



## O PASSADO E O PRESENTE, O ANTIGO E O MODERNO: A ALIMENTAÇÃO COMO FUSÃO E MISTURA

**The past and the present, the old and the modern: food as fusion and mixture**

DOI 10.29327/2797743.2.1-4

**Vítor Sousa Dittz**

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
Email: vitordittz@hotmail.com

### RESUMO

O presente artigo objetiva discutir as mudanças, as permanências e as mutações que o Espaço Social Alimentar dos moradores do bairro rural de Milho Verde, Serro (MG) vêm sofrendo em sua constituição nas últimas três décadas. Nesta análise, ainda que estabeleça um diálogo com a teoria de Jean Pierre Poulain, a ênfase limita-se às duas primeiras dimensões de sua ideia de Espaço Social Alimentar, ou seja, o Espaço do Comestível e o Sistema Alimentar. O objetivo foi desvelar a configuração de ambos e as suas transformações como produto do choque entre o passado e o presente, o moderno e o tradicional. Argumento que, embora nesse período o ecoturismo se desenvolva como atividade econômica principal no contexto analisado, fatores internos e externos foram responsáveis por essas alterações.

**Palavras-chave:** Bairro rural. Espaço do comestível. Lavrador Camponês. Sistema alimentar. Sociabilidades.

### ABSTRACT

This article aims to discuss the changes, the permanences and even the mutations that the Social Food Space of the residents of the rural neighborhood of Milho Verde, Serro, MG, has been through in its constitution in the last three decades. In this analysis, I dialogue more intensely with the theory of Jean Pierre Poulain. The emphasis in the course of this research was limited only to the first two dimensions of the Social Food Space, that is, the Edible Space and the Food System. In the same way, I sought to reveal both their configuration and their transformations as a product of the crash between the past and the present, the modern and the traditional. Although in this period ecotourism developed as a main economic activity, internal and external factors were responsible for these changes.

**Keywords:** Rural neighborhood. Edible space. Peasant farmer. Food system. Sociabilities

## INTRODUÇÃO: MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS COMO FUSÃO E MISTURA

Neste artigo foi feita uma análise das principais mudanças e permanências que o Espaço Social Alimentar do bairro rural (Candido, 1979; Queiroz, 1973) de Milho Verde, Serro (MG) vivenciou em sua configuração no período entre 1990 e 2018.

As transformações decorrentes do contato com outras formas de pensar, novas tecnologias, valores, referências e mesmo o acesso ao consumo têm causado modificações nos meios e modos de vida dos moradores de alguns bairros rurais (Candido, 1979; Queiroz, 1973;1976) no Alto Vale Jequitinhonha. Estas estão expressas no cotidiano das pessoas, sendo fácil percebê-las, pois estão presentes no vestuário, no mobiliário da casa, nos hábitos, nas formas de produzir, de organizar o espaço e mesmo na alimentação.

Com a intensificação do processo de globalização econômica nas duas últimas décadas, os meios de comunicação e as possibilidades de consumo ampliaram-se, alcançando uma parcela considerável da população. Somado a esse fator, as políticas públicas e os programas sociais desenvolvidos pelo governo do Partido dos Trabalhadores (PT) (2003-2016) promoveram melhoria na qualidade de vida e na renda da população em geral, garantindo, desde o acesso ao ensino superior, casa própria, infraestrutura, alimentação até a valorização do salário mínimo.

Facilmente é possível perceber o encontro entre tempos e espaços distintos, uma vez que a penetração do novo no velho não ocorre de maneira abrupta. Esse processo acontece de maneira gradual. Atinge o bairro, seus moradores, sua vida social, familiar e individual. Há momentos, atividades, relações sociais e lugares de maior e de menor intensidade, períodos, formas e funções em que o choque entre objetos, hábitos e valores torna-se mais visível ou não. Nesses bairros rurais, a fusão dessas diferenças está presente em muitos aspectos da vida cotidiana, a todo o momento o antigo e o novo complementam-se e interagem na vida individual e social dos seus moradores. Milton Santos contextualiza bem essa realidade ao afirmar que:

O momento passado está morto como “tempo”, não, porém como “espaço”; o momento passado já não é, nem voltará a ser, mas a sua objetivação não equivale totalmente ao passado, uma vez que está sempre aqui e participa da vida atual como forma indispensável à realização social (Santos, 1997, p.10).

Assim é possível perceber essa mescla de tempos no espaço e no cotidiano das pessoas. As mudanças estão presentes em meio às permanências em um nível próximo da análise de José de Souza Martins (2015) ao afirmar que, no Brasil, assim como na América Latina, a modernidade e o moderno são manifestações “inconclusas”, “inacabadas”, uma vez que se limitam mais a objetos, modas, símbolos, tecnologias, do que a uma maneira de viver, de ver, de interpretar e agir no mundo.

No que se refere ao tema deste artigo, essa mistura de tempos está presente de maneira gradual no sistema alimentar (Poulain; Proença, 2003), no espaço do comestível (Poulain; Proença, 2003), assim como nos próprios espaços de produção e obtenção que passaram por momentos distintos, que ora alteraram, ora permaneceram ou ressignificaram muitos dos seus elementos e sociabilidades.

Alguns gêneros alimentícios básicos do sistema alimentar local, base das refeições e do próprio espaço do comestível (Poulain; Proença, 2003), deixaram de ser consumidos ou diminuíram em quantidade e constância. Outros, não consumidos anteriormente, ou apenas de maneira esporádica, ou somente em ocasiões solenes e festivas, passaram a integrar o cardápio das refeições cotidianas.

Para Canesqui e Garcia (2015, p.11) “o gosto e o paladar, em vez de naturalizarem, são, portanto, cultivados no emaranhado da história, da economia, da política e da própria

cultura". Somente para reforçar, como toda a região analisada passou por transformações nessas últimas décadas, essas também vão se manifestar na alimentação dos seus moradores, sobretudo, no seu Espaço Social Alimentar (Poulain; Proença, 2003). Estas transformações não foram homogêneas no tempo e no espaço, e, de maneira complementar, mudanças e permanências convivem e se integram nos meios e modos de vida, discernindo em intensidade, e variando de acordo com o contato e a absorção das influências advindas do mundo externo.

É importante ressaltar que essas influências não foram nem são vivenciadas de maneira passiva e pacífica. Como receptores, esses lavradores camponeses, ao longo dos últimos anos, foram absorvendo, interpretando, significando e ressignificando essas novas ideias, tecnologias e valores. Em função dessa realidade é que o passado e o presente, o antigo e o novo estão tão fortemente marcados no cotidiano e na vida das pessoas. O foco nessa análise limita-se somente ao espaço do comestível e ao sistema alimentar. Somente as duas primeiras dimensões serão contempladas.

Foram adotados, ao longo do percurso da pesquisa, procedimentos e metodologias como a observação participante em campo, entrevistas, semiestruturas recorrentes, conversas informais e a leitura de produção acadêmica sobre o tema. Um recurso útil adotado nessa etapa foi a concepção de "memória alimentar para" utilizado por Ellen Woortmann, 2016. Essa autora compreende como a memória alimentar para a que "projeta o passado no presente. E que, numa perspectiva de tempo, é constantemente acionada e atualizada. O tempo e o espaço são acionados, emergem recorrentemente, atualizados". (Woortmann, 2016, p.66). Nessa perspectiva, ao comparar o passado com o presente, os entrevistados possibilitaram ao pesquisador melhor compreender e analisar as permanências e as mudanças referentes à alimentação e aos meios e modos de obter o alimento, tanto em períodos pretéritos como na atualidade.

Outro autor utilizado na construção dessa análise foi Carlos Alberto Dória (2009) e sua concepção da culinária brasileira como diversificada, configurada de maneira heterogênea em todo o país por meio de territórios definidos como "distintas manchas culinárias descontínuas". A localidade analisada está situada na área classificada como "mancha culinária caipira". No caso desse artigo, o que esse autor delimita como mancha da culinária caipira aproxima-se e abrange o bairro analisado, uma vez que "compreende especialmente os estados de São Paulo e Minas Gerais e franjas do Centro-Oeste, calcada no milho, no porco e no frango, além de vegetais de horta, com grande assimilação de técnicas portuguesas no preparo" (Dória, 2009, p.63).

Outra importante contribuição desse autor é a sua análise dessa realidade como produto de um processo histórico desigual, quanto à participação dos distintos grupos étnicos e classes sociais que constituíram a população brasileira na formação do Espaço Social Alimentar nacional ao longo do tempo e do espaço. Ao fazer uma analogia entre o presente e o passado para desvelar as permanências e as mudanças no espaço do comestível e no sistema alimentar local, é que diálogo com a sua teoria.

## **MILHO VERDE: DESVELANDO SEUS MEIOS E SEUS MODOS DE VIDA**

Milho Verde é um distrito do município do Serro, está situado na Serra do Espinhaço Meridional, no Alto Vale do Jequitinhonha, MG. Atualmente o distrito possui 1.275 habitantes (IBGE, 2010). Metade dessa população reside no núcleo adensado, com aspecto urbano, e a outra metade nas localidades da Barra da Cega, Ausente e Baú, comunidades rurais formadas por pequenas unidades familiares com produção familiar de subsistência. A terra, enquanto recurso social historicamente está distribuída de maneira desigual, sete proprietários

concentram as maiores reservas de solos propícios ao desenvolvimento da produção agrícola, as “fazendas”.

Na última década do século XX, o bairro rural começa a vivenciar, com maior intensidade, mesmo que de maneira gradual e esporádica, maiores transformações no que se refere aos meios e modo de vida dos seus moradores, assim como nas suas principais formas de sociabilidades.

Nesse início do século XXI, Milho Verde tornou-se um conhecido destino turístico do Estado de MG. Diferentes cursos e políticas públicas de fomentação da atividade turística, de sinalização, divulgação e melhorias de acesso foram desenvolvidos a partir dessa iniciativa. Tanto o Instituto Estrada Real como o Governo do Estado de Minas Gerais, responsáveis pelo projeto, foram os principais incentivadores e financiadores dessas intervenções. Desse modo, foram valorizados enquanto produto turístico tanto aspectos ligados à conservação e beleza da paisagem natural, como aqueles ligados ao patrimônio material e imaterial.

O turismo iniciou-se de maneira tímida já na década de 1980, foi expandindo-se lentamente na década de 1990, e, após o ano 2000, intensificou-se em fluxo, volume e frequência. O período dos feriados e férias são os de maior movimento, sobretudo na época das chuvas. Juntamente com o desenvolvimento dessa atividade econômica, outros setores, direta ou indiretamente ligados a ela, gradualmente foram se ampliando e diversificando como a construção civil, os serviços, o comércio. O número de moradores do núcleo adensado também aumentou consideravelmente nesse período.

Em 2011, uma extensa área do bairro, onde sua maior parte era de uso comum, da qual fazem parte a Serra do Ouro e a Várzea do Lajeado, foi transformada na Unidade de Conservação “Monumento Natural Várzea do Lajeado e Serra do Raio”, sob a administração e gestão do Instituto Estadual de Floresta (IEF) do Estado de MG. Essa área, assim como outras porções do espaço do bairro, também já integrava a Área de Preservação Ambiental (APA) “Água das Vertentes”, criada em 2006. Outro fator que merece menção foi a conclusão da pavimentação asfáltica da estrada que interliga o núcleo adensado de Milho Verde à sede municipal, a cidade do Serro.

Ao analisar toda a espacialidade, o turismo não atingiu todas as localidades e todos os seus moradores com a mesma intensidade e grau de contato. No núcleo adensado, os moradores sentiram e vivenciam mais os impactos dessa atividade. Já nas localidades do Baú, Barra da Cega e Ausente, que formam o seu entorno rural, o contato como os seus benefícios são menores. As cachoeiras mais visitadas, as pousadas, restaurantes, bares, enfim, todos os serviços e atrativos turísticos estão situados próximos ou dentro do núcleo adensado.

Desse modo, esse primeiro espaço, assim como os seus moradores, concentraram a maior parte da renda gerada por essa atividade. Como consequência, o ecoturismo surge como o novo produto capaz de dinamizar a economia local, gerando renda, trabalho e melhorias na qualidade de vida das pessoas.

Durante as entrevistas, as pessoas recorreram à memória e compararam o tempo presente com o passado, para identificar momentos de dificuldades e de escassez que, atualmente, não vivenciam mais.

No passado não havia oferta de emprego capaz de suprir a demanda, as possibilidades de acesso ao trabalho e a renda monetária eram menores. As formas de pagamento, muitas vezes, aconteciam na forma de crédito no comércio local ou pagamento de dívidas e despesas, e o lavrador geralmente não recebia em dinheiro e sim em gêneros alimentícios e produtos básicos de consumo. A remuneração em dinheiro também existia, contudo, o valor pago era sempre diminuído em função do consumo e aquisição de gêneros alimentícios por parte do lavrador, ou mesmo por dívidas e juros provenientes destas.

Além dessa forma de ocupação, a lavoura de parceria, ou o cultivo em lavouras próprias também eram desenvolvidos ao longo do ano, objetivando a subsistência do grupo familiar, assim como o garimpo e a coleta de sempre-viva e flores do campo. Tanto no núcleo adensado como nas outras localidades, essas eram as principais formas de ocupação e acesso ao consumo e renda por parte de seus moradores, variando em intensidade e dedicação ao longo do ano e do espaço. Entre os moradores do núcleo adensado, o número de lavradores parceiros era maior, já no entorno, o de pequenos sítiantes familiares predominava.

Novas possibilidades de acesso ao dinheiro, como o trabalho remunerado em atividades ligadas direta ou indiretamente ao turismo, a prestação de serviços em residências de veraneio ou de moradores locais, a construção civil, o comércio local, o setor público e a previdência social foram os principais meios de acesso à renda e ocupações que surgiram ou se intensificaram nas últimas duas décadas. Com maior oferta de emprego e melhor remuneração, muitas pessoas deixaram de migrar, sobretudo homens chefes de família e os mais jovens. O acesso à aposentaria pelos mais idosos também garantiu a melhoria de vida em muitas famílias, uma vez que a renda proveniente da previdência social garante o consumo, e, em muitas residências, os idosos acabam sendo os responsáveis pelas despesas. É importante mencionar que a taxa de fecundidade em 2010 no distrito era de cinco filhos por unidade familiar, sendo essa elevada se comparada à média nacional e mesmo estadual.

Como consequência do surgimento dessas novas atividades econômicas, uma importante mudança ocorreu: para obter o alimento, a vida dos moradores não precisava mais ser organizada em torno do garimpo, da coleta de sempre-viva e flores do campo, e, principalmente, da agricultura de subsistência. A construção civil, o comércio, a aposentadoria, os serviços e o setor público, além do turismo, passam a oferecer uma fonte de renda em dinheiro que permite ao morador local adquirir seu alimento no comércio, no bairro ou em outras cidades. Muitos lavradores, parceiros ou pequenos sítiantes, passam a desempenhar a agricultura como atividade secundária, ocupando-se da lavoura no fim da tarde, finais de semana ou dias específicos da lida da roça (capina, colheita, limpeza, dobra). Trabalhando em uma ocupação principal não agrícola, ele mantém a família, garante os gêneros alimentícios e itens básicos de sua sobrevivência. Contudo, em algumas famílias, hoje em menor número, a lavoura própria ou no sistema de parceria ainda permanece como parte de seu cotidiano ao longo do ano, mesmo como atividade subsidiária.

Atualmente, com um maior acesso ao trabalho remunerado ampliou-se o consumo. Por não terem mais suas vidas organizadas inteiramente em função da obtenção e produção do alimento para a subsistência, quer seja na pequena lavoura, na horta, no quintal, no campo, no mato, no garimpo ou no extrativismo vegetal, o lavrador camponês passou a ter renda certa mensal, diária ou semanal, muitas vezes em atividades não agrícolas. O que lhe permitiu melhor planejar seu consumo e despesas, tanto no que se refere ao sustento e sobrevivência do grupo familiar, quanto às novas possibilidades de consumir outros bens.

A atividade turística e os seus benefícios não atingiram o espaço de maneira homogênea no tempo e no espaço, tanto no núcleo adensado quanto nas outras localidades. O Baú, o Ausente e a Barra da Cega vêm vivenciando, nos últimos trinta anos, distintas formas de acesso à renda desta atividade, aos seus benefícios e políticas públicas. Mesmo as consequências negativas do turismo têm sido diferentes em termos de impactos nessas localidades. Contudo, em todo o espaço do bairro a melhoria na renda, a valorização do valor pago pelo trabalho remunerado, a mudança na forma de pagamento, a ampliação do acesso à aposentadoria, aos meios de comunicação, as facilidades de deslocamento e do consumo foram mudanças recorrentes na vida de todos os moradores. Independente da localização, todos vivenciaram essas transformações, ora com maior, ora com menor intensidade.

No que se refere à qualidade de vida dos moradores, atualmente predomina uma condição socioeconômica de vida semelhante, e também de consumo, tanto no núcleo

adensado como no entorno. É importante evidenciar que, no primeiro espaço, a exposição e o contato com o turismo geraram, nos últimos anos, uma a estratificação social maior do que nas outras localidades.

As modificações atingem, assim, muito mais as formas, as construções, os objetos, a maneira de vestir, consumir e morar do que o modo de viver, os valores bases das pessoas e as sociabilidades tradicionais. No quintal, na rua, entre vizinhos, familiares, amigos próximos e mesmo novos moradores, persistem muito do modo de ser e de viver “do tempo dos antigos” como diria a lavradora Doralice Paulino, 61 anos. Nessas múltiplas e diversas sociabilidades, relações e interações sociais e pessoais é que o sentimento de pertencimento e coesão interna dos moradores ainda se mantém fortemente presente como elemento de integração e identificando ação.

### **O ESPAÇO DO COMESTÍVEL: ALTERAÇÕES EM SUA CONFIGURAÇÃO**

Para melhor compreender as mudanças e permanências que ocorreram sobre o espaço do comestível, essa análise vai se basear em dois argumentos. Primeiro, é que o espaço do comestível, tomado como base para discutir o que permaneceu ou o que mudou, foi aquele que se configurou até meados da década de 1990, do século XX. O segundo, é que as características da culinária analisada se aproximam da concepção de Carlos Alberto Dória (2009), de manchas culinárias descontínuas que integram toda a colcha de retalhos da gastronomia nacional. Os moradores de Milho Verde, nesse caso, possuem uma gastronomia que pertence ao contexto que ele classificou como mancha culinária caipira.

Quando vamos analisar o espaço do comestível, observamos que algumas características gerais abrangem a todos. Em uma perspectiva passada, a condição de escassez, a dificuldade de trabalho, a grande dependência do meio natural, e também do consumo de refeições fortemente baseada no milho e seus derivados, são características comuns à maioria das famílias no que se refere à alimentação até aproximadamente três décadas atrás.

Nesse período, em um passado que se estende até meados da década de 1990, para um grande número de moradores, comia-se pouco, e em poucas refeições. Tanto a variedade como a quantidade eram bem menor do que hoje.

No decorrer das entrevistas, ficou evidente como a situação de crise está presente na percepção que os moradores possuem sobre a vida antes. Todos identificaram a chegada do turismo e a década de 1990 como sendo o período de maior mudança. A principal diferença, no que se refere à alimentação, está na quantidade, no volume e na disponibilidade. Antes, não havia facilidade de obter no meio natural, na despensa ou a possibilidade de comprar o alimento no momento de necessidade. A maioria das famílias não possuía uma condição financeira que as possibilitava armazenar um volume maior de gêneros. Nas palavras anteriores, essa facilidade em adquirir, hoje, de uma forma menos penosa (difícil), e o fato de sempre estar ao alcance, de ter acesso à comida na hora que precisar, constituem sinônimos de conforto e melhoria.

Uma importante modificação é que, no presente, uma parte dos itens que compõem o cardápio do almoço sobra para o jantar, não sendo necessário fazer toda uma nova comida a cada refeição. A quantidade excedente em relação ao consumo familiar e a capacidade do grupo familiar em armazenar os gêneros de sua dieta se ampliaram, o que permitiu essa mudança nesse período. Dos doze entrevistados, apenas quatro possuem o hábito de fazer almoço e jantar diariamente. Mesmo assim, o arroz e o feijão, ou o macarrão e o feijão, um ou dois itens sempre sobram, ou seja, não são todos os que são refeitos.

Após esse período, a alimentação, assim como a renda e a qualidade de vida da população, melhorou. Para exemplificar melhor, e de acordo com a opinião de todos os

entrevistados, hoje, o número de panelas que compõem as refeições do almoço e do jantar são maiores em número e em volume de comida.

Essa condição de melhor acesso ao alimento e ao seu consumo, ainda enquanto despensa para garantir o sustento do grupo familiar, é identificada como a principal mudança. A quantidade de alimento aumentou e esse fato foi percebido como positivo e como melhoria pelas pessoas. Essa realidade está diretamente ligada à condição de estagnação e crise que o bairro vivenciou por um longo período, a escassez surge como consequência da estrutura econômica.

Nesse contexto, armar mundel (armadilha feita de madeira e pedra para capturar animais e aves de pequeno e médio porte) ou arapuca para obter a caça, o costume de pescar, o cultivo na lavoura, na horta, no quintal, e, principalmente, uma maior integração com o meio natural por meio da coleta foram as consequências desse processo de estagnação e surgiram como estratégias para garantir a sobrevivência do grupo familiar.

É nesse aspecto que houve mudanças no espaço do comestível, uma vez que, tanto a caça, a pesca, quanto a coleta de vegetais objetivando a alimentação diminuíram consideravelmente. Poucos moradores caçam atualmente, a pesca também quase não é praticada. É importante ressaltar que o maior acesso à renda monetária e a ampliação do poder de consumo contribuíram sobremaneira para essa realidade. A maioria dos entrevistados identifica essa condição como causa principal dessa mudança.

A entrevistada Doralice Paulino, 61 anos, afirmou: “tudo do mato para os antigos era de comer”. Em contrapartida, atualmente, para os mais jovens, muita coisa que era comida é considerada mato. O espaço do comestível dos moradores foi reduzido em diversidade e em dependência do consumo dos recursos do meio natural. Folhas, caules, raízes, madeiras e frutas do campo rupestre, do cerrado e da mata como: croá, cariru de veado, embaúba, candio, samambaia-uçu, gondó, cococuti, mangarito, picão, lobrolbro, couve do brejo, come calado, mandiocuçu, jequi, araçá, quiabo da lapa, molho de peixe, mangalô, mangaba, jatobá, mané gambelo, jequeri, sangue de cristo, bostinha de tatu, murici, carinha de veado, acaba janta e dom bernardo não são mais consumidos no cotidiano e nem mesmo de maneira esporádica pela maioria dos moradores.

Como bem lembrou Dona Luísa Marilac Araújo, 78 anos: “a gente não caçava, a gente fazia era armadilha”. Os mais jovens não sabem o que é, e muito menos armar, um mundel ou uma arapuca já há alguns anos. Assim a caça e a pesca vivenciaram o mesmo processo de mudança, diminuindo sobremaneira sua participação na dieta alimentar. Animais como a paca, tatu, coelho, tiú, rato do mato, gambá, caxinguelê não são mais consumidos com frequência. O mesmo aconteceu com as aves como o nhambu, jacu, codorna, pombão, juriti, fortuna, seriema, rolinha, e os peixes como: curimatã, matrinchã, traíra, mandin, piau, gia, entre outros.

Na atualidade, a maior parte da carne consumida pela maioria das famílias é adquirida no comércio local, sendo a de boi e a de frango as consumidas diariamente. Como bem lembra Aldair Lúcio, 62 anos, ao falar sobre a alimentação na sua infância: “a carne que nós tínhamos era a de caça”. Esse hábito não existe atualmente no bairro. A carne de caça enquanto complemento alimentar cotidiano deixou de existir há algumas décadas. Já a carne de boi, que não era consumida comumente no passado, quando acontecia, limitava-se às partes menos nobres como feto, fissura, costela, ubre. Hoje se consome as partes nobres da carne bovina, e quase ninguém come mais as partes mais consumidas no passado.

A horta continua como um importante espaço do comestível, sendo que quase todas as famílias as cultivam. Permanece o plantio e o consumo de espécies como: couve, cebolinha, almeirão, beterraba, cebola, alho, maxixe, repolho, almeirão, alface, jiló, quiabo, mostarda, tomatinho, serralha, chuchu, pimenta e salsinha. Já não são mais plantados: azedinho, fava, serralhão, cenoura branca (salvo uma exceção, pois um entrevistado cultiva esses gêneros).

Nas últimas duas décadas, passaram a cultivar, nas hortas, outras espécies vegetais como: cenoura, brócolis, couve flor, rúcula e o tomate.

O quintal e a horta são espaços privados de cada núcleo familiar e, em cada um deles, as estratégias de sobrevivência definiram sua configuração em função da produção de gêneros objetivando o abastecimento, sobretudo em uma condição pretérita. O espaço do comestível dos quintais perdeu o porco no núcleo adensado, embora nas outras localidades ainda seja comum um chiqueiro, com a criação de um ou dois animais, objetivando o consumo familiar. As galinhas aparecem em todo o bairro, e o consumo de ovos no cotidiano, assim como o de carne em finais de semana e ocasiões festivas, ainda permanece como hábito. Quanto às frutas: banana, manga, limão capeta, abacate, laranja, mamão, jabuticaba, goiaba, são as mais comuns, e funcionam, hoje como no passado, como importante complemento alimentar. Algumas espécies como a acerola, amora, graviola, fruta do conde e algumas espécies de laranja passaram a ser cultivadas, ampliando o espaço do comestível local. O urucum, o chuchu, a cana, a mandioca, o café, o feijão andú também permanecem sendo plantados, embora a participação como itens nas refeições cotidianas tenha decrescido nas últimas décadas. O arbusto fedegoso, consumido em períodos de escassez de café, não é mais cultivado no quintal, nem sua semente torrada e moída é mais consumida misturada ao caldo de cana fervido.

Sobre o que ocorreu em relação à utilização do milho e seus derivados em praticamente todas as refeições, a fala de Doralice Paulino, 61 anos, deixa esse fato bem evidente: “Antigamente no dia a dia era o angu, até o fubá suado do tira jejum era pouco porque ele muitas vezes era o angu do almoço”. Na lavoura cultivava-se o milho, feijão, abóbora, batata doce, batatinha e quiabo. Estas espécies ainda são cultivadas na maior parte das roças, porém a quantidade que se planta por unidade familiar diminuiu. O milho, por meio dos seus derivados, principalmente o fubá, já não é mais consumido como a base das refeições.

Quanto ao feijão, esse ainda é consumido cotidianamente e, quando cultivado, ainda é destinado ao consumo. Porém, a mudança ocorrida é que ninguém mais planta em uma mesma lavoura os três tipos de feijão: o “das águas”, o “da seca” e o “pé de milho”. Pouca gente planta na lavoura, atualmente, de maneira conjunta, e mesmo separada, as espécies de vegetais e tubérculos como abóbora, quiabo, batata doce, batatinha. Porém, quando cultivados, esses gêneros permanecem destinados à subsistência.

A cana e a mandioca também continuam sendo cultivadas na lavoura, principalmente quando está situada na terra de propriedade do lavrador, em menor quantidade são cultivadas nos quintais. O consumo de garapa, cachaça, rapadura, melado, farinha de mandioca, mandioca cozida e mesmo de cana *in natura* ainda são itens presentes na dieta alimentar local. Entre as pessoas mais idosas, ainda é comum o hábito de fazer o café misturado ao caldo da cana fervido.

Em relação ao fubá proveniente do milho cultivado, poucas pessoas consomem o fubá do moinho de pedra e alguns moradores já adquiriram o moinho elétrico. O espaço do comestível sofreu mudanças, uma vez que ocorreu uma redução na diversidade e na quantidade de espécies da fauna e da flora local, ou seja, de espécies dos biomas de campo rupestre, cerrado e mata, consumidas como alimento. A caça e a pesca ainda acontecem, porém de maneira esporádica. O extrativismo animal é praticado atualmente por poucos, geralmente como lazer, e não mais como necessidade de subsistência. Somente a samambaia, o pequi, a gabioba e o gondó foram identificados pelos entrevistados como as espécies que ainda consomem desses ecossistemas.

Um importante complemento alimentar no passado, que integrava a dieta cotidiana de alguns moradores, e que não é mais consumido com frequência, e nem por todas as famílias, é o ora-pro-nóbis. Embora tenha virado um produto turístico da culinária do bairro, deixou,

há muitos anos, de ser consumido constantemente como era antes, ou seja, usada para engrossar as misturas e caldos.

Na lavoura, os gêneros cultivados permanecem os mesmos. Aqui existe uma ressalva, nas outras localidades do bairro, com exceção do núcleo adensado, uma parte considerável do milho ainda se destina ao consumo como alimento na forma de fubá ou angu, contudo, em menor volume, se comparado com o passado. Quanto ao feijão e os outros gêneros como a abóbora, quiabo, batata doce, embora cultivados em menor quantidade, ainda têm sua produção destinada ao consumo da família.

É importante ressaltar que, no núcleo adensado, as famílias produzem e consomem mais alimentos cultivados no quintal e na horta. Já nas outras localidades do entorno, Baú, Ausente e Barra da Cega, a produção da lavoura é relevante, e, mesmo na horta e no quintal, é maior em volume e variedade, assim como o consumo pela família do colhido nestes três locais. Contudo, tanto no primeiro espaço como no segundo, todos os moradores vivenciaram uma diminuição da diversidade e da quantidade de gêneros oriundos dos espaços naturais que eram consumidos como alimento. Também, em ambos os espaços, seus moradores têm consumido, cada vez mais, alimentos industrializados como gêneros que passam a integrar o espaço do comestível local. Como se estivesse acontecendo, nas últimas três décadas, um crescente processo de artificialização do espaço do comestível. No que se refere à alimentação cotidiana, quase não se planta, coleta, caça ou pesca, e muito se compra no comércio.

## MUTAÇÕES DO/NO SISTEMA ALIMENTAR

O sistema alimentar dos moradores também passou por modificações, assim como o espaço do comestível local. Para melhor compreendermos essas mudanças, é necessário esclarecer que o sistema alimentar envolve todas as etapas por que o alimento percorre, da sua produção, ou extração no meio natural, até chegar à boca do consumidor são partes desse processo.

Como o sistema alimentar está diretamente ligada ao consumo de gêneros alimentícios, toda uma cadeia produtiva, de relações sociais e entre o ser humano e a natureza, estão interligados, obedecendo a uma lógica econômica, histórica, cultural e social. Ao analisar como os moradores se alimentam atualmente, o número de refeições que consomem, e mesmo os gêneros que compõem a sua dieta, esse procedimento nos permite traçar as características principais desse sistema.

Buscamos comparar, a todo o momento, essa configuração do sistema alimentar no presente e passado em uma perspectiva de análise sobre possíveis mudanças ou permanências que o mesmo sofreu após o início da década de 1990 do século XX. Compreendendo a dieta e as refeições dos moradores, melhor condição vou ter para conhecer o seu sistema alimentar.

Atualmente, os moradores cotidianamente realizam quatro refeições, o café da manhã, o almoço, o café da tarde e o jantar. Ainda é costume em uma ou outra pessoa, o hábito de se alimentar mais tarde, à noite, antes de dormir, não sendo, porém, um hábito comum. O café da manhã anteriormente era servido às cinco horas da manhã, sendo denominado “tira jejum”. Hoje a denominação mudou, esse termo é usado somente por algumas pessoas idosas, da mesma forma houve uma alteração também no horário, sendo consumido normalmente em torno de seis e meia, sete horas.

No que se referem aos gêneros consumidos, algumas mudanças ocorreram. O café feito com água fervida e açúcar substituiu o café feito com rapadura ou caldo de cana fervido e espumado. Muitas famílias, no passado, consumiam, na maior parte do ano, apenas o caldo de cana fervido e espumado, sem misturar com o café. Outra mudança é o fato de, hoje, o café ser feito com açúcar e esse segundo item é utilizado com fatura. Doralice Paulino, 61 anos, relata: “se o pobre chegasse em casa com açúcar no saco os outro falava que você estava rica”.

Essa fala deixa clara essa mudança na condição socioeconômica dos moradores e na possibilidade de aquisição desse item nas últimas décadas. O açúcar de “comida de rico” e consumido muito raramente pelos moradores passa a ser um gênero básico, barato e comum na dieta alimentar local.

Nessa refeição, o fubá suado era consumido com maior frequência. Ainda era comum, no passado, o consumo de batata doce cozida, angu doce, mandioca cozida, beiju de mandioca, banana assada, inhame e farinha de mandioca. Atualmente, o consumo de pão, biscoito, bolo e bolacha substitui os gêneros do passado, e mesmo o fubá suado permanece sendo consumido cotidianamente apenas pelas famílias da metade dos entrevistados. Entre as famílias mais carentes e numerosas, e entre os moradores das outras localidades como o Baú, o Ausente e a Barra da Cega, o consumo desse prato é maior no cotidiano. Desse modo, em todo o bairro, sobretudo entre as famílias do núcleo adensado, há uma forte tendência na mudança do item dessa refeição, o trigo vem substituindo o milho em frequência e quantidade no consumo.

Permanece o consumo do milho, em um número considerável de famílias, como item do café da manhã na forma de fubá suado, porém, a tendência desse consumo é decrescer na atualidade. Essa mudança está ligada também à faixa de idade e ao local de moradia, uma vez que, entre os mais jovens e os residentes no núcleo adensado, o seu consumo é menor. Outra transformação é possível de ser percebida em outra fala da mesma entrevistada: “antes a gente plantava quase tudo que comia”. Fato que mudou muito, visto que a maior quantidade do consumido no café da manhã não é cultivado e sim comprado no comércio, sendo industrializado. É o que acontece com o açúcar, a farinha de trigo e seus derivados, a margarina e a manteiga. Mesmo o café e o fubá, quando são plantados não garantem mais o abastecimento do grupo familiar nessa refeição ao longo de todo o ano. Os entrevistados declararam que, hoje, uma parte desses dois últimos gêneros consumidos é comprada, sendo a mesma industrializada. Não sendo, assim, proveniente do quintal ou da lavoura como no passado. Da lavoura e do quintal nem a batata doce, a banana assada, o beiju de mandioca e a mandioca cozida já não compõem o cardápio do café da manhã. Como lembrança, em ocasiões especiais ou de maneira esporádica, é costume o caldo de cana fervido misturado no café ainda ser consumido. Nas localidades do entorno, e mesmo entre alguns moradores mais idosos, esse hábito ainda é recorrente.

O mesmo aconteceu com o almoço, além do fato de hoje ser consumido mais tarde, a quantidade e a variedade de gêneros que integram o cardápio aumentaram. Antes, o almoço era servido às dez da manhã, hoje o horário mudou para entre onze e meio dia, ou seja, é costume almoçar mais tarde se comparado ao passado. Quanto à quantidade e à variedade, duas falas a seguir elucidam bem a realidade pretérita. O entrevistado Sebastião Fabiano, 56 anos, relata: “bem anos atrás mesmo era o seguinte, era duas, três vezes no dia no máximo, e era coisa simples, era coisa da roça mesmo. Era duas ou três panelas e olhe lá, era angu, feijão e uma verdura como mistura”.

A fala de outra entrevistada, Dona Luísa Marilac Araújo, 78 anos, converge para a mesma realidade ao afirmar: “o almoço hoje é um almoço mais completo, antes era um feijãozinho, um anguzinho, um chuchuzinho e pronto”. Em relação à quantidade e ao número de panelas e de gêneros citados, as falas deixam claro que eram, no máximo, três pratos que compunham o cardápio do almoço. Como também já mencionado, tanto o almoço como o jantar eram novamente refeitos a cada refeição, assim, não era comum sobrar para a refeição posterior. Aumentou a quantidade de gêneros como também o volume de cada um desses. A entrevista constata que o número de panelas aumentou (cinco ou seis), sendo hoje comum o consumo de arroz, feijão, carne, verdura, legumes, macarrão ou angu, em cada refeição. Esse é o cardápio comum em todas as casas do bairro no almoço.

Todos os entrevistados relataram que, antes, o angu e o feijão eram a base dessa refeição, a maior panela era a do angu e o feijão acompanhava esse prato. Esse último gênero era consumido em maior volume e frequência, sobretudo, no período após a colheita. Como mistura (preparações que acompanham o prato principal), era comum o consumo de batata doce, batatinha, abóbora, chuchu, mandioca, quiabo, umbigo de bananeira, couve, serralha, flor de embaúba, lobrolobro, gondó, cariru de veado, samambaia, ora-pro-nóbis, carne de porco, sopa de banana, farinha de mandioca, galinha, caça e outros vegetais. O quintal, o mato, o campo, a horta e a lavoura eram os espaços onde eram obtidos esses gêneros.

São evidentes as mudanças ocorridas no sistema alimentar. Em primeiro lugar, o milho era a base da alimentação, uma vez que o seu plantio era uma prática comum entre seus moradores. Independentemente de ser cultivada em terra de parceria ou em gleba própria, todas as famílias o plantavam. Junto com o milho eram cultivados três ou quatro tipos de feijão, variando em espécies e tempo de plantio. Destaco, aqui, que a maior parte das famílias cultivava no sistema de parceria, nas fazendas do bairro, mesmo as que residiam nas localidades do entorno e possuíam a propriedade privada de pequenos sítios. Assim, é possível compreender a composição dessa refeição. Também nessa mesma lavoura, no quintal e na horta eram cultivados outros gêneros que compunham as misturas. Geralmente verdura, legumes e tubérculos.

O consumo cotidiano de carne não era comum, e as carnes de porco, galinha e da caça eram as mais consumidas. Foi constatado que metade dos entrevistados ainda utiliza a gordura do porco no preparo das refeições na maior parte do ano, o que constitui uma permanência. A carne de boi era pouco consumida e, quando acontecia o seu consumo, se utilizavam as partes menos nobres do animal. O arroz e o macarrão eram considerados “comida de rico”, sendo consumidos apenas de maneira esporádica em ocasiões especiais. Porém, ao longo dos anos, estes alimentos foram integrados às refeições, passando a compor o almoço e o jantar dos moradores do bairro.

Houve também mudanças na composição das refeições, pois o número de preparações aumentou, havendo mais variedades de alimentos. O arroz e o feijão passaram a ser as preparações base do almoço e do jantar, sendo o primeiro uma inovação enquanto comida cotidiana e o segundo uma permanência. As verduras, legumes e a carne permanecem como mistura. Já o angu, de alimento base passou à categoria de mistura, sendo consumido, sobretudo, por idosos e adultos. Apesar de a maioria das famílias manterem o hábito de consumi-lo diariamente, a quantidade ingerida diminuiu.

A merenda foi identificada como refeição cotidiana por metade dos entrevistados. Entre os que residiam no núcleo adensado, essa era mais recorrente do que entre os que moravam nas outras localidades. As preparações mais consumidas eram: o fubá suado, o angu doce, batata doce cozida, mandioca cozida, beiju de mandioca, banana assada, além do caldo de cana fervido puro ou com café. O horário de consumo dessa refeição, que era às doze horas, passou a ser por volta das quatorze horas. Esta denominação não é mais utilizada, sendo, atualmente, denominada de café da tarde. As preparações que integram o café da manhã e o café da tarde sofreram modificações, uma vez que o trigo e seus derivados vêm substituindo o milho e os seus derivados. Pães, biscoitos e bolos passaram a ser consumidos no lugar do fubá suado no cotidiano.

O jantar passou a ser consumido mais tarde, sendo servido hoje às dezoito horas. Como já mencionado, uma mudança ocorrida, segundo relatos das pessoas entrevistadas, é que esta refeição atualmente é composta por sobras das preparações servidas no almoço. O arroz, o feijão, legumes, angu e macarrão são os gêneros mais comuns, que não precisam ser refeitos a cada nova refeição.

As mudanças que aconteceram nesse período, como: a composição das preparações, os horários em que as refeições são servidas e o aumento do número de refeições são

consequências diretas de fatores externos e internos ao bairro. Entre os fatores externos, após a década de 1990, a intensificação do processo de globalização econômica e financeira, a estabilidade econômica advinda do plano real, a ampliação do consumo, políticas públicas ou de infraestrutura, o turismo e mesmo os investimentos e a divulgação do “Projeto Estrada Real”, provocaram, gradualmente, impactos que geraram modificações, e mesmo metamorfose, na vida dos moradores, e, conseqüentemente, no sistema alimentar.

## AS SOCIABILIDADES EM TRANSFORMAÇÃO

Inicialmente acreditava-se que a principal causa das modificações ocorridas no sistema alimentar e, sobretudo, a diminuição das lavouras de subsistência no bairro, era decorrente do desenvolvimento do turismo, portanto, um fator externo. Essa atividade, por gerar emprego e possibilitar trabalho remunerado em uma ocupação não agrícola, permite ao lavrador obter o alimento que garante a sua subsistência. Com a redução das áreas de lavouras em parte do bairro, conseqüentemente, modificações no rol de gêneros que integram a dieta aconteceram, assim como as formas de obtê-los.

Contudo, ao iniciar as entrevistas, constatou-se que o plantio do capim braquiária (*Brachiaria decumbens*) nas fazendas e a ampliação contínua das áreas de pastagem cobertas por essa espécie foram identificadas pelos lavradores como sendo os principais fatores que influenciaram na redução das áreas de lavoura de milho e feijão no sistema de parceria. Principalmente, para os que residiam no núcleo adensado, e que não possuíam terra própria para plantio, foram os que vivenciaram, de maneira mais intensa, os impactos dessa transformação. Com a diminuição do cultivo nas roças de arrendo (relação de parceria em que o lavrador paga ao dono da terra um quarto do total do milho e feijão colhido), todo um sistema tradicional de produção e acesso aos gêneros básicos de subsistência foi desarticulado. Esse acontecimento acarretou conseqüências que contribuíram para a diminuição, e mesmo extinção, de relações de trabalhos híbridas e formas de ajuda mútua. Como exemplo, o mutirão, a troca de dias de serviço e mesmo as trocas de sementes, alimentos e mudas deixaram de ser praticadas com frequência nas lavouras como eram no passado.

O capim braquiária chegou ao bairro trazido pelo filho de um fazendeiro local, no início da década de 1990. As áreas de pastagens foram se expandindo sobre as porções reservadas às lavouras. No sistema de parceria, as terras, a palhada (área cultivada no ano anterior), eram entregues ao lavrador parceiro em setembro e, em junho, eram devolvidas ao proprietário. Nesse intervalo, o gado era solto neste espaço para se alimentar dos restos do plantio e, ao mesmo tempo, adubar o solo. Posteriormente, a cada ano que passava, a área de pastagem com esse capim foi aumentando e outros proprietários começaram a fazer a mesma coisa. Ou seja, utilizar as terras das roças de arrendo para plantar o capim. Desse modo, o gado, que só ficava nas áreas de lavouras alguns meses do ano, passou, em algumas fazendas, a permanecer o ano inteiro. A terra sempre foi mal distribuída no bairro.

Todos os lavradores entrevistados foram unânimes nas respostas sobre essa realidade. Na primeira década desse século, a situação se agravou, tanto o número de lavradores parceiros como a extensão das lavouras diminuíram. Em contrapartida, as áreas de pastagem compostas com capim braquiária ampliaram, ocupando os espaços antes cultivados no sistema de parceria. O depoimento abaixo retrata bem esse processo.

Nos anos de 2016/2017, nos quais as terras de parceria foram entregues em setembro e recolhidas em maio, se comparada com as pessoas que cultivaram na parceria nos anos de 2017/2018, o número reduziu. De um total de vinte e sete lavradores parceiros, o número diminuiu para vinte. Entre as oito propriedades onde essa relação de produção acontecia,

somente em três essa atividade permanece. Em uma pesquisa realizada em 2010, com meus alunos, existiam, no núcleo adensado do bairro, trinta e oito pessoas plantando no sistema de parceria.

A sucessão de herdeiros foi a principal causa atribuída, no que concerne à redução das roças de arrendo. A concepção de que o lucro com a criação de rebanho bovino é maior do que manter as lavouras de milho e feijão no sistema de parceria predomina entre esses novos proprietários, herdeiros sucessores dos antigos donos das fazendas do bairro. Entre os lavradores parceiros do bairro, no período dessa pesquisa (2016/2018), cinco tinham menos de quarenta anos de idade e cultivavam na parceria como atividade secundária. Esse fato deixa claro que a tradição se renova, que pessoas mais jovens também plantam na parceria e praticam formas de ajuda mútua na lavoura. Doralice Paulino, 61 anos, afirma: “ainda tem muita gente que gosta de planta, que quer planta. Mas só não planta porque não tem terra”.

Nessa fala fica bem evidente que essa tradição no bairro vai se desarticulando, e que, muitas das sociabilidades que elas geravam vão deixando de acontecer ou diminuindo a frequência com que são praticadas. A troca de dias de serviço e os mutirões se encaixam nesse contexto, uma vez que o tamanho das áreas de lavoura vem diminuindo, assim como a quantidade de lavradores parceiros. É interessante ressaltar que, ao longo do período dessa pesquisa, em duas dessas propriedades, o número de lavradores parceiros foi expressivo. Na Fazenda e na Sirivela, as únicas propriedades que pertencem a antigos moradores proprietários em atividade na administração das mesmas, e, que, por decisão pessoal de seus donos, ainda mantêm essa relação de produção tradicional no bairro. Na Sirivela (Silveria), o processo inverteu, ou seja, no ano passado, 2017/2018, nove pessoas cultivaram lavoura de milho e feijão no local, já na safra de 2018/2019, serão onze pessoas.

Essa inversão somente ocorre nesta propriedade pelo fato de o proprietário, o Senhor Leonardo Ferreira de Moraes, 76 anos, ser uma permanência. Este senhor está em plena atividade enquanto agricultor e, diariamente vai a sua propriedade onde, hoje, além de plantar sua lavoura de milho e feijão, juntamente com os lavradores parceiros, também cultiva frutas para fazer doces, cana para fazer rapadura, cria um pequeno rebanho bovino e mantém um pomar.

Entre todos os proprietários antigos das maiores glebas, fazendas onde eram cultivadas lavouras de parceria, apenas o Senhor Leonardo está em atividade no bairro, ocupado na lida e gestão da sua propriedade. O mesmo afirmou, em sua entrevista, que percebe como positiva a permanência do sistema de parceria em sua propriedade.

É interessante ressaltar que as roças de arrendo ainda são entregues em setembro e recolhidas em maio, o contrato é feito com algumas pessoas na palavra, informal, o que é uma permanência. Já com outros, por questões ligadas à previdência social, o proprietário faz um contrato formal para provar que as pessoas realmente se mantêm ativas na ocupação de lavrador. Fato que reforça sobremaneira a permanência dessa tradição, principalmente entre os lavradores que não possuem terra própria. Na Sirivela, dos onze parceiros, dois são aposentados e sete contribuem com a previdência social via sindicato rural. As roças de milho e feijão ocupam toda a área do quintal e do pomar, além das áreas próprias para lavoura. Até mesmo no meio do marmeleiro ocorre o plantio do milho e do feijão pelos agricultores parceiros. Em relação à dinâmica da produção, atualmente, o trator ara a terra, porém todas as outras etapas (plantio, capina, dobra e colheita) são realizadas com base no trabalho braçal e com ferramentas rústicas, a exemplo da enxada. Entre os agricultores parceiros, nessa propriedade, cinco plantaram milho crioulo e seis, milho híbrido. O proprietário também cultiva milho e a semente utilizada por ele é de origem crioula. O trator ara a terra em várias lavouras do bairro, tanto nas maiores como nas menores propriedades, um convênio entre a prefeitura do Serro e a AMAJE (Associação dos Municípios do Alto Jequitinhonha) garante o

acesso dos lavradores a esse serviço por um preço acessível, já há alguns anos. Fator que configura uma transformação em uma etapa do processo de produção do alimento.

Quem trabalha a maior parte do tempo nessa roça de arrendo é o chefe da família, acompanhado pela esposa, em alguns casos. Somente os filhos de um casal lavrador ajudam os pais nessa lavoura. Todas as pessoas utilizam o adubo (adubo 4/4, 14/8) no plantio e ninguém cultiva mais os três tipos de feijão de maneira conjunta e simultânea nessa roça. Ainda é comum obedecer às fases da lua para plantar ou retirar madeira. Hoje, também o volume cultivado é bem menor, assim como a área da lavoura.

É interessante ressaltar que, como permanência, se mantém a forma de dividir as roças entre os parceiros na lavoura com galhos, fileira de capim, ou monte de terra. Mesmo a maneira como se referem ao volume do milho e do feijão plantado e colhido com medidas não usuais como prato, quarta, alqueire, carga, nos remete a unidades de medidas utilizadas até o século XIX. Ao analisar essa dinâmica do sistema de parceria no bairro, algumas permanências e mudanças podem ser identificadas, mesmo com a manutenção da tradição, modificações nas sociabilidades, nas técnicas, nos saberes e nos fazeres, que vão se configurando como uma adaptação a uma nova condição socioeconômica.

Sebastião Fabiano, 56 anos, relata que: “no passado a troca de dia de serviço e o mutirão acontecia por causa do tamanho da lavoura e da pressa para a capina na invernada das águas”. Hoje a troca de dias de serviço é mantida em todo o bairro, sobretudo nas pequenas propriedades, tanto em glebas particulares como nas terras de parceria, contudo, a frequência com que acontece, o número de pessoas que pratica e a quantidade de vezes que trocam dias diminuíram. Na lavoura já não se faz mutirão há algumas décadas. A permanência da primeira forma de ajuda mútua é garantida pela existência de fortes laços de parentesco e vizinhança, sendo esses laços o que tem possibilitado a existência dessa prática no presente. Inclusive, em muitos casos, ainda toda a família participa da troca de dias, sendo comum a participação dos filhos mais jovens, principalmente os homens.

Atualmente, nas localidades do Ausente, Barra da Cega e Baú, assim como no núcleo adensado, o sistema alimentar sofreu mudanças ligadas à origem dos alimentos e como as pessoas agem para obtê-los.

Nas primeiras localidades citadas, a maioria das famílias ainda cultiva na lavoura, no quintal e na horta muitos gêneros que garantem a subsistência do grupo familiar ao longo do ano. Também alguns animais e aves como a galinha e o porco são criados. Essas famílias consomem maior quantidade de alimentos por eles cultivados do que os moradores do núcleo adensado. Porém, a origem dos alimentos consumidos que integram a dieta alimentar atual dos moradores do bairro, no geral, foi modificada. Um volume considerável do que é consumido não é mais cultivado ou coletado, e sim comprado. Também houve aumento do consumo de produtos industrializados, abrangendo até mesmo gêneros do cotidiano como a farinha de mandioca, o feijão e o fubá.

A irregularidade e diminuição das chuvas, a proibição pelo IEF-MG do desmatamento, objetivando formar novas roças, a crescente infertilidade do solo, o êxodo rural dos mais jovens, o surgimento de alternativas de renda e acesso ao consumo de alimentos foram os fatores identificados pelos entrevistados como responsáveis pela diminuição das áreas de lavoura e mudanças no sistema alimentar. Os entrevistados afirmaram que, hoje, a colheita é menor do que nos últimos anos. A falta de espaços para o pousio, assim com o a proibição pelo IEF-MG do desmatamento e as queimadas para formar novas áreas para plantio, como era hábito no passado, foram relatados como fatores que contribuíram para diminuição da fertilidade do solo.

Em função das características pedológicas do solo local (solo arenoso, ácido e raso), muitos anos de uso destinado à lavoura de milho e feijão, plantados nas últimas décadas de

forma ininterrupta sobre o mesmo lugar, em conjunto, são os fatores responsáveis pela redução da fertilidade do solo. O importante é compreender que, em relação ao sistema alimentar, fatores internos interferiram consideravelmente nas mudanças e permanências em relação às formas de obter e produzir os gêneros consumidos.

Condições de permanência e mudança convivem simultaneamente, configurando relações pretéritas e modelando novas dinâmicas em antigas tradições: um lavrador parceiro que perdeu sua palhada (com trinta anos de parceria) na safra de 2017/2018, uma vez que a área foi transformada em pasto, vai plantar sua roça de arrendo na terra de um quilombola proprietário no Ausente. O sistema de parceria tradicional se manteve o mesmo, porém o arrendo não é mais pago a um fazendeiro, ou seja, ao grande proprietário local, e sim ao pequeno sitiante quilombola. O valor do arrendo sobre o milho e o feijão permanece o mesmo, vinte e cinco por cento do total colhido.

Outro exemplo, é que um proprietário (herdeiro), já não recebe há dois anos o arrendo na forma de produto da colheita. Ele calcula o valor do produto, fruto do arrendo, em dinheiro, e o lavrador parceiro paga o valor proporcional à quantidade de milho e feijão do arrendo. Permanece a relação, mas muda a forma de pagamento, não o valor, e sim a forma.

Estas permanências também estão presentes no cultivo de gêneros alimentícios existentes em muitos lotes no núcleo adensado, sendo perceptível nas pequenas plantações de mandioca, milho, feijão e cana nesses espaços transformados em produtivos.

Em relação a trocas que eram comuns no bairro, algumas mudas de espécies vegetais, sementes, frutas, legumes e verduras continuam sendo trocadas entre vizinhos e parentes. O costume de compartilhar a carne de porco com os mais próximos na forma de guisado permanece. Hoje é comum a venda de alguns gêneros desses espaços em períodos de produção, como algumas verduras, frutas, ovos, frango, porém, entre os familiares e vizinhos, o hábito de trocar ainda permanece. Metade dos lavradores parceiros, e muitos que residem em outras localidades, ainda guardam a semente do milho crioulo para plantar na lavoura. A seleção é feita sobre o produto da colheita. Escolhe-se o milho grosso das espigas grandes e sadias.

Do total de entrevistados (12), todos produzem gêneros alimentícios em seu quintal. Quatro são proprietários de pequenos sítios, três cultivam em lotes de terceiros que estão situados no núcleo adensado (que, no máximo, possuem 500 m<sup>2</sup> de extensão), duas em quintais de casas de veraneio nas quais prestam serviço. Dos doze entrevistados, entre eles um proprietário parceiro, dez continuam cultivando alimentos na horta, no quintal ou na lavoura. Metade dos entrevistados ainda planta no regime de parceria em terras de terceiros. O que mostra as permanências dessa tradição.

Nos quintais e nas hortas, as estratégias de produção do alimento para a subsistência ainda permanecem na gestão integrada desses lugares. Quando o quintal se tornou pequeno, por causa das construções, alguns lavradores (do núcleo adensado) passaram a cultivar horta em quintais de casas de veraneio em que prestam serviço, ou mesmo em lotes de terceiros no interior do núcleo adensado. Reproduzem, nesses espaços, dinâmicas de gestão e produção de gêneros cultivados em outros tempos na lavoura, no quintal e em sua horta.

Fatores endógenos e exógenos modelaram, assim, o sistema alimentar. O turismo aumentou em intensidade e fluxo após meados da década de 1990, mesmo período em que as pastagens de braquiária ampliam-se sobre as lavouras de parceria. Nesse contexto, no bairro de Milho Verde, ocorre a decadência de uma atividade econômica, e forma de produção e obtenção da subsistência, e, simultaneamente, uma nova atividade econômica surge e dinamiza a economia local. É importante mencionar que esse processo aconteceu, e ainda vem acontecendo, de maneira gradual, heterogêneo no tempo e no espaço.

O desenvolvimento do turismo amenizou os impactos negativos da expansão das pastagens de capim braquiária sobre as áreas de lavouras de parceria, visto que gerou novas

formas de acesso à renda na escala local. Como consequência direta, toda a carência alimentar acarretada pela queda da produção de gêneros básicos na lavoura foi compensada com novos meios de acesso ao alimento. Nas localidades que não vivenciaram o turismo, outros fatores influenciaram na diminuição da produção, como a crescente infertilidade do solo e a falta e irregularidade de chuvas. Contudo, em todo o bairro, novas formas de obter o alimento surgiram nessas últimas três décadas, com forte tendência ao consumo de gêneros industrializados e produzidos em espaços externos. Em contrapartida, houve uma diminuição no cultivado ou coletado no espaço do bairro.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como já mencionado, diversos fatores internos e externos foram responsáveis pelas mudanças no sistema alimentar e no espaço do comestível local. Neste contexto, novos alimentos, novas formas de preparo e novas receitas surgem, ocorrem mudanças nos horários em que as refeições são oferecidas e na denominação dada às refeições. Não só o caráter nutricional, assim como as sociabilidades foram afetadas nesse processo.

Em relação ao espaço do comestível, ocorreu uma redução do identificado e consumido como alimento. Frutas, raízes, caules, folhas, carnes e leguminosas da mata, do cerrado e do campo deixaram de ser consumidos como mistura e foram substituídas por outros produtos. O consumo de carne aumentou, sobretudo o de carnes de frango e boi, porém a origem destas é cada vez mais industrializada, e a quantidade de carne proveniente da caça, da pesca ou da criação doméstica diminuiu.

Os quintais e hortas ainda permanecem como espaços onde se produz a maior parte do que é consumido como alimento. Embora algumas espécies tenham deixado de ser cultivadas, dando lugar a outras.

O cultivo das lavouras ainda permanece. Em Milho Verde, esta realidade é maior entre os moradores do Baú, do Ausente e da Barra da Cega. No núcleo adensado, as lavouras de parceria diminuíram consideravelmente assim como o número de lavradores. Atualmente, cerca de 30% dos seus moradores nativos ainda cultivam lavouras, seja como ocupação principal ou secundária. Fatores como a infertilidade crescente do solo e a falta de chuvas foram apontados como principais motivos para a redução da quantidade colhida. A sucessão de herdeiros, assim como a expansão das pastagens de capim braquiária foram os responsáveis pela diminuição da tradicional forma de produção no sistema de parceria.

Outra importante mudança ocorreu em relação à origem e às formas de obter parte do alimento consumido no cotidiano, visto que, atualmente, a quantidade de gêneros provenientes do cultivo e do extrativismo é cada vez menor, enquanto a adquirida no comércio de origem industrializada aumentou consideravelmente.

Quanto às sociabilidades, algumas se mantêm, outras se extinguíram e muitas se renovaram. A distribuição de guisado, as trocas de sementes, frutas, comidas, verduras e doces permanece, sobretudo entre vizinhos e parentes. Na lavoura, a troca de dias de serviço ainda é comum. Porém, assim como nas trocas, são os laços de solidariedade e parentesco que influenciam e possibilitam a existência dessas relações hoje.

O turismo desenvolveu-se nos últimos trinta anos, contudo, as mudanças ocorreram no espaço do comestível e no sistema alimentar dos moradores do bairro. Essa realidade nos mostra que fatores externos e internos não necessariamente ligados a essa atividade, também foram primordiais para as mudanças ocorridas.

## REFERÊNCIAS

- CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1979.
- CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W. D. Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação. *In*: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.
- MARTINS, J. S. **A sociabilidade do homem simples**. 3. ed. São Paulo: Ed Contexto, 2015.
- POULAIN, J. P, PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v.16. n.3, p.245-256, 2003.
- POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004, 311 p.
- QUEIROZ, M. I. P. **Bairros rurais**. Paulistas. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1973.
- QUEIROZ, M. I. P. **O campesinato brasileiro**. Petrópolis: Vozes, 1976.
- SANTOS, M. **Pensando o Espaço do Homem**. 4. ed. São Paulo: HUCITEC, 1997.
- WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016.

---

## INFORMAÇÕES DO AUTOR

### Vítor Sousa Dittz

Mestre em Estudos Rurais pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - Campus JK.

Email: vitordittz@hotmail.com

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/698449869992110>

---

Recebido em: 07/04/2021

Aceito em: 15/08/2021