

GERAIZEIROS EM PROSA, ROÇA E FOGÃO

Sistemas de produção,
conhecimentos e práticas
tradicionais associadas ao
alimento no cerrado mineiro



João Marques Chiles,
Juliana Rochet e
Elisabetta Recine



João Marques Chiles, Juliana Rochet e Elisabetta Recine

GERAIZEIROS EM PROSA, ROÇA E FOGÃO

Sistemas de produção, conhecimentos e práticas tradicionais associadas ao alimento no cerrado mineiro

CASA - Grupo de estudos e pesquisas em Cultura, Alimentação e Saúde
Universidade de Brasília

BRASÍLIA - 2021



MESPT



UnB



Impresso em papel pólen soft 80g/m2, composto com a família tipográfica Brill, Clear Sans e Manihot.

DEDICATÓRIA

Lá onde o céu encontra a terra,
onde a caatinga encontra o
cerrado, está o Gerais.

No rumo do vento Norte,
estão as vozes que habitam o vento,
os corpos que habitam a terra,
as paisagens, os saberes, os fazeres.
Povo Geraizeiro, Povo do Pau D'arco.

AGRADECIMENTOS

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	10
A PROSA	16
A comunidade Geraizeira do Pau D'arco, povo tradicional do Cerrado	20
O estudo	24
Sistema agroalimentar: entre a terra e a cozinha	28
A ROÇA	38
Paisagens e conhecimentos associados na comunidade de Pau D'arco	41
O sistema agrícola geraizeiro: safra das águas, de fevereiro e de sant'Ana	54
A safra das águas	56
A safra de fevereiro	60
A safra de sant'Ana	62
Agrobiodiversidade e o dicomer geraizeiro	66
Café da manhã	67
Almoço	68
Merenda	79
Jantar	81
O FOGÃO	86
Alimentação e reciprocidade	89
Saberes e fazeres associados ao alimento	92
Com quantos ingredientes se faz uma mesa farta?	103
PARA TERMINAR...	133
Apontamentos sobre as transformações do sistema produtivo e alimentar tradicional no Pau D'arco	137
As perdas de variedades	141
Alimentação e carestia	142
O alimento “de dentro” e o “de fora”	144
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	147

APRESENTAÇÃO



A PROSA

Setembro de 2018. Comunidade do Pau D'arco. Casa de Farinha. Gente reunida. Primeiro encontro coletivo do trabalho de campo. Mas “*o que será isso [o campo], um capim de gado, paisagem pastagem, esvaziada de mim e repleta dos outros...?*”. (MARTINI, 2007, p. 7).



Na paisagem geraizeira de Pau D'arco esvaziamos e preenchemos. Entre os anos de 2016 e 2019 buscamos registrar o que vimos e ouvimos nas narrativas e imagens que amanheceram e anoitecerem em nós, e que serão apresentadas no decorrer das páginas a seguir.

Narrativa...

(...)foro da liberdade e da sanidade.

*Embate, encontro, exercício de sentimento:
sentido no pensamento. (MARTINI, 2007, p. 11).*

A COMUNIDADE GERAIZEIRA DO PAU D'ARCO, POVO TRADICIONAL DO CERRADO

O Cerrado é uma formação do tipo savana tropical, com extensão original de cerca de 2 milhões de km², correspondente a 22% do Brasil. As populações que vivem neste bioma são diversas e desenvolveram, historicamente, estratégias de manejo da biodiversidade. Até meados da década de 1970 a estrutura e dinâmica desse ecossistema foi pouco alterada. Após este período houve intensa transformação da paisagem socioeconômica e ambiental desencadeada pelos programas governamentais de desenvolvimento da agropecuária e silvicultura. Verificou-se, com isso, uma nítida inviabilização econômica e ambiental dos agroecossistemas regionais, que tiveram o seu entorno agroambiental drasticamente alterado pela apropriação empresarial das terras, pelo desmatamento generalizado das matas nativas e pelo plantio de monoculturas. (DAYRELL, 1998).

Nesse contexto, o Cerrado é considerado um *hotspot* global⁶ (MYERS, 2000), em razão da alta biodiversidade que abriga e também por estar fortemente ameaçado por diferentes frentes de degradação ambiental. Ao lado da diversidade biológica, a diversidade sociocultural deste bioma - da qual a cultura Geraizeira é um testemunho - se encontra igualmente ameaçada. A resistência destes habitantes históricos das paisagens em disputa é paradigmática frente os setores do grande capital.

Situadas em áreas que estiveram relativamente isoladas no passado, as comunidades Geraizeiras desenvolveram um sistema produtivo de baixo impacto e ecologicamente adaptado, baseado em atividades agrícolas, criação de animais e extrativismo, combinadas ao manejo de diferentes fitofisionomias de Cerrado.

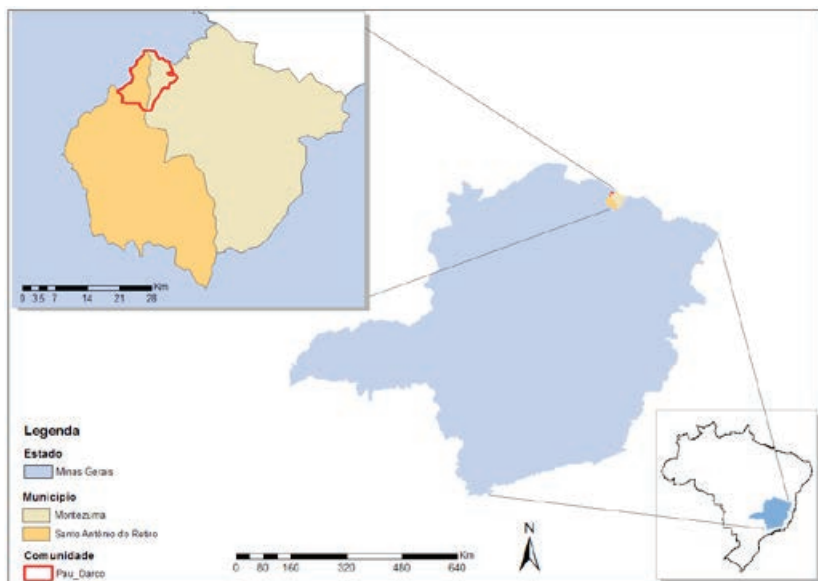
⁶ Os hotspots (hotspots de biodiversidade) são áreas com grande biodiversidade, ricas principalmente em espécies que apresentam alto grau de ameaça. Essas áreas são, portanto, locais que necessitam de atenção prioritária permanente.

Por isso, estas comunidades têm sido reconhecidas como agentes importantes para a conservação e manejo da agrobiodiversidade. (CARVALHO, 2013). As práticas e conhecimentos tradicionais dessas comunidades são relevantes tanto para o desenvolvimento científico no campo socioambiental quanto no campo da Segurança Alimentar e Nutricional.

Estudos sobre sistemas agroalimentares de populações tradicionais no Cerrado podem contribuir para a salvaguarda de práticas e saberes associados ao alimento, ampliando o conhecimento da ciência sobre o assunto e, sobretudo, gerando contribuições para as comunidades de origem desses sistemas, na medida em que eles são documentados e valorizados. (NOGUEIRA, 2009).

Pau D'arco (I, II e III) está localizada na cabeceira do Rio Pardo, a uma altitude média de 950 metros. Tem em sua microbacia o nascimento das primeiras águas deste rio de grande importância econômica e ambiental para a região. Pau D'arco I e II estão localizadas no município de Montezuma (MG) e a comunidade Pau D'arco III ao lado do município Santo Antônio do Retiro (MG).

Localização da Comunidade do Pau D'arco



Elaboração: Carla R. Chiles

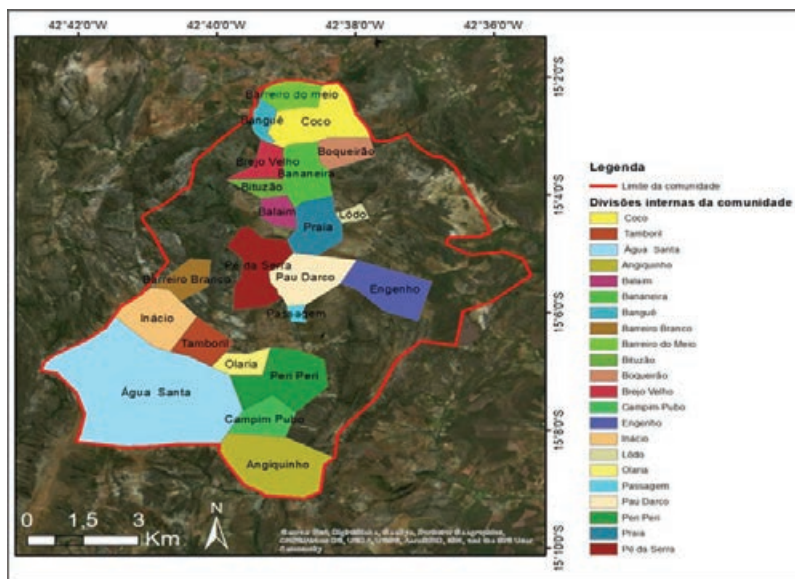
A população é estimada em aproximadamente 360 pessoas, distribuídas em 110 domicílios. São 45 residências no município de Montezuma, com uma população de 150 pessoas, e 65 residências no município de Santo Antônio do Retiro, com aproximadamente 215 pessoas. Em média, cada domicílio é formado por 3,3 pessoas, sendo que 25% desta população é aposentada ou pensionista. Os outros 30% são formados por adolescentes e crianças. Esse levantamento considera a população que efetivamente vive na comunidade, sem mensurar os constantes fluxos migratórios historicamente presentes⁷.

⁷ Há membros da comunidade que vivem em outras cidades e estados, onde constroem vida e família, especialmente os jovens que migraram nas últimas décadas. Tal processo tem influenciado a economia local, tanto pelo constante envio de alimentos como queijos, temperos, bebidas,

O nome de Pau D'arco foi originado de uma fazenda local, ainda do século XIX, grande produtora de feijão, farinha de mandioca, goma e rapadura, que eram comercializadas nas terras baixas da caatinga, sobretudo no município de Espinosa - localidade com maior atividade econômica na região.

Privilegiada pelo clima de ameno a frio, chuvas regulares, terras férteis e povo acolhedor, Pau D'arco utiliza uma dezena de nomes para identificar suas terras: Brejo Velho, Bananeira, Praia, Lôdo, Engenho, Banguê, Bituzão, Pé da Serra, Agua Santa, Piripiri, Angiquinho, Inacio, Côco, Terra Vermelha, todas com a mesma identidade Geraizeira.

Limites da Comunidade de Pau D'arco



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

biscoitos, frutas, polvilhos, farinhas e carnes, como também pelo retorno de recursos para a comunidade por meio do comércio ou simples envio de valores financeiros pelos parentes.

Como a maioria das comunidades do Alto Rio Pardo⁸, Pau D'arco tem suas áreas agricultáveis pequenas, localizadas próximas aos rios, veredas e córregos. Segundo a história oral local, essa região e seus solos vêm sendo explorados economicamente por cerca de dois séculos.

O ESTUDO

Desde o começo dessa jornada, em 2016, até meados de 2019, empreendemos um esforço de caracterização do sistema agroalimentar da comunidade Geraizeira do Pau D'arco com o objetivo de conhecer a relação entre o sistema agrícola e os conhecimentos e práticas tradicionais associadas ao alimento, suas transformações recentes e seus efeitos sobre a soberania e segurança alimentar e nutricional.

O tema e a metodologia do trabalho construídas para o estudo tiveram como premissa a escuta e acolhimento dos anseios da comunidade. Os processos e ferramentas de estudo foram elaborados de maneira colaborativa, buscando o diálogo entre os modos de vida e conhecimentos geraizeiros e os conhecimentos científicos.

Nesse processo de trânsito e esmaecimento de fronteiras, fomos instigados a pensar a pesquisa nas paisagens do sertão-cerrado por meio de trilhas comentadas, adjutórios colaborativos, participação observante e entrevistas. Nas palavras de Brandão (s/d, p. 2):

Os “sertões dos cerrados” foram e seguem sendo vividos e percebidos como mundos sem fim para quem neles vive, ou para quem viaja neles ou entre eles. O “mundo do cerrado” dá-se a ver e percorrer como um quase mar

⁸ O Alto Rio Pardo abrange 15 municípios mineiros: Vargem Grande do Rio Pardo, Curral de Dentro, Fruta de Leite, Indaiabira, Rio Pardo de Minas, Santa Cruz de Salinas, Santo Antônio do Retiro, Berizal, Montezuma, Ninheira, Novorizonte, Rubelita, Salinas, São João do Paraíso e Taiobeiras.

interior. Um mesmo oceano ora mais liso, ora mais ondulado, onde as águas são extensas terras quase planas, entremeadas de seqüências de morros e, aqui e ali, divididas por pequenas e grandes serras. Terras de natureza, lavoura ou pastoreio, repartidas também entre o verde do “tempo das águas” e as cores amarelo-havana do “tempo da seca”.

As *trilhas comentadas* tinham como objetivo aprofundar o conhecimento dos diferentes ambientes em sua dimensão ecológica e humana, caracterizando-os *in-loco*. Na dúvida sobre um assunto, ou para aprofundá-lo, nada melhor que convidar um interlocutor para uma fazer uma caminhada (trilha) na paisagem ou na roça.

No *adjutório colaborativo*, João Marques Chiles era ao mesmo tempo um trabalhador da roça e um acadêmico. No espaço da roça, por meio da *participação observante*, lançava mão das ferramentas de pesquisa (roteiro de entrevista, papel, caneta) em comunhão com a ferramenta de trabalho do agricultor e de seu grupo, colaborando nos serviços do plantio à colheita.

O *adjutório* é uma relação que tem como princípio a reciprocidade fundamentada na solidariedade, na partilha, na gratuidade, na fraternidade, na cooperação e na satisfação pessoal. Ao contrário do mutirão, outra prática recíproca que é organizada coletivamente, o adjutório parte da espontaneidade individual. Essa ferramenta metodológica foi fundamental para alcançar as lembranças, os conhecimentos acumulados do interlocutor e aquilo que as trilhas e as entrevistas não revelavam. Ao final do dia estava o desafio do pesquisador de sistematizar as informações.



Pesquisadores a caminho (trilha) de uma roça, seguindo uma agricultora.

Especificamente para o levantamento das espécies e variedades locais associadas à alimentação Geraizeira foi utilizado o recurso da *entrevista semiestruturada* para registrar os conhecimentos associados às paisagens, à agrobiodiversidade, ao cultivo e ao manejo das roças locais.

Como expressou Guimarães Rosa (2006), o sertão se prolifera por toda a parte, experimentando e condensando também as características do espaço. Coexiste nos lugares que permanecem intocados pelos processos de modernização e nos espaços hiper modernizados.

O Gerais corre em volta. “Esses Gerais são sem tamanho”, diz Riobaldo Tatarana, o protagonista-narrador de Grande Sertão Veredas. “Então, o aqui não é dito sertão? [...] O sertão está em toda a parte”. (ROSA, 2006, p. 7-8).

Para Verdum (2014), espaço e sociedade não se separam. Para Milton Santos (1997), o espaço vivido nos remete a ideia de lugar. Ou de lugar vivido, vivenciado e experimentado, que leva a análise geográfica a outra dimensão - a da existência. Isto implica numa tentativa de com-

preender a localização, a mobilidade interna, a posição, a interação do sujeito com seu meio e com as pessoas a sua volta, buscando, a partir do lugar, o espaço de existência e coexistência.

E foi na natureza serteneja do cerrado, no modo geraizeiro de sua ocupação e manejo diversificado, constituintes de seu modo de vida, cultura alimentar e identidade, que buscamos a unidade - sempre móvel - de nossa pesquisa coletiva.



Casa típica Geraizeira abandonada.

SISTEMA AGROALIMENTAR: ENTRE A TERRA E A COZINHA

Nos Gerais, cozinha é lugar importante, onde a gente é a gente mesmo... fogo, fome e suor.

Nas casas do Pau D'arco a cozinha fica no fim ou fora de casa. No fim ou fora não por ser menos importante, mas para ser protegida da presença de estranhos. Cozinha é intimidade. E também para ficar mais próxima do outro lugar importante, o quintal - onde estão as frutas, as hortas nos cercados, o pequi, o coquinho, a criação de pequenos animais.

Essas são as cozinhas do fogão a lenha, do trabalho, da lida diária, que convivem hoje com a novidade trazida pelo tempo: as cozinhas modernas funcionais, onde o fogão a gás e os eletrodomésticos têm seu lugar.



Fogão a lenha na cozinha “de fora”.



Cozinha "de fora", com destaque para o forno de tambor a lenha.



O fogão a lenha após o trabalho.



Prateleira: móvel simples de madeira para organizar vasilhas.

Cozinha: espaço em que o corpo, que quer se alimentar para sobreviver, acaba por descobrir a invenção e o afeto. Lugar onde o alimento vira comida, onde a utilidade alimentar, vinculada à manutenção da vida, encontra a culinária - fruto do gênio humano, onde a roça encontra o fogão, onde a fruição encontra a obrigação, onde a natureza encontra a cultura, onde o passado, o presente e o futuro são refogados em chama alta ou fogo brando.

É nesse espaço entre uma coisa e outra que está a cultura alimentar do Pau D'arco como ela é, como pode ser vivida e imaginada por cada um e por muitos.

O estudo da alimentação perpassa várias áreas do conhecimento. Na abordagem cultural se enfatizam os gostos, hábitos, representações, reciprocidades, identidades e práticas. Na relação entre natureza e cultura evidencia-se o comer nas suas funções simbólicas e sociais, e não apenas biológicas. Em alguns estudos, adota-se a perspectiva de que a tradição

culinária é um dos vínculos mais duradouros que as pessoas têm com seu lugar. (MACIEL, 2001; CASTRO 2000; WOORTMANN, 1978).

Claude Lévi-Strauss (2004) distinguiu três categorias de alimentos: cru, cozido e podre. No triângulo culinário - ou triângulo gastronômico, como por ele descrito - formado pela tríade cru-cozido-podre, os alimentos têm estados opostos e sua sintaxe forma contrastes como: cozido/cru, cultura/natureza, frio/quente, líquido/sólido. Lévi-Strauss mostrou que cozinhar é um idioma, uma mediação humana, um processo cultural. Nesse sentido, a concepção do indivíduo ou grupo social sobre sua comida é um caminho de acesso para sua história, identidade e também acesso a escolhas.

Disse Guimarães Rosa (2006) que a coisa não está nem na partida e nem na chegada, mas na travessia. Comer é a chegada. Mas há uma travessia até lá. Essa travessia é o chamado Sistema Agroalimentar, resultado do longo relacionamento do ser humano com a natureza por meio da prática de domesticação de plantas na agricultura.

Passar da noção de Agricultura para a de Sistema Agroalimentar significa evidenciar interações deste campo de atividade produtiva com outros domínios da vida social, cultural e material de um grupo, e não se limitar ao registro funcional. Trata-se de privilegiar um sistema aberto construído em torno das relações sociedades-espacos-plantas. Tais relações incorporam um conjunto de elementos em interação em função de contextos culturais, ecológicos, temporais, históricos ou políticos que se cruzam na agrobiodiversidade e nos usos alimentares associados. (EMPERAIRE, 2010).

A agrobiodiversidade agrega os três níveis de complexidade relacionados à biodiversidade: diversidade entre espécies, dentro de espécies e de ecossistemas. Entretanto, as intervenções humanas são também fundamentais para a compreensão do conceito, elas são expressas nas diferentes práticas de manejo dos agroecossistemas, nos saberes e nos

conhecimentos agrícolas tradicionais relacionados com o uso culinário, em festividades, em cerimônias religiosas.

Dessa forma, considera-se que agrobiodiversidade é o resultado da interação de quatro níveis de complexidade: os sistemas de cultivo; as espécies, variedades e raças; a diversidade humana; e a diversidade cultural. Para Santilli (2009, p. 94):

A agrobiodiversidade é essencialmente um produto da intervenção do homem sobre os ecossistemas: de sua inventividade e criatividade na interação com o meio natural. Os processos culturais, os conhecimentos, práticas e inovações agrícolas, desenvolvidos e compartilhados pelos agricultores, são um componente-chave da agrobiodiversidade.

Nas vegetações de transição entre Cerrado/Caatinga, matas de galerias⁹, chapadas¹⁰ e Caatinga¹¹, num mosaico de diversos solos, é que surge uma diversidade de agriculturas praticada em todo o território do Alto Rio Pardo, o que torna a caracterização do sistema agrícola da região complexa e aproximativa.

Os principais cultivos locais são arroz, cana, feijão, mandioca, milho, laranja, manga, café e banana. (IBGE, 2006). Tais cultivos são explorados de forma particular pelos geraizeiros, que guardam uma rica diversidade

⁹ Vegetação florestal que acompanha os rios de pequeno porte e córregos dos planaltos do Brasil Central, formando corredores fechados (galerias) sobre o curso de água.

¹⁰ Chapada (altiplano ou planalto) corresponde a uma área de terra elevada, de dimensões consideráveis, com topo relativamente ou essencialmente plano.

¹¹ Bioma afetado por secas extremas e períodos de estiagem, característicos do clima semiárido. A fauna é bastante diversificada e marcada pelas adaptações ao clima, como as recorrentes migrações nos períodos de estiagem. Localiza-se na Região Nordeste do Brasil e compreende os estados da Paraíba, Rio Grande do Norte, Piauí, Maranhão, Alagoas, Pernambuco, Sergipe e Bahia, além de algumas faixas da Região Sudeste que ficam ao norte do estado de Minas Gerais.

de espécies e variedades. No extrativismo, a exploração predominante é a coletiva: forma peculiar local na qual os recursos naturais são obtidos em extensas áreas por todos. Entre os produtos deste extrativismo destacam-se as frutas nativas, especialmente o pequi, uma importante fonte de renda para a população.

Dados do Retrato da Agricultura Familiar (INCRA) - Censo Agropecuário 1995-96 e Censo agropecuário 2006 - demonstram que a mandioca é o principal produto da agricultura da região. Essa produção praticamente não usa agrotóxicos ou mecanização e conta apenas com a mão de obra familiar. De modo geral, há pouca organização e planejamento no processo de produção agrícola familiar desse produto. O processo de transformação, ou o beneficiamento, da mandioca em farinha e polvilho (ou goma) concentra-se na mesma propriedade de cultivo, em pequenas fábricas individuais. Muitas famílias ainda emprestam as casas de farinha para outras famílias que não a possuem para realizar o beneficiamento da produção.

A cana-de-açúcar também é produzida em toda a região em quantidades razoáveis com as mesmas tecnologias da mandioca, ou seja, utilizam pouca mecanização e quase nada de agrotóxico ou insumos químicos devido à falta de recursos, de planejamento e pouca organização. Sua produção é destinada, principalmente, para cachaça e rapadura.

Neste trabalho nos concentramos, sobretudo, na caracterização dos agroecossistemas locais que participam do “*dicomer*” no Pau D’arco, mais do que na diversidade de plantas nativas e animais domésticos e de outros componentes da diversidade agrícola.

O *dicomer* é um conceito associado à chamada comida do dia a dia, presente rotineiramente na vida do geraizeiro. Os alimentos básicos que compõem este *dicomer* saem das roças, hortas, dos quintais e da natureza. As espécies e variedades escolhidas para o plantio de cada safra são influenciadas por esta comida. As refeições que compõem o *dicomer* são o café da manhã, o almoço, a merenda e o jantar.

Na identificação das espécies de plantas mais importantes para os usos no *dicomer* foi importante compreender a agrobiodiversidade como resultado da interação entre os sistemas de cultivo, suas espécies, variedades e a diversidade cultural de práticas e conhecimentos. Nesta teia de complexidade estão presentes muitas hortaliças, raízes, tubérculos, frutas, cereais e legumes utilizados na alimentação Geraizeira.

Maciel (2001) afirma que a construção de uma cozinha ou de uma identidade alimentar segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. A cozinha Geraizeira está bem alicerçada sobre a mandioca e o milho - proveniente dos nativos americanos, a cana - e suas tecnologias africanas, e o leite da Europa. Seguiu o caminho do sertão com suas diversas e intrigantes paisagens, as condições adversas de clima e as dificuldades de acesso a mercados externos e tecnologias. A cozinha Geraizeira é fruto de um processo histórico, cultural e ambiental que a particularizou.

No que se refere às questões produtivas, predomina na comunidade uma prática oriunda da agricultura familiar/camponesa, que é categorizada na literatura como agricultura de subsistência. Muitos sertanejos-geraizeiros dizem que é *simplesmente a agricultura que faz para comer*, sem fins comerciais. É praticada em áreas pequenas e próximas aos quintais, ou nas áreas de baixada, vazantes e brejos.

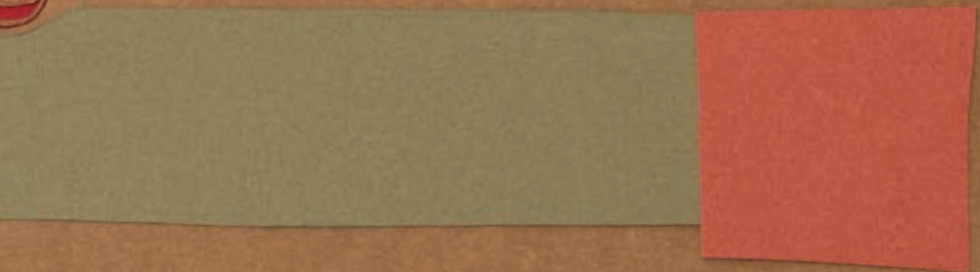
A cultura local e a solidariedade são fatores de grande importância no sistema agroalimentar geraizeiro, pois estão vinculadas à produção e ao intercâmbio de conhecimentos sobre o manejo, as variedades adaptadas e às constantes trocas de sementes entre famílias. A prioridade é a soberania alimentar e a autossuficiência (energética, medicinal, hídrica), sendo comercializado apenas o excedente da produção.

Dentre as principais espécies cultivadas na comunidade – o arroz, o feijão de arranque, a mandioca e o milho – observa-se uma diminuição de grande número de variedades nos últimos anos (CHILES, 2017), o que repercute nos hábitos alimentares e práticas culinárias Geraizeiras. O

dicomer geraizeiro e a agrobiodiversidade são, portanto, dois conceitos inter-relacionados e interdependentes.

No próximo capítulo apresentaremos uma caracterização do sistema agroalimentar geraizeiro atual a partir da descrição de suas paisagens, do relato das três safras presentes no Pau D'arco (das águas, de fevereiro e de sant'Ana) e da agrobiodiversidade presente no *dicomer geraizeiro*.





A ROÇA

"A roça"
colagem e guachê
38cm x 20cm
2019

PAISAGENS E CONHECIMENTOS ASSOCIADOS NA COMUNIDADE DE PAU D'ARCO¹²

Não há um Gerais idêntico ao outro. Uma jovem Geraizeira trouxe sua versão sobre o tema:

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

Cerrado, cerradão, cerrado *strictu sensu*, campos gerais, gerais, tabuleiro, savanas, essas são apenas algumas das tentativas de classificação. Cada pequeno ecossistema, com suas funções, diferentes plantas, solos, altitudes e utilização, caracterizam os Gerais.

Mas comecemos com a diferença entre Cerrado e Gerais.

Para o geraizeiro Nelcino Souza, todo Gerais é um Cerrado, mas nem todo Cerrado é Gerais. Todo Gerais terá um tabuleiro (cerrado *strictu sensu*), mas também outras paisagens fitofisionômicas, especificidades de relevo e clima, costumes e culturas agrícolas diferentes.

As altitudes, o clima, as montanhas e os conhecimentos são elementos presentes na descrição e caracterização do Gerais. O Cerrado é plano e os Gerais são montanhosos. Para serem Gerais é preciso ter cultura e atividades agrícolas relacionadas a diferentes naturezas e clima. O Cer-

¹² Este capítulo é uma versão modificada da dissertação de mestrado de João Marques Chiles, intitulada *Dicomer, dibeber, ou coisa de velho? A agrobiodiversidade e a cultura alimentar geraizeira na comunidade de Pau D'arco*, defendida no ano de 2018, na Universidade de Brasília (UnB), Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto à Povos e Territórios Tradicionais (MESPT-UnB), sob a orientação da professora Juliana Rochet.

rado plano pode ter apenas as grandes agri(culturas), mas o Cerrado/ Gerais tem uma relação humana e ecológica enredada:

(Gerais) pra mim, acho que vai de acordo com a região, com o clima, e com as montanhas e altitudes também. [...] Tudo isso já traz um diferenciado pra ter esse nome de Gerais. Onde abrange tanto cultura como natureza, ar. Então, esse contexto abrange todas essas qualidades (Nelcino Souza, Olaria/ Pau D'arco).

Partindo da compreensão nativa sobre o Cerrado e os Gerais, caminharemos para a descrição das outras naturezas que compõe a paisagem do Pau D'arco, sustentada no conhecimento e entendimento local.

Quiçá consigamos, num exercício sensível do olhar e da escuta, registrar e caracterizar um pouco desse Gerais presente nas expressões e nos saberes dos geraizeiros da comunidade sobre suas paisagens agrícolas, não agrícolas e suas práticas de manejo.

As prosas que o geraizeiro João Marques Chiles foi alinhavando nas andanças por Pau D'arco revelaram descrições e conhecimentos antigos e recentes sobre a terra, o trabalho e seus frutos. No entanto, os moradores de uma mesma comunidade não são unânimes quanto a descrição das paisagens locais, embora tenha sido possível encontrar similaridades quanto às terras mais produtivas para os geraizeiros, as quais foram sistematizadas no diagrama abaixo.

Diagrama de um perfil (genérico) transversal da comunidade e seus usos



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

Fonte: João Marques Chiles. Ilustração: Felipe Chiles.

Os morros encontram-se num platô abaixo das chapadas¹³ e sobressaem-se aos tabuleiros. Alguns imponentes, outros menores, são avistados na frente de quase toda propriedade. São declivosos e arredondados. Os cascalhos predominam na composição de seu solo.

Os geraizeiros da comunidade comumente dizem que morro é “terra imprestável”, “sem utilidade”, mesmo quando a camada de cascalho e de pouco solo está coberta por agreste, gramínea que alimenta o gado em parte do ano. O morro é também o local de onde são retiradas duas das principais madeiras para construção de cercas: o veludo (*Tachigali subvelutina Benth.*) e o mussambé (*Terminalia fagifolia Mart.*). Estas duas árvores são moderadamente densas e de alta resistência ao ataque de organismos xilófagos (cupins).

O morro é diferente das serras. Serras acumula as grandes rochas e o morro é lugar assim de mais pedreguio. Às vezes vareia de um lugar mais alto e outros mais baixos, mas certo de lugar pedregoso, que não tem grande serventia, nem pra lavoura, nem pra outra cultura. Digo assim, formar pasto, ou o calipe. Quem tem esse interesse também se torna improdutivo pra essas culturas, lavoura também. [...] Os morros dos gerais tem uma madeira chamada veludo, outros lugares chamam ela de carvoeiro, o mussambé de boa qualidade pra cerca. Então são essas duas árvores de uso no dia a dia, o veludo e o mussambé nativo de morro, lugar pedregoso (Nelcino Souza, Olaria/ Pau D’arco).

Descendo os morros estão os tabuleiros, apontados como sinônimo de Gerais. Um morador de uma comunidade próxima ao Pau D’arco disse sobre o assunto: “Gerais é isso ai que ocê tá vendo... é onde nós mora e tira

¹³ No Pau D’arco a chapada é caracterizada como um local aberto e de grandes altitudes, localizada nas bordas da micro bacia hidrográfica da comunidade, com solos muito arenosos, gramíneas e árvores raleadas. A presença do agreste (gramínea nativa) é que proporciona a solta de animais. Nas chapadas do Pau D’arco encontra-se o pequi, o araticum e a mangaba como frutas. Esta última em maior abundância. A candeia e o candial (madeira muito boa para cozinha, mas hoje muito rara) são de origem das chapadas.

o sustento pra famia [...] o Gerais mesmo tá pra cá dos morro e pra cima das vazantes, esse é o Gerais que a gente fala, mas Gerais é tudo” (Senhor Jonas, Olhos D’agua/ Montezuma).

Abaixo, o Senhor Nelcino descreve o tabuleiro, mas antes faz um resumo das demais fitofisionomias para diferenciá-las com mais ênfase:

Tabuleiro já é diferente de chapada e de carrasco, [...] carrasco é assim um mato fechado de difícil acesso, a chapada é aberta, de vegetação rasteira, que tem uma visão muito bonita, privilegiada, né, as que eu conheço. E os tabuleiros é de onde vem a maioria dessas frutas que já falei, citei. Onde tá os pequizeiros, aonde tá os muricizeiros, aonde tá os jatobazeiros, aonde tá as cagaiteras, o cambuí, o coquin, é os tabuleiro onde tá a maior parte dessas arvores frutíferas. Que são lugar de mato e ao mesmo tempo que não é difícil o acesso. Gente vê que o tabuleiro é um lugar assim facilmente de entrar, até pra colher os frutos. Por exemplo, pra gente colher os pequi a gente entra no tabuleiro facilmente, né.

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

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

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

Esse espaço, *que tem cultura* (agricultura, roças), foi o escolhido para o plantio dos grandes maciços florestais de eucaliptos nas décadas de 1970 e 1980 no Alto Rio Pardo. (SOUZA, 2017; NOGUEIRA, 2009; DAYRELL, 1998; BRITO, 2013; OLIVEIRA, 2017). Felizmente, a comunidade do Pau D'arco não teve os tabuleiros devastados pela monocultura, o que não aconteceu com muitas outras da região. Os moradores atribuem a isso a curta extensão dos seus tabuleiros, que estão separados por grandes morros e serras das pequenas e poucas chapadas da comunidade.

São nos tabuleiros, *mais perto das águas*, que os geraizeiros escolhem construir suas casas e, ao redor delas, suas roças de quintal. É onde formam as chácaras, manejam alguns pés de pequi e araticum. Nogueira (2009) denominou-as de terras de cultura e chão de morada.

[...] De acordo a propriedade de cada um. No meu caso é propriedade de tabuleiro que não tem pedregulho. [...] de uma forma geral (o geraizeiro) escolhe o tabuleiro, gente escolhe ali que dar pra fazer o quintal, poder plantar um pé de laranja, uma fruta, de uma forma geral é o tabuleiro [...]. (Nelcino Souza, Olaria/ Pau D'arco).

Descendo o quintal, rumo às áreas mais baixas, passamos pelas vazantes, um outro espaço produtivo do geraizeiro.

As vazantes são áreas planas e exploradas pelo grupo humano, por isso são consideradas *terras de culturas*. É difícil encontrar uma terra de vazante com uma vegetação nativa. Em relato oral, o Sr. Geraldino Silveira, de 98 anos, disse que “toda vazante um dia já foi brejo”. Devido às mudanças climáticas, percebe-se que essas terras estão hoje ocupadas por pastagens.

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

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

A outra faixa de solo depois da vazante é o brejo. No Pau D’arco é chamado secularmente de “terras de sant’Ana”. Bastante úmidas, essas áreas têm sofrido muitas transformações com as mudanças climáticas. Os brejos do Pau D’arco são bem diversos. Como um mosaico, são compostos de solos arenosos, argilosos, muito argilosos, terras pretas, terras argilosas soltas.

[...] as terras do brejo também vai ter diferença de um pro outro. Existe aquela terra argilosa, mas não aquela que serve pra tijolo, telha, não. Mas aquela que já tem liga e tem os brejos de terra preta. Que o caso nosso aqui, que nós tem essas duas naturezas, o brejo daquela terra argilosa, mas não arenosa, e daquela terra preta. No caso, os brejos daqui em poucas metragens já muda,

umas mais ligosas e outras mais soltas, com mais areia. Já vem da natureza, influenciadas pelas proximidades das terras de tabuleiro e carrasco mais perto ou mais longe (Nelcino Souza, Olaria/ Pau D'arco).

Nos brejos mais enxutos e compactados é fácil encontrar o assapeixe e o calumbim. Outras plantas presentes são o capim-vermelho, capim-gordura, tiririca de brejo e traçadal.

Dentro ou próximo dos brejos está o capão. É um lugar de baixada, úmido, que contém, em sua maioria, pequenos merejos¹⁴ d'água. Neves (1908, p. 47) descreve os capões como as “ilhas de matto ou bosques isolados que aparecem no meio do campo”. Para ele, trata-se de uma corruptela de *cahã* – matto e puan – uma ilha de formato redondo. Ainda relata que eram sítios cheios de frescor e de umidade. Segundo relatos dos mais idosos da comunidade, a maior parte dos brejos era rica em capões. Com o tempo foram dando lugar às roças. Em seu interior, a serrapilheira¹⁵ é alta.

Atualmente, existem ainda quatro pequenas reboleiras¹⁶ de capão no Pau D'arco. O mais imponente é conhecido como o capão de Rosalvo. Sua flora é composta de árvores altas e leves, como a imbaúba, a candi-ba, o pequi de capão e a aruerinha. O landin e a almecegueira são duas arvores de grande porte fornecedoras de madeira nobre também presentes, sendo esta última de resina – o breu branco. Para Nelcino Souza “*não há variação das espécies de árvores de capão para capão, pois as árvores que eu encontro em um eu acho nos outros*”.

¹⁴ Merejo, ou marejo, são pequenas áreas de nascentes, mas sem a presença da mina propriamente dita. Os pequenos olhos d'água estão difusos e a pouca água que nasce fica espalhada.

¹⁵ Serapilheira é a camada formada pela deposição dos restos de plantas (folhas, ramos) e acúmulo de material orgânico vivo em diferentes estágios de decomposição, que reveste superficialmente o solo ou o sedimento aquático. É a principal via de retorno de nutrientes ao solo ou sedimento.

¹⁶ A parte mais densa de um campo semeado, plantado ou coberto por árvores.

Há, por fim, outras duas paisagens de contraste no Pau D'arco: a serra, com sua magnitude e imponência; e a capoeira, praticamente invisível.

Neves (1908, p. 47) explica que “as capoeiras existiam com muita abundância na época nos distritos de Água Quente (hoje Montezuma e Retiro) e São João do Paraíso, locais predominantemente cobertos de Caatinga”. A etimologia da palavra Capoeira *puan-éra* (mato redondo que já existiu), na língua tupi, confirma as descrições dos agricultores e dos pesquisadores que as descreveram como:

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

Já a serra possui muitas riquezas minerais, sobretudo os quartzitos. A serra geral, denominada de serra do espinhaço pelo sistema orográfico brasileiro, é chamada de serra do Pau D'arco na região. Do seu lado oriental nascem águas da bacia do Rio Pardo, e as do ocidente descem rumo ao São Francisco. Na cabeceira da comunidade, a serra inclina para o nordeste e adentra o estado da Bahia. Assim, separa águas, costumes, biomas, climas e municípios. Seus pontos culminantes se elevam em mais de 1.590 metros de altitude e são vistos a mais de 100 km de distância pela região do Alto Rio Pardo. Sobre o valor da serra e sua utilidade como espaço para o geraizeiro do Pau D'arco, o Sr. Nelcino diz:

São os lugares cobertos de rochas, que aí num tem árvores. Tem, mas são muito poucas e baixas. Já foi muito rica de água, hoje cabou tudo. Digamos assim que a serra é o marco do bioma, por exemplo, nós aqui temos a identificação com serra do Pau D'arco. É um marco que

nós temos dentro daquela localidade, dentro do município, de acordo com o lugar que ela tá situada também. Aonde tá a serra ali tá um marco daquela localidade. Num serve pra roça nem pra criar, nem pra caçar. Serve pros animais silvestres, onde habita o mocó, o gavião penacho, que nossa região tem (Nelcino Souza, Olaria/Pau D'arco).

Não existem paisagens isoladas sem serventia nos Gerais, cada uma tem sua função ecológica, econômica ou ambiental dentro do conhecimento tradicional geraizeiro. Para Nogueira (2009), os geraizeiros aprenderam a lançar mão dessa diversidade, adaptando suas práticas produtivas e elaborando estratégias sociais de convívio e interação com as diferentes paisagens do Cerrado, não só no nível econômico, mas também simbólico.

Os saberes e as práticas alimentares estão relacionados ao conhecimento associado e ao manejo de cada paisagem. Assim, os brejos, as vazantes e os tabuleiros são as terras de cultura, ou a “despensa do geraizeiro”, pois nelas estão constantemente buscando algo para o sustento.

Do tabuleiro, o geraizeiro retira a lenha para cozinhar o ano todo. Nele também são colhidas as verduras das águas, o feijão de arranque e catador, o milho verde. No final do período das águas, e início das secas, colhe-se a mandioca, o andu, a fava e as frutas cítricas. Ainda no tabuleiro são coletadas diversas frutas: pequi de dezembro a março, araticum em março e abril, o murici em fevereiro, o maracujá-do-mato de maio a setembro, o coquinho-azedo de setembro a dezembro, e a mangaba em novembro.

Na vazante, o geraizeiro busca o feijão de fevereiro no mês de abril, a cana-de-açúcar e hoje até a mandioca.

No brejo, colhe verduras nos meses de maio a setembro, o feijão nos meses de setembro e outubro, o milho verde de setembro a novembro,

e o arroz de março até maio. Dessa forma, literalmente a “despensa do geraizeiro” está sempre abastecida.

O capão, a chapada, o carrasco, o morro e a serra, apesar de aparecerem em muitos discursos como terras “imprestáveis”, tem para o geraizeiro seu valor material e simbólico ao articular-se com todas as demais *naturezas* que integram os Gerais.

A seguir, apresenta-se uma tabela contendo a sistematização dos tipos de paisagens e seus usos associados, construída a partir dos conhecimentos locais. (CHILES, 2018).

As fitofisionomias e conhecimentos associados no Gerais do Pau D'arco

Característica	Brejos, Sant'Ana	Vazantes/ Fevereiro	Quintal	Tabuleiro
Conhecimento	Terras de brejo que passam parte do ano cheia de água, ao lado dos rios. De acordo o conhecimento deve ser preparado e plantado até dia 26/07 (dia de Santa Ana).	Terras (+/-) drenadas localizadas entre as terras de brejo/sant'Ana e as terras de quintal. A definição também pode ser estendida a várzeas areno-argilosas (terras enxutas).	Terras de morada e de cultura, localizadas entre os tabuleiros e as várzeas. Não estão longe dos rios. É Gerais porque tem pequi, cagaíta, coquinho-azedo. Essas áreas são também chamadas de terras das águas, pois são cultivadas no período de chuvas.	É o mato presente entre as casas e os morros ou chapadas. É o Gerais.w
Terra	Terras argilosas de cores escuras/pretas. Bastante férteis.	Areno-argilosas	Grande variação de solos. Alguns são férteis, outros menos. Desde solos vermelhos (+/_) argilosos aos brancos e mais arenosos.	Terras de mato, bem drenadas, pouco férteis.
Mato	Capim-vermelho, capim-gordura, tiririca de brejo, traçadal, calubim.	Assa-peixe, araçá, fedegoso, bengo.	Murici, cagaíta, pequi, pau terra, caraíba, pau d'arco, coquinho azedo, jatobá do cerrado, araticum, gonçalo Alves.	Pode ter tudo que tem no quintal mais a Candeia, vinhático, jataí-peba, angico.
Usos	Hortas e roças (milho, feijão, arroz, batata-doce).	Cultivo do feijão, milho, andu e feijão catador.	Construção de casas, Chácaras (chacras), milho, feijão, feijão catador, pastos. Terras de viver.	Coleta de lenha, madeiras, pequi, mangaba, murici, vassoura, ervas.

Morro	Chapada	Carrasco	Capão	Serra
Montes onduladas e pedregosos, presente entre os tabuleiros e chapadas. Com altas declividades, possuem madeiras para cerca, mangaba e o capim agreste.	Terras arenosas de grandes altitudes e bem drenadas.	Matos que se apresentam em pequenos trechos e reboleiras (ilhas). Existem dois tipos de carrascos. Um primeiro, bem fechado com vegetação baixa, bem fina e muitas varas. Um segundo, de mato muito alto, de madeiras nobres e relativamente fechado. Os dois estão em lugares de elevada altitude.	Corruptelas de cahã = mato, e puan = ilha, redondo. Ilhas de mato alto isolados no meio das várzeas, cheios de humidade e grande fertilidade.	Marcada pelos afloramentos rochosos que predominam e grandes altitudes.
Terras imprestáveis para cultura, possuem mais cascalho que terra.	Solos muito arenosos. Alguns são pedregosos.	O primeiro de terra ruim e dura. O segundo de terras férteis com grande camada de serrapilheira.	Solos argilosos ou arenosos com grandes camadas de serrapilheira. Sempre há merejos d'água.	O pouco de solo que tem é arenoso.
Baixo e ralo. Tem a mangabeira, mussambé, veludo, capim agreste. A maior árvore é o pau d'água.	Candial, mangabeiras, cactos e capim agreste.	Braúna, brauninha, pau d'arco, d'óleo, jataí-peba, sucupira	Madeiras leves como aroeirinha, imbaúba, ingazeira, candiba. Madeira nobre como o landim.	As árvores são pequenas e raras. Predominam arbustos do tipo canelas de ema e o capim gordura.
Retirada de madeira (veludo e mussambé) para cerca e solta de gado.	Coleta de mangaba, solta de animais.	Coleta de varas, madeiras nobres, lenha seca. Antigamente usava para pequenos roçados.	Retirada de varas, madeiras leves e de grandes tamanhos. Após desmatado serve como área de plantio.	Alguns soltam animais que pastejam nos poucos espaços que conseguem subir.

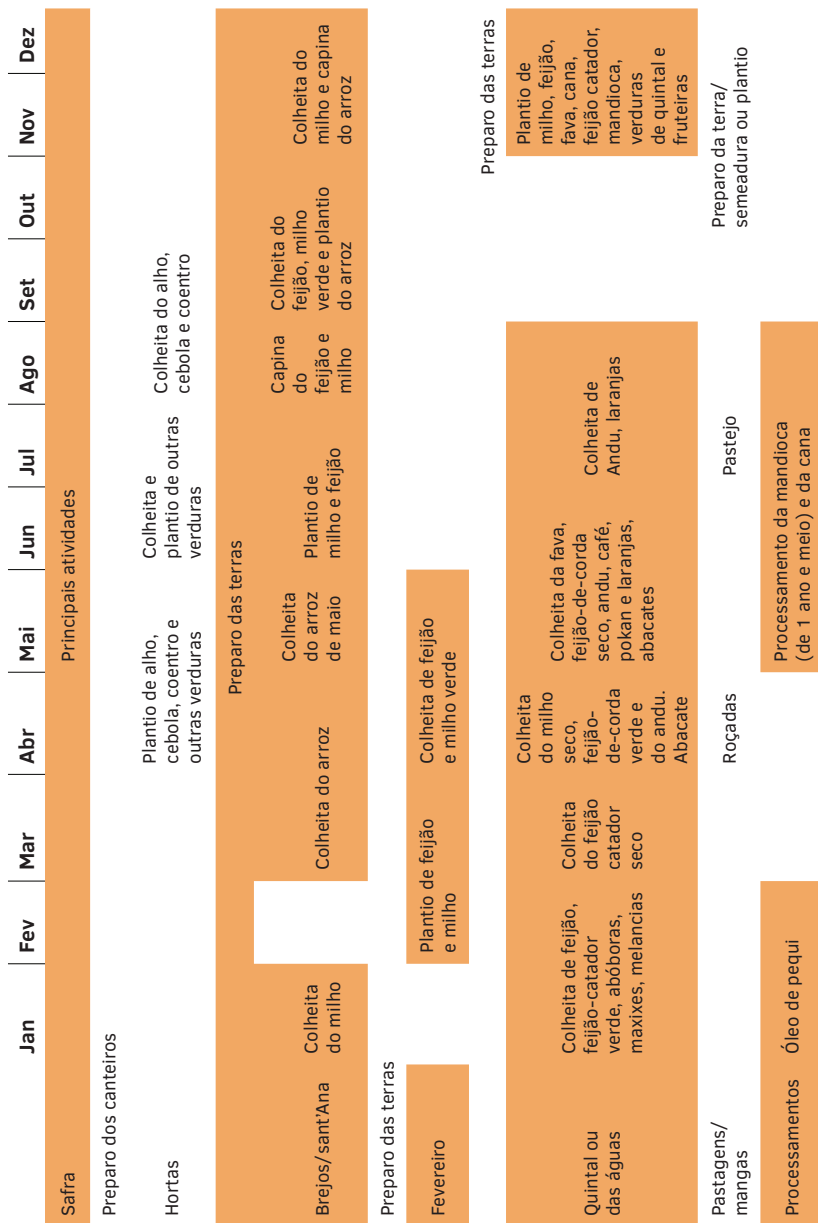
Fonte e sistematização: João Marques Chiles

O SISTEMA AGRÍCOLA GERAIZEIRO: SAFRA DAS ÁGUAS, DE FEVEREIRO E DE SANT'ANA

Este tópico pretende apresentar um panorama do sistema agrícola tradicional praticado atualmente na comunidade do Pau D'arco, a partir do relato das três safras que ainda se fazem presentes na cultura agroalimentar local: safra das águas, de fevereiro e de sant'Ana.

Ao longo da reflexão sobre os saberes e fazeres de cada uma, pontuamos eventuais mudanças que estão ocorrendo. Na tabela a seguir, apresenta-se um diagrama com as principais atividades e manejos de cada safra, e seus períodos ao longo do ano.

Diagrama dos sistemas agrícolas e seus manejos (mensalmente)



Fonte e sistematização: João Marques Chiles

A SAFRA DAS ÁGUAS

Das três safras Geraizeiras, a *safra das águas* é a principal. É a primeira, a da fartura, que sempre esteve relacionada à diversidade de cultivos, sua produção e também ao fato das chuvas do período trazerem alegria, esperança, renovação e a vontade de produzir.

A safra das águas tinha início com as primeiras chuvas, que eram esperadas no mês de outubro. Atualmente, elas têm chegado mais tarde e deixado as marcas de sua indefinição e inconstância. É a safra mais recorrente para o agricultor geraizeiro. É nela que se fazem as mangas de pastagens¹⁷ para os animais, que renovam e aumentam ano após ano a diversidade de plantas das chácaras.

A safra das águas é muito intensa de trabalho, complexa, cheia de minúcias. É a safra em que o agricultor aproveita cada minuto do seu tempo para constituir a roça, a manga, a chácara, e manejar o terreiro. Cada milímetro de chuva caído no chão geraizeiro é somado como uma esperança de enriquecimento e incremento na produção. O trabalho neste tempo se intensifica, pois coincide com a “panha”¹⁸ do pequi.

A gente pode fazer no quintal, fica bem próximo da casa.
E a gente pode fazer em lugar mais arretirado da casa.
Na safra das águas a gente pode tá plantando abóbora,
melancia, a gente também forma a roça de mandioca,
de milho e a de feijão. Pode até plantar no tabuleiro que

¹⁷ Manga é um terreno definido por cercas, cultivado e manejado com pastagens. Era utilizado normalmente para o gado pastar no auge da seca, antes das primeiras chuvas, e para manter as vacas paridas mais próximas do curral. No período das chuvas o gado é criado mais solto nos tabuleiros e chapadas.

¹⁸ Panha é o mesmo que coleta ou colheita para a comunidade do Pau D'arco. Em trabalho recente da Embrapa Cerrados e do Projeto Bem Diverso na região sobre o óleo do pequi, fui informado oralmente pelos pesquisadores que o termo está realmente ligado a esta região do Norte de Montezuma e Retiro.

nas águas sempre vai ter chuva. Nessa época a gente aproveita pra plantar várias culturas ao mesmo tempo. Eu, por exemplo, na época das águas uso o quintal pra tá plantando umas mudas de frutas. É a época que a gente aproveita o máximo possível (Nelcino Soares, Olaria/ Pau D’arco).

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

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

Os plantios que predominam em tamanho são os de feijão de arranque e os de milho. As sementes usadas são sempre aquelas guardadas das safras anteriores de acordo com os costumes, que são chamadas pelos agricultores geraizeiros de *naturais*. Dentre os feijões, predominam as variedades rosinha e carioca. No caso do milho, nos últimos anos houve uma recorrência na comunidade de sementes melhoradas compradas em mercados agropecuários e/ou recebidas de emendas parlamentares e instituições do governo, causando uma evidente erosão genética das sementes tradicionais nas últimas décadas. Mesmo com essa mudan-

ça, os agricultores ainda mantêm e cultivam algumas variedades locais de milho.

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

Na *safrá das águas* é feito o plantio da maniva¹⁹. Geralmente são escolhidos os novos roçados, abertos para esta cultura, ou terras de solos mais arenosos. A cultura da mandioca também é feita em consórcio com milho, feijão de arranque, melancias e abóboras, mas a opção mais aceitável é sempre com o feijão catador. É destinada para a produção de polvilho e farinha quando plantada em áreas grandes. Em pequenos espaços de solos mais argilosos são plantadas manivas para consumo humano, que são as mandiocas mansas.

As árvores frutíferas também são plantadas neste período de chuvas. Aproveitando as terras molhadas, é o momento escolhido para enriquecer as chácaras com bananeiras, laranjeiras, mangueiras, cafezeiros e muitas outras espécies. Esse enriquecimento ocorre vagarosamente ano após ano, uma vez que o tempo das chuvas é curto. As moradas antigas estão cercadas de uma biodiversidade maior do que as residências mais novas. A chacara é recorrente na maioria dos lares geraizeiros do Alto Rio Pardo e muitos autores já falaram sobre ela.

¹⁹ Rama da mandioca ou parte da rama destinada ao plantio. Nos Gerais é costume dizer que planta-se maniva e nunca mandioca.

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

Nas terras não destinadas a culturas alimentícias são plantados diversos capins para a criação do gado. Sobre o uso de equipamentos ou tecnologias, a safra das águas é a que mais utiliza o trator agrícola para gradear as terras. Ao contrário da safra de fevereiro e de sant'Ana - recorrida por poucos agricultores para produzir devido à restrição de terras cada vez mais secas - a das águas é feita pela grande maioria.

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

A SAFRA DE FEVEREIRO

A *safra de fevereiro* é a menor de todas, tanto em área cultivada/produção quanto em variedades. Na verdade, é uma safra que produz basicamente o feijão de arranque. Em outros tempos, alguns agricultores plantavam também o milho. Atualmente, poucas áreas estão aptas ao plantio de fevereiro e, devido à diminuição das águas nos solos, têm sido transformadas em terras de pastagens.

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

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

As terras de fevereiro estão localizadas entre as terras de tabuleiro (dos quintais ou das águas) e as terras de brejo/sant'Ana. São, portanto, estreitas faixas de solos relativamente argilosas ou areno-argilosas. Enquanto as terras das águas (altas e arenosas) drenam mais rápido, as de fevereiro (baixas) conseguem manter a umidade após o período chuvoso por algum tempo.

No relato abaixo podemos compreender também as mudanças que vem ocorrendo nesta safra. Com as poucas chuvas que repõem as águas do lençol freático, e seu conseqüente *abaixamento*, a safra de fevereiro perde espaço para as pastagens.

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

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

De fato, uma das limitações no desenvolvimento do milho é a luminosidade, sem a qual o processo fotossintético é inibido e a planta é im-

pedida de expressar o seu máximo potencial produtivo. Uma redução de 30% a 40% da intensidade luminosa, por períodos longos, atrasa a maturação dos grãos e pode ocasionar até mesmo queda na produção. (SANS et al., 2000).

Assim, explica-se o porquê o geraizeiro não tem tradição de plantar milho em fevereiro: devido à baixa luminosidade, tão comum nesse período no Alto Rio Pardo. Devido à altitude próxima dos 950 metros, as neblinas e o nevoeiro constantes, e quase que diários, limitam a radiação solar que afeta a cultura do milho nos meses de março e abril.

Em geral, a *safr*a de fevereiro, ou *das secas*, já teve sua importância econômica. Era uma colheita que completava o estoque da *safr*a das águas.

A SAFRA DE SANT'ANA

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

Caso o plantio ultrapasse a data, torna-se inviável fazer toda a colheita antes das chuvas, que provocarão o alagamento dos brejos. Antes das mudanças climáticas, ou dos tempos, como dizem os agricultores, estas primeiras chuvas ocorriam no final de setembro ou outubro, época das colheitas do *feijão de Sant'Ana*. A terceira safra é chamada de *feijão da seca*, no mês de julho.

As culturas de sant'Ana são feitas nas áreas de solos de terra preta, argilosos e mestiços (mais arenosos). Localizados ao lado dos rios e regos, áreas úmidas ou encharcadas, são chamados de brejos ou *terras de sant'Ana*. Hoje, as terras de brejos aptas ao cultivo estão presentes

em poucas propriedades, resultado das mudanças climáticas e das secas prolongadas.

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

Estas terras de brejo na comunidade estão no vale do Rio Pardo e seus afluentes são o Engenho, o Inácio, o Bananeira, o Lôdo e outros. Hoje, poucas destas terras são propriamente chamadas de brejos, e sim de vazantes. Devido às secas, estão sendo cultivadas com pastagens e algumas áreas com cana-de-açúcar, outras localidades estão abandonadas. Do total acima, apenas 40% de sua extensão ainda é cultivada com alguma *cultura de Sant'Ana*.

A decisão dos agricultores de fazer a safra deve ser tomada ainda nos meses de abril ou maio, quando a área escolhida começa a receber os primeiros manejos (todos manuais) usando a enxada e/ou enxadão, com exceção da aração, que é feita por uma parrelha de bois.

Com as mudanças climáticas e as poucas chuvas dos últimos anos parte desses brejos estão secando. Dessa forma, a drenagem deixa de ser necessária e os vales, que também eram marcos divisório das roças, aos poucos vão desaparecendo. Sobre estas transformações, segue o depoimento abaixo:

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

As culturas de Sant'Ana são basicamente o feijão de arranque e o milho. Em consórcio, são semeados no mesmo dia. O arroz, plantado

cada vez com menor frequência devido a não regularidade das chuvas, é considerado por muitos como uma *atividade das águas*. Se as terras são mais soltas há preferência em semear o milho no cabo da enxada, ou seja, as covas/berços são abertas de enxada e as sementes colocadas à mão.

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

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

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

No mês de junho há as festas de São João, Santo Antônio e São Pedro, com suas levantadas de bandeiras, fogueiras, pratos típicos, leilões e quadrilhas. Sant’Ana e São Joaquim são celebrados em julho, em homenagem aos avós de Jesus e a conclusão dos plantios. Com as festas de Bom Jesus, em agosto, iniciam-se as romarias de Bom Jesus da Lapa - BA, para o pagamento das promessas. Em setembro, celebra-se São Miguel,

aquele que vai apontar, de acordo com a sabedoria popular, os rumos do clima para o resto do ano.

A sabedoria popular expressa que os conhecimentos da safra de Sant'Ana é fruto de tradições, um conjunto de práticas reguladas por regras de natureza ritual ou simbólica, que revelam valores e comportamentos pela repetição, criando continuidade em relação ao passado.

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

A safra de Sant'Ana no Pau D'arco está intimamente ligada à água presente no solo que, ao descer das serras, renovam sua fertilidade. Para Silva (1984), o simbolismo aquático considera a *Água-Mãe* como fonte de todo o nascimento e o início da criação de vida das crianças que vêm dos mares, fontes ou ribeiras.

Como no bendito popular cantado na região, *senhora Sant'Ana sobe no monte, desce em choro e aí nasce uma fonte*. Essa água é doce e os anjos bebem dela. Daí os louvores e as homenagens à esta senhora. A bondade, a sabedoria e as tradições contidas nos avós, homenageados nesse período, refletem os louvores à avó de Jesus.

AGROBIODIVERSIDADE E O *DICOMER* GERAIZEIRO

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

Por isso, a proposta deste texto é fazer o levantamento da agrobiodiversidade presente hoje na comunidade do Pau D'arco, que esteja relacionada ao *dicomer* geraizeiro.

A cultura local e a solidariedade são fatores de grande importância no sistema agroalimentar geraizeiro, pois estão vinculadas à produção e ao intercâmbio de conhecimentos sobre o manejo, às variedades adaptadas e às constantes trocas de sementes entre famílias. Nos agroecossistemas geraizeiros a prioridade é a soberania²⁰ e segurança alimentar e nutricional²¹, e a autossuficiência (energética, medicinal, hídrica), sendo comercializado o excedente da produção, que varia de acordo com a época do ano e nunca ultrapassa a escala local e descentralizada de produção. (CARVALHO, 2013).

²⁰ A Soberania alimentar é o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental". (Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar, Havana, 2001).

²¹ A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2004; Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, 2006).

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

CAFÉ DA MANHÃ

Os geraizeiros esforçam-se para ter algo que acompanhe o cafezinho. Procuram sempre ter a *goma*, e quando não a produzem *recorrem às compras, não de quilinho, mas de sacos inteiros*, capazes de *resolver* a utilização quase diária do produto, em especial para o preparo de biscoitos (iguaria Geraizeira muito apreciada).

A constância da feita de biscoito ocorre, na verdade, pelo menos uma vez por semana, quando a mulher interrompe todos seus afazeres de roça e domésticos para *biscoitar*. Neste dia, geralmente sábado, os diversos biscoitos espremidos, chimangos, o fofão²², são levados ao forno e, para aproveitar o calor, um bolo também é preparado. Para a geraizeira, o processo de biscoitar faz render o tempo na semana e economiza goma, se comparada à feita da iguaria a cada refeição.

Assim, por alguns dias o café da manhã será acompanhado de pelo menos uma mistura, como disse um interlocutor de pesquisa. Para muitos adultos, a mistura no café da manhã é dispensada, ao contrário do café da tarde. Muitas vezes consomem a sobra da merenda do dia anterior. No entanto, o café solteiro, ou de uma mão só, não poderá faltar. Para o geraizeiro, tomar e ter o café de manhã é sinal da vida que renasce.

Tomando o cafezinho ali forte não precisa ter nada não, cê tá pronto pra labuta do dia, que a gente acorda mesmo depois do café (Zé Rodrigues, Pé da Serra/ Pau D'arco).

²² Biscoito espremido, chimangos e fofão são nomes dados a biscoitos tradicionais da região, todos feitos com goma, ovo, óleo e sal.

ALMOÇO

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

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

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

Variedades de Feijão (*Phaseolus vulgaris*) consumidas na comunidade (à esquerda feijão roxinho - à direita rosinha)



Fonte: João Marques Chiles

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

Outro universo de feijões que compõe o *dicomer*, embora não de forma rotineira, e reforça o conceito de agrobiodiversidade, são os feijões

catados²³: o *catador* e o de *corda* (*Vigna unguiculata*), a *fava* (*Phaseolus lunatus*) e o *andu* (*Cajanus cajan*), todos apreciadíssimos no Pau D'arco na forma madura. Destes, os mais plantados são o *andu* e o *catador*. A fava e o feijão de corda são plantados por poucas famílias, que cultivam essas leguminosas *por tradição e por gostar*. São culturas mais demoradas.

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

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

²³ Os feijões catados são mais apreciados quando colhidos ainda verdes na bagem. Daí o termo catar feijão. Mas nos Gerais somente algumas variedades do *Vigna Unguiculata* é chamado de catador.

Outros feijões consumidos na comunidade e região



a) Andu seco e verde (*Cajanus cajan*); b) Feijão-catador maduro (*Vigna unguiculata*); c) Fava madura e seca (*Phaseolus lunatus*). Fonte: João Marques Chiles.

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

Branca, lavada ou sem lavar, a farinha é obtida de qualquer mandioca (*Manihot Esculenta Crantz*), tanto *da mansa* (mandioca de mesa) quanto *da brava* (apenas para farinha). As variedades mais comuns são: *porto seguro, cacau, pão da china, amarelinha, lazã branca, paranazinha, landim de ouro, aipim viturina, sutinga de vara, olho preto, branquinha, lazã vermelha, varão e barrinha*. Em outros tempos, esse número de variedades estava próximo dos 30, de acordo com o levantamento anterior na comunidade. (CHILES, 2017).

Na sequência, está o arroz. A cultura do *Oryza sativa L.*, e/ou *Oryza glaberina*, embrenha-se com a história da comunidade, importante celeiro do cereal. Hoje, a cultura está restrita a poucas terras aptas, que vêm diminuindo em razão das constantes secas. A restrita área plantada tem produtividade compensadora. No entanto, como o consumo é alto, grande parte do arroz ingerido nas refeições é adquirido em mercados externos. As perdas de variedades ocorreram pela diminuição das áreas de cultivo, secas regulares, seleção natural das mais produtivas e

mais fáceis de beneficiar e, sobretudo, pela concorrência com o produto mais barato do mercado.

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

Variedades identificadas para as 8 principais espécies cultivadas na comunidade

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

Fonte e elaboração: João Marques Chiles.

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

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

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

Relação de pratos considerados típicos pela comunidade

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

Fonte e elaboração: João Marques Chiles.

Considerou-se todas as abóboras e morangas como sendo de uma única espécie da família das *cucurbitáceas*. Quando o quiabo é produzido ao mesmo tempo que a abóbora, os dois são cozidos juntos.

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

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

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

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

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

Já o quiabo é feito tanto refogado quanto cozido, ou acompanhado da abóbora.

O *maxixe-do-reino*, ou *maxixola*, é preparado refogado, como o chuchu e o maxixe. Como estes, pertence à família das *cucurbitáceas*. Como o *mangarito*, também é de variedade única. Outra *cucurbitácea* que pertence à lista das verduras consumidas apenas verdes é o *caxixe*. Identificamos três variedades: o *bolinha*, o *cascado* e o *liso*. Há na região outras variedades compridas chamadas de *cabaças d'água* ou *cabaça doce*, mas que inexistem em Pau D'arco.

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

dicomer, são consumidas fritas ou cozidas. O mamão verde é considerado verdura na cultura do Pau D'arco, e é menos consumido no dia a dia.

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

No Pau D'arco o domínio do espaço e o trabalho das hortas pertencem ao alho e às cebolas de cabeça. As demais verduras entram nos canteiros apenas por consequências, por gosto, costume, quantidade de esterco e água disponível.



Horta em um cercado de telas - Horta de quintal.



Rego d'água passando em um quintal. Abaixo do rego, uma plantação de cana numa vazante e ao fundo a serra do Pau D'arco.

No outono e no inverno, que nos *Gerais* é tempo de frio e das secas, respectivamente, entra na alimentação Geraizeira da comunidade o coentro verde em abundância, a couve, cebolinha, alface, tomate, cenoura, beterraba, repolho, pimentas, pimentão e pepino. O geraizeiro do Pau D'arco não tem tradição de cultivar rúcula, salsa, espinafres, brócolis e agrião.

A couve das variedades *manteiga e roxa* são consumidas apenas refogadas, como o *repolho redondo* e o *coração de boi* (tomate). As alfaces preferidas são as cultivares *lisa, crespa* ou *repolhada*. As pimentas cultivadas são as *malaguetas, de cheiro, bode, passarinho, dedo de moça, mesa, doce, amarela e branca*.

Os tomates são basicamente três: *os santa cruz (comercial), os cerejas* e o *coração de boi*. Em geral, tomates, pimentão, pepino, cenoura, beterraba, cebola de cabeça, repolho e alfaces são cultivares únicas oriundas

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

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

Dentre tantas opções de carnes o geraizeiro prefere, mesmo com as dificuldades de criação, a carne de porco caipira, o frango caipira e a carne de gado criado na comunidade. Basicamente, são essas três proteínas que estão diariamente em seu prato.

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

O frango caipira não tem uma raça específica, é a carne mais nobre e, por excelência, o prato oferecido para visitas, camaradas da roça, mulheres de resguardo. Por fim, há a carne bovina, que a população do Pau D'arco chama de *carne de gado*, seja ela de boi, novilhos ou vacas. É nítido nas entrevistas e nas observações locais a preferência pela carne de animais de origem local, abatidos na comunidade. Atualmente, dominam o gado mestiço e o nelore.

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

MERENDA

A merenda é o café da tarde. Recebe este nome pelo fato de estar acompanhado literalmente de uma merenda, ou seja, uma comida. No dicionário, a palavra é entendida como provisão. Daí, provavelmente, o fato da merenda ser aquela que é provisionada para o café da tarde ou para receber uma visita que, afinal, precisa ser bem recebida. Merenda é um termo muito recorrido para definir o café da tarde levado para a roça, para compensar o trabalho que exige reposição das energias. Merenda, portanto, é sinônimo de qualquer alimento preparado para consumo imediato, ou seja, ainda quente.

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

O leite é um alimento que é mais recorrido no café da tarde do que no da manhã. Pode ocorrer que se o leite estiver presente ele por si só já é considerado uma merenda, não necessitando de “acompanhantes”. Dessa forma, ele é adoçado com rapadura ou escaldado²⁴ com farinha de mandioca, servindo como um *dicomer* mais substancioso.

No mais, comem a mandioca cozida servida apenas com sal e/ou manteiga e batata-doce, pamonha, mingau de milho, milho cozido ou

²⁴ Significa que o alimento foi preparado em altas temperaturas. No caso do leite, quando ferve é adicionado farinha de mandioca vagarosamente, até formar um creme pouco espesso.

assado, que são os alimentos que estão *à mão*, porque são os alimentos sazonais (“da época”). Eventualmente, alguma farofa ou paçoca entra para esta categoria de alimento do café da tarde. Uma dessas farofas, considerada alimento típico, é a molhada, feita da farinha de mandioca umedecida com água e adicionada de ovos fritos, torresmos e restos de carne de porco frita do almoço.

Era mais comum o consumo de abóbora madura com leite e mangarito²⁵ cozido (servido com mel de cana), hoje relegado à *coisa de velho*. Abaixo, estão os pratos mais encontrados na tradição culinária da comunidade.

Principais “merendas” da comunidade	
Biscoitos e Misturas	Ingredientes
Biscoito de peta (espremido)	Goma, óleo, sal e ovos
Biscoito Duro	Goma, ovos, sal, leite, mandioca cozida
Biscoito cozido e assado	Goma, gordura suína, açúcar e ovos
Brevidade	Goma, rapadura, ovos e bicarbonato
Bolacha	Goma, farinha de trigo, açúcar, manteiga de vaca e ovos
Biscoito de Farinha	Farinha de mandioca lavada, soro de leite ou coalhada, ovos
Biscoito fofão	Goma, óleo de soja e ovos
Biscoito doce frito	Goma, ovos e açúcar (óleo de soja pra fritar)
Biscoito de sal frito	Goma, ovos e sal (óleo de pequi ou soja pra fritar)
Bolo de Puba	Puba fresca, ovos, leite, manteiga e açúcar
Beiju	Goma umedecida, sal, nata ou manteiga
Farofa de ovo	Ovos fritos, torresmos, sal, restos de carne de porco e farinha branca molhada.
Requeijão	Leite coalhado, manteiga da nata
Leite adoçado	Leite quente e rapadura

²⁵ Não há consenso sobre a origem exata do mangarito, mas ele ocorre em regiões tropicais do México ao Brasil. Pertence à família Araceae, a mesma da taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) e do taro (*Colocasia esculenta*, conhecido no Brasil por inhame). As folhas são comestíveis, mas o caule subterrâneo é o produto mais valorizado.

Leite escaldado	Leite quente, rapadura ou açúcar ou sal e farinha de mandioca
Mandioca	Mandioca cozida e manteiga

Outros eventuais: pamonha, mingau e bolo de milho, manganito com melado de cana, batata-doce, milho assado ou cozido, leite com abóbora.

Fonte e elaboração: João Marques Chiles.

A presença de merenda na roça e a frequência de um ou dois biscoitos feitos em casa ainda está relacionada ao *trabalho da mulher*, vista na comunidade como aquela a quem compete transformar o alimento em comida.

JANTAR

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

Até aqui, buscamos fazer uma descrição das espécies e suas variedades cultivadas e consumidas na comunidade do Pau D'arco, o que compreendemos como *agrobiodiversidade e suas interfaces*. Foi realizado o registro das variedades cultivadas e do seu consumo tradicional a partir de alguns exemplos relacionados ao *dicomer geraizeiro*, desde o café da manhã até o jantar.

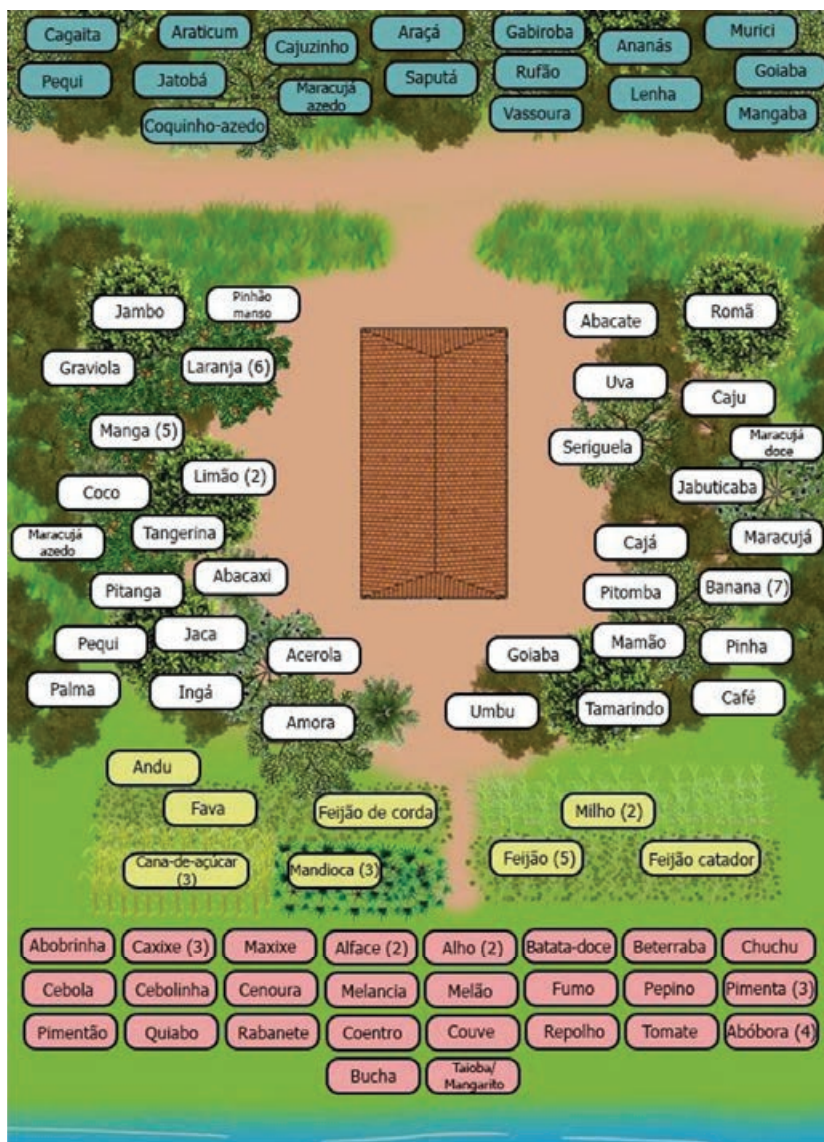
Para Mazoyer e Roudart (2010) as práticas de manejo, cultivo e seleção de espécies, desenvolvida pelos agricultores ao longo dos últimos 10 mil anos, foram responsáveis pela enorme diversidade de plantas cultivadas e de agroecossistemas. Santilli (2009) afirma que não podemos

tratar a agrobiodiversidade dissociada dos contextos, processos e práticas culturais e socioeconômicas que a determinam e condicionam.

Para finalizar, estão elencadas abaixo duas imagens ilustrativas da agrobiodiversidade identificada na comunidade de Pau D'arco por meio das prosas e da aplicação de questionários. As imagens representam o quintal de duas famílias (AF1 e AF2), que possuem maior e menor número, respectivamente, de acesso às plantas cultivadas e nativas. Os nomes das plantas seguidos de números (identificadas entre parênteses) expressa a quantidade de variedades daquela espécie. As demais famílias possuem e acessam entre 38 e 96 variedades de plantas e recursos do agroecossistema local.

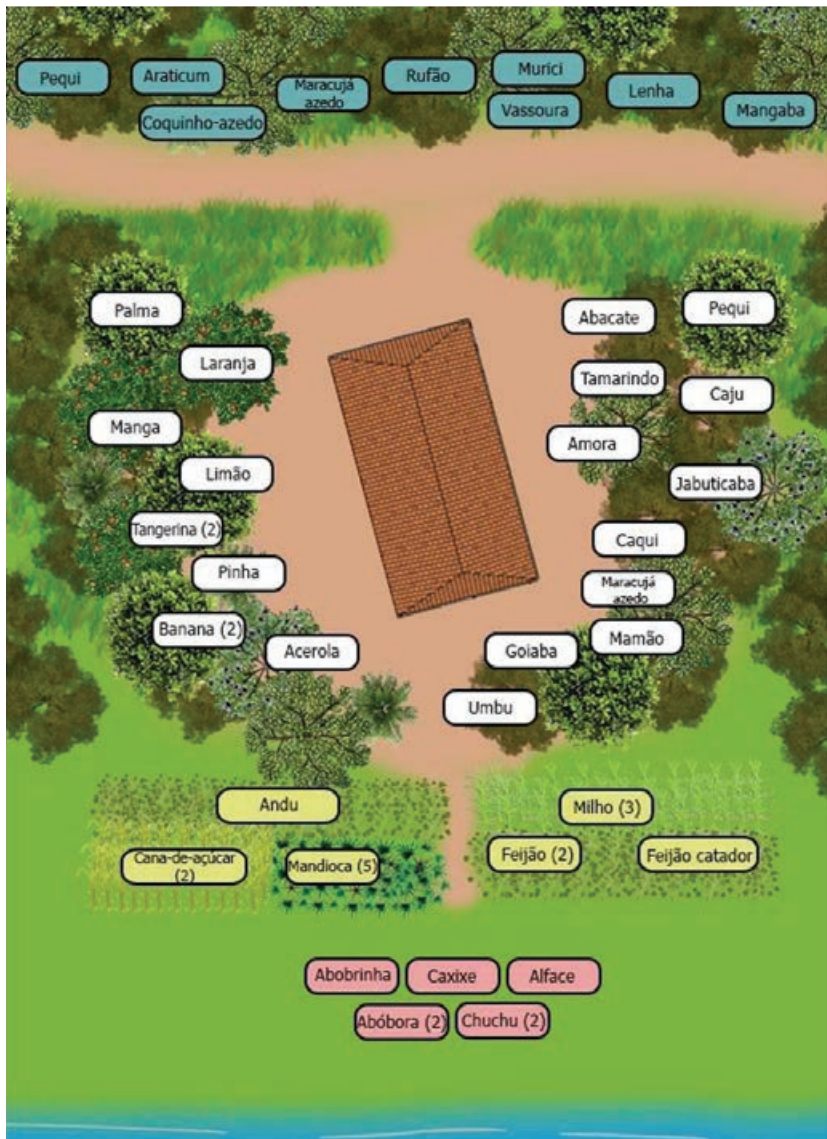
No próximo capítulo, *O Fogão*, mergulharemos no rico universo da culinária Geraizeira do Pau D'arco, repleta de sabores e saberes.

Ilustração genérica do quintal e sua agrobiodiversidade - Família AF1



Fonte: João Marques Chiles (2018). Elaboração: Felipe Chiles.

Ilustração genérica do quintal e sua agrobiodiversidade - Família AF2



Fonte: João Marques Chiles (2018). Elaboração: Felipe Chiles.



O FOGÃO

"O fogão"
colagem e guachê
38cm x 20cm
2019

ALIMENTAÇÃO E RECIPROCIDADE

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

Para Souza (2017) a reciprocidade é, ao lado da identidade, um definidor de territorialidade que, acessado consciente ou inconscientemente, contribui como animador de laços comunitários. Em comunidades tradicionais a reciprocidade é fortalecida por outro laço estruturante, que é o de parentesco. (SABOURIN, 2011). É por meio da reciprocidade que as famílias e seus núcleos aglutinam a vida social, religiosa, econômica, afetiva e os regimes de uso comum. A reciprocidade orienta as relações de vida das comunidades Geraizeiras, que resistem aos antagonismos reinventando-se frente às influências externas, seja na área produtiva, religiosa ou cultural.

Na comunidade de Pau D'arco os primeiros alimentos colhidos numa determinada roça são partilhados com o outro geraizeiro que ainda não tem ou não terá acesso a esses alimentos, como as primeiras *bages* de feijão catador, o milho verde de sant'Ana, o arroz vermelho de pilão, o maxixe, a abóbora e até o leite. Nessa relação de produção e doação, diversidade e partilha, percebem-se os níveis de reciprocidade praticados pelas comunidades e suas famílias.

As práticas alimentares da comunidade de Pau D'arco são muito próximas daquelas praticadas em outras comunidades Geraizeiras, mudando um jeito de fazer aqui, um ingrediente acolá, mas com a mesma presença marcante dos derivados da cana, da mandioca e de frutas típicas do cerrado adaptadas às diferentes condições ambientais e climáticas.

Além do feijão de arranque, o catador e o andu, na mesa do geraizeiro não podem faltar os doces, o requeijão, a paçoca de carne, as farofas, o frango caipira e as carnes, com ênfase na carne de porco.

Reforça esta identidade alimentar o café adoçado com rapadura ou açúcar - servido com um universo de biscoitos de goma, talvez o maior símbolo da reciprocidade Geraizeira.



Zefa assando biscoito em forno de tambor a lenha.

Nos *Gerais*, *fazer* (que é contrário de oferecer) o café para a visita é um gesto de educação e dádiva, e consideram como o melhor que tem a dar (“*Quem oferece não quer dar*”). Da mesma forma, recusar o café é um sinal de ofensa.



Genilda passando café ao modo geraizeiro.



Casa de Genilda com café na mesa e a merenda para as visitas.

Os geraizeiros apresentam e celebram uma gama de simbolismos tácitos ao fazer as roças, preparar a comida, devolver o embornal²⁶ para a vizinha, organizar a viagem para São Paulo e ornamentar um leilão de alimentos para doarem. Ao ser convidado para a mesa do jantar, ou um casamento, transmitem valores culturais, reforçam as relações de parentesco e afetivas, rememoram raízes e cooperam socialmente. A comida obedece à uma variação seguindo períodos de plantio, colheita e de coleta da produção agrícola e do extrativismo.

SABERES E FAZERES ASSOCIADOS AO ALIMENTO

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

Não é fácil para um não geraizeiro fazer um percurso etnográfico por diversas comunidades Geraizeiras e entender a quantidade e diversidade de biscoitos de polvilho, ditos “esprimidos” ou de “peta”²⁷, feitos com os mesmos ingredientes e na mesma quantidade saírem tão diferentes. Parece que esse saber fazer é influenciado por muitas variáveis, umas concretas, outras bem subjetivas.

Essas variáveis estão relacionadas às práticas do saber fazer biscoito, que vão desde o sabor até a aparência final, atribuídos pela geraizeira à qualidade, origem, acidez, data de produção e até ao capricho do pro-

²⁶ Saco pequeno feito de pano, que serve para transportar produtos. Geralmente tinham os nomes dos seus donos/as pintados ou bordados ao lado de desenhos do cotidiano. Atualmente, a sacolinha plástica tem ocupado sua função.

²⁷ Tipo de biscoito comum em que a massa mole é colocada dentro de um utensílio de pano ou plástico e por um pequeno furo será espremido na forma.

dutor do polvilho; origem e qualidade dos ovos, se caipira ou de granja (ovo branco); estrutura do forno, se de barro, lata, com mais ou menos variação de temperatura, direção da boca do forno (que pode ser mais ou menos exposta às correntes de ar); origem e qualidade da lenha (que gera mais ou menos poder calorífico); o tempo lá fora; e o estado de espírito da biscoiteira.

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

Das casas de farinha Geraizeiras saem a goma e a farinha branca, mas não apenas esses produtos. Os mais comuns são os beijus da massa da mandioca, que serão consumidos com café, leite ou até mesmo no feijão caldeado. Outros beijus são feitos da goma fresca: os secos, que podem ser guardados para consumo posterior; e os do tipo tapioca, para consumo imediato com manteigas e natas.

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

O doce de leite é a sobremesa de casamento. Feito por diversas mãos, cada um vai ficar diferente. No dia da festa a sobremesa é oferecida após o jantar nas diversas mesas dos convidados. No dia seguinte à festa, en-

tre os muitos comentários há aqueles sobre qual doce era o mais gostoso. Novamente, diversos saberes e costumes vão trazendo sabores aos doces e afirmando diferentes formas de fazer.



Vina finalizando o doce de leite no fogão a lenha.

O leite tem como principal destino a produção de requeijão. Quando o leite é produzido em menor escala fazem-se queijos frescos, que são utilizados para fazer o tradicional pão de queijo. Ambos alimentos são consumidos junto com o café e são fonte de renda e de comércio para as famílias dentro da comunidade. Também são os preferidos para presentear os parentes e amigos migrantes quando retornam à comunidade. O requeijão, por ser mais caro e de pouca produção, foi por muito tempo considerado uma iguaria dos ricos. O doce de requeijão tradicional é chamado na comunidade de “doce dos sonhos”, ou “doce de sonho”, pois muitos só o degustavam nos sonhos.

Dos poucos engenhos onde é feita a rapadura também saem outros alimentos. É possível enumerar diversas garapas: a natural fria, a quen-

te (que pode fazer o café), a da reforma (a mais apreciada), a doce e os melados (mais finos e mais grossos). Ainda tem a puxa (que é o melado em ponto de bala), a batida e a rapadura quente. A partir do ponto de mel podem ser feitos diversos tipos de doces, chamados de tijolos, nos quais são adicionadas massas frescas de mandioca ralada e prensada, coco ralado e cascas de laranjas da terra.

Maciel (2005) diz que a construção de uma cozinha ou de uma identidade alimentar segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. A cozinha Geraizeira está bem alicerçada sobre a mandioca e o milho - proveniente dos nativos americanos, a cana - e suas tecnologias africanas, e o leite da Europa. Ela seguiu o caminho do sertão com suas diversas e intrigantes paisagens, as condições adversas de clima, as dificuldades de acesso a mercados externos e tecnologias. A cozinha Geraizeira também é fruto de um processo histórico cultural e ambiental que a particularizou.

Sobre o milho, diversas são as práticas alimentares em torno de sua cultura. No entanto, em Pau D'arco essas práticas vêm sofrendo as consequências das mudanças climáticas. A pamonha, o mingau, o milho assado em brasas, a polenta, o angu, o beiju de codorna, a pipoca de milho são comidas hoje como símbolos das mudanças agroalimentares que têm ocorrido, mas também com sentimento e pertencimento. Daí o geraizeiro do Pau D'arco recorre cada vez menos aos milhos verdes para fazer o angu, por exemplo, que será comido com feijão caldeado e frango caipira nos domingos.

Alguns costumes e práticas relacionadas à feita de roças, plantio de verduras e retirada de madeiras envolve as fases da lua. No Pau D'arco ainda é comum o plantio da maniva da mandioca somente na lua nova. As roças de mandioca devem ser formadas, ou seja, plantadas, na primeira lua nova após as primeiras chuvas do ano, quando o solo se encontra ainda "quente".

Esse saber fundamenta-se na força que a lua nova exerce sobre as plantas cultivadas na forma de caules, raízes, bulbos ou tubérculos, como a mandioca, batatas, alhos e cebolas. Sabe-se, pela ciência moderna, que durante a lua nova a Terra, a lua e o sol praticamente se alinham, e a atração gravitacional exercida pelos dois últimos astros se soma. Com uma força de atração maior, as correntes marítimas são elevadas e as marés ficam mais altas e mais fortes. (MACIEL, 1991; BARBOSA, 2015).

Para o conhecimento empírico, as energias da lua nova são bastante propícias a todo o tipo de mudanças e renovações: na roça, estimula a nova semente, novas plantas, nova vegetação, novas esperanças. Complementando o saber que envolve a lua nova no plantio, há aquele conhecimento atribuído à lua minguante para as colheitas. Quando a lua minguante atua na terra a força das plantas é puxada para as raízes, momento bom para a colheita. O alho e a cebola são colhidos “no escuro da lua minguante, para não estragar”.

No caso do alho e da cebola, outro saber e prática que envolve os seus plantios é que devem ser plantados na semana santa, mais especificamente na sexta-feira santa. Assim, o alho e cebola branca serão úteis também como remédios se forem plantados neste dia.



Réstias de alho penduradas em despensa.

O pequi é de longe a fruta mais recorrida no cerrado como alimento e como fonte de renda. O uso alimentar que se faz do pequi é tanto dele fresco quanto dos seus óleos. O fruto pode ser roído com farinha branca de mandioca. Nos “outros tempos”, o pequi também era usado para fazer sabão, cultura que se perdeu no tempo.

Aos olhos de pessoas “de fora” de uma comunidade Geraizeira, a extração do óleo de pequi pode ser considerada como uma arte, um trabalho pesado que exigem muito conhecimento tradicional. Para os geraizeiros e geraizeras é um trabalho de aproveitamento de uma dádiva que não pode ser dispensada. Com um processo bem rústico, mas bastante eficiente, o geraizeiro consegue extrair até 1300 ml de óleo de 18 litros do pequi descascado e cozido.

No extrativismo, além do pequi, são muitas as frutas utilizadas como alimentos, e todas são consumidas frescas. Por ordem de acesso e consumo, depois do pequi vem o araticum, que é consumido in natura pelo

geraizeiro e também é vendido nas feiras locais. Depois do araticum vem o maracujá do mato e o coquinho-azedo, apreciadíssimos em sucos e também comercializado nas feiras. Ainda são aproveitadas a mangaba e o murici (usado em cachaças). Outras frutas menos consumidas são a macaúba, a gabiroba, o sapatá, o rufão, araçás, cagaita, ingá e ananás.

Quando os geraizeiros plantam o feijão catador, andu e a fava, ficam imaginando a “primeira cozinhada” daqueles legumes verdes, que vão ser preparados em forma de farofa servida com carne de porco frita. Quaisquer desses feijões verdes combinam com carne suína e são consumidos inicialmente como iguarias. Nas relações sociais da comunidade as primeiras colheitas destes feijões serão “dadas” para os vizinhos e parentes. Não se tem o hábito de comê-los após secos. Quando se pergunta aos mais velhos porque não se tem tradição de consumi-los secos, dizem que “só comia nos tempos das grandes secas, no tempo das carestia, pra não passar fome”, ou “que não é tradição nos Gerais”, mas “lá no baxi²⁸ eles preferem seco”.

A horta configura-se para a geraizeira como o ambiente que congrega a diversidade da alimentação familiar de onde sairá o sabor das boas comidas, como também o cuidado para com os pequenos animais criados ao redor da casa. As hortas são vistas com “capricho ou desleixo” familiar quando dispensam maior ou menor atenção à elas, mas não necessariamente estes ambientes são compreendidos exclusivamente como femininos ou masculinos.

O saber-fazer das hortas, do plantar alhos e cebolas, chocar ovos e criar frangos, são práticas que não são mais restritas apenas as mulheres (como eram antigamente, segundo os mais velhos), pois indicam uma ligação com o autoabastecimento familiar. Nesse aspecto, a horta e a criação de pequenos animais são protagonistas, pois trazem os pri-

²⁸ Baxi, ou Baixio, referem-se as regiões de Caatinga que estão lá embaixo em comparação as terras dos Gerais. Os geraizeiros do Pau D'arco denominam de Baxi a cidade e a região de Espinosa.

meiros alimentos destinados à cozinha: os temperos, os ovos e o frango caipira, que têm de estar sempre à mão na cultura alimentar Geraizeira.

Normalmente, a alimentação diária é denominada no Pau D'arco apenas como de *dicomer*. Diversas são as categorias alimentares atribuídas pelos geraizeiros a suas preparações culinárias. Como apontado por Anjos (2012), ao estudar a comunidade de Baixa Grande, em Rio Pardo de Minas, existem diferenças em cada tipo de comida. Ela identificou a comida de velório, de festa, de casamento, de romaria, de reisado, de gestação, de final de semana. Mas, como os 'Gerais' são muitos, muitas são as práticas que mudam de comunidade para comunidade, deixando como marca uma diversidade de saberes, conhecimentos e tradições.

Atualmente, as categorias que podemos apontar no Pau D'arco são basicamente as mesmas das de Baixa Grande, o que as diferencia são apenas os ingredientes presentes e a forma de preparo. Nesse contexto, as tradições culinárias vão passando de geração em geração e acabam incorporando os hábitos alimentares, dando a eles um significado.

A comida do dia a dia é muito básica e considerada simples, pois é 'da rotina'. A mulher Geraizeira prepara o seu *dicomer* junto à outras atividades domésticas e, muitas vezes, leva o preparado para as roças para alimentar os/as filhos/as e o esposo que lá trabalham. Por isso, a comida não pode ser rebuscada e a mulher torna-se, neste caso, a protagonista do processo decisório dos alimentos que irão compor o cardápio alimentar diário da família Geraizeira. (ANJOS, 2012).

Ao contrário do apontado acima sobre o cuidado das hortas e dos pequenos animais, as atividades domésticas, sobretudo as relacionadas à cozinha, são de atribuição feminina. Mesmo que os homens saibam cozinhar, só fazem isso na ausência da mulher. Na comunidade, o homem é protagonista nas comidas de velório e de casamento.

No *dicomer* da semana estará sempre presente o feijão e o arroz - "casal deixado por Deus", uma carne e alguma verdura da época. No *tempo das águas* há presença de algumas verduras verdes de quintal.

De abril até setembro entram no cardápio as verduras das hortas, como as folhosas e tubérculos, frutos e rizomas. Na falta de carne, matam um frango (que não chamam de carne), fazem um molho de ovo ou fritam “pelo menos um ovo”.

A comida de roça destinada para os trabalhadores é basicamente o *dicomer*, mas ela deve ser mais bem temperada. Este tempero significa uma comida mais rica em gordura de porco e temperos, ou seja, uma comida que “dá mais sustância”. Quando está presente na roça algum trabalhador diarista a comida precisa ter uma carne, e o frango é a primeira opção. O camarada deve ser tratado bem, “se não ele não esforça na roça e não volta outro dia”. Assim, ‘o moço’ no Gerais recebe o mesmo tratamento de uma visita.

O *dicomer* do domingo geralmente é mais requintado, com o frango caipira acompanhado do pirão, pois é considerado comida de visita e de domingo. Também tem o macarrão e a maionese, que são “novidades”, então são mais preparadas no domingo. Ainda pode entrar na refeição uma carne assada no forno, lombo recheado e algum doce. Domingo é dia também de suco natural, mas ultimamente está presente em muitas casas o refrigerante. Como já apontado anteriormente, o feijão catador, o andu e a fava verde são acompanhados de carne de porco no domingo.

A comida de velório no Pau D’arco não difere muito do *dicomer*, mas ela vai ter como protagonista a carne de porco e de gado, principalmente a de gado, que não pode faltar. Ao contrário do observado por Anjos (2012), para a comunidade de Baixa Grande - que serve apenas farofa, no Pau D’arco são servidas carnes, feijão, arroz, macarrão e, dependendo da disponibilidade, verduras da época. As carnes são de animais abatidos da própria casa do falecido ou de algum vizinho. Essa carne é muito fresca, imediatamente após o abate o animal é destrinchado, a carne é cortada, temperada e cozida. Durante todo o velório é servida cachaça e café forte, principalmente à noite.

Os casamentos são marcados por uma comida mais elaborada, que demora dias para sua organização, ou mesmo meses, pois é preciso engordar um boi ou uma vaca, porcos e criar muitos frangos. Ao contrário da carne de velório, o gado e os porcos são mortos dias antes, pois as carnes precisam “enxugar”. Os temperos são mais bem elaborados. As melhores partes da carne do gado são direcionadas para a produção de lombos (carne recheada), já as partes da carne de porco vão para a produção de linguças. Então, serve-se feijão com farofa, arroz, macarrão, alguma verdura, salada e as carnes. Para acompanhar, alguma bebida alcoólica como a cachaça ou o cortezano, ‘paratudo’, um vinho e refrigerante. Por fim, é servido o doce de sobremesa.

A comunidade mantém algumas tradições muito antigas na forma como serve os convidados nas festas de casamento. As mesas são colocadas alinhadas no terreiro da casa, formando uma única mesa comprida. Sobre elas são colocados vasos de flores, a farinha em montículos, os pratos virados e os copos. Duas cadeiras ornamentadas são destinadas aos noivos. Os demais convidados sentam-se em bancos. Os primeiros convidados para o jantar são os/as companheiros/as dos noivos, que são aqueles que foram acompanhar até a igreja ou cartório na cidade. Depois de sentados na grande mesa chegam os serventes, que oferecem a cada convidado o prato que está sendo servido.

Após esta primeira mesa exclusiva vão se formando novas mesas à medida que os demais presentes na festa são convidados para se sentarem. Não é de bom agrado nem recomendável sentar sem ser convidado/a. Um fato que comentam é que nas primeiras mesas chegam os melhores pratos, como a linguça, o frango caipira e o lombo recheado, pois são produzidos em menor quantidade e acabam antes de todos os convidados jantarem. O poder de recepção e o número de amigos/as da família da noiva são medidos pela quantidade de pratos servidos e pelo número de mesas. Durante a madrugada é servido café com biscoitos.

Outras categorias de comida identificadas na comunidade, e ricas em saberes no seu preparo, são aquelas destinadas às viagens longas, a comida de resguardo e as de leilões.

A comida de romaria - ou de viagem - é marcada pela simbologia da paçoca de carne. Até hoje é tradição nas viagens para a cidade de Bom Jesus da Lapa, na Bahia, por exemplo. Como as viagens eram longas e imprevisíveis, era preciso recorrer a um prato que não estragasse facilmente.

A comida de resguardo é o pirão de frango caipira. Logo após a mulher saber que está grávida ela começa a chocar ovos, e os pintos nascidos serão criados para o seu consumo no período. O pirão é considerado uma comida leve, mas nutritiva se feita com frangos jovens. Frangos mais velhos, que já começaram a cantar, não são destinados para o pirão. Para incrementar o sabor deste prato é adicionada cebola branca (não pode a roxa nem a vermelha).

Ademais, temos os leilões, uma categoria de alimentos relacionados à reciprocidade, às dádivas e à solidariedade para com Deus e para com as pessoas mais carentes.

Marcel Mauss (2003), em seu estudo sobre o sistema de troca e de prestações, observou que a alimentação assume caráter de dádiva, possibilitando o próprio convívio social. E os homens são motivados a criarem sistemas complexos e codificados de trocas e de prestações entre parentes, amigos e até inimigos. Assim, as relações de solidariedade entre as famílias se afirmam através do compartilhamento de alimentos. As comunidades Geraizeiras fazem leilões em duas ocasiões. A primeira é nas quermesses religiosas na comunidade católica e a segunda quando precisam arrecadar algum recurso para cuidar da saúde de algum membro da comunidade, ou seja, para alguma beneficência.

Por fim, mas não menos importante, é o saber dos geraizeiros com a terra. Terra que está estabelecida na natureza e nas roças, nas crenças e práticas. Para Diegues e Arruda (2001) os povos tradicionais têm reproduzido, ao longo do tempo, um modo particular de vida e de relação com

a natureza. A relação homem-natureza, como aponta Damatta (1987), é rica em sistemas simbólicos e códigos sociais, e os geraizeiros fazem referência a esta relação com muito respeito, pois sabem seu valor. Os geraizeiros sabem da importância da terra como provedora de alimentos, que ela dá a vida ao homem e que ele deve saber usá-la com sabedoria.

Os saberes, as práticas e as identidades relacionadas à alimentação Geraizeira se constituem em espaços privilegiados para apreender determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se veem reconhecidos.

Os hábitos, costumes e saberes em volta da alimentação devem ser vistos como um ponto que define a identidade coletiva de uma comunidade, pois a alimentação é parte integrante e fundamental para qualquer grupo social. Se por um lado a alimentação mantém as pessoas vivas, por outro, expressa vínculos estabelecidos entre elas e grupos sociais, e destes com o meio ambiente onde vivem.

COM QUANTOS INGREDIENTES SE FAZ UMA MESA FARTA?

Nos reunimos numa tarde em uma casa onde ninguém mais morava, mas que era repleta de lembranças e histórias. A casa da avó já falecida, mulher forte e, em termos atuais, empreendedora. Anos atrás toda comunidade era envolvida para preparar comida, organizar mercadoria, montar os animais e ir para a feira.



A casa da avó.



Cômodos de fora que servem para diferentes atividades: guardar arroz, polvilho, passar roupa, etc.

A sala foi aos poucos se enchendo de gente... mulheres, homens, crianças de todas as idades, quem não viveu soube desses tempos por contação dos mais antigos. A mesa, então, não foi suficiente. Eram muitos biscoitos, bolos, bolachas.

Uma bela colcha de criações feitas com polvilho, açúcar, alguma gordura, um pouco de queijo, sal, rapadura. Fritos, cozidos, assados, redondos, compridos, rosquinhas, bolos, em combinações que pareciam não ter fim. Receitas ensinadas pelas mães das avós, avós, mães e que hoje são preparadas pelas mulheres de todas as idades.

Antigamente tudo praticamente era plantando ali mesmo, e hoje ainda muito ali colhido. O orgulho da lembrança se mistura com o “meu jeito de fazer hoje”, pois há muito trabalho e dedicação envolvidos. E a esse trabalho se juntaram também outros deveres, fazeres e desejos.



Diversidade de merendas Geraizeiras em um café da tarde.



Partilha de um café coletivo com diversidade de merendas.



Movimentação em torno da mesa.



Hora de provar de tudo um pouco.



Genilda apresentando sua merenda (biscoito de polvilho salgado frito) para o público.



Maria Antunes apresentando seus biscoitos duros de panela.



Deolina apresentando sua merenda: Chimangos



Paulinha apresentando biscoito de farinha.



Ivanice apresentando uma versão de biscoito de peta.



Isaura Monteiro apresentando uma versão de biscoito de polvilho salgado frito em óleo de pequi.



Nete servindo café para a Betta.



Preta apresentando sua versão de biscoito de pobre.



Telvina apresentando sua Brevidade.



Eliane com sua mostra de biscoitos de guardanapo.



Dite e seu bolo de mandioca crua.



Dona Lezinha com sua versão de bolo da mandioca cozida.



Leide apresenta sua versão de pães caseiros.



Meza com uma versão de biscoito de polvilho doce.



Mailde apresenta o biscoito cozido e assado.

Os dias passados na comunidade envolveram nossas lembranças também. A busca de similaridades com este viver, que ao mesmo tempo que parece estar parado no tempo, também apresenta as contradições do presente. Além dos desafios que a atualidade traz para encontrar o equilíbrio individual e coletivo, e conquistar modos de vida saudáveis e sustentáveis. Mas também identificamos um cuidado e resistência de manter o que se apurou de melhor ao longo dos tempos.

Começamos a semana encontrando muitas famílias fazendo a raspagem da mandioca para preparar o polvilho. Começam todos juntos descascando, raspando. Homens carregam a mandioca e ralam. Na medida que o volume é bom as mulheres já se deslocam para o tanque para sedimentar, lavar e torcer a massa em um saco de pano batizado de maneira significativa, “vira mundo”. Depois vai para a secagem e os subprodutos são separados. Para cada etapa há conversa e música. Acompanhada de café, beiju, bolo. Cada família traz sua mandioca, e o resultado é dividido com a família que sedia o trabalho.



Mandioca raspada.



Final da raspagem da mandioca, e a vassoura ali aguarda para começar a limpeza.



Enquanto a mandioca é ralada as mulheres aguardam para começar a retirada da goma.



Café servido com merendas feitas de goma sobre o forno de pedra na casa de farinha.



Geraizeiras dissolvendo e coando a goma.

Fugimos um pouco para a cozinha. Fomos aprender a fazer Brevidade. Entre um passo e outro, recomendações: “o segredo é bater bem, antes era tudo na mão, agora coloco no liquidificador, economiza tempo”; “começo a trabalhar bem cedo, as crianças vão para a escola, então o café da manhã é mais rápido, o que sobrou da merenda do dia anterior”; “agora que as crianças estão maiores elas podem ajudar na roça e eu fico mais em casa e cuidando do polvilho”.

RECEITA DE BREVIDADE

5 medidas de polvilho

3 medidas de rapadura

8 ovos bem batidos

*Mistura muito bem

1 c sopa de fermento em pó

Coloca em uma forma untada

Forno baixo por 10 min

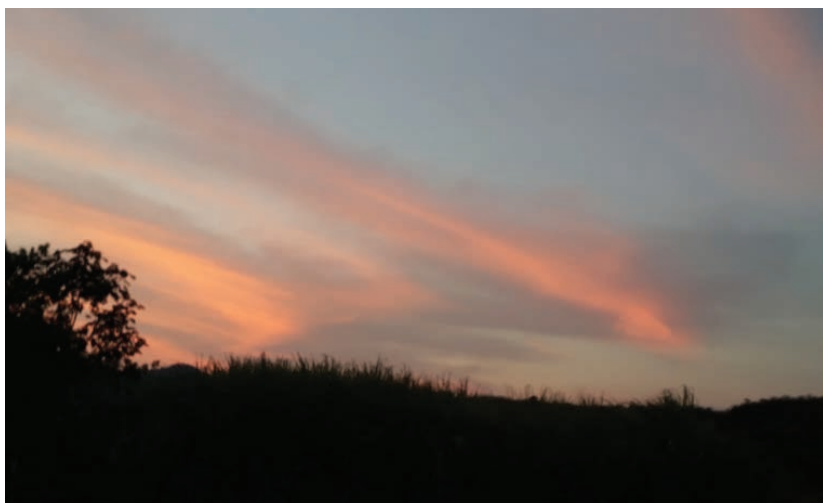


Nete preparando Brevidade.



Brevidades recém tiradas do forno.

Depois do trabalho, no pôr do sol, fomos conhecer a roça... o contínuo entre o plantar, colher, preparar e o comer.



Pôr do sol no roçado.



Roça de feijão de Nete e Zú.

À medida que a semana passa, vimos que a maioria das casas tem duas cozinhas. A cozinha do dia a dia é onde as preparações realmente acontecem. O fogão a lenha fica na cozinha “de fora” e o a gás na cozinha “de dentro”, para preparações rápidas, como café da manhã, esquentar o jantar ou receber as visitas.



Hora de assar os biscoitos.



João esperando a fornada ficar pronta.

Do café da manhã, com café e biscoito de queijo e biscoito doce, fomos para o almoço, cortado de banana! E como o dia era de visita, também prepararam frango caipira temperado com urucum!



Preparo de cortado/picado de banana.

CORTADO/PICADO DE BANANA

Cebola refogada em banha de porco
Pedaços de costelinha de porco (ou carne de sol)
Tempera com alho e coentro socados no pilão
Sal a gosto
Banana nanica verde cortada em rodelas finas
Vai cozinhando e acrescentando água quente até a banana virar um creme



Frango caipira.



Dona Dedé em sua cozinha “de fora”.



Sr. Antônio conversando com as visitas enquanto sai o “dicomer”.

Em outro almoço também teve frango refogado com urucum e uma outra receita especial: Farofa!

FAROFA

2 conchas de banha de porco

Alho pilado com sal a gosto

Feijão andú cozido e sem caldo - quantidade a gosto

* Mistura

3 conchas de farinha de mandioca

Tempera com mistura de cebola

pilada com coentro fresco

Acrescenta torresmo pururuca

O frango é a carne versátil, tanto para o preparo quanto para usos que vão além do consumo comum. Para as mulheres de resguardo se faz um pirão com caldo de frango e farinha de mandioca umedecida e temperada com sal e cheiro verde. O frango é sempre novo e capado.



Adriana ao lado do seu fogão a lenha.



Adriana e Bigode ao lado da mesa servida às visitas.

Tem também salada feita com verduras disponíveis na horta, picadinha, temperada com sal e óleo vegetal.

O QUE VEM DA HORTA

Tomate
Pimenta
Cenoura
Beterraba
Alface
Pepino
Rúcula
Repolho
Abóbora
Quiabo

O jantar é a refeição que aproveita o que ficou do almoço e pode ser complementado com mais verduras, uma sopa ou ainda um ovo frito no óleo de pequi. E também os “molhos”, que podem ser usados para temperar outros pratos (como o Molho de Cebola), como também se constituem quase em um prato em si (como o Molho de Ovos).

MOLHO DE CEBOLA

Caldo de feijão
Tempera com gordura de porco, sal,
cebola refogada e coentro

MOLHO DE OVOS

Refogar torresmo (ou restos de carne de sol, linguiça ou porco)

Juntar cebola picada e alho

Acrescentar água e deixar ferver

Misturar ovos cozidos e picados, tomates picados e deixar cozinhar um pouco

Temperar com sal, cheiro verde, pimenta do reino.

*É servido como sopa, mas também com arroz, feijão e carne



Panela de ferro com gordura de porco frita, sempre no alto ao lado do fogão.

Na prateleira ou no armário do lado do fogão vários temperos, a banna, sal, óleo de pequi, urucum pilado com fubá. A gordura principal é a de porco, óleo vegetal apenas para temperar a salada e fazer algumas frituras. Para agilizar as misturas de tempero elas são preparadas antes e

guardadas na geladeira. Cada casa tem sua mistura, sal e coentro (folha e/ou semente) com ou sem alho, cebola com pimenta, sal com alho, pimenta de cheiro e muitas outras - a depender dos gostos.

“O que dá sabor na comida não é a gordura, é o tempero”. Mas o que realmente tempera, ou seja, o que traz “sustância” à comida é a gordura de porco. “O que tempera a comida é gordura”.

Algumas mulheres aferventam todas as carnes antes de serem preparadas (frango, porco, gado. Mas as carnes não são consumidas todos os dias. As refeições cotidianas são compostas por arroz, feijão, farofa com verduras variadas e legumes refogados.

Há três mercadinhos onde são feitas as compras do dia a dia daquilo que não é produzido. De tempos em tempos quem pode vai na cidade mais próxima fazer compras maiores e a um preço melhor. Tem também a venda no portão do terreno do que está sendo colhido, como o abacate, ponkan, laranja. Se a produção foi boa também vai uma parte para a cidade.

Na verdade, muito do comércio é informal e acontece mesmo por troca. E também a comunidade compartilha suas habilidades. Se alguém faz uma receita ou produto considerado bom, muitas vezes as famílias encomendam. Também se juntam para abater animais, separar e preparar suas partes. Salga, secagem, congelamento. Quem ajudou sempre ganha um presente!

No café da manhã do outro dia fizemos café fraco e forte, para atender todos os gostos. E também tapioca, biscoito de polvilho frito e assado. E teve ainda o “sonho”, doce preparado com requeijão envelhecido ralado e misturado com um pouco de farinha de trigo (raro!!) e ovos. E de onde vem esse nome? “É que requeijão e farinha de trigo eram caros” e “só os ricos podiam fazer”...



Isaura Rodrigues apresentando seus biscoitos de polvilho salgado fritos.

BISCOITO DE POLVILHO FRITO

1 caneca de polvilho doce

Pitada de sal

Água fervendo - apenas um pouco e deve ser
misturada aos poucos para não criar grumos

3 ovos

Mistura apenas o suficiente para
integrar os ingredientes

A massa fica bem macia, mas
consistente para modelar

Molda e frita em óleo quente

*Para esta receita foi convidada para o café da manhã a
vizinha que é famosa pela qualidade dos seus biscoitos!

Em muitas casas parte dos irmãos foi para outra cidade trabalhar, se estabeleceram e só voltam para visitar. Em outras casas alguns voltaram, em geral as mulheres, para cuidar dos pais que envelheceram, adoentaram ou cuidar da plantação. A volta para a comunidade é acompanhada de um certo lamento justificado pelo maior número de oportunidades que a cidade oferece que, em alguns momentos, secundariza a experiência e os fazeres atuais. Uma contradição entre a vida mais natural por aqui e o que é valorizado externamente.

A cozinha é o lugar de ficar. Os adornos são os utensílios pendurados, a toalha colorida, a bandeja com os copos e a garrafa térmica. Às vezes uma foto da família. O melhor quadro é a janela aberta para o quintal, com as árvores, o papagaio. Sempre alguém está sentado conversando, ajudando.



A janela aberta na cozinha de Nete e Zú.

As crianças chegam com fome e pegam alguma coisa para esperar a refeição. É a mulher que orchestra o cotidiano, o que precisa ser feito, o que está faltando, o que precisa ser buscado, o que vai ser comido, falta lenha, corre na horta, descasca isso. A mesa é o lugar do encontro e dos simbolismos. Nos casamentos, por exemplo, os lugares vão sendo preenchidos das pessoas mais próximas às mais distantes. As cabeceiras ou o centro são para àqueles que merecem respeito ou estão sendo homenageados.

PARA TERMINAR...

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

Cantiga popular Geraizeira.
Fonte: Elmir Pereira. Rio Pardo de Minas

APONTAMENTOS SOBRE AS TRANSFORMAÇÕES DO SISTEMA PRODUTIVO E ALIMENTAR TRADICIONAL NO PAU D'ARCO

A soberania e segurança alimentar e nutricional de povos e populações estão intrinsecamente relacionadas ao solo, à água e aos recursos genéticos, que se constituem como pilares de sustentação da agricultura e da produção de alimento no mundo. Esses fatores têm efeitos diretos sobre os sistemas agroalimentares tradicionais, produtivos e de uso dos recursos, que ficam passíveis de tendências à homogeneização das espécies cultivadas e das técnicas agrícolas, dependência maior do mercado, relações acentuadas com a cidade, uniformização dos modelos e gostos alimentícios. (NOGUEIRA, 2009).

As transformações nesse sistema alimentar devem ser motivo de olhares atentos, uma vez que podem tornar-se mecanismos de erosão dos conhecimentos sobre práticas alimentares e sobre as espécies que compõe a riqueza da região e participam do manejo da diversidade biológica e cultural.

Por isso, buscamos descrever as mudanças nos sistemas alimentares da comunidade Geraizeira do Pau D'arco - na produção e na mesa. A intenção é entender os fatores que repercutem na segurança alimentar da comunidade e na sua agrobiodiversidade.

Uma das mais marcantes alterações alimentares para as comunidades Geraizeiras, que ainda produzem grande parte de seus alimentos, é aquela gerada pela crise ambiental, com maior relevância e destaque para as mudanças climáticas e hídricas, facilmente percebidas pelos agricultores tradicionais.

Pau D'arco tem suas áreas agricultáveis pequenas, localizadas próximas aos rios, veredas e córregos, que são manejadas por mais de dois séculos, segundo a história oral local. Influenciado pela cultura do carvoejamento do eucalipto, a região perdeu grande parte do Cerrado para

essa atividade. Ao contrário de muitas outras comunidades da bacia do Alto Rio Pardo, Pau D'arco não teve suas áreas envoltas impactadas diretamente pela monocultura do eucalipto.

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

A má distribuição das águas e das chuvas no semiárido brasileiro sempre foi um grande desafio. Com sete a oito meses de seca por ano, esta região é marcada não apenas pela crise hídrica, mas pelas contradições e exclusões sociais.

As referências apontam uma média pluviométrica de 810 mm por ano para a região, mas que ficam concentradas entre os meses de novembro e março. Nos últimos 11 anos a média foi de 632 mm. De maio a setembro as chuvas são mínimas. As secas que têm afetado a região com bastante intensidade na última década já era um fato corriqueiro nos séculos passados e bem citado pela literatura e oralmente pela população. Os veranicos que são as secas no meio da safra das águas, e que trazem os maiores prejuízos e efeitos negativos para a agricultura, têm ocorrido em quase todos os últimos anos. As chuvas dos anos agrícolas de 2008/2009, 2011/2012, 2013/2014, 2014/2015 e 2016/2017, não ultrapassaram a marca de 472 mm (medição realizada por João M. Chiles).

A percepção de que esta década foi muito seca ocorre pelo fato de que, embora houvesse alguns anos bons de chuva (mas concentradas em curtos períodos), esses períodos ocorreram entre anos de pouca chuva. Esta alternância numa região de semiárido, com alta evaporação e solos profundos e relativamente arenosos, tem baixado significativamente o

lençol freático e aumentado a percepção do agricultor para as mudanças nos regimes de águas.

Segundo Ribeiro (2005), esta percepção do “senso comum” sobre a diminuição das chuvas no Norte de Minas pelo agricultor parece não se assentar apenas no volume total das precipitações anuais, mas também na sua distribuição ao longo dos dias e meses do ano.

Ainda sobre a percepção dos geraizeiros da comunidade quanto às mudanças climáticas que eles denominam de “mudanças dos tempos”, o que mais observam nos últimos anos é a seca dos rios e nascentes. De fato, uma grande quantidade de pequenos córregos, regos, nascentes, veredas têm secado. Outra forma que classificam o avanço das secas está na diminuição das terras agricultáveis, tanto as de brejos como as de fevereiro, o que impacta diretamente na produção agrícola. Mais emblemática é a diminuição das terras de sant’Ana, que se tornam cada vez mais secas e afetam diretamente no cultivo do arroz e do feijão da terceira safra.

Estas mudanças no regime de chuvas trouxeram nos últimos anos muitas perdas agrícolas, sobretudo na safra das águas. A distribuição desregulada das chuvas, marcada pelos veranicos, leva a perdas não apenas na produção, mas principalmente nas sementes, ocasionando perdas de variedades locais importantes para a soberania produtiva dos agricultores.

O caso mais emblemático é o do milho. Plantado na safra das águas e na safra de sant’Ana, sua produção tem sido pouca. Nas safras das águas, a queda é ocasionada pelos veranicos intensos. Na de sant’Ana, são poucos os agricultores que têm terras com boa umidade. Assim, o agricultor “*não tem tirado mais nem a semente*” e acabam recorrendo as compras de sementes melhoradas, inclusive as transgênicas, como já identificado na comunidade, que foram patrocinadas pelo slogan que “*não dá lagarta*”.

Com a secas das áreas de brejo a cultura do arroz tem ocupado cada vez menos áreas. Plantado nos meses de outubro e novembro, após co-

lheita do feijão, espera-se que as chuvas venham vagarosamente e alaguem essas áreas, favorecendo o desenvolvimento da planta. Como as chuvas têm chegado irregulares nos últimos anos, e muito concentradas, e a cultura do arroz é cara, são poucos os agricultores que têm dedicado a esta atividade.

O feijão de arranque, por sua vez, segundo alimento mais presente na mesa do geraizeiro, tem contribuído apenas na economia interna da comunidade. O feijão produzido nas últimas safras tem *“dado apenas para o gasto”*, pois na safra das águas - quando é mais cultivado - a produção tem sido afetada pelos veranicos.

Ademais, as mudanças no regime de chuvas e águas têm proporcionado a diminuição das hortas nas beiras dos rios, além da sua mudança para espaços cercados nos quintais, ao lado das casas. Favorecidas pelas facilidades de compra de telas, mangueiras e sistemas de irrigação, as famílias têm preferido cada vez mais as hortas nos brejos. Enquanto nos brejos era, e é, mais comum a cultura do alho e da cebola, nos cercados estão presentes estes e as demais hortaliças, mas cultivadas em espaços bem menores.

Há o aumento do cultivo do andu e mais lentamente a volta do cultivo da fava, como fatores de resiliência às mudanças climáticas, pois são duas leguminosas bastante resistentes às secas. Ao contrário do feijão de arranque, que sofre imediatamente as consequências dos veranicos e da intermitência das chuvas, por ser uma cultura rápida, o andu, a fava e o feijão catador aguentam mais a pouca umidade do solo. Enquanto o feijão de arranque é de uma só colheita, o andu é semi-perene, produz por até quatro anos seguidos durante vários meses do ano.

AS PERDAS DE VARIEDADES

As perdas de variedades na comunidade de Pau D'arco ocorreram muito recentemente e algumas pessoas arriscam enunciar os motivos, tais como: a diminuição no tamanho das famílias, ampliação no mercado consumidor, concorrências externas, facilidade de acesso ao mercado e mudanças de gostos.

Em levantamento na comunidade com seis famílias sobre suas memórias, conhecimentos de variedades e escolhas no manejo de suas roças, chegamos a fatos realmente alarmantes de perdas de variedades de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), feijão (*Phaseolus vulgaris*), arroz (*Oriza sativa e Oryza glaberrima*), milho (*Zea mays L.*), banana (*Musa sp.*), batata-doce (*Ipomea batatas L.*), feijão-catador e feijão-de-corda (*Vigna unguiculata*), fava (*Phaseolus lunatus*) e cana-de-açúcar (*Saccharun sp.*).

Das 10 espécies estudadas foram lembradas 108 variedades que eram plantadas, restando hoje apenas 37. Ou seja, 71 variedades deixaram de ser cultivadas pelos entrevistados, não significando que alguma outra família da comunidade, ou outra comunidade da região, deixou de cultivá-las.

Alguns apontamentos são levantados sobre as perdas da biodiversidade local. Sobre os feijões, muitos deixaram de ser cultivados devido às mudanças do mercado consumidor de gostos e até aparências, diminuição do tamanho das famílias, a produção em queda, devido às secas, e a mudança de hábitos como, por exemplo, aquele de não mais cozinhar feijão todos os dias.

Muitas variedades de feijão comuns no passado após cozidas e conservadas na geladeira (tecnologia nova na comunidade) tornam-se escuras. Da mesma forma, influencia na redução de variedades a abertura dos mercados, a aproximação das regiões, a ampla circulação de dinheiro e os feijões de outras regiões que entram mais baratos nos mercados (que antes eram abastecidos pela comunidade).

Para as demais variedades, como o milho, o arroz e a mandioca, torna-se evidente o acesso a mercados externos e o custo de adquirirem *versus* o custo de produzirem com todas as intempéries possíveis. A estes problemas enfrentados na agricultura agregam-se as facilidades geradas pela intensa circulação de mercadorias e alimentos. Hoje, não só o arroz, mas até mesmo produtos importados chegam diariamente nas portas das comunidades.

Essas mudanças são vistas como positivas pelos geraizeiros entrevistados, que sempre consideraram o passado como sinônimo de tempos muito bons (as chuvas regulares, alegrias, cultura, festividades, coletividades), mas também de muito sofrimento (falta de acesso a médicos, estradas, pobreza, carestia). Portanto, há uma intensa dialética que permeia as mudanças recentes no sistema agroalimentar geraizeiro.

ALIMENTAÇÃO E CARESTIA

As transformações que ocorrem no âmbito da alimentação podem ser avaliadas através dos pratos e seus históricos na cultura da comunidade. O *arroz torrado* e o *beiju-de-codorna* são dois pratos bem típicos geraizeiros praticamente extintos, e que estão na memória dos mais velhos como “comidas de antigamente”. Ao questionar porque esses *dicomer* têm sido deixados de lado pela população, as explicações remetem ao comer “*naquele tempo*”, que dava muito trabalho. No caso do *beiju-de-codorna*, a farinha é tirada em ralo de mão quando o milho ainda está um pouco úmido. Depois, esta farinha deve ser peneirada e adicionados os demais ingredientes, que são o leite, açúcar, ovo batido, manteiga e uma pitada de sal. Depois de tudo misturado, assa-se sobre um pedaço de pedra mineira (quartzito) quente e untada com manteiga.

De forma muito mais trabalhosa é a preparação do arroz torrado. Colhido ainda verde ou maduro na roça - muitas vezes com as roças

ainda alagadas - as espigas (cachos) são debulhadas e levadas ao fogo numa panela grande, onde vão ser torradas. Por mais de uma hora o/a cozinheira/o não pode deixar de mexer. O ponto ideal é quando as cascas saem com facilidade sem quebrar o grão. Nesta fase, muitos grãos viram pipocas. Após esfriar é descascado no pilão, etapa que exige força e destreza dos/as socadores/as. Pilado, ele vai ser ainda soprado em peneira própria. Por fim, alguns grãos que não foram descascados serão manualmente catados e excluídos, e para finalizar são levados à panela para cozinhar. Fazer isso todos os dias antes da maturação completa era a alternativa à distância e falta de mercados para adquirir o alimento.

Outros pratos pouco recorridos na culinária Geraizeira, também devido ao trabalho e custo, são o bolo de cruêra (farinha retirada da mandioca seca), bolo de puba (mandioca fermentada naturalmente em rios), bolo de farinha de arroz, cuscuz, biscoito de pobre (este apesar de ser fácil execução, carrega o estigma de ser de “pobre”), angu de milho, refresco de vinagreira (*hibiscus*), café de escoroçador, tundá (biscoito grande para alegrar festas), doce de sonho (requeijão), chocolate quente e outros. Todos eles são apontados como pratos trabalhosos de produzir, desde a roça até o prato na mesa, por isso tornaram-se símbolos e lembranças dos tempos difíceis e foram renegados a um *passado de carestia*.

Observa-se que estas preparações da cozinha Geraizeira, com características histórico-culturais e o conhecimento associado aos processos do saber-fazer, estão sofrendo um processo de erosão por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida, e pela facilidade de aquisição de mercadorias estranhas à cultura Geraizeira. Consequentemente, há perdas da biodiversidade local e transformações agroalimentares.

O ALIMENTO “DE DENTRO” E O “DE FORA”

Para Soler (2009), a forma mais adequada para a compreensão dos sistemas agroalimentares é entendê-los de maneira articulada, observando as interconexões entre os diferentes setores que os estruturam. É necessário observar as inter-relações que se dão desde a etapa básica da produção agrícola, ou pecuária, até a venda e distribuição dos produtos.

O sistema agroalimentar geraizeiro é aquele conjunto de atividades que se integram visando o cumprimento da alimentação. Categorizada como de *dicomer*, é a comida do “princípio dos tempos”, portanto, não muda, “sempre foi a mesma deixada por Deus”. É composta de pelo menos quatro refeições: o café da manhã, o almoço, o café da tarde - chamado de merenda - e o jantar. Entre todas as refeições sempre comem frutas do mato e do quintal.

Nesse *dicomer* o feijão e arroz “temperados”, uma verdura (que não se repete seguidamente), uma carne ou um ovo são obrigatórios. Tudo que foge a essa rotina e tradição como, por exemplo, um macarrão instantâneo, mortadela, iogurtes, enlatados, devem ser evitados, pois não são considerados *dicomer* pelos sujeitos da pesquisa. Tanto que, mesmo quando compram frango ou algum enlatado, logo justificam que adquirem raramente, e por ser “*novidade*”.

A comunidade faz uma separação entre o que considera como “comida” e como “não comida”, assim ela privilegia seus sistemas agrícolas, dando sentido e valor a seus produtos. Quando compram de fora é por ser uma novidade ou porque não há outra solução. Os alimentos produzidos na comunidade são considerados mais naturais e privilegiados quando podem fazer a escolha, como feijão, arroz, verduras, frutas e carnes.

O geraizeiro do Pau D’arco relaciona a alimentação saudável com feijão, arroz e carne “temperados”, e são os mais importantes, pois trazem “sustância”. *Tempero* é sinônimo de gordura de porco, alho e sal. Poucos

são os geraizeiros que “tempera” o feijão e arroz com óleo de soja, pois este “*não dá força, porque não é comida*”.

O consumo de frutas revela uma interface do trabalho do geraizeiro com seu quintal ou chácara, onde produz uma grande diversidade de frutíferas, e o conhecimento associado ao ecossistema local e suas muitas paisagens, onde recorrem na coleta das frutas “do mato”.

A despeito de subsistirem práticas alimentares tradicionais na comunidade, não é novidade que os sistemas agroalimentares se encontram em crise, uma vez que seus pressupostos, padrões de produção e comercialização têm se caracterizado pelo desmantelamento das economias locais e dos sistemas tradicionais de produção e abastecimento alimentar.

Nas comunidades rurais do Norte de Minas, como a de Pau D’arco, a migração entre jovens é cada vez mais intensa nos últimos anos, abandonando as roças e suas práticas nas mãos dos mais velhos. Essa situação colabora para a não transmissão de saberes e conhecimentos entre gerações, e trazem novos hábitos de alimentação e comportamentos.

As mudanças mais comuns apontadas pelos interlocutores, e observadas na comunidade, são sobre o crescimento do consumo de arroz branco industrializado, açúcar, café, macarrão e óleo de soja. O frango de granja, linguiças processadas, refrigerantes, maioneses, leite UHT, vistos como “novidades”, aos poucos tem entrado na alimentação.

Por outro lado, os geraizeiros nos apontam que esses produtos que não consumiam no passado não são promotores de saúde. Diversas famílias partilharam que o refrigerante e bolachas industrializadas “*é só pra quando chegar uma visita*”. Para outros, refrigerante é bebida de netos e netas e de final de ano. As maiores mudanças apontadas são aquelas relacionadas ao acesso fácil à comida e à possibilidade de comprar a qualquer hora e lugar.

Deve-se ressaltar que tais mudanças, por enquanto, operam muito mais no nível complementar que substitutivo. É possível afirmar que a dieta Geraizeira ainda está muito longe daquela dieta essencialmente

urbana, ocidental e industrializada. A alimentação cotidiana da comunidade ainda é basicamente composta por feijão, arroz, carne, gordura animal, frutas e verduras, comida preparada de forma tradicional.

Nesse sentido, a comida guarda relação com prazer, com a comunidade, a família e com o mundo natural. Os geraizeiros expressam sua identidade a partir de suas roças, prosas e fogão, onde subsiste a relação das pessoas com os alimentos permeada pela solidariedade e pela valorização da cultura e dos saberes associados a cada alimento.

