificamente no caso da Folia de Reis Fulô da Mantiqueira, a maioria dos foliões moram na zona urbana, mais precisamente na cidade de Itajubá, e normalmente trabalham em empregos formais, com livros ou cartões de ponto que regulam sua presença e não têm autonomia sobre o período de gozo de férias ou qualquer tipo de licença, remunerada ou não.

Como essa manifestação popular em nossa cidade é mantida apenas por este grupo há muitos anos, esse movimento tradicional é desconhecido da maioria das pessoas, principalmente os mais jovens. Sendo assim é fácil concluir que não possui força de argumentação suficiente frente a um mercado que só trata com seriedade o conceito de empreendedorismo do capital, deixando de lado o capital humano, principalmente em uma cidade predominantemente de engenheiros, formados na tradicional EFEI, Escola Federal de Engenharia de Itajubá, hoje UNIFEI, Universidade Federal de Engenharia de Itajubá.

A proximidade à maior capital do país e grande centro econômico, cidade de São Paulo, também sufocou o apreço pelas tradições culturais. A ânsia pelo chamado desenvolvimento fez com que a cidade não conseguisse se desenvolver tanto quanto pretendia, nem preservar suas tradições, perdendo assim parte de sua história mantida pela oralidade e seus atores.

Diante do quadro apresentado a Folia Fulô da Mantiqueira faz seus giros se utilizando do período noturno durante os dias úteis e aos finais de semana sai em período integral.

Ao longo da semana a folia tem uma relação mais discreta com os alimentos oferecidos pelo

dono da casa, uma vez que as visitas acontecem apenas no período noturno. Nesse período são servidos normalmente água, café, bolo, biscoito, além de bebidas alcoólicas, normalmente vinho, cachaça e licores.

O interessante é que em alguns casos isso se torna um hábito, poderíamos até dizer tradição, um exemplo é a casa do antigo folião - que faleceu esse ano, aos 99 anos e acompanhou nossa folia por mais de 25 anos -, seu Jesus, que todo ano fazia especialmente para folia um licor de figo delicioso, quando os foliões cantavam em sua casa já esperavam que ao final a bebida fosse servida. Nos últimos anos ele não conseguia mais fazer o licor, mas os comentários dos foliões a respeito da bebida seguem até os dias de hoje, sempre que finda a visita a sua casa. O sabor do licor parece estar impregnado em seus inconscientes. Mas ainda como agradecimento a visita da Folia, ele e sua família oferecem roscas, bolos, água e refrigerante.

Outra casa que a Folia já espera fartura no que se refere a alimentos e bebidas durante o giro é a casa do antigo mestre Bré, Luiz Fernando Ribeiro. Conhecedor da tradição o mestre Bré dá trabalho aos palhaços e foliões fracionando ao máximo suas esmolas, exigindo assim muitos versos de agradecimento e muita disposição dos marungos que precisam se desdobrar no encaço das moedas que são disponibilizadas vagarosamente. Ao final da longa e exaustiva visita a recompensa: refrigerantes, vinhos, licores, salgadinhos e por vezes pequenos lanches, fartura de encher os olhos e recarregar as energias. Pela sua maneira peculiar de receber a Folia, as visitas ano a ano em sua casa, são marcadas durante a semana e com outras poucas casas, sendo a sua a última casa da noite a ser visitada.

Algumas vezes a relação visitação e alimento pode gerar situações curiosas, quando a folia comemorava seu trigésimo giro foi surpreendida no bairro São Pedro, bairro “sede” em que acontece a “Passagem da Coroa” e a festa. A Folia tinha se programado para visita a um certo número de casas, porém já na primeira casa foi surpreendida por farto lanche, o que demanda certo tempo. Na segunda casa aconteceu o mesmo, na terceira e na quinta também. Ocorre que os foliões não prevendo tanta oferta de alimentos, o que é incomum para um só dia, se fartou nas primeiras casas, quando chegamos a sexta casa que faz parte da comunidade com mais precariedade de recursos do bairro - de nome "Colônia" -, mais uma surpresa, apesar dos poucos recursos dos membros da comunidade, estes se reuniram e montaram outro belo lanche para a Folia. O mestre ao ver o esforço da comunidade pediu encarecidamente aos foliões que se empenhassem o máximo na tarefa de degustar parte daquele alimento preparado com tanto carinho por quem no dia a dia não tinha recursos para se dar tais privilégios.

Caso semelhante aconteceu no bairro Ponte de Zinco, município de Wenceslau Braz há alguns

anos atrás, em um dia de domingo. Costumeiramente os foliões que moram na zona urbana da cidade de Itajubá, se reúnem na casa da bandeireira, dona Ondina, que reside próximo a Faculdade de Medicina de Itajubá e sempre os espera com um café, que oferece de maneira espontânea. Ali se dividem nos carros disponíveis para chegarem aos bairros rurais que serão visitados. Nesse domingo em especial, depois do café na casa de dona Ondina se dirigiram ao referido bairro para a "função", que só terminaria ao final do dia. Quando chegaram a primeira casa e depois da cantoria e troca de bênçãos, a dona da casa convidou a Folia para se encaminhar até sua varanda, que na verdade é uma cozinha externa, quando a Folia chegou ao local se deparou com um farto lanche, uma enorme panela com uma substancial quantidade de salsichas ao molho borbulhando no espaçoso fogão a lenha; uma bacia repleta de pães, café, leite, refrigerantes. O cheiro do delicioso tempero do molho se apossou do imaginário dos foliões, que sem perda de tempo se fartaram do delicioso lanche. Ocorre que o giro estava apenas começando, quando a folia já satisfeita adentrou na segunda casa e foi convidada a cantar na cozinha, obviamente concluiu que os três bolos que esperavam sobre a mesa foram feitos na intenção de alimentar a Folia, um de fubá, um de massa tradicional a base de trigo e um de cenoura, ao se deparar com a possibilidade de nova comilança, os foliões já satisfeitos, olhavam uns para os outros e tentavam conter o riso, fruto da indagação, "porque comemos tanto na outra casa, e agora?". Cantaram bastante nessa casa esperando que o esforço e o tempo dessem conta de parte da saciedade e pudessem desfrutar de mais essa oferta e como se não bastasse na próxima casa mais dois bolos os esperavam, acompanhados de café e leite.

Como acontece em todo giro de final de semana em que a folia faz as visitas o dia inteiro, uma das casas do bairro nos oferece almoço, nesse domingo em especial a Folia, acordada com os donos da casa que serviria o almoço, optou por fazer todas as visitas, para só então almoçar, a quantidade de lanches ofertados foi tão grande que seria um desperdício tentar fazer tal refeição no horário costumeiro. As refeições servidas a Folia, de forma voluntária durante esses trinta anos de história, sem exceção, são feitas com muito carinho, trazem grande variedade de itens, geralmente produtos tradicionais do meio, leitoas, frango caipira, farofas, saladas, o tradicional arroz com feijão e geralmente a maioria dos ingredientes usados, são produzidos pela própria comunidade, o que confere a oferta um tempero especial. Os foliões que em sua grande maioria mora na cidade, portanto desacostumados à apreciação desses itens, se deliciam com essas saborosas refeições.

Outro caso que merece ser citado ocorreu nos bairros, Estância e Perus, pertencentes a cidade de Delfim Moreira MG e localizados em região mais afastada e de maior altitude entre os bairros visitados pela Folia, a vista que se tem dessa região é singular.

A Folia chegou logo cedo e foi recebida por um de seus foliões, que tem uma casa, onde passa os fins de semana, no bairro Estância, com um café da manhã bem generoso. Como é habitual após o café saiu para as visitas que seriam feitas nos dois bairros, a folia notou que a cada pós visitação, pessoas das casas visitadas saíam com formas, potes, por vezes panelas e isso ocorreu durante todo o período de visitas. Quando os foliões se encaminharam para o local onde seriam oferecidas as refeições, se depararam com todas as pessoas visitadas pela folia, as panelas, os potes, travessas, formas. É que as duas comunidades se uniram para oferecer e fazer com a Folia uma refeição comunitária, onde cada membro colaborou com um item. O resultado foi um verdadeiro banquete desfrutado por todos, comunidades e foliões, numa lição impar de cooperação. Ao final da refeição, alguns membros da comunidade ainda ofertaram uma caixa de tomates para ser utilizado na festa, que eram produzidos no próprio bairro.

Verso utilizado para agradecimento das refeições oferecidas a folia:

“Deus mantenha essa casa,
em amor e alegria ai, ai.
Santo Rei sempre abençoe,
quem alimenta a folia ai, ai.”
(Verso da própria Folia)

Concluimos com os exemplos acima citados, que o alimento está ligado e interfere diretamente na condução dos trabalhos da Folia, por vezes é ele quem dita a ordem das casas a serem visitadas, a quantidade de casas que se consegue visitar naquela oportunidade, o horário da refeição principal, faz de hábitos tradições, ensina aos foliões sobre as surpresas do caminho e o preço dos excessos. Para quem recebe a Folia e oferta o alimento, fica a satisfação e a sensação de dever cumprido, de pertencer ao grupo de pessoas devotadas, une comunidades inteiras, que sem a visita da Folia não teria motivações para tal e deixa a esperança de dias melhores como contrapartida do sagrado. As comunidades ganham outra dinâmica, saem da rotina para servir e receber o consolo e as alegrias que a presença do sagrado trazem.

“Assim, o alimento, de matéria, se faz poesia”. (MIRANDA; CORNELLI; 2007, p. 34)

A festa da Folia: comida como sagrado

“Comida é dádiva, comida é luta, comida é festa original”. (MIRANDA; CORNELLI; 2007, p.65)

Após o término do giro, é feita a festa da Folia, que é no domingo seguinte a data do dia 20 de janeiro quando este não cai na tal data. Esta festa é feita com os adjutórios arrecadados pela manifestação durante seu giro, entre dinheiro e alimentos.

O objetivo da festa é celebrar a natividade, agradecer as comunidades que nos receberam, aos Santos Reis e festejar o novo reinado.

Nos primeiros 14 anos a festa era feita na igreja de Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, onde ficava a sede da Folia na época. Após a saída do mestre Bré e o Ronaldo ficando como mestre, a festa foi transferida para o bairro São Pedro – atual sede – na igreja de São Pedro.

A festa começa com a apresentação da Fulô da Mantiqueira na igreja e é feita a Passagem da Coroa, que é o ritual de coroamento dos novos rei e rainha que representarão a Folia de Reis durante o ano todo, sendo assim é escolhido pessoas devotas a essa manifestação, estes podem ser das comunidades que são visitadas ou os próprios foliões. Estes reis são escolhidos antecipadamente pelos foliões através de votação, as pessoas de fora e os próprios escolhidos não ficam sabendo, sendo sempre uma surpresa aos novos reis. O que causa sempre grande comoção aos escolhidos e a todos que estão presentes. Antigamente os reis eram os festeiros, isso porque como a maioria da população era da zona rural haviam grandes fazendeiros que já dispunham de estruturas para tal e de recursos financeiros para conseguir fazer a festa, que normalmente eram os escolhidos para serem reis. O maior motivo para essa mudança é que o rei e rainha sendo simbólicos, é possível homenagear pessoas de várias classes sociais, não havendo mais uma soberania dos mais favorecidos financeiramente.

Para que se dê conta de alimentar muitas pessoas – no último ano, 2017, estavam na festa mais ou menos 500 pessoas -, é preciso a ajuda de todos os foliões e de algumas pessoas da comunidade. A comida que se oferta é arroz, tutu de feijão, macarronada, salada, frango e pernil assado, refrigerante, vinho e doces, que são comidas típicas da zona rural da região.

Um dos grandes aprendizados da festa da Folia é a cooperação através do mutirão que é feito para montagem da estrutura, decoração do ambiente e para a preparação da comida. Não seria possível se fazer a festa se não houvesse esse mutirão. E por ser feita na zona rural, traz à tona na memória de várias pessoas, os mutirões feito nas vizinhanças para carpir as roças de alguma pessoa e que sempre terminava em bailes como agradecimento pelo serviço feito; ou nas festas juninas feitas nos bairros e escolas, que se perderam ao longo do tempo e que traz benefícios tanto para a comunidade, pois juntam seus moradores que muitas vezes não tem tempo para interação, estreitando os laços; e para as próprias pessoas, já que se tece o sentimento de pertencimento reforçando a identidade cultural destas e isso ajuda no aumento da autoestima, por exemplo, já que são sempre reconhecidos pelo seu trabalho e esforço em uma linha de igualdade. Através do que se consegue fazer na festa fica claro para as comunidades que junto dá para construir e fazer coisas muito maiores do que daria se cada um fizesse sozinho.

Não é possível chegar a uma explicação que não seja metafísica e de fé, quando se trata de como nunca faltou comida na festa. O número de pessoas que vão ao almoço é sempre uma incógnita, se tem apenas uma leve noção, e ainda assim sempre há fatura, sempre sobra comida e esta sobra é doada para o asilo da Vila Vicentina em Itajubá ou para parte do bairro São Pedro onde há maior precariedade chamado de “Colônia”. Como a comida é sagrada não é desperdiçada ou jogada fora, quando sobra, pois, seria um desrespeito ao sagrado e ao esforço de quem doou.

Fica claro que o alimento e a comida são sagrados para a Folia de Reis Fulô da Mantiqueira, assim como são tratados como tais nas comunidades, que os veem como dignos de se oferecer ao sagrado quando este passa por suas moradas ou para que se faça do alimento ofertado festa e devoção!

Talvez nesses espaços da comensalidade, da religião, do sacrifício-festa, da mesa posta, dessa intimidade do cheiro e do paladar encontremos uma resistência velada, uma forma de sujeitos ainda se definirem contra a robotização, o embrutecimento e o enrijecimento do corpo. Mastigamos cada vez menos, pela pressa, pela falta de boa comida, porque esta perde tempo, devoção, entrega e suspensão. Comensalidade e festa são prazeres em perigo, por isso é sempre bom ouvir de novo: Coma, Meu Santo. (MIRANDA; CORNELLI; 2007, p.67)

Referências

MIRANDA, Danilo dos Santos de; CORNELLI, Gabriele (Org.). **Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: Sesc SP, 2007, 176 p.

PEREIRA, Rosana de Cássia. **A Folia de Reis "Fulô da Mantiqueira" do Município de Itajubá - MG na perspectiva geográfica cultural**. 2014. 63 p. TCC (Geografia bacharelado)- Instituto de Ciência da Natureza, Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, 2014. 1



SABERES E SABORES

alimentação e saúde de comunidades
tradicionais brasileiras



PROE X C



Apoio:

