



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE PÓS-GRADUAÇÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA

DO FOGO DA TERRA À COZINHA
Uma etnografia sobre o campesinato quilombola

GERLANE DANTAS DA SILVA

TERESINA- PI
2018

GERLANE DANTAS DA SILVA

DO FOGO DA TERRA À COZINHA
Uma etnografia sobre o campesinato quilombola

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia da Universidade Federal do Piauí, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Antropologia.

Orientação: Prof.^a Dr.^a Maria Lídia Medeiros de Noronha Pessoa

TERESINA-PI
2018

FICHA CATALOGRÁFICA
Universidade Federal do Piauí
Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Humanas e Letras
Serviço de Processamento Técnico

S586f Silva, Gerlane Dantas da.
Do fogo da terra à cozinha: uma etnografia sobre o
campesinato quilombola / Gerlane Dantas da Silva. –
2018.
150f. : il.

Dissertação (Mestrado em Antropologia) –
Universidade Federal do Piauí, 2018.
Orientação: Profa. Dra. Maria Lídia Medeiros de
Noronha Pessoa.

1. Quilombolas. 2. Trabalho na Terra. 3. Comida. I.
Título.

CDD 301.2

GERLANE DANTAS DA SILVA

DO FOGO DA TERRA À COZINHA

Uma etnografia sobre o campesinato quilombola

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Antropologia da Universidade Federal do Piauí, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Antropologia.

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr.^a Maria Lídia M. de Noronha Pessoa – UFPI/CCHL
Orientadora/Presidente

Prof.^a Dr.^a Márcia Leila de Castro Pereira - UFPI/CCHL
Membro Titular

Prof.^a Dr.^a Emilene Leite de Sousa – UFMA
Membro Titular

Prof.^a Dr.^a Carmem Lúcia Silva Lima - UFPI/CCHL
Membro Suplente

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus, pela força e inspiração de sempre. À minha família pelo apoio, paciência e acompanhamento durante os meus diversos anos que batalharam para que eu pudesse seguir com meus estudos, possibilitando-me essa nova etapa na vida. A Kelson Coutinho, companheiro e amigo, que me apoiou durante toda a caminhada do mestrado, além de contribuir e participar das minhas idas ao trabalho de campo.

Sou grata aos meus professores que me possibilitaram uma nova visão de mundo nessa minha nova empreitada no universo da Antropologia. Em especial, agradeço às professoras Márcia Leila de Castro Pereira e Carmen Lúcia Silva Lima pelos diversos momentos que me escutaram e disponibilização tempo e material que contribuísem com minha formação. Também não posso esquecer do professor Carlos Alexandre B. Plínio dos Santos (UNB) que, mesmo distante, não poupou contribuição a esta etnografia.

A minha orientadora, professora Maria Lídia M. de Noronha Pessoa, pela dedicação, empenho e compreensão dispensados nos momentos de orientações e nas avaliações durante todo o processo da pesquisa e construção dessa dissertação e por compartilhar o seu rico conhecimento na construção dessa etnografia.

À Universidade Federal do Piauí, pela oportunidade de cursar o Mestrado de Antropologia.

À CAPES, pelas bolsas que permitiram o desenvolvimento dessa dissertação, possibilitando recursos que viabilizaram o trabalho de campo.

Aos meus amigos e minhas amigas, pela compreensão desse momento que vivenciei durante esses dois anos de mestrado. À Nívia Paula Dias de Assis, pelo apoio e disponibilidade em me apresentar meu futuro campo de pesquisa. O mestrado me prestigiou com muitas novas amizades, em especial as figuras de Ilana e Luana que aguentaram meus lamentos, incertezas e angústias, além de contribuírem com meus momentos de aprendizagem.

A todas as famílias dos povoados Lagoas dos Prazeres, Lagoas Rasa e Lagoas das Cascas que sem elas essa etnografia não seria possível.

Meu muito obrigada a todos!

RESUMO

O presente estudo aborda as práticas e saberes de sujeitos quilombolas sobre o espaço de trabalho camponês com o objetivo de compreender as transformações alimentares ao analisar a relação cultural entre a alimentação e a construção da identidade quilombola. A construção etnográfica foi realizada a partir de relações, vivências, conversas e observações com famílias de camponeses quilombolas. De maneira que a categoria “roça” torna-se significativa na construção e afirmação da identidade étnica desse grupo e constitui um espaço de trabalho, de relações familiares e de marcas identitárias importantes à percepção sistêmica que eles têm da natureza. A relação homem/natureza são opostas ao mesmo tempo que se complementam no âmbito do trabalho e da reciprocidade existente entre ambos. Por isso, a dieta alimentar está integrada com o trabalho na “roça” segundo a dinâmica com o meio ambiente e de acordo com a necessidade do corpo para desenvolver suas atividades. Para alcançar esse objetivo, foi necessária a interpretação da lógica do sistema de trabalho na “roça”, buscando compreender como os espaços se articulam contribuindo na produção e reprodução do modo de vida desse grupo.

Palavras-chave: Quilombolas; Trabalho na terra; Comida.

ABSTRACT

The present study approaches the quilombola people practices and knowledge on the peasant work space with the objective of understanding the food transformations when analyzing the cultural relationship between food and the construction of quilombola identity. The ethnographic construction was based on relationships, experiences, conversations and observations with quilombola peasants' family. In this way, the "farm" category becomes significant in the construction and affirmation of the ethnic identity of this group and constitutes a space of work, family relations and identity marks that are important to the systemic perception that they have of nature. The relationship between man and nature are opposite while complementing each other in the work space and reciprocal between them. Therefore, the diet is integrated with the work in the "farm" according to the dynamics with the environment and according to the body's need to develop its activities. In order to achieve this goal, it was necessary to interpret the work system logic in the "countryside", trying to understand how spaces are articulated contributing to the production and reproduction of the way of this group live.

Keywords: Quilombolas. Soil Work. Food.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Etapas da etnografia	25
Quadro 2 - Núcleos do Território Quilombola Lagoas.....	49
Quadro 3 - Oposição forte/fraco relativa à seca e ao inverno	67
Quadro 4 - Produtos cultivados e consumidos pela unidade familiar	134

LISTA DE TABELA

Tabela 1 - População Livre e Escrava de São Raimundo Nonato por sexo e cor - 1872	42
---	----

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa dos municípios que compõem o Território Quilombola Lagoas	31
Figura 2 - Ciclo da estação da chuva e da seca	63
Figura 3 - Calendário agrícola dos povoados etnografados	68
Figura 4 - Ciclo de rotação da terra na “roça”	87
Figura 5 - Desenho do “roçado” – A: faixas de cultivo em linhas retas; B: faixas em curvas de nível	89
Figura 6 - Espaços articulados da “roça”	108
Figura 7 - Desenho de Gardel (8 anos).....	128

LISTA DE GRÁFICO

Gráfico 1 - Área de abrangência nos municípios no Quilombo Lagoas apresentado no Relatório Técnico de Identificação e Delimitação	32
---	----

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1 - Encontro com representantes de algumas famílias dos povoados de Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa e Lagoa das Cascas.....	21
Fotografia 2 - Roda de capoeira nas Festividades de Santa Isabel da Hungria na Lagoa dos Moisés.....	23
Fotografia 3 - 7º Grito do Semiárido Piauiense nas ruas do Centro de São Raimundo Nonato	23
Fotografia 4 - Semiário de políticas públicas para o semiárido e a intervenção de grandes projetos de mineração em São Raimundo Nonato.....	23
Fotografia 5 - Seminário Territorial do Projeto Redes ECOFORTE em São Lourenço	23
Fotografia 6 - Oficina de pães no IFPI/Campus São Raimundo Nonato.....	28
Fotografia 7 - Oficina de pães na Lagoa Rasa.....	29
Fotografia 8 - Imagens da Cova da Tia	42
Fotografia 9 - Reunião da Associação do Quilombo para eleição da nova diretoria no dia 07 de outubro de 2017. A – pessoas se direcionando para a capela da Lagoa das Emas. B – Diretoria e Núcleos reunidos. C – Seu Cláudio da Lagoa do Calango eleito novo presidente do conselho.....	51
Fotografia 10 - Antena parabólica aparece como novo elemento da paisagem nos povoados	57
Fotografia 11 - Malva (<i>Sida gallheirensis</i>) em uma capoeira	58
Fotografia 12 - Animais de criação se alimentando e descansando nas sobras das árvores.....	58
Fotografia 13 - Formas de obter água. A- cisterna calçadão. B- poço da prefeitura. C- cisterna de placas. D – bomba para irrigação dos “canteiros”	61
Fotografia 14 – “Roçado” de milho e feijão – Raimundo Lagoa das Cascas.....	65
Fotografia 15 – Desenho da casa e da área externa.....	75
Fotografia 16 - A- Casa de adobe. B - Casa de tijolos	76
Fotografia 17 - Raimunda colhendo coentro do “canteiro”.....	79
Fotografia 18 – “Muro” com aves se alimentando.....	79
Fotografia 19 - Maria da Paixão com seus filhos explicando as variedades de feijão	79
Fotografia 20 – “Canteiro” com tela para proteger dos pássaros e do sol intenso	79
Fotografia 21 – “Canteiro” ao redor da cisterna.....	80
Fotografia 22 - Casa de farinha abandona	101
Fotografia 23 - Ivaneide tocando os bodes.....	103
Fotografia 24 - Raimundo no “roçado” de palmas	104
Fotografia 25 - Salvador cuidando das caixas de abelha.....	107
Fotografia 26 - Algodão armazenado na sala da casa de seu Manoel Aragão	113
Fotografia 27 – Visita do MAPA para validação anual do selo orgânico do algodão	113
Fotografia 28 - Casal Ivaneide e Manoel Aragão na colheita do algodão.....	113
Fotografia 29 - Técnico extensionista acompanhando a produção do algodão.....	113
Fotografia 30 - Consórcio do algodão onde se verifica as faixas de milho e feijão já colhidos	114
Fotografia 31 - Maria de Jesus fazendo beiju enquanto escuta as notícias no rádio. Observar os dois tipos de fogões a lenha ou carvão ao fundo.....	121
Fotografia 32 - Visita tomando café na sala	122
Fotografia 33 - Luzia colhendo a alface para salada do almoço	131
Fotografia 34 - Ivone no seu “canteiro”	131
Fotografia 35 - Ivaneide trabalhando no “canteiro”	131
Fotografia 36 - Valquíria e seu filho em seu “canteiro” de hortaliças	131

Fotografia 37 - Pães produzidos na Lagoa Rasa comido com café.....	132
Fotografia 38 - Oficina de pães realizada na Lagoa Rasa	136

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

APASPI - Associação dos Produtores Agroecológicos do Semiárido Piauiense

ATER - Assistência Técnica de Extensão Rural

ECOFORTE - Programa de Ampliação e Fortalecimento das Redes de Agroecologia e Produção Orgânica

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

GAMPE – Grupo de Gestão Ambiental em Pernambuco

ICMBIO - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade

IFPI – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

INCRA - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

ONG- Organização Não Governamental

RTID - Relatório Técnico de Identificação e Delimitação

UESPI - Universidade Estadual do Piauí

UFPI – Universidade Federal do Piauí

UFRPE – Universidade Federal Rural de Pernambuco

UNIVASF - Universidade do Vale do São Francisco

SUMÁRIO

<u>INTRODUÇÃO ÀS FORMAS DE PENSAR O CAMPO</u>	12
INSERÇÃO NO CAMPO E PERCURSO METODOLÓGICO	16
A SINGULARIDADE DA REGIÃO PESQUISADA	30
A ESTRUTURA DA ETNOGRAFIA	36
<u>CAPÍTULO I – TERRA, TEMPO E FAMÍLIAS</u>	38
LOCALIZAÇÃO HISTÓRICA DO TERRITÓRIO LAGOAS	38
O QUE SIGNIFICA SER QUILOMBOLA EM LAGOAS?	43
OS NÚCLEOS ADMINISTRATIVOS E BUROCRÁTICOS NO TERRITÓRIO	48
NÚCLEO LAGOA DAS PEDRAS E SUAS RELAÇÕES ENTRE AS FAMÍLIAS	52
A SAZONALIDADE DA “ROÇA”: É TEMPO DE CHUVA, É TEMPO DE SECA	59
<u>CAPÍTULO II – O TRABALHO DA TERRA E AS RELAÇÕES SOCIAIS</u>	72
A LÓGICA DA PRODUÇÃO DO “ROÇADO”	73
O PREPARO DA TERRA E DO SOLO	85
O PLANTIO E A LÓGICA DO CONSÓRCIO	90
A LÓGICA DOS ANIMAIS NA “ROÇA”	102
MUDANÇA NA PRODUÇÃO: NOVO SISTEMA DE PLANTIO NO “ROÇADO”?	109
<u>CAPÍTULO III – DE COMER</u>	118
A DIETA ALIMENTAR ENTRE CAMPONESES QUILOMBOLAS	119
É DE COMER OU É DE CHÁ	135
IDENTIDADE, ALIMENTO, COMIDA E TERRITÓRIO	136
<u>CONSIDERAÇÕES FINAIS</u>	141
<u>REFERÊNCIAS</u>	144
<u>ANEXOS</u>	149

INTRODUÇÃO ÀS FORMAS DE PENSAR O CAMPO

Essa etnografia se propõe a refletir sobre um grupo de camponeses quilombolas¹ que mantém uma articulação com o espaço de trabalho a partir da relação terra, trabalho e família que pautam a moral e o *ethos* camponês e sua interligação com a natureza. Conservam e valorizam suas relações socioculturais no processo de ensino-aprendizagem que é reproduzido e ressignificado entre as gerações, ao mesmo tempo em que agregam novos conteúdos a seus saberes de forma que respeitem a lógica do sistema produtivo da unidade familiar e que contribuam para melhoria do seu trabalho.

Cabe notar que as famílias camponesas presentes nesse estudo são resilientes no meio ambiente em que vivem ao transformarem a natureza ao seu modo de vida, integrando os espaços de trabalho. Logo, o vínculo existente entre o homem e o meio ambiente permitiu que o grupo continuasse a produzir em sua unidade de produção, assim garantir alimentação a partir do processo de trabalho em seu território quilombola. Portanto, buscou-se compreender como a transformação da produção alimentar de um grupo pode ser uma via para pensar processos mais amplos de mudança social. Essa etnografia visa a ter como fator principal o entendimento das práticas e do conhecimento da produção alimentar do grupo, ao interpretar o sistema de produção do “roçado” e as relações presentes nesta lógica de trabalho e família.

Em função dessa perspectiva etnográfica, decidir enfatizar essa reflexão sobre os povoados² Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa e Lagoas das Cascas situados no Território Quilombola Lagoas, na zona rural do município de São Raimundo Nonato, no sudeste do Piauí. A região encontra-se dentro do bioma caatinga, no sertão deste estado no semiárido brasileiro.

O semiárido está dividido em agreste e sertão. De modo geral, é caracterizado pelo baixo regime pluviométrico, o qual é afetado pela falta de água durante longos períodos de estiagem, comprometendo diretamente a população, principalmente os camponeses quilombolas, em função das perdas na produção agrícola e na criação de animais. Esta região tem sido definida como um lugar inóspito para viver, inclusive pelo estado, e pesquisadores fundamentavam esse fato devido às singulares características edafoclimáticas da região que, segundo eles, tornavam o solo infértil.

¹ Esta definição nasce a partir da articulação da teoria antropológica e o campo durante a etnografia.

² Para evitar confusões, uso o termo povoado para me referir aos grupos etnografados de Lagoa dos Prazeres, Lagoa das Cascas e Lagoa Rasa e comunidade para os demais núcleos existentes dentro do Território Lagoas.

Devido a essa linha de pensamento, quando se tratava de políticas públicas, observava-se o caráter assistencialista para amenizar, momentaneamente, sem resolver o problema da falta de água, gerando, muitas vezes, uma dependência que deixava os agricultores vulneráveis. Logo, a maior parte dos recursos investidos nessa região, pelas políticas que buscavam desenvolvimento³, não alcançavam a maioria dos agricultores familiares, sendo direcionados, em geral, para os grandes os proprietários da terra. Historicamente “os instrumentos usados pela oligarquia agrária no semiárido para promover seus interesses têm origem na dominação das terras e também das águas, elemento escasso para a reprodução das riquezas nesses territórios” (TORRES e VIANNA, 2008, p. 147).

No Território Quilombola Lagoas, entretanto, as famílias que lá residem, descendentes dos escravizados das antigas fazendas de gado, demonstram o contrário desse discurso. Para elas, essa terra sempre foi espaço de trabalho, reprodução da unidade familiar desse povo e de vida. Emília Godoi, em sua etnografia com camponeses do sertão do Piauí, afirma que:

O Nordeste, como é sabido, comporta grande diversidade. Diversidade está não só marcada pelo clima, regime pluvial e vegetação natural, mas pela organização dada ao espaço pelo homem, pelos meios disponíveis de reprodução socioeconômica e pelos arranjos que os homens fazem entre si ao dispor desses meios. (GODOI, 1999, p. 21).

Assim, ao interpretar as diferentes relações existentes e o simbolismo presente no modo de produção camponês, percebe-se que realizam seu trabalho na terra como maneira de dignificar o homem a partir de seu trabalho. Dentro do sistema de trabalho da unidade familiar, todos os espaços estão interligados e passíveis da interação com o meio que caracteriza a produção. Nos povoados a lógica do plantio está pautada no consórcio do feijão e do milho, principalmente, que, no passado recente, era a tríade feijão, milho e mandioca. Ser sensível às mudanças ao visualizar as práticas aplicadas e suas nuances é importante para compreender o contexto existente no trabalho da terra do Quilombo Lagoas.

Do ponto de vista da escrita, não pretendo adotar um fluxo contínuo no tempo que estive em trabalho de campo, muito menos um percurso linear e sucessivo nas descrições e

³ O pensamento da busca pelo desenvolvimento causa algumas interrogações: Pra quem? Pra quê? Não são desenvolvidos? Querem esse modelo de desenvolvimento? Essas são perguntas que se fazem principalmente como o modelo atual desenvolvimentista para grandes empreendimentos que não visam às minorias, que, em sua maioria, são penalizadas por causa dos efeitos deletérios gerados que causam danos ao seu modo de vida. Entretanto, contrário a esse pensamento, a partir da década de 90, essa concepção vem se transformando com a mudança da noção de “combate à seca” para uma visão de “convivência com o semiárido”. Esse novo enfoque parte da ideia de que o semiárido é uma região com grande potencial de produção, entretanto devem ser trabalhados métodos específicos para desenvolvê-la, ao respeitar suas particularidades socioeconômicas, culturais e ambientais (CAPORAL; COSTABEBER, 2007).

considerações sobre o grupo social estudado de agricultores agroecológicos do Território Quilombola Lagoas. Contudo, busca-se uma etnografia interpretativa do contexto social abordado, ao tentar expor as experiências, as vivências, e histórias desses camponeses situados no sertão piauiense, considerando o tempo e espaço limitados de uma dissertação de mestrado. A observação participante tornou-se o elemento essencial para construção dessa etnografia, sendo considerada, em termos hermenêuticos, como uma dialética entre experiência e interpretação (CLIFFORD, 2002). Essa experiência evoca uma participação do antropólogo no seu campo e suas interações com seus interlocutores, e a sua subjetividade não será deixada de lado quanto a sua interpretação dos fatos etnográficos vivenciados.

Consequentemente, o estar em campo experienciando os espaços e interagindo com os interlocutores proporcionou traduzir a cultura e suas relações sociais e ecológica, colocando em perspectiva as próprias visões que eu mesma, enquanto pesquisadora, possuía acerca de práticas e costumes alimentares, bem como do modo de vida camponês, consciente de que ensaiei uma tentativa de aproximar a visão do mundo camponês nunca a plenitude de seu saber, dado que “para entender o camponês é preciso olhar o mundo através dos “óculos” pelos quais ele o lê” (WOORTMANN, E., 2009, p. 128).

Dentre as questões relacionadas aos modos de vida e identidades dos camponeses quilombolas, busquei entender as relações entre natureza e cultura, no modo como estabelecem a relação com a terra e como as escolhas produtivas são definidas pelo significado simbólico dessa interação. Inicialmente, a reflexão teórica que alicerçou a problematização e corroborou com o entendimento do campesinato de acordo com o *ethos camponês*, era inspirada somente pelos trabalhos de Ellen Woortmann e Klaas Woortmann (1997), “O trabalho da terra”, de Klaas Woortmann (1990), “Com parente não se negueia”, e de Carlos Rodrigues Brandão (1981; 1999), “Plantar, colher e comer” e “O afeto da terra”. Estes estudos etnográficos embasaram o trabalho e me deram o *insight* para o entendimento do campo. Essa circunstância corrobora ao que diz Evans-Pritchard (2005, p. 243-244):

Na ciência, como na vida, só se acha o que se procura. Não se pode ter as respostas quando não se sabe quais são as perguntas. Por conseguinte, a primeira exigência para que se possa realizar uma pesquisa de campo é um treinamento rigoroso em teoria antropológica, que dê condições de saber o quê e como observar, e o que é teoricamente significativo. [...] É inútil partir para o campo às cegas. (EVANS-PRITCHARD, 2005, p. 243-244).

As experiências no campo produziu questões sobre as teorias utilizadas, logo, à medida que as situações etnográficas iam surgindo, buscava-se teorias adequadas a cada situação. Em sua pesquisa sobre o Kula, Malinowski ainda observa que

Quanto maior for o número de problemas que leve consigo para o trabalho de campo, quanto mais esteja habituado a moldar suas teorias aos fatos e a decidir quão relevantes eles são às suas teorias, tanto mais estará bem equipado para o seu trabalho de pesquisa. As ideias pré-concebidas são perniciosas a qualquer estudo científico; a capacidade de levantar problemas, no entanto, constitui uma das maiores virtudes do cientista – esses problemas são revelados ao observador através de seus estudos teóricos. (MALINOWSKI, 1984, p. 22).

Como delimitação do campo da pesquisa, tive como foco famílias agricultoras que desenvolviam práticas agrícolas no contexto de trabalho camponês. Os personagens da etnografia se consideram agricultores e trabalhadores rurais, porém também faço uso da denominação camponês para me referir a eles, uma vez que a produção e reprodução do grupo pautam o modo de vida baseado nas categorias terra, trabalho e família que, conforme dispõe a literatura antropológica sobre o campesinato, regem a cultura camponesa.

Para tal, aqui parto da concepção que Klaas Woortmann (1990) compreende de sociedade camponesa, pois esses grupos partilham de uma **ordem moral**. Ou seja, para ele não podemos classificar todo “pequeno produtor” ou agricultor familiar como camponês já que estes devem partilhar uma ética em comum, que o autor vê como característica da campesinidade que se apresenta em maior ou menor grau em distintos grupos. “Não encontramos, então, camponeses puros, mas uma campesinidade em graus distintos de articulação ambígua com a modernidade” (WOORTMANN, K., 1990, p. 14). O autor ainda complementa: “a trajetória camponesa não é, contudo, linear. Um movimento que se dirige a uma dimensão da modernidade pode ser, ele mesmo, necessário para que haja outro movimento, o de reconstituir a tradição” (WOORTMANN, K., 1990, p. 16).

A visão de Carlos Rodrigues Brandão (1999) assemelha-se a anterior ao considerar o que ele define como **ethos camponês** em que a terra é vista como patrimônio da unidade familiar, organizada dentro de uma lógica de saberes e de valores do campesinato de forma a assegurar a produção e reprodução do grupo. Corrobora com essa concepção o que Geertz (2008, p. 96) define que

O *ethos* de um povo é o tom, o caráter e a qualidade de sua vida, seu estilo moral e estético, e sua disposição é a atitude subjacente em relação a ele mesmo e ao seu mundo que a vida reflete. A visão de mundo que esse povo tem é o quadro que elabora das coisas como elas são na simples realidade, seu conceito da natureza, de si mesmo, da sociedade. (GEERTZ, 2008, p. 96).

Consequentemente, passo a refletir sobre o modo de trabalho e a lógica desse sistema alicerçada nos princípios ideológico e simbólicos dentro do espaço de trabalho segundo a ordem cósmica da visão de mundo camponês. No quilombo a propriedade de cada família, a “roça” é a unidade de trabalho. O espaço se subdivide, ao mesmo tempo em que se interliga dentro da ordem sistêmica do modo de vida camponês ao compreenderem que há uma relação com a natureza que governa o seu trabalho com a terra, configurando-se uma relação de reciprocidade que implica respeito com a mesma⁴. Nessa relação surge um novo tripé baseado na relação Deus, homem e natureza, no qual os dois últimos estão subordinados ao primeiro. Essa noção é uma visão específica da cosmologia camponesa que pauta a relação homem/natureza, ou seja, homem/cultura (WOORTMANN, E., 2009; SCHNEIDER; MENASCHE, 2014)

Nesse contexto, percebe-se que a tríade Deus, homem e natureza compartilha do modo de pensar o sistema de plantio e as relações existentes fundamentados nele. O princípio antropológico da reciprocidade ocorre também fundado na rede de solidariedade e trocas existentes entre parentes, compadrios e vizinhos na busca do equilíbrio perante as práticas agrícolas desenvolvidas no espaço de trabalho, pois a relação com a terra é provida por Deus para o homem retirar seu alimento e ela deve ser preservada.

Inserção no campo e percurso metodológico

Início trazendo uma citação do meu diário de campo para mostrar a simbologia de estradas, trajetos, ruas, angústias, medos ao longa da caminhada durante o campo:

Saimos de casa, localizada na cidade de São Raimundo Nonato, eu e Kelson, meu esposo, por volta das 7 horas da manhã com destino ao povoado Lagoas dos Prazeres, no Quilombo Lagoas, onde teríamos uma reunião com os agentes sociais sobre a etnografia. Pegamos a BR020 que está no trajeto principal rumo ao território e pensando em qual seria o melhor percurso para chegar à comunidade sem nos perder. Vejo o rascunho que fiz com as instruções de seu Nezim e seu Nequinho das diversas possibilidades pra chegar lá. Decidimos pegar o caminho da Firmeza e seguimos em frente na BR, com atenção para encontrar essa entrada, que ficava a uns quilômetros a mais da entrada que costumávamos pegar, mas sempre nos perdíamos no trajeto que saía na Lagoa dos Moisés. Após certo trecho, à esquerda, percebemos uma pedra grande escrito “Firmeza” e com uma seta desenhada

⁴ Woortmann (2009) diz que, a partir de uma compreensão que chama de “etno-ecológica-holista”, essa relação da unidade familiar com o meio ambiente “humaniza” a natureza, pois a mesma deve ser tratada e cuidada e o homem deve prover seu alimento.

apontando para seguir. Assim, saímos do asfalto e pegamos a estrada de chão, com várias curvas, subidas e descidas, morros e vários caminhos abertos na vegetação que não tínhamos noção onde ia dar, mas esperançosa que estas estradas fossem cheias de potenciais descobertas do campo. Na paisagem a caatinga verde e florida, víamos bodes, cavalos e bois soltos alimentando-se da “mata” e quando do nada surgia um cemitério⁵. As casas a maioria fechada ou as crianças indo à escola. Passamos pelo Povoado Lagoa da Firmeza, Lagoa das Cascas, pelo mercadinho Esperança, pedindo informações, até chegar à Lagoa dos Prazeres na casa de seu Nezin e dona Ivaneide. Esse foi um dos diversos momentos do trabalho de campo no quilombo Lagoas.

(Trecho do diário de campo – 24/01/2017)

Quando vim morar em São Raimundo Nonato para exercer a docência no Instituto Federal do Piauí (IFPI), não imaginaria que a região fosse pauta de questões fundiárias de quilombos e assentados, uma vez que só ouvia falar do Parque Nacional Serra da Capivara. Quanto a minha vida acadêmica, fui na contramão do meu curso de graduação: Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Enquanto meus colegas queriam se tornar grandes cozinheiros e trabalhar nos mais diversos restaurantes, guiei meus passos nos estudos da segurança alimentar. Isso possibilitou, desde a graduação, vivenciar as questões relacionadas à agricultura familiar no estado de Pernambuco, junto ao Grupo de Pesquisa em Gestão Ambiental em Pernambuco (GAMPE) o qual participava. Em seguida, cursei a Especialização em Convivência com o Semiárido na Perspectiva da Segurança e Soberania Alimentar e da Agroecologia, disponibilizada pela primeira vez na UFRPE. O curso tinha como proposta qualificar técnicos de ATER (Assistência Técnica de Extensão Rural) que atuavam no agreste e no sertão do estado para o novo olhar dessa região. Esse curso possibilitou uma maior imersão na temática de segurança alimentar ampliando para a dimensão do espaço de produção alimentar, além de aumentar minha rede de contatos com os meus colegas de curso, já que muitos tinham anos em trabalho com movimentos sociais e camponeses, e me ajudaram muito com suas experiências.

Realizei, então, inserções em campo com agricultores familiares agroecológicos no município de Cumaru, no agreste de Pernambuco. Em 2012, apresentei dois produtos para conclusão da especialização: um artigo intitulado “As contribuições das tecnologias de captação e armazenamento de água da chuva para a segurança alimentar dos agricultores familiares no agreste pernambucano” e uma sistematização de experiência⁶ com o título

⁵ O cemitério torna-se um espaço, “lugar”, de localização próximo aos povoados.

⁶ A sistematização de experiência foi um proposta da coordenação da Especialização, objetivando gerar um produto acadêmico que desse voz aos agentes sociais. As narrativas são resultados do processo de sistematização de experiências que ajudou o grupo a refletir sobre a luta pela terra, pelo acesso à água e pela conquista da

“Processo de transição agroecológica nas comunidades de Pedra Branca, Queimadas e assentamento Cabugi, Cumaru/PE⁷”. Em ambos os trabalhos, foi pautada a trajetória de famílias que incorporaram os princípios da agroecologias em suas propriedades, de forma a abandonarem a agricultura convencional que faz uso de agroquímicos e de sementes transgênicas.

Quando cheguei para trabalhar no IFPI, *Campus* São Raimundo Nonato, deixei um pouco de lado os estudos sobre Segurança Alimentar e Agroecologia para me dedicar ao curso de Tecnologia em Gastronomia, mas buscava as organizações e movimentos sociais para compreender o contexto na Microrregião da Serra da Capivara. Por outro lado, foi como docente no curso de Tecnologia em Gastronomia que tive contato, pela primeira vez, com o Território Quilombola Lagoas. A partir da orientação de um aluno que pesquisava a gastronomia do município, tive a oportunidade, em 2014, de visitar a comunidade de São Vitor, que só ouvia falar, acompanhada pela professora Nívia Paula Dias de Assis, docente da UNIVASF, que trabalha já algum tempo no quilombo. Também vislumbrando uma melhoria como docente e percebendo minhas fragilidades em algumas áreas do curso, já que as disciplinas que ministrava exigiam uma transdisciplinaridade de conteúdos de química, biologia, história, geografia e antropologia. Mas, a Antropologia me fascinava. Dessa forma, interessada em pesquisar no quilombo, resolvi prestar seleção para o Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da UFPI, apresentando um projeto que tinha como objetivo pesquisar, inicialmente, os hábitos alimentares relacionados a cultura, saberes e práticas da alimentação do Povoado de São Vitor.

Durante os créditos do Mestrado, pude ter uma dimensão maior das teorias antropológicas e, já com a orientação da professora Maria Lídia Medeiros Noronha Pessoa, retornei ao quilombo para compreender sua organização interna. Assim, realizei algumas visitas exploratórias aos povoados do território em questão, paralelamente aos cumprimentos dos créditos, buscando conversar com representantes das comunidades a fim de levantar dados sobre os aspectos alimentares dos grupos, de maneira a entender o que realmente queria e iria pesquisar. Esse reconhecimento das comunidades foi realizado na companhia da professora Nívea Paula, que, além de instruir sobre o contexto histórico da região, também era minha guia nesse imenso labirinto de estradas do território. Visitei as comunidades, todos

cidadania. Assim, a história é narrada e organizada pelas próprias famílias agricultoras protagonistas dos projetos e os pesquisadores serviam apenas como orientadores desse processo.

⁷ Este trabalho foi publicado como capítulo do livro “Agroecologia na Convivência com o Semiárido: Sistematização de Experiências Vividas, Sentidas e Aprendidas”, organizado por Alzira Medeiros, Ana Dubeux e Maria Virginia de Almeida Aguiar.

situados no município de São Raimundo Nonato, Lagoa do Moisés e Lagoa das Emas que possuía um grupo de mulheres que trabalhavam com fabricação de pães, e Boi Morto onde as mulheres beneficiavam frutas nativas, principalmente o umbu, para produção de geleia. A primeira intensão foi voltar o foco da pesquisa para esses grupos.

Em outro momento, no dia 23 de julho de 2016, na companhia de uma colega, que também pesquisava na área para o mestrado de Odontologia na UFPI, visitamos o Povoado de São Victor e Lagoa da Firmeza. Neste último, tivemos a grata surpresa de conhecer Lucimara Ribeiro Braz, presidente do Conselho Quilombola do Território Lagoas, e a mesma nos convidou para participar da próxima reunião do conselho no dia 11 de agosto de 2016, na Lagoa do Moisés, a qual seria uma oportunidade de explicar aos membros nossos propósitos na região. Nessa ocasião, conheci os representantes da Cáritas Diocesana de São Raimundo Nonato, que me convidaram para participar do “Seminário políticas públicas para o semiárido e a intervenção de grandes projetos de mineração” que aconteceria nos dias 26 e 27 de agosto de 2016. O evento envolvia vários setores da região com representantes de Instituições de Ensino Superior pública (IFPI, UESPI e UNIVASF), de assentamentos e comunidades tradicionais localizados no Território Serra da Capivara, INCRA, ICMBIO e da prefeitura do município, ONGs, Movimento Jovem, Grupo Capoeira de Quilombo e representantes do Quilombo Lagoas de diversos povoados distintos, como acordado na última reunião do conselho a qual participei.

Nesse Seminário tive a oportunidade de falar pela primeira vez com seu Manoel Aragão, mais conhecido como seu Nezim ou Nezinho, que se tornaria no futuro um dos principais informantes dessa etnografia. Que, aliás, na reunião do conselho, falou timidamente que não teria com o que contribuir no seminário e não saberia o que dizer, mas, para minha grata surpresa, fez uma das falas mais importantes no evento. Ele explanou sobre a situação do quilombo e as mobilizações realizadas no território como a luta para fechar as carvoarias, pois só conseguiram quando provaram que elas usavam a aroeira⁸ para fabricar carvão, além das dificuldades encontradas atualmente devido à falta de recursos para se mobilizarem perante outras causas, como a mineração, que ameaçam a sobrevivência das famílias.

Novamente, em conversa com minha “consultora do quilombo”, a professora Nívea Paula, a mesma me convidou para visitar um morador que guardava sementes nativas para plantar. Assim, novamente, faço uma exploração no quilombo visitando a Lagoa dos Prazeres, no dia 29 de outubro de 2016, e, ao chegar à casa do agricultor, surpreendo-me ao reconhecer

⁸ A aroeira é uma planta considerada em extinção e a portaria 83-N de 1991 do Ibama proíbe o corte da aroeira sem o plano de manejo, que precisa ser aprovado pelos órgãos ambientais.

seu Manoel Aragão. Após conversar com ele e Ivaneide, sua esposa, e visitar sua área de trabalho, percebo uma oportunidade de campo, assim retorno ao meu projeto do mestrado sob a orientação da professora Maria Lídia, ao vislumbrar essa nova oportunidade de trabalhar com a temática da produção agrícola vinculada às práticas alimentares do quilombo. Então, essa modificação se concretiza e passamos agora a objetivar práticas e saberes da produção alimentar do povoado Lagoas dos Prazeres. Logo, essa decisão me revelava novos elementos para a pesquisa e da problematização a desenvolver nesse novo contexto. O projeto foi reformulado para atender a estas novas aspirações teóricas que o próprio campo me colocava.

Após essa etapa de pesquisa, que considero como visitas exploratórias, partir para o trabalho de campo e comecei a visitar mais frequentemente o povoado Lagoas dos Prazeres a fim de encontrar meus interlocutores. No dia 24 de janeiro de 2017, tivemos nosso primeiro encontro na casa de Dona Ivaneide e Manoel Aragão, para apresentação da proposta de trabalho que se desenvolveria com o grupo. A reunião foi marcada para as 9 horas, cheguei com antecipação com Kelson, parceiro em alguns momentos durante o trabalho de campo. Quando chegamos, a maioria das famílias convidadas já se encontrava no local. As demais foram chegando aos poucos, não estavam presentes todas porque estavam trabalhando ou tinham ido à cidade, mas enviaram representantes. Seu Manoel Aragão como mobilizador dos moradores convidou todos os parentes o que possibilitou conhecer várias pessoas. Esse fato logo me chamou atenção porque percebi um vínculo além da vizinhança entre os interlocutores, havia uma relação de parentesco que ligava as famílias àquela terra, soava-me que todos eram parentes naquele momento, posto que se apresentavam como irmão de fulano, tio ou tia e primos.

Fiquei motivada pela aceitação e receptividade das famílias, fato que contribuiu para o trabalho a ser desenvolvido, uma vez que eles consideravam importante a pesquisa para fortalecer e divulgar o quilombo, como comenta seu Manoel Aragão: *Sempre é bom ter mais gente apoiando nossa causa. É muito importante fazer novas parcerias para melhoria da produção e a buscar por projetos*⁹. Nesse contexto, o estabelecimento de confiança, respeito e atenção são muito importantes, porém Geertz (2014) nos ensina que, em termos metodológicos, o antropólogo não deve tão somente procurar criar empatia espiritual, mas descobrir o que eles acham que estão fazendo e perceber os símbolos pelos quais as pessoas se definem.

⁹ No decorrer dessa etnografia, serão destacados em itálico as falas e expressões evidenciadas pelos interlocutores e faço uso das aspas para evidenciar as categorias nativas que estão sendo analisadas.

Fotografia 1 - Encontro com representantes de algumas famílias dos povoados de Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa e Lagoa das Cascas



Autoria: Kelson Coutinho - Arquivo pessoal

Dá-se início uma maior imersão empírica etnográfica e, para tal, o antropólogo deve saber exatamente o que quer em campo. Para isso, todo o aprendizado adquirido das teorias antropológicas são primordiais para definir seus interesses, de forma que todo conhecimento é relevante (EVANS-PRITCHARD, 2005). Contribuindo com esse pensamento, Peirano (2014) afirma que, ao constituir a etnografia a ideia-mãe da disciplina, não existindo antropologia sem pesquisa empírica, tudo que nos afeta, os sentidos, torna-se material passível de análise e que consideramos não apenas como dados coletados, mas como questionamentos, fontes de renovação. O objetivo da autora é mostrar que a etnografia é construída a partir de teorias, e estas apenas são possíveis a partir das reflexões feitas com as informações obtidas no campo, isto é, formulações teórico-etnográficas que servem de base para os estudos antropológicos.

Por conseguinte, para o antropólogo apreender essas informações terá que ter sensibilidade. Aliás, entendo sensibilidade como uma escuta subjetiva do pesquisador que permite perceber e construir seus dados; para isso, a leitura de etnografias clássicas é fundamental na construção e formação do saber etnográfico do pesquisador. Esse perceber, a autora trata como estranhamento do campo de pesquisa, onde o antropólogo tem que estranhar para refletir. Ela afirma que “o estranhamento passa a ser não só a via pela qual se dá o

confronto entre diferentes teorias, mas também o meio de autorreflexão” (PEIRANO, 1995, p. 16).

Inicialmente, entre os meses de janeiro a fevereiro de 2017, fiquei no povoado Lagoas dos Prazeres por 10 dias para vivenciar a observação direta e permitir o estranhamento do campo tão desejado na antropologia e por mim. Isso permitiu uma primeira consideração ao espaço de trabalho, pois, quando visitava as famílias que estavam presentes na primeira reunião na casa de Ivaneide e Manoel Aragão, apenas se falava no povoado Lagoa dos Prazeres para situá-las no território, mas, na realidade, englobava mais dois outros povoados distintos: Lagoa Rasa e Lagoa das Cascas. Este fato, segundo eles, era porque a Lagoa dos Prazeres era mais conhecida e, para fim de projetos, a referência era seu Nezim, pois era o articulador do grupo e tinha telefone para comunicação externa ao quilombo. Isso ocorria devido à relação de parentesco e compadrio presente no quilombo, marcada por um vínculo endogâmico parental e de lugar, ligada ao seu contexto histórico de formação, circunstância essa que permitia uma maior coesão das pessoas quanto à afirmação de sua identidade coletiva. Novamente retorno a me questionar sobre qual povoado iria focar na análise ou se envolveria os três. Decidi, então, trabalhar com todos os três povoados, o que seria possível devido à proximidade entre eles.

Durante esta primeira etapa do trabalho de campo, logo soube que necessitaria de um tempo maior dentro da nova proposta da pesquisa, pois uma imersão nos povoados em um único período durante o ano não daria elementos suficientes para a realização dessa etnografia. Acompanhar o ciclo da produção agrícola anual era primordial para compreender a lógica do trabalho dos interlocutores¹⁰.

Como os povoados Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa e Lagoa das Cascas estavam localizados em São Raimundo Nonato, estado do Piauí, aproximadamente a 38 km da sede do município, após minha chegada e a identificação dos sujeitos, foram realizadas três idas ao campo, ininterruptas, com duração de dez a quinze dias entre os meses de fevereiro, março e abril de 2017. Para acompanhar as etapas do ciclo de produção, outras visitas foram realizadas de acordo com a necessidade da etnografia durante o ano. Como eles deslocavam-se frequentemente dentro e fora do Quilombo, acompanhava os representantes do grupo em reuniões na associação a qual eram vinculados, intercâmbios, encontros ou simpósios sobre a temática trabalhada.

¹⁰ O fator de ver os sujeitos do campo como interlocutores parte da visão proposta por Roberto Cardoso de Oliveira (1996) que prioriza uma relação dialógica entre as partes de forma horizontal na busca de como o próprio nomea o “encontro etnográfico”.

Fotografia 2 - Roda de capoeira nas Festividades de Santa Isabel da Hungria na Lagoa dos Moisés



Autoria: Gerlane Silva - Arquivo pessoal

Fotografia 3 - 7º Grito do Semiárido Piauiense nas ruas do Centro de São Raimundo Nonato



Autoria: Gerlane Silva - Arquivo pessoal

Fotografia 5 - Seminário Territorial do Projeto Redes ECOFORTE em São Lourenço



Autoria: Gerlane Silva - Arquivo pessoal

Fotografia 4 - Seminário de políticas públicas para o semiárido e a intervenção de grandes projetos de mineração em São Raimundo Nonato



Autoria: Gerlane Silva - Arquivo pessoal

Concerne aqui pensar sobre o texto “O trabalho do Antropólogo: Olhar, Ouvir, Escrever” de Roberto Cardoso de Oliveira (1996) que trata das três fases durante a realização da etnografia e que, para tal, busquei aperfeiçoar meus “atos cognitivos”, o Olhar, o Ouvir e o Escrever. De acordo com o autor, devemos domesticar nosso olhar para eliminar nossa ingenuidade e a sensibilizá-lo pela teoria disponível, ou seja, ver o campo alicerçado em um “olhar etnográfico”. Porquanto,

A partir do momento em que nos sentimos preparados para a investigação empírica, o objeto sobre o qual dirigimos o nosso olhar já foi previamente alterado pelo próprio modo de visualizá-lo. Seja qual for esse objeto, ele não

escapa de ser apreendido pelo esquema conceitual da disciplina formadora de nossa maneira de ver a realidade. (OLIVEIRA, 1996, p. 15).

Complementar ao Olhar, está a faculdade de Ouvir. Saber escutar o outro a partir de uma relação dialógica entre o antropólogo e o interlocutor, na qual o Ouvir altera essa relação e ganha em qualidade (OLIVEIRA, 1996). Tive a oportunidade de praticar esse exercício nas conversas travadas em campo, visto que essa interação viabilizava uma proximidade entre ambas as partes. Esses métodos tornam-se complexos quando constatamos que a principal “dificuldade está na diferença entre “idiomas culturais”, a saber, entre o mundo do pesquisador e o do nativo, esse mundo estranho no qual desejamos penetrar (OLIVEIRA, 1996, p. 19-20).

Por fim, Roberto Cardoso de Oliveira (1996) aponta que após, cumprida a primeira etapa (Olhar e Ouvir), está o ato de Escrever correspondente ao segundo estágio, no qual o entendimento do diferente e do novo contribuem com a reflexão dessa fase. Na minha experiência, o trabalho de campo realizou-se em conjunto com a escrita antropológica em virtude do tempo que o mestrado disponibilizava. A Antropologia faz uso de recursos para legitimar seus trabalhos, entre eles a escrita. James Clifford (2002, p. 21), em seu texto “A experiência etnográfica”, assinala que, além da experiência de campo, “deve-se ter em mente o fato de que a etnografia estar, do começo ao fim, imersa na escrita. Esta escrita inclui, no mínimo, uma tradução da experiência para a forma textual”. Entendo que essa etapa é a mais tortuosa e imersa na solidão, de modo que aqui penso semelhante ao Evans-Pritchard (2005) em que o mais difícil durante a escrita é conceber algo novo, inédito, em razão de você está absorto em seu diário de campo, verificando as informações ao articular a interpretação dos resultados com os dados empíricos .

Portanto, para esta dissertação com os camponeses quilombolas do Território Lagoas, analiso, embasada na teoria antropológica, minha vivência e desafios enquanto pesquisadora, minha chegada ao povoado, encontro com o grupo de agricultores, as práticas agrícolas adotadas nos espaços de produção e a participação em eventos. Para demonstrar essas situações analisadas em campo, busco uma postura etnográfica para mostrar como se deu essa vivência com os interlocutores, uma vez que acredito que esta exposição contribui com o entendimento das situações etnografadas (QUADRO 1).

Quadro 1 - Etapas da etnografia

	2016	2017
Janeiro		Observação dos roçados e apresentação da proposta ao grupo.
Fevereiro		Trabalho de campo: Identificação dos agentes sociais e dos principais informantes da pesquisa; reuniões com representantes da associação; observação da lógica do espaço e do sistema de produção; construção do diário de campo. Acompanhei a oficina de pães no IFPI.
Março		Trabalho de campo: observação da lógica do espaço e do sistema de produção; construção do diário de campo; oficina de pães na Lagoa Rasa, entrevistas e conversas.
Abril		Trabalho de campo: observação da lógica do espaço e do sistema de produção; construção do diário de campo; entrevistas e conversas; construção do calendário agrícola.
Mai		05 – Participação no Seminário Territorial sobre o 1º ano do Projeto Redes ECOFORTE, no Sindicato dos Agricultores Rurais de São Lourenço-PI; Levantamento de dados secundários e escritos da dissertação.
Junho	Visita aos Povoados Lagoa do Moises, Lagoas das Emas e Boi Morto.	Trabalho de campo: observação da lógica do espaço e do sistema de produção; construção do diário de campo; entrevistas e conversas; construção do calendário agrícola.
Julho	Visita aos povoados São Vitor e Lagoa da Firmeza e encontro o a presidenta do Conselho do Território Quilombola Lagoas.	Visita para acompanhar a colheita do algodão.
Agosto	11 – participação da reunião do Conselho do quilombo; 26 e 27- Seminário políticas públicas para o semiárido e a intervenção de grandes projetos de mineração.	Visita para acompanhar a colheita do algodão.
Setembro		Abertura dos roçados para primeira limpeza realizada pelos bodes e cabras.
Outubro	Primeira visita ao povoado Lagoa dos Prazeres.	Preparo do solo com as primeiras chuvas.
Novembro	Visitas para acompanhar o preparo da terra e início do plantio com a chegada das primeiras chuvas.	Período de chuva e plantio do feijão e do milho.
Dezembro	Visitas para acompanhar o preparo da terra e início do plantio com a chegada das primeiras chuvas.	Período de chuva e fim do plantio do feijão e do milho para primeira colheita.

Fonte: Trabalho de campo

Dessa forma, o campo foi realizado a partir da observação participante e, como resultado, a construção do diário de campo que tentei minuciar os acontecimentos e minha experiência de forma detalhada para que, no momento da escrita, pudesse reorganizar e refletir sobre os eventos ocorridos e vivenciados. Esse momento entre pesquisador e seu diário de campo é visto por Jeanne Favret-Saada (2005, p. 158) como um espaço íntimo, isto é, “um espaço de recreação pessoal” que se servirá de operação do conhecimento. Tentei ao máximo em meus momentos de questionamentos evitar utilizar o caderno de campo durante as conversas, no qual tentava memorizar e a noite escrevia na busca de relatar todo os acontecimentos daquele dia. O gravador foi muito utilizado, mas as pessoas esqueciam já que usava o aparelho celular para esse fim.

A realização de conversas cotidianas e de entrevistas, semiestructuras individuais e coletivas foram importantes para o resgate da memória e da história dessas famílias. Como também me deixei levar pelas situações contingenciais e perceber o não previsto, o não esperado nas relações em campo. A construção etnográfica foi sendo realizada a partir dessas relações, vivências, conversas e apontamentos com os camponeses na busca de “ser afetada” (FAVRET-SAADA, 2005, p. 159) pelos meus eventuais interlocutores, em suma, o “estar lá” e me permite ser afetada “abre uma comunicação específica com os nativos: uma comunicação sempre involuntária e desprovida de intencionalidade, e que poder ser verbal ou não”. De modo geral, permite conhecer os afetos dos interlocutores na perspectiva central do campo de estudo, de modo a ser tomado por suas intensidades específicas

Não implica identificar-se com o ponto de vista nativo, nem aproveitar-se da experiência de campo para exercitar seu narcisismo. Aceitar ser afetado supõe, todavia, que se assuma o risco de ver seu projeto de conhecimento se desfazer. Pois se o projeto de conhecimento for onipresente, não acontece nada. Mas se acontece alguma coisa e se o projeto de conhecimento não se perde em meio a uma aventura, então uma etnografia é possível. (FAVRET-SAADA, 2005, p. 160).

E seguidamente acompanhei pessoas e grupos quilombolas em reuniões e eventos em contextos fora do Território Lagoas. Em geral, foram realizadas pesquisas bibliográficas antropológica, geográfica e histórica para compreender o processo de formação do Território Quilombola Lagoas e a lógica do trabalho camponês.

O registro fotográfico foi produzido pela pesquisadora desta etnografia e por meu esposo, Kelson Coutinho¹¹, que foi parceiro durante alguns momentos vivenciados na

¹¹ Kelson Silva Coutinho é músico e professor do IFPI/Campus São Raimundo Nonato.

pesquisa. Cabe salientar o desconforto que algumas pessoas apresentavam quando verificava o registro fotográfico, em especial as mulheres. Estas não queriam sair em fotos desarrumadas ou suadas durante o trabalho, como elas mesmo falavam – *não vou sair de qualquer jeito*. Essa compreensão era relativa ao meu trabalho, pois sabiam que seria usado para páginas desta etnografia. Em respeito a essa situação, somente fazia o registro quando as mesmas autorizavam. Para escapar dessa situação, deixei uma máquina com uma adolescente, Jéssica, do povoado Lagoas dos prazeres. Deixei-a à vontade para registrar o que era interessante ao seu olhar, o que me possibilitou fotografias do trabalho de sua mãe e de tias.

Acredito que, para que haja um bom trabalho de campo, deve-se haver um mínimo de proximidade entre as partes, antropólogo e interlocutor. A pesquisa de campo, fundamentada na observação participante, só conseguiu ser desenvolvida segundo a construção de uma relação de confiança entre ambas as partes, e isso não se alcança da noite para o dia. Uma relação se constrói com o tempo, a partir do que é compartilhado. Ninguém está disposto a falar da sua vida para um estranho, principalmente no meu caso que era estranha àquele ambiente onde as relações de parentesco prevaleciam. Wagner (2012) ver isso como uma forma de defesa do grupo, no qual considera que, em geral, as pessoas se sentem desconfortáveis em seu ambiente com um estranho que não conhecem e não sabem bem exatamente o que ele quer e a distância é um modo de observá-lo também.

Sei que falei anteriormente que as famílias concordaram e se interessaram que eu ocupasse seus espaços para pesquisar, entretanto, às vezes, escutava que as pessoas iam fazer pesquisa na região e depois sumiam. Conjecturo que o distanciamento inicial poderia ser por causa desse pensamento, e pouco a pouco, fui revertendo essa situação; por certo, a paciência também é uma virtude ao longo do trabalho campo. Isso se deu pelo cuidado de obter as informações mais fidedignas possíveis para que não fossem distorcidas da realidade dos povoados. Como diz Malinowski (1984, p.19), as fontes de informação do etnógrafo “não estão incorporadas a documentos materiais fixos, mas sim ao comportamento e memória de seres humanos”. Logo, em virtude desse contexto, a ética do antropólogo perante seus sujeito torna-se fundamental para garantir a integridade desses e também valorizar a confiança que o grupo depositou em mim.

Como dizem popularmente que “nem tudo são flores”, passei por isso no início da pesquisa. Imaginem que eu, mulher, ia para “roça” na maioria das vezes com os homens e acompanhava-os em vários momentos, em sua maioria o desconforto é notório. Isso acontecia porque na casa que eu ia visitar para acompanhar o trabalho da “roça”, as mulheres não

acompanhavam os maridos porque ficavam para se dedicar a fazer o almoço da visita que tinha que ser preparado com maior atenção como uma forma gentileza.

Com as mulheres, os diálogos, inicialmente, eram mais tímidos. Falavam mais da casa, da cozinha e da relação com os filhos, todavia, quando o tema era o “roçado” ou os animais, mandavam eu conversar com o marido porque ele é que sabia das coisas. Penso que isso acontecia não por falta de conhecimento, mas por não saber o que poderia falar para mim, alguém que mal conheciam, pois as mesmas trabalhavam tanto quanto os homens e, quando eles vão trabalhar na cidade ou em outros estados, eram elas que cuidavam e mantinham a unidade familiar. Como forma de facilitar essa relação, as mulheres dos três povoados foram convidadas a participar da oficina de pães¹² que aconteceria no IFPI para o grupo de mulheres da Lagoa do Moisés e Lagoa das Emas, coordenado por mim e pela professora Evanir Araújo. Participaram oito mulheres desse momento. Depois as mulheres que não puderam ir pediram para fazer com elas também, vi como oportunidade de uma maior aproximação. Assim, fiz em conjunto com as mulheres, organizamos a oficina de pães na casa de Ivonete e José Aragão na Lagoa Rasa, embaixo do imbuzeiro. Esse momento acho crucial, pois não só as mulheres compareceram, mas os maridos e filhos, o que proporcionou uma maior empatia, pois passamos o dia todo juntos, almoçamos e, no final, com os pães prontos, comemoramos o aniversário de Maria de Lourdes, mãe de Ivonete.

Fotografia 6 - Oficina de pães no IFPI/Campus São Raimundo Nonato



Autoria: Gerlane Silva - Arquivo pessoal

¹² Essa oficina era referente à finalização de um projeto de extensão iniciado anteriormente a essa etnografia.

Fotografia 7 - Oficina de pães na Lagoa Rasa



Autoria: Kelson Coutinho - Arquivo pessoal

Mesmo assim, o diálogo com os homens ainda mantinha um distanciamento. Foi aí que comecei a observar que, quando Kelson (como falei que às vezes me acompanhava em campo para ajudar nos registros fotográficos) estava comigo, as conversas produziam mais informações. Vale salientar que, mesmo eu perguntando, as respostas eram direcionadas a ele. Entretanto, em consequência à perseverança e ao tempo em campo, essa situação foi contornada e fui percebendo em menor grau até o fim desse trabalho. E, como já dito, as relações são construídas em seu tempo, cada pessoa tem seu momento e as relações de confiança vão se expandindo. E, no fim, tornam-se nossos amigos (EVANS-PRITCHARD, 2005).

De modo que a Antropologia faz uso da etnografia para compreender, interpretar e refletir sobre seus sujeitos, de forma que, para Geertz (2008), a etnografia é a interpretação das culturas, compreendendo a cultura como sendo toda e qualquer ação humana, sendo uma construção dos seres humanos, por isso que ela sempre se encontra em transformação.

De acordo com Roy Wagner, o antropólogo faz uso da cultura para interpretar a cultura do outro a partir da perspectiva de sua própria cultura; assim, “o antropólogo usa sua própria cultura para estudar outras” em que ocorre uma relação de transformação recíproca que ele chama de antropologia reserva (WAGNER, 2012. p. 39). Isto é, o pesquisador, ao traduzir o outro, inventa uma cultura, que “invenção da cultura” o autor explica:

Se compreendemos a invenção como um processo que ocorre de forma objetiva, por meio de observação e aprendizado, e não como uma espécie de livre fantasia. Ao experimentar uma nova cultura, o pesquisador identifica novas potencialidades e possibilidades de se viver a vida, e pode

efetivamente passar ele próprio por uma mudança de personalidade. [...] No ato de inventar outra cultura, o antropólogo inventa a sua própria e acaba por reinventar a própria noção de cultura. [...] “Cultura”, nesse sentido, traça um sinal de igualdade invisível entre o conhecedor (que vem a conhecer a si próprio) e o conhecido (que constitui uma comunidade de conhecedores). (WAGNER, 2012, p. 42-43).

Se pensarmos a Antropologia como construção do conhecimento no campo, visto que é baseada nela que observamos os sujeitos de nossas pesquisas, vejo o campo como espaço de construção etnográfica e como os interlocutores se relacionam com o antropólogo e vice-versa, uma vez que este precisa construir e se relacionar com seus interlocutores, estabelecendo uma confiança mútua e permitindo “ser afetado” pelo meio, sendo Antropologia uma ciência que percebe seus sujeitos a partir da alteridade, ou seja, a partir das diferenças que eles apresentam em suas relações socioculturais.

A alteridade, elemento essencial da antropologia, é o que busca os antropólogos em suas etnografias, no entanto, dentro do trabalho de campo, lidamos com nossos interlocutores, estes, em sua maioria, relatam suas memórias e vivências. Busquei a todo o momento o distanciamento, ao procurar estranhar o que me era familiar. Um exercício árduo e exaustivo, ao mesmo tempo em que procurava relacionar as observações do campo com a teoria.

Dessa forma, a pesquisa de campo trouxe à tona o debate da relação do antropólogo com seus interlocutores, de como são constituídas estas relações na investigação antropológica. Tais elementos sugerem a legitimidade da pesquisa antropológica que, através de seus métodos de coleta de dados, permite que a interação com os interlocutores se desse de forma cientificamente validada, culminando na tradução de tal experiência através da forma textual em que o conhecimento gerado é fruto da experiência pessoal. Portanto, entender o sujeito no sentido de que é produto de uma relação é algo construído numa determinada interação representativa em que se evoca um modo de produzir um conhecimento sobre si e sobre o outro a partir de um processo de alteração que produz um discurso sobre si próprio ou sobre o outro como meio de conhecimento.

A singularidade da região pesquisada

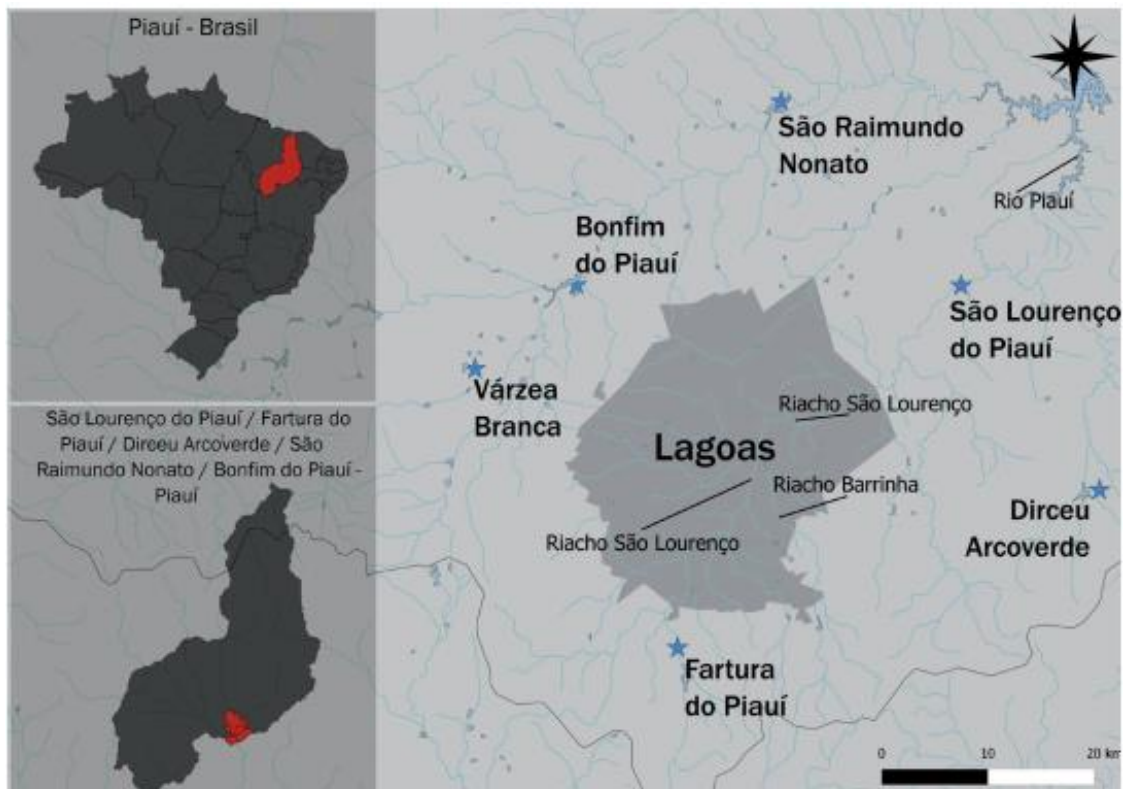
O Território Quilombola Lagoas é composto por 1.498 famílias, distribuídas em 118 comunidades dentro do território. Obteve a certificação desde o ano de 2009 da Fundação Cultural Palmares vinculada ao Ministério da Cultura, o que permitiu o acesso aos direitos constituídos por lei para comunidades remanescentes de quilombo, entretanto aguarda

a regulamentação fundiária desde 2011 após a realização do Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (RTID) do território (ANEXO A). A Superintendência Regional do INCRA no Piauí, desde 2009, deu início ao processo de regularização fundiária dessas terras, que teve o território identificado e delimitado em mais de 62.365,8 hectares. Neste âmbito, é o quarto território em extensão e em número de famílias quilombolas do país (MATOS; RODRIGUES, 2010; FARIA, 2016).

Este espaço está fundamentado na ancestralidade do povo que ali trabalhou e lutou por sua sobrevivência na região, portanto é território étnico pautado nas relações específicas com o uso da terra, a descendência, as tradições e as práticas culturais próprias do Quilombo Lagoas. O território torna-se espaço de produção e reprodução de suas práticas culturais e saberes ancestrais, entre elas a produção alimentar baseada no trabalho da terra.

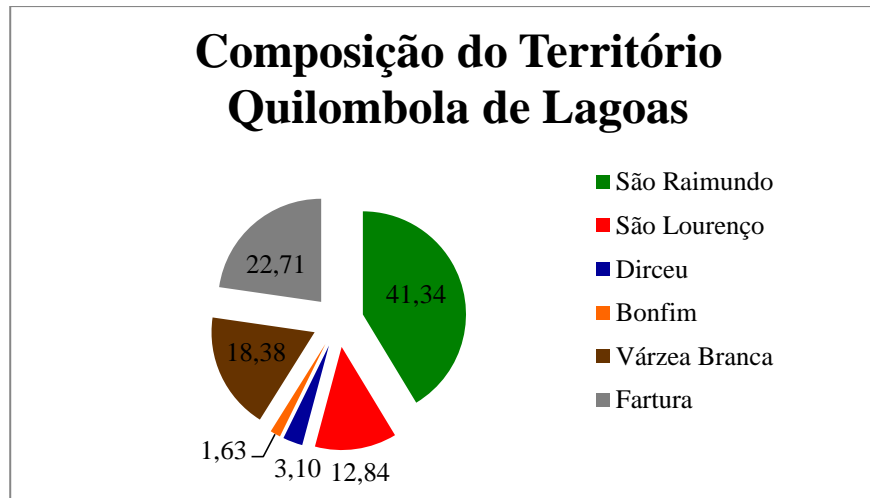
Este Território engloba seis municípios do estado do Piauí: Fartura do Piauí, Várzea Branca, São Lourenço do Piauí, Dirceu Arcoverde, Bonfim do Piauí e São Raimundo Nonato. Este último abrange a maior extensão territorial do quilombo (FARIA, 2016; MATOS; RODRIGUES, 2010). Os interlocutores desta etnografia encontram-se em três povoados distintos dentro do Quilombo: Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa e Lagoa das Cascas. Todos situados no município de São Raimundo Nonato.

Figura 1 - Mapa dos municípios que compõem o Território Quilombola Lagoas



Autoria: FARIA, 2016

Gráfico 1 - Área de abrangência nos municípios no Quilombo Lagoas apresentado no Relatório Técnico de Identificação e Delimitação



Autoria: MATOS; RODRIGUES, 2010

O município de São Raimundo Nonato é considerado o 15º município mais populoso do estado com uma população de 32.327 habitantes, tendo a área urbana 21.272 e a rural 11.075 habitantes. Apresenta densidade demográfica de 13,38 hab/km², sendo 15.897 do sexo masculino e 16.430 do sexo feminino. O município possui uma área total de 2.415, 602 km², localizado, aproximadamente, a 520 km da capital do estado, Teresina. Possui como referência o Parque Nacional Serra da Capivara¹³, criado no ano de 1979 pelo Governo Federal e reconhecido como Patrimônio Cultural da Humanidade em 1991 pela UNESCO. O Parque guarda vestígios do homem primitivo que datam de mais de 50 mil anos atrás, nos quais se evidenciam as pinturas rupestres, considerado um dos maiores acervos do planeta (BRASIL, 2004; IBGE, 2010). Está inserido na Macrorregião do Semiárido Piauiense¹⁴ caracterizada pelo baixo e irregular regime pluviométrico e pelo bioma caatinga predominante. A precipitação pluviométrica na média anual está em torno de 600 mm, sendo os trimestres janeiro-fevereiro-março e dezembro-janeiro-fevereiro os mais chuvosos (BRASIL, 2004).

Malvezzi comenta a relação no tempo e no espaço quanto à variação das chuvas no semiárido:

¹³ O Parque Nacional Serra da Capivara está localizado nos municípios de João Costa, São Raimundo Nonato, Coronel José Dias, Canto do Buriti e São João do Piauí.

¹⁴ O relevo dessa Macrorregião apresenta formas que englobam chapadas baixas, com relevo plano apresentando partes suavemente ondulada e altitudes variando de 150 a 300 metros; e chapadas altas planas com altitudes entre 400 a 500 metros, com vales, serras, morros e colinas.

Não há período fixo, nem lugar certo, para chover. O período chuvoso pode ir de setembro a março, mas nunca se sabe nem o dia nem o lugar em que vai chover. Essa variação de tempo e espaço dificulta, mas não impede, a boa convivência com o ambiente. (MALVEZZI, 2007, p. 10).

Para Cirilo (2008), a expressão semiárido serve para descrever o clima e as regiões com precipitações médias anuais entre 250 e 500 mm e que apresentem uma vegetação formada prioritariamente por arbustos que perdem as folhas nos meses mais secos ou por pastagens que secam na época de estiagem, representados pela caatinga. A principal característica desse bioma é que, durante as chuvas, a caatinga fica verde e sua diversidade de cores presentes nas florações da “mata” desabrocha, o que favorece a produção de mel, inclusive no Território Quilombola com as diversas floradas da caatinga. Mas, com o fim das chuvas, vem o período da estiagem peculiar do semiárido, em que as folhas caem e a “mata” fica seca com aspecto acinzentado, a caatinga entra em hibernação aguardando a chegada das próximas águas. O nome caatinga é uma expressão indígena que quer dizer “mata branca” (MALVAZZI, 2007, p. 10). Durante a pesquisa de campo, essa transformação do espaço, referente ao bioma, deu-me uma sensação de esperança, porque quando pensamos que nesse ambiente onde tudo parece está morto, ao primeiro sinal de chuva renasce a vida.

No Quilombo Lagoas, a caatinga, para Matos e Rodrigues (2010), manifesta-se como espaço de sustento econômico, ambiental, cultural e religioso. Econômico porque os agentes sociais utilizam para extração, reprodução e produção alimentar, através de frutas nativas, a exemplo do imbu, ou pela criação de animais e pequenos “roçados” usados para o plantio do milho, batata, maxixe, abóbora, macaxeira, mandioca, feijão.

A configuração pluviométrica dessa região ocorre pela má distribuição das chuvas em quantidade escassa e de maneira concentrada, ou seja, alta intensidade e de curta duração, resultando em elevado risco de perda de solo, além da elevada taxa de evaporação. Os solos do município são rasos ou pouco espessos, jovens, às vezes pedregosos. Os solos rasos não armazenam águas das chuvas e ressecam facilmente nos períodos de estiagem. Os mananciais subterrâneos são geralmente de alta salinidade, e que, se utilizada para irrigação das plantações, pode gerar danos e ocasionar a salinização e a sodificação dos solos (JÚNIOR et al, 2006). Devido ao aspecto do subsolo ter grande concentração de rochas cristalinas rasas, a formação de mananciais perenes e a potabilidade da água é dificultada pela salinidade, o que torna a captação da água de chuva uma alternativa viável e barata para se viver na região (MALVEZZI, 2007).

Desse modo, no Território Quilombola Lagoas, a organização dos povoados ocorreu em torno das aguadas¹⁵ ou barreiros existentes na região. Estas eram as formas de captação e armazenamento das águas das chuvas, formadas naturalmente ou escavadas pelo homem, com o objetivo de acumular água no período chuvoso para as famílias e seus animais. Porém, essas formas de armazenar a água durante o período de chuvas duram quatro meses ao ano, aproximadamente, sendo inadequadas ao consumo humano direto. Os vários riachos que percorrem o quilombo oferecem água apenas no período das chuvas (FARIA, 2016). Nesse sentido, Matos e Rodrigues (2010, p. 64) afirmam no RDIT:

O Território Quilombola de Lagoas tem centralidade organizativa ambiental nas lagoas. As comunidades, em sua maioria, desenvolveram-se nas proximidades de pequenas aguadas, que, na maior parte dos meses, permanecem sem água, característica climática da região do semi-árido. Quando chega a estiagem, as lagoas evaporam mais rapidamente. Outro motivo para o pouco tempo de duração de água deve-se, possivelmente, ao estado de assoreamento em que se encontram, fenômeno fortalecido pela inexistência ou existência insuficiente de mata ciliar. Em épocas de chuvas, os riachos, lagoas e caldeirões de pedra eram e são, também, um meio de manutenção hídrica e alimentar para as famílias. (MATOS E RODRIGUES, 2010, p. 64).

Vale dizer que, como explanado pelas autoras, anteriormente, a importância das lagoas como elemento da natureza utilizado para nomear os povoados existem no quilombo, além de nomes de animais ou elementos da paisagem local¹⁶. Como podemos verificar nos três povoados das famílias que fazem parte desta etnografia: Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa e Lagoa das Cascas. As autoras ainda nos colocam que “as aguadas transformam-se em valor

¹⁵ Aguadas é uma denominação local para se referir a lagoa.

¹⁶ Quanto a está abordagem verificar-se o grande uso do termo “Lagoas” para nomear as comunidades como observados por Faria (2016) e Matos e Rodrigues (2010): Lagoa Grande, Lagoa do Calango, Lagoa dos Bois, Lagoa de São Vitor, Lagoa de Dentro, Lagoa dos Canudos, Lagoa da Gameleira, Lagoa do Angico, Lagoa do Serrote, Lagoa do Umbuzeiro, Lagoa dos Queixadas, Lagoa da Gameleira, Lagoa do Travessão, Lagoa dos Meninos, Lagoa do Mulungu, Lagoa do Cipó, Lagoa do Mocó, Lagoa da Pedra, Lagoa do Jacaré, Lagoa do Riacho, Lagoa dos Currais, Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa, Lagoa das Caraíbas, Lagoa das Cascas, Lagoa da Vaca, Lagoa dos Tobões, Lagoa do Amaro, Lagoa do Capim, Lagoa dos Porcos, Lagoa do Pompilho, Lagoa da Gangorra, Lagoa da Taboa, Lagoa dos Torrões, Lagoa do Germano, Lagoa das Emas, Lagoa do Encanto, Lagoa do Mel, Lagoa dos Martins, Lagoa dos Moisés, Lagoa das Pombas, Lagoas, Lagoa dos Soares, Lagoa dos Raimundos, Lagoa do Peixe, Lagoa Ruim, Lagoa do Gato, Lagoa do Calixto, Lagoa do Gado Corredor, Lagoa das Caraíbas, Lagoa Nova, Lagoa do Boi, Lagoa das Flores, Lagoa da Firmeza, Lagoa do Cansação, Lagoa da Onça, Lagoa dos Torrões, Lagoa do Preá, Vermelhinho, Baixão dos Otacílios, Camaleão, Baixão do Grajal, Camaleãozinho, Malhada Alta, Queimada Velha, Salão, Xique-Xique, Morro Alto, Poço Dantas, Queimada da Onça, Cacimbões, Campo Formoso, Pastos das Bestas, Boi Morto, Castanheiro, Jatobazeiro, Pedra do Mocó, Morro dos Largos, Serra Bode, Angical, Baixão da Secção, Umburana, Fazenda Nova, Baixão do Angical, Bem Bom, Barreiro da Pedra, Nazáro, Lagoinha dos Marcários, Barreirinho, Fazenda do Meio, Tintino, Retiro, Baixão do Boi, Barreiro dos Porcos, Cachoeira, Queimada Velha, Boa Vista dos Braz, Recreio, Montes Claros, Baixão do Anísio, Baixão do Florêncio, Fazenda Lages, Alecrim, Chapadinha, Umburana I, Boa Vista (Serra do Castanheiro), Boa Esperança, Bom Retiro, Espinheiro, Santa Maria, Jurema, Sítio Claro, Quebeca, Recanto, Queimada Velha, Altamira, Caldeirão do Tanque, Serrinha e Pau D’Arco.

identitário pela referência sócio-histórica que os mais velhos trazem na memória, passada por gerações, indicando uso e ocupação da área, intermediando e reforçando a história oral transmitida aos seus descendentes” (MATOS; RODRIGUES, 2010, p. 70).

A partir de 2006, as famílias do quilombo começaram a ser abordadas pelas Organizações Não Governamentais (ONGs) para implantação de cisternas. As famílias afirmam que as iniciativas começaram nesse ano com a Cáritas Diocesana, em parceria com o Projeto Dom Helder Câmara (PDHC) e Articulação no Semiárido Brasileiro (ASA) para implantação de cisternas do Programa P1+2¹⁷ (Uma terra e duas águas). Segundo representantes do Conselho do Território Quilombola Lagoas, na época, 70% das famílias foram beneficiadas pelo projeto. O principal objetivo era contribuir para autonomia dos agricultores familiares, de forma que não ficassem presos ao assistencialismo e ao clientelismo gerado pela falta de autonomia sobre o recurso hídrico e conseguissem, então, armazenar água da chuva para casa e produção.

No entanto, desde o início desses projetos no quilombo a falta de chuva durante os anos seguintes dificultaram o abastecimento das cisternas, fato que contribuiu para que algumas famílias desanimassem. O representante da Cáritas comenta sobre as dificuldades encontradas:

Nós tivemos um baque muito grande com esse grande período de estiagem, nós estamos há 7 anos sem regularidade de chuva e toda ação da Cáritas e todo esses projetos com que a Cáritas se relaciona tem uma base conceitual: o povo do Semiárido poder conviver com o semiárido, com a riqueza natural.

Os interlocutores da pesquisa falam que essa característica da salinidade das águas subterrâneas do quilombo reduzem as possibilidades de acesso à água, de maneira que buscam outras formas para captação de água da chuva, como a cisterna, para abastecimento da família e manutenção da produção. Para tanto, as chuvas na região são mais intensas no inverno em comparação ao verão. A previsão é que as chuvas ocorram entre os meses de novembro a março, mas com irregularidades nas precipitações.

Quanto às condições de infraestrutura para reserva de água em praticamente todo território, é fragilizada ou inexistente, principalmente no período da estiagem (MATOS;

¹⁷ O Programa P1+2 é um projeto desenvolvido pela ASA vinculado a um projeto maior, o Programa de Formação e Mobilização Social para a Convivência com o Semiárido. Este iniciou com Programa Um Milhão de Cisternas (P1MC) que objetivava ações de formação e mobilização social para convivência com o semiárido nordestino, ao promover a construção de cisternas de placas para captar e armazenar água da chuva para abastecer as famílias com água para beber e cozinhar durante os longos períodos de estiagem. O P1+2 pleiteia o acesso à terra e lança o desafio de desenvolver outras tecnologias, a exemplo das barragens subterrâneas e as cisternas calçadão, que destinassem a água para outras carências do espaço familiar como os quintais produtivos e os animais (ASA-Brasil, 2012).

RODRIGUES, 2010). Os programas sociais não suprem as necessidades das famílias com água para o consumo doméstico, uma vez que os investimentos em políticas públicas em sistemas de captação e armazenamento de água foram extintos, e as cisternas existentes não suprem a necessidade local, considerando que a população quilombola do território aumenta demograficamente.

Nesse contexto, pensar o semiárido é pensar sua pluralidade. De acordo com Malvezzi (2007, p. 9), “o semi-árido brasileiro não é apenas clima, vegetação, solo, sol ou água. É povo, música, festa, arte, religião, política, história. É processo social. Não se pode compreendê-lo de um ângulo só”. Vale ressaltar que apreender a sociedade da região pesquisada é indispensável para compreender a formação das práticas e tradições culturais de um grupo, principalmente as voltadas à produção alimentar. Em qualquer contexto geográfico, parte de fatores que envolvem desde os aspectos históricos, sociais, culturais, passando por crenças, hábitos, etnias e até mesmo, a viabilidade no plantio e colheita de certas culturas, criação de animais, entre outros, são inerentes à cultura em questão.

No momento atual, a discussão no território vislumbra questões sobre a mineração. Foram encontradas reservas de ferro na área do Território Lagoas e as organizações representadas pelo conselho territorial e associações do quilombo e sociedade cível lutam para barrar as pesquisas, pois podem acarretar vários danos à manutenção das práticas e tradições culturais do território, ferindo a Constituição 1988. As pesquisas foram iniciadas nos povoados dos municípios de Dirceu Arcoverde e Fartura do Piauí.

A estrutura da etnografia

Essa etnografia busca contribuir no debate sobre a lógica e as práticas de trabalho do campesinato segundo sistema de pensamento e ordenamento do mundo que confere sentido ao modo de vida dos camponeses quilombolas. Aliado a isto, o mesmo apresenta uma via ainda não explorada de perceber a realidade do trabalho da terra das famílias da Lagoas dos Prazeres, Rasa e das Cascas na tentativa de desconstruir a percepção de camponês quilombola como uma comunidade fechada, atrasada e anti-histórica, de modo que, no primeiro capítulo, apresento o contexto de formação histórica do quilombo e como se concebe sua relação com o meio ambiente que está inserido. Veremos que a relação com natureza na dinâmica da vida, segundo as relações de parentesco, o calendário agrícola, os efeitos da sazonalidade das chuvas e da seca, pauta a organização dos espaços pelas famílias.

No segundo capítulo - “O trabalho da terra e as relações sociais” –, reflito, à luz da teoria antropológica, a lógica da organização da propriedade e o saber tradicional aplicado ao trabalho da terra de maneira a compreender o ordenamento dos espaços a partir de seu significado simbólico, pois a lógica do sistema de trabalho local apresenta uma complexidade que engloba conjuntamente os domínios da natureza e os da cultura.

Posteriormente, no terceiro capítulo, busco findar o pensamento do trabalho da terra a partir da produção do *De comer*. Nesse âmbito a dieta alimentar desses camponeses quilombola também se dá dentro da relação com o meio ambiente em questão.

Portanto, espero que essa etnografia alcance os objetivos propostos e que contribua para ressaltar as práticas desse campesinato quilombola na busca de retirar da invisibilidade as famílias do Território Quilombola Lagoas. Espero contribuir com algo, por mínimo que seja, para a história desse grupo.

CAPÍTULO I

TERRA, TEMPO E FAMÍLIAS

Nesse capítulo irei introduzir o contexto histórico de formação do Território Quilombola Lagoas e busco, em seguida, evidenciar o espaço de trabalho dessas famílias. O território, para este grupo, constitui um espaço de produção e reprodução das práticas culturais, constituindo um espaço de vida. A noção de identidade coletiva do grupo vai perpassar pelo processo de territorialização, ou seja, a partir da autodefinição desses sujeitos, a percepção de identidade e território é indissociável (ALMEIDA, 2002). A construção dessa identidade torna-se indissociável como forma de se pôr e se autodefinir individual e coletivamente.

Logo, para a construção da identidade quilombola, o território é o elemento essencial, pois, para a comunidade, sua terra de trabalho representa a memória de seus antepassados e a cultura resistente às formas de repressão produzidas pelos grupos dominantes ao que Michael Pollak (1989) define como memórias subterrâneas, ao passo que a memória dominante não privilegia as minorias. Para o autor, é em momentos de crise que a memória subterrânea aparece ao buscar sair do silêncio e disputar com a “memória oficial” seu espaço de direito. O ser camponês quilombola é uma forma de resistir e preservar e criar novas práticas sociais coletivas. Em vista disso, a forma e as práticas como as famílias lidam com este espaço de trabalho será pautado adiante de maneira a apresentar os povoados focos dessa etnografia.

Localização histórica do Território Lagoas

O Piauí teve na pecuária extensiva a base de sua formação histórica e econômica. Essa conjuntura, a partir das fazendas de gado, contribuiu na ocupação da região, dentro do regime colonial da Coroa Portuguesa. Logo, essa circunstância não seria diferente no sudeste do estado onde está localizado o município de São Raimundo Nonato, situado no sertão piauiense.

Segundo Costa (1974), a região localizada a oeste do rio São Francisco, antes de se tornar Capitania do Piauí, em períodos diversos esteve vinculada a outras capitanias em distintos momentos, a exemplo de Pernambuco que inicialmente administrava, no entanto deveria ter sido desmembrada em 1695, porém isso não ocorreu. Em 1715, ficou sob a jurisdição da Capitania do Maranhão e Grão-Pará. Em 1718, foi criada a Capitania de São José do Piauí, mas instalada somente em 1758. Oliveira (2007) aponta este período pós-implantação da Capitania de São José do Piauí como um momento de consolidação da colonização portuguesa, contudo, ainda que em uma escala menor, os conflitos com os indígenas prevaleciam.

O Piauí teve sua ocupação relacionada à expansão das terras conquistadas por Domingos Afonso Mafrense, também denominado Domingos Afonso Sertão, em que seu principal objetivo era financiar pessoas interessadas em aprisionar indígenas e conquistar terras para a pecuária. O que é certo é que esta expansão dentro do território que se tornaria o atual estado do Piauí teve início a partir dos sesmeiros da Casa da Torre, durante o século XVII, que atravessaram o rio São Francisco e fundaram as primeiras fazendas de gado. O Domingos Sertão liderou diversas expedições à procura de indígenas. Como fruto de suas conquistas, ganhou cerca de 30 fazendas de gado localizadas às margens dos rios Canindé e Piauí (MOTT, 2010; FALCI, 1995).

As fazendas da região pertenciam ao Domingos Afonso Mafrense, que, após sua morte, em 1711, transferiu suas terras aos jesuítas através de um testamento, concedendo todas as terras e fazendas de gado, como pode verificar a baixo:

Nomeio e instituo por meus testamenteiros, em primeiro lugar, o Rv. Padre Reitor da Companhia de Jesus desta cidade da Bahia, que ao presente for, e adiante lhe for sucedendo, e não aceitando este, nomeio ao licenciado Francisco Ximenes, e em terceiro lugar a Antonio da Silva Livreiro, meu vizinho, e em quarto ao capitão Belchior Moreira, aos quais e cada um in solidum dou todo o meu poder, que em direito posso [...] Declaro que sou senhor e possuidor da metade das terras, que pedi no Piauí, com o coronel Francisco Dias de Ávila e seus irmãos, as quais terras descobri e povoei com grande risco de minha pessoa, e considerável despesa, com adjutório dos sócios, e sem eles, defendi também muitos pleitos, que se moveram sobre as ditas terras, ou parte delas: e havendo dúvidas entre mim, e Leonor Pereira Marinho, viúva do dito coronel, sobre a divisão das ditas terras, fizemos uma escritura de transação no cartório de Henrique Valensuella da Silva, na qual declaramos os sítios com que cada um havíamos de ficar, assim dos que tínhamos ocupado com gados, como arrendados a várias pessoas, acordando e assentando juntamente a forma com que havíamos de ir ocupando as mais terras por nós ou pelos rendeiros que metêssemos, como mais largamente se verá da dita escritura. Declaro que nas ditas terras, conteúdas nas ditas sesmarias, tenho ocupado muitos sítios com gados meus, assim

vacum como cavalari, e todos fornecidos com escravos e cavalos, e o mais necessário: o que tudo constará dos meus papéis, fábricas, com a quantidade dos gados pelas entregas de cada uma das fazendas, e assim mais muitos sítios dados de arrendamento a várias pessoas; e outros muitos estão ainda por povoar e desocupados, que também se poderão ir dando de arrendamento, ou ocupando com gados meus, como melhor parecer a meu sucessor. (SERTÃO, 1867 apud OLIVEIRA, 2007).

Em 1760, as fazendas foram confiscadas pela Coroa Portuguesa quando a ordem foi expulsa e tornando-se fazendas nacionais, agora sob administração do governo.

Brandão, em seu livro “O escravo na formação social do Piauí: perspectiva histórica do século XVIII”, faz um recorte cronológico da segunda metade do século XVII e o século XVIII, pois considera que nesse período se deu início o processo de povoamento e exploração do território piauiense. Para ela, a conjuntura do momento permitiu a colonização do estado. Afirma que “coube à pecuária fazer ver ao colono o valor econômico dessa área, até então considerada desprovida de riquezas minerais e pouco propícia à lavoura de exportação” (BRANDÃO, 2015, p. 52), além de expor que as missões e os aldeamentos jesuítas corroboraram para a colonização da região. Assim, este contexto deu origem à sociedade do sertão pautada nos princípios dos colonizadores.

A coroa portuguesa, ao buscar ocupar o interior do território brasileiro, utilizou-se da distribuição de terra para quem a ocupasse e produzisse, dentro das práticas das sesmarias. Assim, o território foi ocupado, e o latifúndio e a pecuária caracterizariam a estrutura da sociedade piauiense dedicada à atividade pastoril, que abastecia outras regiões (BRANDÃO, 2015). Contudo, na região de São Raimundo Nonato, a pecuária e a agricultura de subsistência eram voltadas para o mercado interno (SILVA, 2015).

Não obstante, o contexto da escravidão estava presente na formação do Piauí. A pecuária, atividade econômica, inicialmente autônoma, necessitava de baixa mão de obra para manejar o gado nas fazendas que ficava a cargo dos vaqueiros, em sua maioria homens livres. Porém, longe dos grandes centros urbanos na época, as fazendas tinham que manter uma infraestrutura de apoio às atividades necessárias para a vida, que ficava a cargo dos escravos. As fazendas eram autossuficientes. Trabalhos pesados ou insignificantes para o homem livre eram direcionados aos escravos: agricultura de subsistência, a construção de aguadas, cercas, fabricação de utensílios e serviços domésticos (BRANDÃO, 2015). De modo que na “fazenda, o Piauí, compreende assim uma unidade econômica e social com produções diversificadas que vão desde a criação de gado vacum e cavalari passando pela produção de alimentos de subsistência, até a produção de açúcar, algodão e fumo” (FALCI, 1995, p. 148). Por isso o regime de trabalho escravo era composto de negros, mestiços e índios, sendo o

primeiro em maior número. Entretanto, “a expulsão e eliminação das tribos, permitia a redução dos sobreviventes ao cativo” (BRANDÃO, 2015, p. 126).

Diante disso, mesmo alguns autores considerando que o processo de colonização do sudeste piauiense ter se dado tardiamente, ao ocupar terras com foco na economia a partir da criação de gado, o contato entre o invasor e os povos indígenas foi de extrema violência para os nativos, fato que exterminou ou dispersou as etnias que habitavam a região. Oliveira (2007) divide em duas etapas distintas o processo de colonização da região do sudeste do piauiense. Primeiramente, entre o final e início dos séculos XVII e XVIII, respectivamente, ocorreu a dispersão da população nativa com a chegada dos sertanistas vindos do rio São Francisco. Para as etnias que sobreviveram, restou apenas se refugiarem em outras áreas ou se agregar ao processo colonial. No segundo momento,

A partir da segunda metade do século XVIII, após a expulsão dos jesuítas, com a expansão da área ocupada pelas fazendas de gado, período em que tiveram início os conflitos com os Pimenteiras, últimos povos indígenas em guerra com o colonizador na Capitania do Piauí. Durante essa fase, ocorreu o abandono de diversas fazendas pelos moradores locais e, depois, o despovoamento da região, com a dispersão dos povos indígenas para que ocorresse um repovoamento colonial e a construção geográfico-social daquela área. Esta fase se prolonga até início do século XIX, com o controle da região pelos colonizadores e a total dispersão dos povos indígenas. (OLIVEIRA, 2007).

Formada por homens livres e escravos, a Capitania do Piauí se desenvolveu pela expulsão dos currais para longe do litoral, onde se cultivava a cana-de-açúcar. O gado era transportado para novos espaços em busca de melhoras e aumento da reprodução do rebanho. Os latifúndios foram formados pelas posses de terras que os donos dos rebanhos recebiam e iam formando grandes riquezas (LIMA, 2005). Assim, mesmo com as características da região desfavorável à agricultura exportadora, com a caatinga e cerrados ocupando parte do seu território e o baixo regime de chuvas e os poucos rios perenes na região, o Piauí torna-se a principal área pastoril do Nordeste (LIMA, 2016b).

Diante disso, Mott (2010) afirma que, em 1697, após um ano de criação da primeira freguesia, existiam no Piauí 129 fazendas de gado, e passando para 400 e, em seguida, para 578 nos anos de 1730 e 1772, respectivamente.

Em sua tese de doutorado, Oliveira (2007), a partir de diversas fontes de arquivos, realiza um levantamento das fazendas localizadas no sudeste do Piauí a partir de 1697, apresentando seus proprietários e o quantitativo de escravos (negros ou índios) vinculados as mesmas, ao verificar, dentro da relação de moradores, donos das fazendas casados com

indígenas, mas que também possuem como propriedade escravos. Já entre os séculos XVIII e XIX, podemos observar um aumento do número de fazendas e, dentre elas, o surgimento da fazenda São Victor. Essa, por sua vez, vai pautar o contexto da escravidão e da formação do Quilombo Lagoas.

Era tudo Fazenda São Vitor, pega tudo aqui vai até a Cova da Tia¹⁸ no Monte Alegre. O povo queria deixar fora, mas a gente lutou por ela lá. É uma luta nossa com INCRA, faz parte da nossa história, é do quilombo. Na Várzea branca, uma parte da Várzea branca todinha era da Fazenda São Vitor. Essa fazenda era grande. (Salvador, Lagoa das Cascas).

Fotografia 8 - Imagens da Cova da Tia



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo pessoal

A fazenda São Victor fica vinculada à Freguesia de São Raimundo Nonato, quando a mesma foi criada em 1832 pelo Decreto Regencial 8.832, no entanto, depois, foi elevada à categoria de Vila em 1850. Devido à geografia da região, a produção agrícola era voltada para o mercado interno, modelo distinto da produção açucareira nas áreas litorâneas (SILVA, 2015). Ainda de acordo com a autora, por volta de 1858, existiam 284 fazendas na região de São Raimundo Nonato. A análise das informações contidas nos inventários indicava propriedades que possuíam de 6 a 10 escravos, e de 11 a 20, constituindo plantéis médios e grandes, respectivamente. Por outro lado, verifica-se que a maioria dos escravos convivia em pequenos plantéis formados por até 5 cativos, assinalando a predominância de pequenas propriedades na região (SILVA, 2015). Em seguida, podemos observar uma relação entre a população livre e escrava baseada no sexo.

Tabela 1 - População Livre e Escrava de São Raimundo Nonato por sexo e cor - 1872

¹⁸ Cova da Tia é um espaço de devoção histórico-religiosa dentro do quilombo. O espaço guarda a cova de uma escrava nativa que desapareceu enquanto buscava lenha, e foi encontrada 3 dias depois morta. São relatados pelas famílias os milagres e aparições dessa escrava.

Cor	População Livre						População Escrava					
	Homens		Mulheres		Total		Homens		Mulheres		Total	
	Abs.	%	Abs.	%	Abs.	%	Abs.	%	Abs.	%	Abs.	%
Branços	657	34,1	619	21,5	1276	26,6	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Pardos	1016	52,8	1961	68,1	2977	62,0	132	57,9	105	34,7	237	44,6
Pretos	198	10,3	180	6,3	378	7,9	96	42,1	198	65,3	294	55,4
Caboclos	53	2,8	119	4,1	172	3,6	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Total	1924	100	2879	100	4803	100	228	100	303	100	531	100

FONTE: Recenseamento Geral do Império, 1872 apud SILVA, 2015

Essa contextualização histórica nos permite pensar quais fatores contribuíram para formação e sentimento de pertencimento do Território Quilombola Lagoas. Os momentos históricos fazem parte da construção das identificações e identidades ressaltadas na autodefinição do grupo, como veremos adiante.

O que significa ser quilombola em Lagoas?

Como visto anteriormente, vários fatores históricos distintos contribuíram para alterações e formação do Quilombo Lagoas pautadas nas fazendas da região. Além de outras datas históricas como a abolição da escravatura em 1888 e os Atos das Disposições Constitucionais Transitórias que concebe, pelo art. 68, o direito dos remanescentes de quilombo à propriedade efetiva da terra (BRASIL, 1988).

A definição historiográfica de quilombo como lugar de escravo fugido é ressignificada no contexto de aplicação do art. 68¹⁹ do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias da Constituição Federal de 1988, pelo qual aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes os títulos respectivos. (O'DWYER, 2012, p. 324).

O Território Quilombola Lagoas, atualmente, está em processo de titulação como terras de quilombo, como disposta na Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988). A partir de trabalho desenvolvido pela Cáritas Diocesana²⁰ de São Raimundo Nonato em meados de 2006, as famílias sertanejas do território autodeclararam-se quilombolas. Com base na

¹⁹ O Art. 68 é interpretado como discriminatório, pois traz a noção de “remanescente de quilombo” como algo residual, que sobreviveu ou que sobrou. ALMEIDA aponta que essa terminologia “reconhece-se o que sobrou, o que é visto como residual, aquilo que restou, ou seja, aceita-se o que já foi. Julgo que, ao contrário, se deveria trabalhar com o conceito de quilombo considerando o que ele é no presente. Em outras palavras, tem que haver um deslocamento. Não é discutir o que foi, e sim discutir o que é e como essa autonomia foi sendo construída historicamente (ALMEIDA, 2002, p. 53).

²⁰ Devido ao tempo de atuação na região, a Cáritas Diocesana foi chamada pelo Movimento Quilombola a construir o relatório antropológico.

construção do relatório antropológico de 2010, ocorre o reconhecimento pela Fundação Palmares desse grupo (ANEXO B).

O território apresenta-se como um espaço de resgate e manutenção das práticas socioculturais a conceber um espaço de vida. Michel Agier (2001) considera que os processos identitários não irão existir fora de um contexto, são sempre relativos a algo específicos que está em jogo, como, por exemplo, o acesso à terra. Logo, a noção de identidade coletiva do grupo vai perpassar pelo processo de territorialização. A partir de uma estratégia de sobrevivência como forma de se autodefinir com o resgate da memória e afirmação do grupo, o silêncio é quebrado.

O longo silêncio sobre o passado, longe de conduzir ao esquecimento, é a resistência que uma sociedade civil impotente opõe ao excesso de discursos oficiais. Ao mesmo tempo, ela transmite cuidadosamente as lembranças dissidentes nas redes familiares e de amizades, esperando a hora da verdade e da redistribuição das cartas políticas e ideológicas. [...] Uma vez rompido o tabu, uma vez que as memórias subterrâneas conseguem invadir o espaço público, reivindicações múltiplas e dificilmente previsíveis se acoplam a essa disputa da memória, no caso, as reivindicações das diferentes identidades. (POLLAK, 1989, p. 5).

O processo de identificação surge do resgate da memória, conforme verifica-se nos discursos dos sujeitos do processo identidade étnica que passa o Território Lagoas,

A gente não se identificava como quilombola porque, assim, a gente não sabia o significado do quilombo. Mas a gente se identificava como família tradicionais, a gente sempre trabalhou na terra, nós era trabalhador rural. Porque nossas famílias, nossos avós, e nossos bisavós era índio. Quer dizer, nossos bisavós eram índio. E a gente buscava as geração da família tradicional. E a aqui por perto tem muitas famílias que tinham os bisavós com parente índio e os escravos das fazendas. E aí, nessa identificação do quilombo, nessa caminhada aí, foi juntando até que se tornou uma família só quilombola. Aí dentro dessa história veio o negro misturado com o branco, porque teve escrava que ganhou filho de patrão também. Sempre que nós sempre fomos comunidade tradicional. Meu avô Aragão, me contava tudo isso. (Manoel Aragão, Lagoas dos Prazeres).

A gente era comunidade dos tempos antigos das fazendas de escravos, dos patrão rico, meu avós que me contava. A gente não usava quilombola porque a gente não conhecia, mas quando a gente aprendeu o que era a gente é quilombola mesmo. A gente tem história nessa terra. (Maria de Jesus, Lagoa das Cascas).

Estas narrativas históricas nos remetem a um passado que se constitui no domínio da memória social ligada a uma origem da fundação desse território. Logo, a construção da identidade coletiva do grupo enquanto quilombola são processos históricos, políticos e

sociais, ou seja, quem melhor para se autodefinir quilombola que os próprios indivíduos. Destarte que “qualquer invocação do passado deve corresponder a uma forma atual de existência capaz de realizar-se a partir de outros sistemas de relações que marcam seu lugar num universo social determinado” (O’DWYER, 2002, p. 14).

A partir desse contexto, lembro-me de uma visita que fiz a Lagoa das Emas para acompanhar os representantes de Lagoa das Cascas e Lagoa dos Prazeres para escolha da nova gestão do Conselho Quilombola. Tive a honra de conhecer dona Raimunda, prima distante das famílias da Lagoa dos Prazeres e Rasa, devido aos laços de parentesco com o Manoel Aragão que era seu tio, ela também é conhecida como mãe da Nailde²¹. Durante o encontro, saí um pouco para conversar com dona Raimunda que, entre suas poesias e versos, ela me diz que: *A gente, quando chegou aqui, era tudo índio, não sabia o que era quilombola. Aí aqui quando nós chegemos, aqui foi como índio, ainda hoje somos como índio. Mas hoje somos quilombola e somos protegidos das nossas coisas (Raimunda, Lagoa das Emas)* – o que mostra que a noção de identidade como grupo tradicional está presente no discurso dos diversos sujeitos desse quilombo.

O Quilombo Lagoas, constituiu-se como território em que o grupo vem ressignificando, reproduzindo e criando novas práticas como lugar de resistência e moradia. A construção da identidade coletiva do quilombo passa pelo resgate da memória social desde o período da escravidão nas fazendas de gado e é ressignificada no presente dentro de um novo contexto político no qual a terra é fundamental para a economia dessas famílias. A fala de dona Luzia, da Lagoa das Cascas, resume a noção que as famílias do Quilombo Lagoas compreendem da sua terra de moradia e de trabalho: *o território é nossa história de vida, é nossa história de luta*. Por consequência, a identidade e memória sustentam ligações muito estreitas nessa construção. Portanto,

A memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si. (POLLAK, 1992, p. 204).

²¹ Nailde é uma liderança do Conselho Territorial bastante conhecida por sua luta para reconhecimento do quilombo.

Não pretendo aqui fazer um resgate da memória da época do cativo²², mas observar que a relação dos povos do Lagoas com essa terra é histórica, tornando-se um território de parentesco constituído pela descendência.

Dessa forma, como pautado na introdução desse trabalho, dentro do Território Quilombola Lagoas, essa etnografia privilegia famílias de três povoados distintos: Lagoa das Cascas, Lagoa Rasa e Lagoa dos Prazeres. Entretanto, esses mantêm uma relação intrínseca com as demais comunidades do quilombo. As relações se dão em nível de parentesco, compadrio e vizinhança o que amplia a noção de reciprocidade e troca perante o grupo.

E como identificar esse grupo? São quilombolas, camponeses, agricultores, trabalhadores rurais, comunidade tradicional, sertanejos, negro rural, ex-escravo. Percebo, no cotidiano, durante o trabalho de campo, que várias identidades são acionadas em virtude do caráter múltiplo de suas identidades e da dinâmica social no presente. A partir dos aportes teóricos que embasam essa etnografia Klaas Woortmann (1990), Woortmann e Woortmann (1997), e Brandão (1981), compreendo este grupo como camponeses quilombolas, porém não desconsidero as outras categorias que são acionadas, no entanto entendo que ser quilombola e ser camponês no presente representa, em maior grau, a dinâmica interna e externa do grupo na forma como se relacionam. Também a partir do que nos coloca Klaas Woortmann (1990) que no campesinato há uma “ordem moral”, todavia sua trajetória não é linear, mas a relação terra, trabalho e família prevalecem e coexistem entre si.

Contribuindo com essa reflexão onde o grupo apresenta caráter múltiplo e fluida identidade, o conceito de “identidade multilocalizada” defendido por George Marcus (1991) busca ampliar a reflexão quanto às múltiplas identidades encontradas em campo. Nesse contexto, as famílias acionam as identidades, uma vez que os interesses estão ligados às lutas do grupo. Isto é, as identidades são remodeladas como estratégias de negociação dos interesses individuais e coletivos, na conjuntura histórica atual. Segundo o autor:

A identidade de alguém, ou de um algum grupo, se produz simultaneamente em muitos locais de atividades diferentes, por muitos agentes diferentes que têm em vista muitas finalidades diferentes. **A identidade de alguém no local onde mora, entre vizinhos, amigos, parentes ou pessoas estranhas, é apenas um dos contextos sociais, e talvez nem seja o mais importante na formação de uma identidade. Uma abordagem etnográfica modernista da identidade requer que este processo de dispersão da identidade em muitos lugares de natureza diversa seja apreendido.** (MARCUS, 1991, p. 204, grifos do autor).

²² Para um maior aprofundamento da formação e a “época do cativo” do Território Quilombola Lagoas, ver Matos e Rodrigues (2010); Matos (2013).

Essas noções são significativas na construção e afirmação da identidade étnica²³ desse grupo. A categoria “roça”²⁴, por exemplo, para o grupo, constitui um espaço de trabalho, de relações familiares e marcas identitárias importantes à percepção sistêmica que eles têm da natureza. Os aportes teóricos de Fredric Barth (2000) sobre os grupos étnicos²⁵ e suas fronteiras na construção da identidade faz refletir acerca das mudanças que vêm ocorrendo nesse quilombo, sobre as novas práticas incorporadas a partir de novos conhecimentos extrínsecos dentro desse momento histórico vivenciado por esses agentes sociais. É nesse espaço onde a natureza é transformada pela ação humana que esses camponeses vão imprimir sua história e sua paisagem no mundo, de maneira que o trabalho técnico e simbólico sobre a ecologia do lugar vai corroborar na construção de uma identidade ancorada no pertencimento a um mesmo grupo conectando a um mesmo território (GODOI, 1998).

Nesse sentido, quando se trata das formas de uso dos recursos naturais, Almeida argumenta que

Essas situações poderiam ser aproximadas, não obstante as diferentes formações históricas, daqueles casos de superposição fundiária que indicam outras possibilidades de cortes, uma vez que as chamadas **terras de preto** — essa dimensão mais **lato sensu de quilombo** — não emergiram sozinhas. Junto com elas emergem e são hoje reconhecidas outras categorias essenciais para interpretação da estrutura agrária. Esse procedimento de pensar a estrutura agrária relacionalmente revela que ela não pode ser mais dissociada de fatores étnicos. Em virtude disso é que os critérios de competência e saber de agrônomos ou de arqueólogos tornam-se insuficientes e inapropriados para identificar etnicamente “remanescentes de comunidades de quilombo” ou mesmo um território quilombola. Um território quilombola não corresponde necessariamente à extensão de um ou vários **imóveis rurais** ou a um número estimado de **estabelecimentos**, mesmo que as situações a ele referidas aparentemente assim surgiram. [...] Na formação social brasileira, o fator étnico não foi incorporado ao processo de formalização jurídica da estrutura fundiária. (ALMEIDA, 2002, p. 71, grifos do autor).

Na construção dessa identidade quilombola, o território é o elemento primordial, visto que, para a comunidade, essa terra representa a memória de seus antepassados e a cultura resistente às formas de repressão. A territorialidade adquiriu um valor particular para dentro do quilombo Lagoas, servindo, também, como forma de reivindicação dos seus direitos perante o Estado. João Pacheco de Oliveira (2004) assinala que a noção territorial torna-se estratégica para se pensar a inserção de grupos etnicamente diferenciados dentro do Estado-

²³ Para Michel Agier (2001), o direito à identidade étnica é o direito que um grupo ou uma pessoa tem de preservar, vivenciar e reproduzir sua cultura, ou seja, seus costumes e tradições, sem sofrer qualquer retaliação por isso.

²⁴ Será melhor discutida no capítulo 2.

²⁵ Frederich Barth (2000) considera a identidade étnica como sendo um grupo de pessoas que são semelhantes quanto a cor da pele, cultura, língua e que partilham histórias, memórias e origens em comum.

nação. O mesmo coloca que os processos identitários devem ser analisados em contextos precisos e vistos como atos políticos, sendo a noção de territorialização definida como um processo de reorganização social. Conseqüentemente, a compreensão da identidade quilombola requer o entendimento de que a constituição do território forma uma identidade, e o contrário também é válido. É mister compreendermos que esses dois conceitos estão intimamente ligados, uma vez que são produtos de ações coletivas mútuas que se reinventam ao longo do espaço-tempo como forma de manter as suas raízes e preservar a memória e criar novas práticas e saberes.

Os núcleos administrativos e burocráticos no Território

O Território Quilombola Lagoas está situado, atualmente, entre seis municípios do sudeste piauiense com aproximadamente 118 comunidades (MATOS; RODRIGUES, 2010). Devido à dimensão do território, as comunidades se organizam em associações para facilitar a administração do quilombo.

Dentre as organizações internas, a Associação do Quilombo é a única que abrange todo o território. Pude, durante o trabalho de campo, participar de algumas reuniões, como, por exemplo, da votação da nova presidência e equipe administrativa que aconteceu em 07 de outubro de 2017, na Capela da Lagoa das Emas. A primeira vez que tive contato com a Associação foi em 11 de agosto de 2016 para apresentar o projeto de pesquisa e ter o consentimento do grupo para a atividade que iria exercer. Mas uma pergunta ficou na minha cabeça: como esse quilombo, com essa dimensão e tantas comunidades, consegue se organizar? Demorei um pouco para compreender essa lógica interna, mas acho que consegui.

Para obter o maior número de representantes de todos os lugares do território, a Associação do Quilombo tem uma formação administrativa central. Entretanto, o quilombo é subdividido em doze núcleos administrativos (QUADRO 2).

Quadro 2 - Núcleos do Território de Parentesco do Quilombo Lagoas

NÚCLEOS DO TERRITÓRIO QUILOMBOLA LAGOAS					
1-Núcleo de São Victor		5-Núcleo de Angical		9- Núcleo de Umburana	
Lagoa Grande Vermelhinho Lagoa do Calango Baixão dos Otaclílios Camaleão Lagoa dos Boi Lagoa de São Victor Lagoa de Dentro Lagoa dos Canutos Baixão do Grajal	Camaleãozinho Lagoa da Gameleira Lagoa do Angico Lagoa do Serrote Lagoa do Umbuzeiro Lagoa dos Queixadas Malhada Alta Queimada Velha Salão	Angical Lagoa da Vaca Lagoa dos Tobões Lagoa do Amaro Baixão da Secção Umburana Lagoa do Capim	Fazenda Nova Baixão do Angical Lagoa dos Porcos Bem bom Lagoa do Pompilho Lagoa da Gangorra	Umburana I Boa Vista Boa Esperança Bom Retiro	
2-Núcleo de Xique-Xique		6-Núcleo da Fazenda do Meio		10- Núcleo do Espinheiro	
Xique-Xique Morro Alto Poço Dantas Queimada da Onça Lagoa da Gameleira	Cacibões Campo Formoso Pastos das Bestas Lagoa da travessão	Fazenda do Meio Tintino Lagoa do Germano		Espinheiro Santa Maria Lagoa Ruim Jurema Lagoa do Gato	Lagoa do Calixto Sítio Claro Quebeca Lagoa do Gado Corredor Recanto
3-Núcleo Lagoa dos Meninos		7- Núcleo Lagoa das Emas		11- Núcleo da Lagoa Nova	
Lagoa dos Meninos Boi Morto Lagoa do Mulungu Lagoa do Cipó Lagoa do Mocó Castanheiro	Barreiro da Pedra Nazáro Lagoinha dos Marcários Lagoa da Taboa Lagoa dos Torrões Barrerinho	Lagoa das Emas Lagoa do Encanto Lagoa do Mel Retiro Baixão do Boi Lagoa dos Martins Barreiro dos Porcos	Lagoa dos Moisés Cachoeira Queimada Velha Boa Vista dos Braz Lagoa das Pombas As Lagoas Recreio	Lagoa das Caraíbas Queimada Velha Lagoa Nova Lagoa do Boi Altamira Lagoa das Flores	
4-Núcleo de Lagoa das Pedras		8- Núcleo de Montes Claros		12- Núcleo Lagoa da Firmeza	
Lagoa da Pedra Lagoa do Jacaré Lagoa do Riacho Lagoa dos Currais Lagoa dos Prazeres Jatobazeiro	Lagoa Rasa Lagoa das Cascas Lagoa das Caraíbas Pedra do Mocó Morro dos Largos Serra Bode	Montes Claros Baixão do Anísio Baixão do Florêncio Lagoa dos Soares Fazenda Lages	Lagoa dos Raimundos Lagoa do Peixe Alecrim Chapadinha	Lagoa da Firmeza Lagoa do Cansação Lagoa da Onça Caldeirão do Tanque	Serrinha Lagoa dos Torrões Lagoa do Preá Pau D' Arco

Fonte: Trabalho de campo, 2017.

O objetivo dos núcleos é manter as ações sempre presentes mesmo na ausência de representantes do conselho. Além da votação para representantes da associação, há a eleição para representantes dos núcleos. No discurso a seguir, podemos atentar para umas das funções da Associação e dos Núcleos nas comunidades para reafirmação da identidade quilombola.

A partir do INCRA, eles começaram por Emas, e aí precisava do laudo antropológico e na época a gente tava com o projeto Dom Helder que ajudou a fazer esse laudo. Sendo que, desde 2010, o INCRA gelô e até agora. Aí a parte dele nos autoidentificamos quilombola. Mas aí que tá o problema, nem todo mundo ainda tá entendendo, porque foi um projeto recente mesmo, mas o conselho, com pouca condição que tem, faz o trabalho nos 12 núcleos. Mas todo mundo entende que somos comunidade tradicional. E dentro dessa demanda toda que a gente já tem o problema agora é a mineração²⁶. A gente tá muito preocupado com isso. (Valquíria, Lagoa das Cascas).

Assim, quando nas reuniões da Associação, que acontecem mensalmente, os representantes dos núcleos devem estar presentes de maneira que todo o território esteja representado. Claro que nem sempre isso é possível, nas três oportunidades que tive de assistir à reunião, na Lagoa dos Moisés e Lagoa das Emas, percebi que alguns núcleos não tinham representantes durante a chamada de presença realizada pela secretária da Associação. As maiorias das justificativas eram por falta de transportes, já que não havia recurso para o mesmo, os membros dos núcleos tinham que se deslocar por conta própria, o que, muitas vezes, não era possível já que haviam distâncias de mais de 20 km do núcleo para o local da reunião. No entanto, para minimizar essa situação, os locais dos encontros eram modificados todo mês. Para formação dos núcleos administrativos, foi levado em conta a proximidade dos povoados e o número de famílias existentes, como podemos observar no Quadro 2 que há núcleos com três e outros com mais de dez comunidades.

Outras estruturas administrativas são as Associações de Moradores que gere a organização e estrutura física das comunidades e, em algumas situações, responde a Associação do Quilombo. Às vezes, quando perguntados de quantas organizações faziam parte, as pessoas se perdiam nas contagem e acabavam em risos – *minha filha é tantas que a gente perde a conta*. Isso porque, além das estruturas administrativas internas, todas as famílias dos três povoados também estavam vinculadas ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais de São Raimundo Nonato localizado no centro da cidade, os que produzem mel

²⁶ Dentro das atuais políticas de desenvolvimento econômico encontram-se uma reconceituação e uma “dessemantização” dos conceitos de proteção dos recursos naturais do território como destacado por Almeida. Para ele, há uma flexibilização “das normas jurídicas que asseguram os direitos territoriais de povos e comunidades tradicionais e objetivam atender às demandas progressivas de um crescimento econômico baseado principalmente em commodities minerais e agrícolas” (ALMEIDA, 2012, p. 63).

participam da Associação dos Apicultores do Território Quilombola Lagoas e os grupos que trabalham com produção agroecológica são associados à Associação dos Produtores Agroecológicos do Semiárido Piauiense (APASPI), essa última com sede no Assentamento Novo Zabelê que fica na BR 314 na entrada do município de São Raimundo Nonato.

Fotografia 9 - Reunião da Associação do Quilombo para eleição da nova diretoria no dia 07 de outubro de 2017. A – pessoas se direcionando para a capela da Lagoa das Emas. B – Diretoria e Núcleos reunidos. C – Seu Cláudio da Lagoa do Calango eleito novo presidente do conselho.



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo pessoal

As associações e os núcleos, situadas dentro do território, constituem instituições políticas internas ao quilombo que se tornam evidentes no decorrer da pesquisa. Ainda no Quadro 2, percebe-se que os povoados de Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa e Lagoa das Cascas fazem parte do mesmo núcleo quatro de Lagoa das Pedras, o que mostra a proximidade entre elas, fato que contribuiu com esta pesquisa. Após esta contextualização do Território Lagoas, vamos adentrar nos povoados em questão.

Núcleo Lagoa das Pedras e suas relações entre as famílias

Para além dos espaços de discursos administrativos e burocráticos, constata-se o interrelacionamento entre as diversas comunidades e, de modo mais focal, entre as famílias vinculadas a este território de parentesco caracterizado pela descendência e trocas matrimônias. Essas famílias vivem em áreas bem definidas espacialmente e, dentro o grupo etnografado, todos herdaram suas terras de seus pais, avós e bisavós e conseguiram ampliá-las, adquirindo de outros parentes, de forma que a noção de identidade étnica está presente e consciente nesses sujeitos.

Comecei a pesquisa etnográfica pelo povoado Lagoa dos Prazeres que possui uma relação de parentesco bem mais próxima com a Lagoa Rasa, como afirma dona Ivaneide da Lagoa dos Prazeres - *Tenho meus parentes aqui. Aqui tudo é parente.*

Mas, a partir de recortes dos regastes das memórias dos moradores de Lagoa dos Prazeres e Lagoa Rasa, podemos compreender como se deu a posse dessas terras dentro do contexto histórico do quilombo:

As terras do quilombo foram adquiridas por compra. A maioria por compra de parente e a maioria comprada desses fazendeiros ricos na época. Porque, na época, eles se empoderaram das terras, o pessoal morava todo dentro, mas aí tinha alguns fazendeiros que se apoderaram das terras e aí depois foram vendendo pras pessoas. (Joaquim, Lagoa das Cascas).

Ambos os povoados, Lagoa dos Prazeres e Lagoa Rasa, também mantêm uma relação de parentesco com a Lagoa das Emas, como no caso de dona Raimunda que era sobrinha de seu Manoel Aragão que comprou as primeiras terras da Lagoa Rasa:

Adquiriti essas terras através do meu bisavô Emanuel Aragão. Meu bisavô comprou 250 hectares de terras e dividiu com os filhos, eram muitos e tinha o

pai da minha mãe. Por toda essa terra tem parente de Manoel Aragão. (José Aragão Neto, Lagoa Rasa).²⁷

Um dos filhos do Manoel Aragão é o José Aragão de Santana, também vaqueiro como o pai e assim como o pai trabalhava nas fazendas da época e possuía cabeças de gado de criação, que, posteriormente, vende e compra as terras que dar nome a Lagoa dos Prazeres. A terra é, em geral, demonstração da ancestralidade na medida que se encontra registrada na figura de um patriarca comum. Em narrativas de diferentes gerações, constato que a figura do Manoel Aragão e do José Aragão, como bisavô e avô, respectivamente, em diversos momentos, confundem-se, contudo a representatividade da terra em uso da família prevalece. Percebe-se, conforme o discurso dos netos e bisnetos, a importância de ser dono da terra²⁸ que produz trabalho a partir da história desses povoados.

Aqui, meu avô, ele trabalhou, trabalhava em uma fazenda, nas fazendas da época. Ele era vaqueiro de ação desses fazendeiros, do Antônio Bastos. Aí ele trabalhou a vida inteira, os filhos dele nasceram tudo nessa fazenda, criou os filhos nessa fazenda só não chegou a casar todos. (José Aragão Neto, Lagoa Rasa).

Aí ele criou os filhos dele e quando foi um dia ele disse que já tinha uma semente de gado, aí ele disse que ia vender pra comprar uma terra pra criar os filhos, aí o dono da fazenda Antônio Bastos disse, que era até compadre dele – mas, compadre, pra que você vender seus gados pra comprar terra? Nós tem terra aqui. Mas ele disse – mas, compadre, é o seguinte, essa terra não é minha, essa terra é sua. Hoje eu posso tá aqui, amanhã eu posso sair e aí? Meus filhos vai ficar aonde?/ Aí ele – não, compadre, carece nada. (Manoel Aragão, Lagoa dos Prazeres).

Aí meu bisavô vendeu o gado que já tinha na época e compro esses 225 hectares de terra desse mesmo fazendeiro Antônio Bastos. Aí ele ficou tão prazeirado quando ele recebeu a escritura da terra que botou o nome de Lagoa dos Prazeres. {risos} (Romário, Lagoa dos Prazeres).

O José Aragão, filho de Manoel Aragão, foi casado duas vezes, e teve 20 filhos, sendo 10 com a primeira esposa e 10 do segundo casamento. Com as terras que adquiriu da compra de parte da Fazenda de Antônio Bastos e da parte herdada do seu pai, dividiu entre os filhos, de modo que cada filho recebeu seu “pedaço” de terra e essa será dividida com os próximos

²⁷ As narrativas das terras herdadas dos avós e dos bisavós que compraram dos fazendeiros para quem trabalhavam está cristalizada na memória social desse povo de forma que legitima a terra de direito a partir da descendência como verifica-se em trabalhos que tratam da “Terras de Parente” ou “Terras de Herança” abordado por Alfredo Wagner B. de Almeida (2010).

²⁸ A terra não é vista como uma propriedade, e sim como um patrimônio da unidade familiar, não se deve apenas degastar mas sim preservá-la para que outras gerações usufrua desse espaço. Godoi (1998, p. 114) nos aponta que “os termos dono-patrimônio formam um binômio que expressa à relação homem-natureza. A terra e outros recursos naturais são constitutivos de uma ‘patrimonialidade’ e o acesso a esses recursos se expressa em termos de direitos”, como veremos mais adiante nesta etnografia.

herdeiros. Como forma de manutenção, alguns herdeiros vão trabalhar na cidade ou em outros estados, o que não esgotou até o momento o espaço de trabalho para o desenvolvimento de suas práticas. Assim, a manutenção das terras fica sempre entre a família Aragão. Quando um herdeiro quer ir para outra região, a terra deve ser vendida ou deixada aos cuidados de algum parente da Lagoa dos Prazeres ou da Lagoa Rasa, permitindo que estes povoados estejam sempre dentro do mesmo contexto familiar, o que, nas relações de trabalho e vizinhança, favorece as relações de reciprocidade e troca principalmente quando referente ao manejo da terra, o que desprende muita força de trabalho, como veremos mais adiante.

A origem do nome da Lagoa Rasa está vinculada a uma “aguada” que, durante o regime das chuvas, preserva água, porém armazena muito pouco líquido comparado a outras “aguadas” do quilombo.

Devido às relações existentes entre as Lagoa dos Prazeres e Lagoa Rasa, há também um padrão com relação à distribuição das casas e dos “roçados”. Após a divisão das terras entre os herdeiros, hoje netos de seu José Aragão, observa um aumento das moradias com a repartição das terras com os bisnetos que também precisam ter sua casa, sua área de plantio e de “mata” para seus futuros herdeiros. Essa é uma forma de preservar a posse da terra na família. As casas desses povoados mantêm uma distância significativa quando comparado a Lagoa das Cascas que são mais próximas. Na distribuição espacial, as moradias podem variar de acordo com as distâncias, pois há casas próximas e outras mais isoladas e distantes, todavia não ultrapassando mais de um quilômetro.

A Lagoa das Cascas difere dos outros povoados estudados quanto à relação de parentesco e à geografia das casas. Internamente os vínculos da ordem de parentesco são mais distantes. As famílias herdaram suas terras de seus pais que eram de outras comunidades dentro do quilombo, mas o discurso - *todo mundo aqui é parente mesmo que distante. Né, é tudo neto e bisneto de escravo das fazendas (Neide, Lagoa das Cascas)*- é evidente, uma vez que a origem histórica evidencia a consciência de identidade dessas famílias. Um exemplo é o caso de dona Maria de Jesus. Seus pais moravam na Lagoa da Firmeza e, hoje, moram em outra comunidade na Várzea Branca. Ela se casou com seu Salvador que era da Lagoa da Pedra e herdou as terras de seu avô na Lagoa das Cascas onde o casal mora e criou seus 3 filhos. Atualmente só um mora na Lagoa da Casca, o Ivan, que é casado com a Neide que era da Lagoa do Capim, localizado no município de São Lourenço.

Não se sabe ao certo a origem do nome Lagoa das Cascas, mas está vinculado a uma prática muito recorrente não só desse povoado, mas do quilombo como um todo, o fato de

retirar cascas de paus da caatinga como angico (*Pityrocarpa moniliformis*²⁹), umburana (*Commiphora leptophloeos*), canafisco (*Senna trachypus*), pau-d'arco (*Handroanthus impetiginosus*), pau ferro (*Libidibia ferrea*), aroeira (*Spondias tuberosa*), marmeleiro (*Libidibia ferrea*) para fazer remédios para os homens e os bichos.

A organização espacial das casas forma um polígono assimétrico, mas todas estão viradas para rua e de frente para o centro. Essa estruturação é muito decorrente da rede elétrica que passa na rua principal. Muitos moradores desse povoado relatam que suas casas eram mais próximas dos “roçados”, mas, com a chegada da energia por volta de 2000, onde esta não atenderia algumas moradias, algumas famílias construíram uma nova casa próximo à rede para ter acesso a esse recurso – *todo mundo queria luz* -, afirma seu Salvador da Lagoa Rasa. Os “roçados” ficam bem mais distantes, alguns chegando a três quilômetros de distância da atual moradia, diferentemente da Lagoa dos Prazeres e Lagoa Rasa onde as casas, “roçados” e “mata” estão interligados dentro do mesmo espaço.

De modo geral, os laços sociais desses três povoados, foco desta etnografia, são fundamentalmente de ordem de parentesco e a vida cotidiana leva em consideração esse contexto corporativo, fato que ajuda a pensar a construção desse território camponês quilombola no sertão piauiense. A ordem social é norteadas pelas relações de parentesco constituídas de uma origem comum, o que favorece as relações de troca, reciprocidade e as alianças formadas que simbolizam o campesinato. Conforme afirma a autora em sua etnografia no Território Quilombola Lagoa,

Mesmo sendo uma região considerada “de parentes”, as localidades estão subdivididas por agrupamentos familiares que se foram formando conforme as relações de parentesco que se estabeleciam, à medida que conquistavam a posse da terra. [...] Ao mesmo tempo instituem-se em uma territorialidade que se consolida nas relações sociais de interdependência entre parentesco, religiosidade, festividade, trabalho e terra. (MATOS, 2013, p. 68).

Consoante às alianças são construídas e os laços matrimoniais firmados, ocorrem a divisão da terra de trabalho. As moradias são construídas à medida que o homem ou a mulher se casam ou “se junta”, e esta nova família deverá ter e construir seu novo espaço de trabalho segundo a lógica do sistema produtivo da unidade familiar. A transmissão da terra obedece à transmissão das relações de descendência, que envolve até mesmo práticas de aliança pelo casamento na abertura de “roças” pelo genro nas terras do sogro, de modo que, como abordado por Godoi (1998; 1999), nesse contexto, a relação com a paisagem deve ser considerada, posto que a terra de conjunto se mostra uma forma de reserva sendo fonte de

²⁹ Para toda taxonomia das plantas nesse trabalho, será utilizado Maia-Silva et al (2012).

recursos naturais, que, por vezes, mesmo distantes, são unidas por laços de parentesco e de afinidade, como casamento.

O casamento, em geral, é realizado entre primos, visto que – *Aqui tudo é parente* - fato que corrobora para manter as terras dentro do contexto de uma origem comum, ao estabelecer as relações matrimoniais e a constituição de alianças que são construídas e fortalecidas. O matrimônio entre primos ocorre entre parentes das diversas comunidades do Território Lagoas, assim vemos casamentos de famílias da Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa e Lagoa das Cascas com outras comunidades como Lagoa do Jacaré, Lagoa da Pedra, Lagoa das Emas, Lagoa da Firmeza e dentre outras. Os casamentos, em geral, são realizados na Igreja Católica de Lagoa de São Victor e são grupos de casais de forma comunitária, pois os padres têm uma periodicidade para realizá-los. Mesmo a prevalência dos laços matrimoniais entre as comunidades, acontece casamentos com pessoas externas ao Território Quilombola Lagoas, mas em menor grau, como pude observar com a vivência nos povoados.

Outro momento em que aparecem essas relações de parentesco no cotidiano desses povoados é comumente no entardecer, em frente às casas, espaço este denominado terreiro³⁰, mas não há um horário definido, principalmente na época da seca porque há pouco o que se fazer nos “roçados”. Frequentemente, quando o “sol baixa”, assistia às famílias começarem a se reunir em frente às casas para “puxar conversa”. Em geral, diante das habitações, havia um pé de juá ou umbu que contribuía com sua sombra, pessoas de outras casas traziam suas cadeiras ou bancos e passavam a tarde conversando. O tema principal era a falta de água ou quando como seria o próximo inverno dado que estes temas estavam diretamente ligados aos atributos do lugar. Esses momentos eram sempre regados com café passado na hora. Nunca presenciei alguma roda de conversa sem esse elemento, e o fato de ser feito naquele momento mostrava a importância da companhia. Durante o trabalho de campo em todas as casas que chegava, as pessoas puxam as cadeiras para sentar e conversar, e o cafezinho vinha logo em seguida. Quando comecei a pesquisa praticamente não tomava café, era muito esporádico, mas, depois de alguns meses tomando café ao menos seis vezes ao dia, não tinha como ser descortês, tornou-se um hábito para mim. Quando vejo um café feito na hora não resisto.

Mesmo com a presença da televisão, essa prática não foi perdida, o grupo preserva este costume como forma de manter sua ligação. Observei que o aparelho televisivo era pouco usado, via de regra, no horário das onze horas pelos homens para assistir aos canais esportivos

³⁰ Sobre o uso do terreiro, lê o trabalho de Simone Matos (2013). Em sua dissertação de mestrado sobre o Quilombo Lagoas - *Povos de Lagoas-PI na construção da territorialidade quilombola: uma etnografia* -, a mesma trata do uso desse espaço em outras comunidades dentro do território, apresentando a comunidade de Lagoa das Emas e mostrando o uso comum do terreiro no quilombo.

enquanto esperavam pelo almoço e pelos adolescentes e crianças das treze até por volta das dezesseis, quando não estavam na escola. O rádio era mais utilizado no cotidiano quando comparado à TV, uma vez que as notícias da região são transmitidas pelas rádios locais de São Raimundo Nonato, enquanto que na televisão, por ser de antena parabólica, as informações são da região sudeste do Brasil e usada para assistir às novelas.

Fotografia 10 - Antena parabólica aparece como novo elemento da paisagem nos povoados



Autoria: Gerlane Dantas – Arquivo pessoal

Seguidamente as mulheres aproveitavam para varrer a frente das casas com uma vassoura produzida com o “mato” apanhado pela manhã pela mãe ou por suas filhas. O “mato” era retirado geralmente da área de “capoeira”³¹ por ser uma vegetação mais baixa. As espécies mais utilizadas eram vassourinha (*Scoparia dulcis*), alecrim do mato (*Chamaecrista calycioides*) e a malva (*Sida gallheirensis*). Quanto mais verde, mais volumosa era a vassoura e, à medida que secava, sua eficiência reduzia. Em média, durava uma semana, quando era feita outra nova. Desse jeito, diariamente, as mulheres limpam os espaços diante de suas moradias o que mostra que essa é uma atividade delimitada pelo gênero.

Nestes espaços de conversas e de sombra das árvores, víamos crianças brincando e outras chegando da escola. Os animais domésticos circulam nestes espaços e os “bichos de criação”³², sobretudo bodes e porcos, caminham nessas áreas e descansavam embaixo das árvores que, na época de frutos, serviam de espaço de alimentos. Notei que, nos pés de

³¹ A capoeira é uma área que deixou de ser “roça” e passa por descanso para retornar a ser “mata” e, seguidamente, “roça”. Essa questão será melhor explanada no próximo capítulo.

³² Andriolli e Pereira (2016) fazem uma diferenciação entre os bichos de terreiro, bichos de curral ou pasto e os bichos da casa. Destacam a importância e a funcionalidade deles entre os moradores das áreas rurais de dois municípios mineiros. Ao considerar os povoados de Lagoas, os “bichos de criação” contemplariam as categorias de bichos de terreiro e bichos de curral ou pasto.

algumas das árvores que ficam próximo às casas e serviam de espaço de descanso para os animais, encontravam-se pequenas caçambas ou pneus recortados ao meio com água para eles. Estes espaços eram partilhados pelos animais de várias famílias, mesmo às vezes só pertencendo a um único grupo responsável pela sua manutenção.

Fotografia 11 - Malva (*Sida gallheirensis*) em uma capoeira



Autoria: Gerlane Dantas – Arquivo pessoal

Fotografia 12 - Animais de criação se alimentando e descansando nas sobras das árvores



Autoria: Gerlane Dantas – Arquivo pessoal

De modo geral, a cultura desses povoados e as relações que mantêm com a terra vemos presente em suas relações com o território, ao mesmo tempo que não se pode desvincular o meio ambiente das relações que pautam a dinâmica desses sujeitos, uma vez

que a geografia física foi transformada ao seu modo de vida no qual deram outra paisagem ao ambiente.

A sazonalidade da “roça”: é tempo de chuva, é tempo de seca

Os agrupamentos familiares das Lagoas dos Prazeres, Rasa e das Cascas transformam o meio ambiente em que habitam articulando a dinâmica da vivência neste espaço. Isto é, o ambiente é culturalmente construído. Nessa perspectiva, Ellen Woortmann define o ambiente como

Um espaço total composto por espaços específicos articulados entre si. [...] Se o espaço é um ambiente, um ecossistema, ele não é apenas um ambiente natural, dado, mas um ambiente cognitivamente apreendido e culturalmente construído. Como ambiente construído, é um espaço "significado", cujo uso social lhe atribui um sentido. A noção de ambiente inclui, então, as relações sociais e a cultura que fazem da "população" desse ecossistema uma sociedade. **Essa noção implica não oposição entre natureza e sociedade, mas a interação entre ambas.** Se a história é dada pela desarticulação do ambiente construído, ela é também o processo de atribuição de novos significados ao espaço, de novos usos sociais, e do deslocamento social dos agentes tradicionais. (WOORTMANN, E., 1991, p. 28, grifo meu).

De modo a contribuir com essa reflexão, chamo a atenção para a noção de malha (*meshwork*) trabalhada por Tim Ingold (2012), no qual percebe os fluxos do ambiente como integrado aos ciclos e dinâmicas da vida e do meio ambiente. Dentro da cosmologia camponesa todos espaços estão interligados e em circulação. “Se o camponês age sobre a terra, a terra também age sobre o camponês” (SCHNEIDER; MENASCHE, 2014, p. 255).

Como dito anteriormente, as famílias são, acima de tudo, camponeses quilombolas que vivem da produção agrícola e da criação de pequenos animais, com algumas exceções que criam bovinos, as distinções são as variações em relação à preferência dessas práticas, mas o plantio prevalece quando equiparado à criação de animais. Porém, ambas as práticas estão interligadas dentro do sistema de trabalho na unidade familiar camponesa. Percebe-se que as suas relações sociais também diz respeito à prática de presentear um afilhado com um bode ou dar um maço de coentro a uma vizinha que não possui. Essas pequenas ações dizem muito sobre o grupo.

Eles cultivam alimentos para prover suas necessidades essenciais, em que a base alimentar são os cereais, que prevalece o cultivo do feijão, milho e da mandioca, esta última hoje em menor grau. Entretanto, as práticas de cultivo de alimentos encontram-se articuladas, essencialmente, às condições climáticas que condicionam o momento do plantio e à condição

da safra anual sendo favorável ou desfavorável, visto que esta atividade provê muitas das necessidades vitais à unidade familiar.

Nessa perspectiva, em seu estudo sobre as variações sazonais³³ entre os esquimós, Mauss (1974) entende que as variações morfológicas afetam a vida do grupo, em que as mudanças das estações apenas condicionam a alternância entre os momentos da vida social, de modo que confere um “ritmo regular”, e este não pode ser explicado apenas por razões técnicas. Ao compreender que o ambiente não cria cultura, apenas impõe limites ao seu desenvolvimento, propõe a definição de **morfologia social** que é

A ciência que estuda, não apenas para descrevê-lo, como também para explicá-lo, o substrato material das sociedades, isto é, a forma que elas assumem ao estabelecerem-se no solo, o volume e a densidade da população, a maneira como esta se distribui, bem como o conjunto de coisas em que se assenta a vida coletiva. (MAUSS, 1974, p. 237).

Assim, “uma vida assim nutre as qualidades do pastor - coragem, amor à luta e desprezo pela fome e pelas dificuldades - mais do que forma o caráter trabalhador do camponês” (EVANS-PRITCHARD, 2013, p. 33). Faço uso dessa citação do Evans-Pritchard em seu trabalho com “Os Nuer” para refletir sobre a questão a seguir. Do ponto de vista de alguém que não vive na região ou desconhece as características do sertão, ou seja, da caatinga, as terras do Território Quilombola Lagoas são inférteis e improdutivas³⁴ devido à falta de chuva que torna o ambiente inóspito para homens e animais habitarem, sobretudo na época da seca. Entretanto, quando falamos sobre isso com as famílias, há uma completa negação de que a terra é improdutiva e não se pode viver ali. Ao contrário do que muitos de nós podemos pensar sobre quem mora nessa região, as pessoas que vivem ali não desejam sair; para elas, é a melhor região onde pode manter suas práticas de trabalho e culturais, tendo essa terra características admiráveis e só quem é de lá sabe usá-la:

Tem que saber como manejar, meu bisavô e meus avós e meus pais nunca saíram daqui e também não quero. Criei meus filhos aqui, aqui produzo o meu de comer. É só querer trabalhar (Ivone, Lagoa Rasa).

³³ DI DEUS (2007, p. 23) afirma que “o estudo das variações sazonais em suas relações com a ‘morfologia social’ de uma sociedade representa um novo lugar para fatores ambientais na análise dos ‘fenômenos sociais’”.

³⁴ Essa justificativa é muitas vezes usada pelas mineradoras que querem minerar no território com objetivo de extrair minério de ferro. Esse fato caracteriza a luta e a mobilização do quilombo para impedir o avanço dos grandes empreendimentos no território. Fala-se de duas empresas instaladas na região com escritório no município de São Raimundo Nonato: a SRN Mineração e a Riverbank (Australiana). No entanto, quanto a esta última, não presenciei relatos dos moradores sobre a mesma no Território Quilombola Lagoas. Ela apresenta pesquisa em outros municípios no Território Serra da Capivara em comunidades externas ao quilombo.

A água utilizada para tarefas domésticas e no plantio provém substancialmente da chuva e, nesse período, as aguadas, os barreiros e os caldeirões enchem novamente, armazenando água para o período de estiagem. Em alguns pontos próximos das moradias, foram perfurados poços pela prefeitura com o objetivo de abastecer as habitações e canalizar água para as famílias, porém, devido às características do solo, muitos reclamam que essa água é salgada, só usam em momentos de necessidade dando preferência à água da chuva.

Fotografia 13 - Formas de obter água. A- cisterna calçadão. B- poço da prefeitura. C- cisterna de placas. D – bomba para irrigação dos “canteiros”



Autoria: Kelson Coutinho – Arquivo pessoal

As moradias mais distantes desses pontos têm que carregar água na cabeça ou em carroças utilizando latões ou baldes. Em anos de queda do índice pluviométrico, encontra-se um aumento do número de carro pipas pela defesa civil para minimizar os estragos da seca. Como relata Maria de Jesus:

Aqui nós tem cisterna sim. Mas a água nunca mais acabou porque vem as pipas bota água todo mês onde os caldeirão tiver seco. É o governo que manda. Vem todo mês. Pra essa localidade de nós mesmo vem 5 pipa de

água todo mês. Tem uma pessoa do governo que vai mandando colocar nos caldeirão que tem pouca água. Nos outro tempo a gente tinha os barreiros, um caldeirão desse aí por acaso se no inverno ele enchesse, ele passava a seca todinha a gente bebia até chegar a outra chuva, porque tinha água nos barreiros a gente panhava pá beber e pros labuto de casa mesmo tudo. Mas agora as pipas vem botar, a gente quase nem no barreiro quase não vai buscar, também nem tem água. A gente vai assim lavar uma roupa, uma coisa assim quando tem água lá. (Maria de Jesus, Lagoa das Cascas).

Em um ano bom, as chuvas iniciam no fim de outubro e vão até meados de abril, mas se intensificam nos meses de dezembro, janeiro e março. *O inverno aqui é temporário: começa em novembro e vai no máximo até abril (José Aragão Neto, Lagoa Rasa).* Os meses de outubro e abril são mais instáveis para o grupo, pois oscilam entre o período da chuva e da seca de um ano para outro, caso chova de outubro a abril, o inverno será considerado forte.

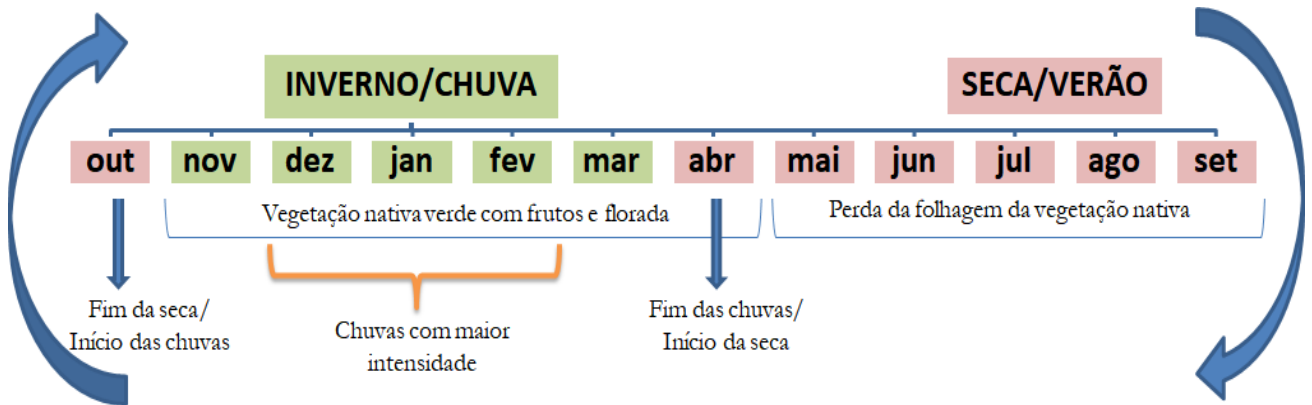
Entre os meses de janeiro a agosto, temos uma queda na temperatura até pela manhã, em que o sol fica encoberto pelas nuvens na maior parte do dia. Lembro-me de um dia que estava indo de carro para fazer campo. Saí por volta das sete horas de casa em direção ao Lagoas pela BR020, o percurso normal que fazia pela entrada da Lagoa da Firmeza. Durante a maior parte desse trajeto, a estrada estava toda neblinada e mal dava pra enxergar a quase dois metros à frente e, quando cheguei a Lagoa das Cascas, percebi que estava com a brisa mais fresca. Durante os dias seguintes que passei nos povoados, o fato do sol passar mais tempo encoberto pelas nuvens aumentava pela manhã o tempo de trabalho nos “roçados” e, à noite, protegia-me mais do frio porque os ventos também se intensificavam. De abril até setembro as chuvas cessam e o clima varia entre dias mais quentes e noites mais frias, em que, a partir do mês junho, a vegetação começa a secar novamente esperando a chegada das próximas chuvas. Por conseguinte, a época das chuvas e da seca é bem marcada e a transição entre elas pode variar anualmente, sendo a escassez de chuva mais prejudicial à dinâmica das famílias.

É fato que as famílias seguem o calendário cristão anual para projetar suas vidas. Entretanto, quando penso no sistema de produção de alimento da unidade familiar camponesa dessa região, vejo um ciclo anual articulado as condições climáticas, que não seja os meses de um único ano, e sim entre dois anos. Até a entrega dessa etnografia, pude acompanhar um ciclo anual de chuva e plantio entre os anos de 2016 e 2017, no qual as chuvas começaram em outubro e terminaram em março, ou seja, o planejamento das atividades para o “roçado” inicia de um ano para outro.

A figura 2 mostra um ciclo aproximado do regime pluviométrico já que vai variar de um ano para outro. Nele vemos o **tempo da chuva** e o **tempo da seca**, o que irá pautar o

período de plantar, colher e de engordar os animais. A noção de tempo desse grupo é pautado pela relação ecológica com a região.

Figura 2 - Ciclo da estação da chuva e da seca³⁵



Fonte: trabalho de campo, 2017.

Na época de “chuvas fortes”, a garantia de uma boa colheita é certa. As pessoas falam de seus “roçados” e de como esperam sua colheita de forma mais entusiasmada, a tristeza e o desânimo promovido pela seca é esquecido. Em março, no festejo de São José que acontece na igreja na Lagoa da Firmeza, vemos um aumento da “pagação das promessas” com a dança de São Gonçalo, agradecendo ao bom ano de fartura. Fartura não só de alimento, mas de muita chuva, pois eles foram abençoados nesse período, mostrando a relação do divido com a terra de trabalho, sempre presente na cosmologia do lugar.

A compreensão que se tem do tempo da chuva e o tempo da seca se assemelha à concepção de tempo ecológico formulado por Evans-Pritchard (2013). O mesmo apresenta uma articulação climática entre chuva e seca ao ser reflexo de suas relações com o meio ambiente. Entretanto, essa relação não é imposta pelo ambiente natural, e sim por um espaço socialmente construído a partir da interação entre homem e natureza. Além do tempo ecológico que é cíclico, Evans-Pritchard (2013, p.108) considera um tempo estrutural que é progressivo, sendo mediado pelas “relações mútuas dentro da estrutura social”. Essa definição trata de como pensar o tempo, fundado em pontos de referência que possuem significado para o grupo, projetar no passado relações sociais do presente, isto é, a identidade do grupo estaria ligada ao tempo estrutural (WOORTMANN, E., 1991).

³⁵ “Seca” se torna uma categoria nativa para se referir ao verão. Por outro lado “inverno” e “chuva” são empregados como sinônimos no vocabúlo local.

Vale salientar que, para esses sujeitos, um inverno bom e forte não é apenas considerado a quantidade de milímetro cúbicos medido anualmente, mas também o intervalo entre as chuvas:

Até agora eu tô animada. Mesmo pouco tá vindo controlado. Mesmo quem já plantou não faltou molhado pras plantas. E tá prometendo mais mesmo que seja fina. Tá mais diferente do ano passado {2016/2017} que choveu, mas foram umas chuvas que choveu em novembro e quando veio chover em dezembro as plantas já tinham morrido todas. E agora choveu em novembro dia três aparece, só sei que estava na novena no Moisés, uma chuva mais grossa, e agora choveu de novo quem plantou no início já tão grande. (Maria de Jesus, Lagoa dos Prazeres).

Caso o intervalo entre as chuvas seja longo, pode vir a prejudicar o trabalho no “roçado” porque, devido ao solo muito quente, o vapor que sai por causa do contato da água pode queimar a plantação, como lamenta seu Raimundo (Lagoa do Jacaré), sobre o regime das águas no ciclo 2016/2017, a uma visita que fiz a sua área.

Só que esse ano como a chuva foi bem espaçosa entre uma e outra deu uma desanimada. O pessoal fica meio cabreiro. Por aquela chuva que deu em derradeiro acabou com tudo. As planta ficou amarelada e morreu tudinho.

Outro exemplo: a família de dona Ivone e seu José Aragão Neto da Lagoa Rasa não conseguiram colher milho nem tiveram uma boa colheita de feijão entre os anos de 2016 e 2017 mesmo com o volume se mantendo na média anual. Após as primeiras chuvas, começaram a semear, choveu em dezembro e início de janeiro e só retornou a chover no final de março, provocando um espaçamento entre as chuvas o que prejudicou o crescimento do milho e do feijão, o que, no caso do milho, contribuiu para perda total da safra, e o feijão ficou muito abaixo do esperado pela família. Já entre 2017 e 2018 as chuvas começaram em outubro e seguiram em novembro, dezembro com intervalos menores, o que levou a família a plantar uma parte do “roçado” de milho e feijão já em novembro depois das primeiras chuvas. Em visita no início de janeiro, encontro Dona Ivone já otimista em colher o feijão no final do mês, e a mesma acredita que vai colher um bom milho em meado de fevereiro porque “o inverno tá bom, mia fia, esse ano, parece que vai ser diferente, já plantamos toda a área pra não perder essa água de janeiro que tá bom mesmo”. Essa situação pode-se observar em vários outros “roçados”. Alguns tinham como diferença que, além do milho e do feijão, plantaram o algodão e a mandioca, esta última na esperança que o inverno seja melhor do que em outros anos. Esses atributos integram um sistema ambiental que condiciona a vida e influencia a estrutura social desses quilombolas.

Fotografia 14 – “Roçado” de milho e feijão – Raimundo Lagoa das Cascas



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo pessoal

Além disso, pude encontrar dentro do Território “profetas da seca”. Em uma das rodas de conversa no fim da tarde, em frente à casa do casal Maria de Jesus e seu Salvador na Lagoa das Cascas, participei de um diálogo sobre a “chegada das águas” com o “compadre” Joaquim, no início do mês de outubro de 2017.

E como será o inverno esse ano?

Joaquim: - *Eu tô achando que vai chover agora em outubro. Tem um senhor aí que disse que daqui até o dia 10 dias ou 15 tem uma chuva. Porque deu uma esquentada diferente e a Lua já preparou umas lagoas.*

E como é essa lagoa?

Joaquim: - *A lua faz um ciclo muito grande e ela já fez duas vezes já que vi. O sol também fez. É tipo uma lagoa.*

E chove mesmo?

Joaquim: - *Antigamente 3 dias depois de formar a gente já contava a certeza que era chuva, mas agora assim não tá valendo muito porque tá diferente, né, mas se fez lagoa vai chover esse mês até o dia 15 vai cair.*

Há outras formas utilizadas para acompanhar a chegada da chuva como a flor do mandacaru (*Cereu Jamaru*) que anuncia a chegada da chuva. Os mais velhos ficam as vezes desacreditados com as formas que usavam para prever a chuva, pois muitos afirmam que o tempo não é mais como era antes. Observe o diálogo a seguir:

E o senhor acha que vai chover quando?

Raimundo: – *O povo tão dizendo que vai chover por esses dias. Eu mesmo não sei mais não, de primeiro eu sabia mas agora mais não.*

E como era antigamente?

Raimundo: - *Era na florada do juazeiro, do umbuzeiro, do angico³⁶. Agora já tudo não vale mais nada não. O mandacaru também. Agora ele tá todo floradinho.*

Logo, surge uma questão: o meio ambiente dos camponeses quilombolas das Lagoas das Cascas, Lagoa Rasa e Lagoa dos Prazeres determina a dinâmica social dessas famílias? A falta de água é o principal problema apontado por esses quilombolas. Não se desvincula a água da vida do homem, dos animais e da vegetação. Em geral, a unidade familiar está pautada na lógica do sistema de produção em que se evidencia a relação terra-trabalho-família, e o regime do trabalho é direcionado pelas condições físicas da natureza de modo a reger seu modo de vida. A partir de uma cosmovisão camponesa como pautada por Ellen Woortmann (2011, p. 17), deve-se considerar que “o meio ambiente é dinâmico e opera ajustando-se a mudanças ou transformações internas ou com resposta à inovações/pressões externas”.

Embora nesses povoados a oposição quente e frio não apareça em relação às plantas, um ponto analisado nessa etnografia são as classificações forte e fraco que aparecem referidas fundamentalmente ao regime pluviométrico (QUADRO 3). Tais características referem-se às qualidades relacionadas para o trabalho da terra dentro da lógica desses camponeses quilombolas, uma vez que a safra anual é incerta já que depende do inverno, referente ao volume de água que encharca o solo, além daquela que poder ser armazenada e utilizada durante o período de seca. Relação semelhante dessa oposição foi analisada por Almeida (2005) com os camponeses da Baixada Cuiabana relacionado as fases da lua.

Outro fato relacionado à natureza é quanto à diversidade de práticas de trabalho para garantir a segurança alimentar da unidade familiar, o que Evans-Pritchard (2013) vai chamar de economia mista. Uma vez que o ciclo ecológico encontra-se articulado ao trabalho da terra, tem que diversificar a produção tanto no “roçado” quanto na criação de animais para garantir o alimento durante todo o ano. No caso do quilombo não se pode arriscar ficar sem o alimento, ter uma reserva é primordial, mesmo a atividade agrícola sendo a principal, aparece uma diversidade nos “bichos de criação” como porcos, galinhas, bodes, abelhas para extração de mel e algum gado.

³⁶ Juazeiro (*Ziziphus joazeiro*), umbuzeiro (*Copernicia prunifera*), angico (*Pityrocarpa moniliformis*).

Quadro 3 - Oposição forte/fraco relativa à seca e ao inverno

SECA		INVERNO	
Forte	Fraco	Forte	Fraco
Redução da área plantada	Intensificação do plantio	Intensificação do plantio	Redução da área plantada
Redução da força de trabalho	Aumento da força de trabalho	Aumento da força de trabalho	Redução da força de trabalho
Perda total ou parcial da colheita (vai depender do produto)	Boa colheita	Boa colheita	Colheita mediana (vai depender do produto)
Queda da produção de mel	Aumento da produção de mel	Aumento da produção de mel	Queda da produção de mel
Insegurança alimentar	Garantia da segurança alimentar	Garantia da segurança alimentar	Insegurança alimentar
Insegurança hídrica	Garantia da segurança hídrica	Garantia da segurança hídrica	Insegurança hídrica

Fonte: Trabalho de campo, 2017

Ao retornar para figura 2 que mostra o regime das águas na região, pode-se traçar o calendário agrícola desse grupo baseado na época da chuva e da seca. Ressalto que os períodos do calendário agrícola são variáveis de acordo com a época das chuvas. De maneira geral, as primeiras chuvas são descartadas para o plantio uma vez que não há garantias que as chuvas continuaram e não podem desperdiçar sementes.

A gente começa a plantar em novembro, dezembro, a gente não planta nas primeiras chuvas. Agora lá pra março já vamos comer feijão. A gente já vai arando e plantando. Porque se chover em outubro as chuvas é mais fraca e não segura nada. (Maria de Jesus, Lagoa dos Prazeres).

Figura 3 - Calendário agrícola dos povoados etnografados

out.	nov.	dez.	jan.	fev.	mar.	abr.	mai.	jun.	jul.	ago.	set.
	Preparo da terra	1º plantio do milho, feijão e mandioca		2º plantio do milho, feijão.					Arranca da mandioca		
		Plantio do melão, melancia, abóbora, maxixe e gergelim				Colheita do melão, melancia, abóbora, maxixe e gergelim					
			Plantio do algodão						Colheita do algodão		
				Colheita do feijão e do milho							
						Colheita do feijão e do milho				Limpa do roçado pelos bodes	

Fonte: Trabalho de campo, 2017

Observo que, devido à insegurança com a chuva, os agricultores têm como estratégia não plantar todas as sementes em sua área de uma única vez. O que garante não perder as sementes de sua família. À medida que observam se o inverno vai ser mais forte ou fraco, eles intensificam ou reduzem a área de terra plantada para não desperdiçar trabalho nem semente. Nos tempos dos antigos, o plantio era iniciado logo com as primeiras chuvas, mas, devidos às mudanças climáticas, não há mais garantia de um bom ano de água.

O arado utilizado é de ferro e por tração animal, um jumento ou cavalo que, em geral, é compartilhado por várias famílias. Com a intensificação das chuvas, as sementes e manivas começam a ser inseridas no solo. A preservação das sementes nativas é bem comum no Território Quilombola Lagoas o que não podia ser diferente nos povoados etnografados: - *Essa prática de semente é toda vida (Maria da Paixão, Lagoa dos Prazeres)*. Algumas famílias relatam que têm sementes da época dos avós e que vão passando entre as gerações. Como podemos verificar nesses discursos:

O gergelim é uma tradição dos meus avós e a semente é desde essa época. (Salvador, Lagoa das Cascas).

Algumas sementes eu tinha guardada outras a mulher pegou na casa do sogro. Tem semente que é herança do bisavô dele. Eles nunca perderam as sementes. (Romário, Lagoa dos Prazeres).

O feijão rim de porco é antigo mesmo, do outro século dos antigos. Ele tem um caroço comprido parece um rim mesmo, a gente herdou dos escravos. (Luzia, Lagoa das Cascas).

As sementes fazem parte de uma prática de trocas realizadas pelas famílias. Dentro desse contexto, a base da aliança é construída com o bom senso entre dar e receber, dentro da perspectiva de Marcel Mauss na qual a troca também garante a reciprocidade entre os grupos (Mauss, 2003). Essa é uma forma das sementes nativas sempre serem preservada no território.

As primeiras sementes deixa ensementar no pé mesmo. Outras a gente trocou ou ganho de outras famílias da comunidade. Sempre foi assim, quando um não tem o outro tem pra dar. (Valquíria, Lagoa das Cascas).

Ao final de toda colheita, após os grãos estarem secos, uma parte é armazenada em garrafas PET para o plantio no próximo tempo das chuvas. Há uma grande biodiversidade de grãos às vezes do mesmo gênero, como é o caso do feijão que há várias espécies distintas plantadas nos “roçados”: feijão sempre verde, de corda, canapu, canapuzinho, rim de porco (baje roxa), baje de angico, guandu. Cada variedade possui um tempo de colheita diferente.

Entretanto, após o fim do inverno, o período de seca prevalece e agora as famílias têm que administrar os insumos com base no planejamento da unidade familiar. Em anos de boa safra, os suprimentos de cereais armazenados garantem a segurança alimentar até às próximas colheitas. E os itens alimentícios que faltam são adquiridos no comércio com o dinheiro obtido da venda do mel e do algodão o que gera uma renda extra. *Em ano quando a chuva é boa dá pra tirar 35 baldes de 18 litros, diz o Ivan da Lagoa das Cascas.*

A roça é bom demais porque o cara pode não ter lucro no dinheiro mas se pegar a safra tá bom, a gente tem o que consumir. Agora se não pegar da roça tem que comprar. Aí não tem jeito, o melhor mesmo é a roça. (Romário, Lagoa dos Prazeres).

Todavia, na época de seca mais severa, a produção de cereais e mel reduzem, a renda para compras de alimentos no mercado vem do comércio das criações principalmente dos caprinos. Nesses períodos de dificuldades, os homens vão em busca de outros meios de trabalho na cidade ou em outros estados, em sua maioria São Paulo ou Brasília, causando êxodo no território. É com tristeza que vejo os relatos de alguns camponeses sobre os períodos de maior estiagem:

O mel foi muito pouco esse ano, agora pro final não tirou de jeito nenhum. Tem que vender umas criação, não tem jeito. (Maria de Jesus, Lagoa das Cascas).

Eu tinha um rebanho de umas 180 cabeças de criação, mas aí foi acabando tudo por causa da seca e teve que ir vendendo pra comprar ração e comprando outros alimentos pra gente mesmo. (Manoel Aragão, Lagoa dos Prazeres).

É evidente o orgulho desses camponeses no período do plantio e da colheita quando no tempo da chuva. Entretanto, no período pós-colheita quando começa o “roçado” a secar ou quando nos anos que as chuvas “não vêm”, as famílias ficam envergonhadas de mostrá-los, pois significa que o trabalho da terra que dignifica o homem não pode ser realizado, o que não é motivo de orgulho.

Lá agora tá fei. Acabou tudo, a água acabou e secou tudo (Maria de Jesus, Lagoa das Cascas).

Pois é aqui agora ficou feio, depois que ficou seco. Aqui a diferença dentro do período de seca pro inverno é muito grande. (Salvador, Lagoa das Cascas).

Desse modo, provavelmente, as famílias podem passar por dificuldades para manter o sustento da unidade familiar até o próximo ciclo das chuvas - *se Deus quiser, ele manda chuva (Ivaneide, Lagoa dos Prazeres).*

De modo a salientar alguns aspectos gerais, vimos que, desde o princípio da formação do Piauí com base em atividades pastoris e na região que veio a se tornar o município de São Raimundo Nonato, as fazendas existentes eram autossuficientes e possuíam uma agricultura de subsistência ancorada nos escravos desse período. Assim, algumas fazendas da época deram origem ao Território Quilombola Lagoas pautado principalmente por princípios da campesinidade.

Por conseguinte, a memória passa a ser fundamental dentro dessa reflexão. A partir dela, podemos pensar o processo de territorialização e as relações desses grupos dentro da formação da sua identidade, pois a importância da memória social apresenta-se como essencial para pensarmos o processo de territorialização desses sujeitos. É primordial enxergarmos esses indivíduos como sujeitos no processo histórico e na formação da história do grupo.

Logo, a interação com a relação com a terra, as chuvas, o céu, os animais, o parentesco, enfim, a cosmologia em questão pauta as características das relações sociais das famílias etnografadas, pois estão condicionadas pelas relações ecológicas existentes no espaço que habitam. Como forma de preservar a unidade familiar, o planejamento anual está ligado a um tempo ecológico que visa à necessidade de uma economia mista baseada em distintas práticas de trabalho com o objetivo de garantir o alimento, de forma que essas famílias vivenciam um ciclo anual de alternância entre o tempo da chuva e o tempo da seca que caracteriza seu modo de vida.

Portanto, podemos concluir, creio eu, que, para se compreender o sistema social e a dinâmica desses interlocutores, as relações com o meio ambiente é igualmente significativo dentro das relações existentes entre o grupo e o espaço de trabalho.

No próximo capítulo, a lógica do sistema do plantio e as relações nesses espaços serão mais bem esclarecidas.

CAPÍTULO II

O TRABALHO DA TERRA E AS RELAÇÕES SOCIAIS

Como apresentado anteriormente, as famílias foco dessa etnografia situadas nos povoados Lagoa dos Prazeres, Lagoa das Cascas e Lagoa Rasa mantêm o trabalho na terra como principal modo de vida, fato que rege a dinâmica das relações sociais a partir dos laços de descendência e trocas matrimônias. A terra para esses camponeses quilombolas não é pensada como mercadoria, e sim um patrimônio dado por Deus. “O trabalho é que transforma a terra de Deus em patrimônio da família” (WOORTMANN, K., 1990, p. 62), ou seja, o homem torna-se dono através do trabalho.

Por outro lado, a relação homem e natureza parte do par complementar chuva/seca que, articulado aos outros elementos da cosmologia, constitui o sistema de pensamento que ordena o mundo e confere sentido à vida. O tempo ecológico é quem irá significar o tempo de plantar, colher e comer (EVANS-PRITCHARD, 2013; BRANDÃO, 1981). Assim, esse espaço socialmente construído, segundo a interação entre homem e natureza, resulta numa lógica de trabalho que constitui uma nova categoria à “roça”³⁷, definida conforme o *ethos* camponês e a ética e ordem moral do campesinato demonstrados por Brandão (1999) e Klaas Woortmann (1990), respectivamente.

A “roça” como categoria simbólica-ideológica, social e econômica, nesse contexto, é pensada como um sistema. Os diversos espaços de trabalho são complementares e articulados dentro da “roça”, modelo que contribui para a reprodução do campesinato quilombola desses povoados. Quando pensa o sítio camponês, Ellen Woortmann (1981) aponta que essa articulação permite que o sistema se reorganize através do tempo como resposta ao contexto histórico que desfavorece o modelo de vida camponês. Portanto, para compreender a lógica do plantio nestes espaços, temos que adentrá-lo.

³⁷ Entende-se por “roça” aqui como a propriedade das famílias que engloba casa, quintal, roçado, aprisco e toda área de mata que faz parte dos bens de cada núcleo familiar. Pode-se se ter como sinônimo sítio, chácara dentre outros. Na microrregião da Serra da Capivara, é comum observar as pessoas da área urbana se referir que “vai à roça” principalmente nos fins de semanas e datas comemorativas. Esta expressão tem como significado que vai ao sítio, sendo este, além de espaço de produção agrícola e animal, espaço de lazer e diversão.

A lógica da produção do “roçado”

No caso dos quilombolas foco dessa etnografia, a “roça” não é apenas um ambiente de trabalho, mas sim um espaço de produção e reprodução de conhecimento desses povos e de suas práticas familiares. Para Klaas Woortmann (1990, p. 23), nas sociedades camponesas, algumas categorias existentes sempre se relacionam, pois uma existe articulada a outra, como terra, trabalho e família³⁸, conforme observa “nas culturas camponesas, não se pensa a terra sem pensar a família e o trabalho, assim como não se pensa o trabalho sem pensar a terra e a família”. Portanto, podemos compreender que a unidade de produção é a família e não podemos desvinculá-la do ambiente que ocupa.

A terra, para eles, é sinônimo de vida e preservação da sua cultura, é patrimônio dado por Deus. Logo, a cultura é dinâmica, não se fechando para as relações sociais exercidas pelos homens e pelas mulheres; dessa maneira, as famílias do grupo social estudado veem nessas interações a possibilidade de mudanças que corroborem com seu conhecimento transmitido entre as gerações. E essa cognição pautada nas habilidades humanas de um sistema dinâmico que evolui através das gerações, sendo estas habilidades adquiridas através da experiência, visto que, para Tim Ingold (2010, p. 19), “o aumento do conhecimento na história de vida de uma pessoa não é resultado de transmissão de informação, mas sim de redescoberta orientada”.

Durante a convivência com os camponeses, pude notar que algumas das maneiras como trabalhavam a terra passaram por transições pautadas pela dinâmica do meio. Entretanto, ficava claro no discurso dos interlocutores que as modificações ocorriam a partir da aceitação das famílias de incorporar nos seus espaços novos elementos que possibilitassem uma melhorar na produção e na renda familiar, além de não se opor aos princípios ideológicos já presentes no grupo, como veremos mais a frente, o algodão. Entretanto, cabe explicar que estas não se viam dentro do modo da agricultura convencional³⁹, pois não utilizavam “veneno” por falta de recursos e principalmente para não agredirem a terra na perspectiva da relação de reciprocidade homem e natureza.

Tendo o sítio como espaço de reprodução social de comunidades camponesas, Klaas Woortmann nos aponta três significados distintos do termo sítio:

³⁸ Ver também a etnografia de Ellen Woortmann e Klaas Woortmann (1997).

³⁹ Agricultura “convencional” está vinculada ao processo de modernização do campo com o uso de tecnologia que resultou na chamada Revolução Verde, a partir de meados dos anos 70, desenvolvendo uma agricultura intensiva com uso intensivo de agroquímicos e importante apoio científico (ALMEIDA, 2009).

Em ordem decrescente de inclusividade, são os seguintes: em seu sentido mais amplo, ele designa uma comunidade de parentesco, um espaço onde se reproduzem socialmente várias famílias de parentes, descendentes de um ancestral fundador comum. Existem Sítios mais ou menos abertos a não-parentes, mas aquele que é aqui tomado como situação-limite é inteiramente fechado a estranhos, isto é, às pessoas que não descendem do referido ancestral. Neste plano de significado, o **Sítio é um território de parentesco, definido pela descendência e pelas trocas matrimoniais**, como domínio quase-corporativo do conjunto de suas terras. (WOORTMANN, K., 1990, p. 30, grifos meu).

Como o autor afirma, o sítio é o lugar do trabalho por excelência, e o mesmo pode se afirmar da “roça”. Ela como espaço de trabalho, descendência, replicação de seus saberes, de troca e reciprocidade dentro de um contexto da hierarquia familiar, sendo estes pertencentes a uma ética camponesa, ou seja, terra para que a família possa trabalhar.

Entretanto, para entendermos melhor a propriedade e a sua relação com o sistema de produção nos povoados do Quilombo Lagoas, vamos examinar os espaços existentes na “roça” e como estão articulados. Cabe aqui citar as observações realizadas pelos Woortmann em sua etnografia com os sitiantes (camponeses) de Sergipe onde a terra de trabalho se dá no sítio.

O sítio é o lugar do trabalho por excelência. Mas ele é igualmente o resultado do trabalho, pois é um espaço construído; melhor dizendo, um conjunto de espaços articulados entre si, que lhe permite organizar-se como um sistema de insumos e produtos. (WOORTMANN e WOORTMANN, 1997, p. 27).

Vale salientar que, conforme visitava as unidades de produção, observei um padrão comum na distribuição desses espaços e na sua lógica interna de reprodução alimentar e social. Em geral, os espaços da “roça” se dividiam em: casa, “muro”, “mata” e “roça”⁴⁰ ou “roçado”. Nisso nos aproximamos das interpretações de E. Godoi quanto aos espaços de uso camponês:

A casa e a roça são espaços referenciais do grupo doméstico camponês. Eles compõem a situação que assegura a autonomia desse grupo doméstico. Um olhar mais atento vai perceber, entretanto, que esses dois espaços podem ser desdobrados em quatro domínios fundamentais: a casa, a roça, o muro e o quintal. (GODOI, 1999, p. 88).

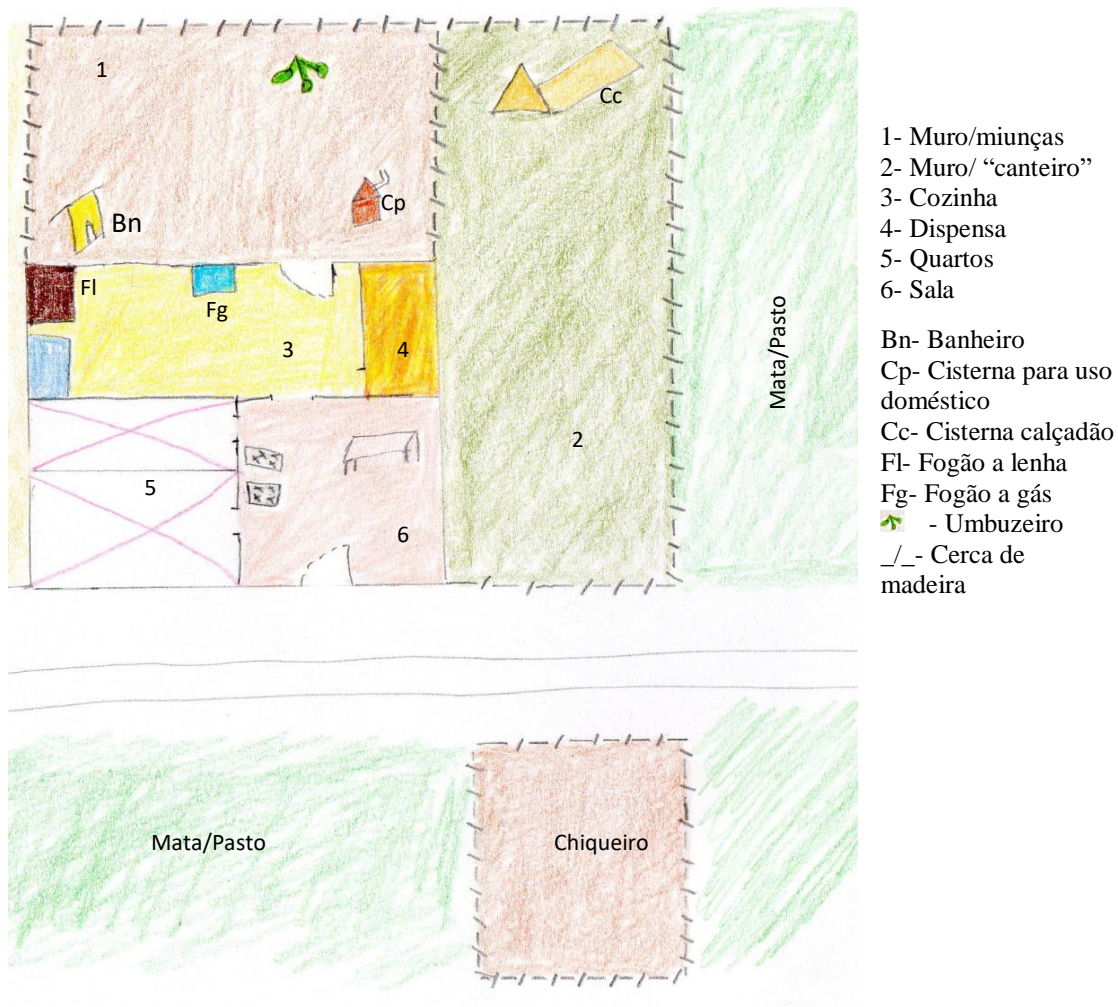
A **casa** constitui o espaço de moradia da família, socialização e “de comer”⁴¹. Quando um filho se casa, ele tem que construir sua própria moradia para constituir sua nova família.

⁴⁰ A “roça” apresenta significados distintos nas unidades de produção agrícola, o primeiro já foi apresentado na nota de rodapé 37, o segundo refere-se ao espaço destinado ao consórcio. Todavia, este último também é denominado de “roçado” no discurso dos camponeses quilombolas. Assim, a fim de elucidar melhor a escrita do texto, optamos por utilizar “roça” para referir à primeira definição e “roçado” para a segunda.

⁴¹ Essa categoria será desenvolvida no próximo capítulo.

Dentro da percepção sistêmica da unidade familiar, a casa pode ser entendida como núcleo de decisões de todos os outros espaços, pois sempre estão vinculados de alguma forma a mesma. Fica localizada em frente às estradas que percorrem o território, ou seja, a porta sempre dar para rua. A área destinada à construção da moradia é realizada a partir da retirada do mato e, por fim, coloca-se fogo, como afirma o Romário – *o fogo ajuda a não nascer nada mesmo. A terra fica limpa, limpa. Tira os tocos tudo* – e são construídas de adobe e madeira.

Fotografia 15 – Desenho da casa e da área externa



Fonte: Trabalho de campo, 2017

O adobe é retirado da propriedade da família a partir das escavações realizadas para construção das casas, caldeirões ou barragens. A terra favorece a produção desse tijolo por causa do barro vermelho que favorece a liga. É importante comentar que, durante a etnografia, observei uma mudança no material usado na construção de algumas habitações como o uso do tijolo e do cimento em substituição ao adobe. Muitos consideram que traz uma

maior segurança a casa, ao mesmo tempo que apresenta ser um sinal de *status* entre os que possuem uma renda monetária maior para construir uma casa de tijolos comprados nos armazém da cidade e entre aqueles que fazem de adobe.

Fotografia 16 - A- Casa de adobe. B - Casa de tijolos



Autoria: Gerlane Silva– Arquivo pessoal

Já a madeira é extraída da caatinga para construção das casas, dos móveis, das cercas e lenha para cozinha. De acordo com a disponibilidade e sua importância, as árvores de maior relevância que dão segurança pela sua resistência e durabilidade são angico (*Anadenanthera colubrine*), pereira, pau-d'arco (*Handroanthus impetiginosus*), aroeira (*Myracrodruon urundeuva*), vara branca, imburana (*Commiphora leptophloeos*), jurema-preta (*Mimosa tenuiflora*) e canafisco (*Senna trachypus*). O diálogo a seguir vem corroborar na explicação do uso da madeira retirada da “mata” para construção de casas, ao tempo em que podemos verificar uma situação semelhante com a anterior no caso da compra de tijolos, nesse caso referente ao econômico da unidade familiar entre os que podem ou não comprar madeira.

Quais a madeira que se usa na construção das casas?

Manoel Aragão: - *O angico que é mais preparado pras linhas, e os caibros de primeiro a gente tinha era muito pereira, mas hoje não tem mais, aí o pessoal tá fazendo do próprio angico mesmo serrando ele.*

O que é o caibro?

Manoel Aragão: - *Tem o caibro e as ripolas que tira do angico também pra bota as telhas em cima da casa. Os caibros é mais grosso que as ripolas, primeiro bota os caibros e depois as ripolas em cima dos caibros que dá sustentação. De primeiro tinha também uma vara branca que a gente fazia as ripolas com essa vara branca, mas hoje não tem mais não.*

A gente não encontra mais pereira e vara branca na caatinga aqui?

Manoel Aragão: - *Acabou muito, tá sendo difícil pra encontrar. Aí tem gente comprando nas serrarias porque aqui a gente quase não encontra mais, ou faz do angico quem não tem dinheiro. A gente usava o pau d'Aco mas esse se acabou muito. E a aroeira tá quase acabado também hoje a gente faz é preservar pra não perder.*

O ambiente interno é formado por sala, quartos e cozinha, já o banheiro localiza-se na parte externa da residência. Assim, quando entramos, conseguimos observar sementes na sala, porque às vezes armazenam nesse espaço os produtos colhidos no “roçado”. Adiante ficava a cozinha e em todas as casas foram observados um fogão a lenha e um fogão a gás, mas este último poucas vezes vi ser utilizado e, quando usado, era para assar um bolo ou algo que precisa-se do forno. As mulheres falavam que o gás de cozinha estava muito caro⁴² e que havia madeira a vontade para cozinhar. Junto com a cozinha ficava a dispensa, onde são armazenados em tambores os cereais secos e alimentos industrializados comprados segundo a necessidade do consumo doméstico.

Alguns espaços da “roça” apresentam uma hierarquia familiar a partir da transmissão do conhecimento, quem tem o conhecimento rege as normas do trabalho. Na casa, a cozinha gera uma relação de ensino-aprendizagem produzida pelo trabalho. Dentre as relações de gênero existente na unidade familiar, cabe aqui ressaltar que a cozinha é domínio especificamente feminino e vedado ao homem (DAMATTA, 1986), mãe e filhas, estas, quando não estão na escola, são responsáveis pela elaboração da comida para as refeições da família. Entretanto, no ambiente externo à cozinha, a ajuda masculina aparece na produção de carvão e lenha para o fogão, no abate de porcos e caprinos para o preparo do “de comer”.

A exemplo do que observou Godoi (1999), as posições de gênero na unidade familiar camponesa não são rígidas, visto que consideram o ciclo de desenvolvimento do grupo doméstico e da fase da família no seu próprio ciclo populacional. Isto pode ser ampliado para todos os espaços da “roça”. Porquanto, para ela, são nos momentos de intenso trabalho em que há a necessidade de aumento da mão de obra, que ocorre o complemento entre os espaços de trabalho. Por isso, vale intercalar aqui os exemplos particularmente significativos de sua etnografia com os camponeses no sertão piauiense:

- a) **ciclo do desenvolvimento do grupo doméstico:** um bom exemplo dessa dependência dá-se com o envelhecimento do casal, quando a separação entre as esferas masculina e feminina torna-se mais tênue e as mulheres passam a ser auxiliadas pelo homem (marido e pai)

⁴² O gás de cozinha ou gás butano, além do custo elevado normalmente nos centros urbanos, no Território Quilombola o preço de venda era muito maior, pois, além de terem poucos comércios de venda, necessitava de transporte até as casas e algumas famílias possuíam como transporte apenas uma bicicleta.

nas tarefas reconhecidamente femininas, como o abastecimento d'água da casa de morada, dado que, com o tempo, o trajeto entre casa e as aguadas passa a ser mais penoso. O contato entre estas duas esferas, masculina e feminina, também se observa no período da infância, até por volta dos 13, 14 anos, período durante o qual as tarefas realizadas nas roças, por meninos e meninas, são as mesmas;

- b) **fase da família no seu próprio ciclo populacional:** o que explica, por exemplo, a participação de mulheres na **derribada** (desmatamento) de roças, atividade pertinente, em princípio, à esfera masculina, que tem início no mês de maio e pode estender-se até agosto, período em que ocorrem as migrações sazonais e, conseqüentemente, muitos homens (pais e maridos) estão ausentes. Além das migrações sazonais concorrem para a diminuição da participação dos homens na esfera produtiva os “trabalhos sazonais” que, embora não requeiram a migração temporária de alguns membros da família, exigem sua força de trabalho, como, por exemplo, o trabalho em alvenaria (fabricação de telhas e tijolos), que tem lugar no período maio-junho a outubro, o que significa praticamente todo o verão. (GODOI, 1999, p. 90, grifo da autora).

O “**muro**” representa toda área externa ao redor da casa delimitada por uma cerca de madeira. Ele equivale ao quintal de uma casa, não é propriamente uma parede de concreto ou pedras. Na realidade, nos povoados percorridos dentro do Quilombo Lagoas, em nenhum momento presenciei o uso de qualquer material que não fosse madeira para delimitar o espaço externo das casas. Internamente este espaço é subdividido de acordo com a necessidade da casa em uma área para as “miunças⁴³” e outra para o “canteiro” composto de verduras, temperos e ervas de chá. Essa separação existe para que os animais não invadam a área de plantio e se alimentem.

Na etnografia realizada por Godoi (1999), ela retrata o muro e o quintal como espaços distintos, porém ambos são pensados como contíguos e uma projeção dos domínios domésticos da casa. Entretanto, a função do quintal observado por ela assemelha-se com a encontrada no quilombo Lagoas. Na pesquisa da autora, o muro é destinado a pequenos animais (porcos e galinhas) e ao cultivo de árvores frutíferas, o quintal, por sua vez, caracteriza-se como uma “roça” menor contendo o plantio de frutíferas e às vezes mandioca, abóbora, jerimum, palma e, com menor incidência, milho e feijão.

Como mencionado, o “muro” equivale ao quintal e a “roça” ao sítio em outros modelos de campesinato. Nesse contexto, Ellen Woortmann (1981), ao tratar o sentido ideológico do sítio que está ligado à casa e, por conseguinte, ao grupo familiar e ao seu

⁴³ Referente à criação de animais de pequeno porte como galinhas e porcos. Contudo, entre os sitiantes sergipanos que criavam gado, Woortmann (1981) observou que entre as miunças (aves e suínos) também incluíam-se os caprinos e ovinos.

processo de descendência, evidencia a relação entre o sítio e a família, em nosso caso a “roça” e a família. Mas, consoante uma perspectiva analítica, a mesma aborda a relação casa-quintal (casa-muro) como espaços articulados funcionalmente dentro do sistema. Essa integração na casa-muro ocorre com o que entra para elaboração do “de comer” que sai do “canteiro”, a carne do animal abatido e da água do caldeirão e o inverso pelo intermédio das sementes para o cultivo do “canteiro” e da alimentação das miunças.

Fotografia 18 – “Muro” com aves se alimentando



Autoria: Gerlane Silva - Arquivo pessoal

Fotografia 17 - Raimunda colhendo coentro do “canteiro”



Autoria: Gerlane Silva - Arquivo pessoal

Fotografia 20 – “Canteiro” com tela para proteger dos pássaros e do sol intenso



Autoria: Gerlane Silva - Arquivo pessoal

Fotografia 19 - Maria da Paixão com seus filhos explicando as variedades de feijão



Autoria: Gerlane Silva - Arquivo pessoal

O banheiro situa-se no “muro”, externo à casa. Como característico desse espaço, não poderiam faltar as cisternas de placa e calçadão na composição desse ambiente, pois, como foi apontando anteriormente, praticamente 70% das famílias do Território Lagoas foram

beneficiadas com estes instrumentos de captação e armazenamento de água da chuva. Normalmente, no caso do grupo social estudado, aproveitam o entorno da cisterna para cultivar as hortaliças e as ervas de chá, como forma de aproveitar a transpiração da cisterna para umedecer a terra.

Fotografia 21 – “Canteiro” ao redor da cisterna



Autoria: Kelson Coutinho - Arquivo pessoal

Nesse espaço, observamos um lugar de uso e trabalho comum dos membros da família. Os serviços mais pesados como quebrar lenha, trazer carvão para o fogão da cozinha, pegar água na cisterna são atividades geralmente realizados pelo homem. O abate dos suínos, caprinos e aves também são realizados neste espaço. Quanto à mulher e aos filhos, cabe o trabalho de alimentação dos animais (galinhas e porcos). Como a cisterna para uso nas atividades doméstica situa-se no “muro”, a lavagem e secagem das roupas também ocorre neste espaço. O plantio e a manutenção do “canteiro” ficam a cargo de ambos, no caso, pai e mãe. O “muro” também se torna espaço de diversão e trabalho para as crianças de acordo com suas atividades diárias. Entre o processo de aprendizagem e trabalho da criança, a ludicidade está presente em todos os espaços e momentos da infância (SOUSA, 2017).

A “mata” às vezes localiza-se atrás da casa após o “muro”, a sua frente e/ou ao redor, contudo é um espaço de respeito ainda não domesticado pelo homem através do trabalho. Ellen Woortmann verbaliza o que esta categoria constitui o sítio ideal,

Dentre as partes que constituem o sítio ideal, o ponto de partida é o mata. Historicamente, os sítios camponeses se constituíam pela ocupação de um trecho de mata, expressão que designa uma área onde a cobertura vegetal original nunca sofreu derrubada, ou em que esta ocorreu numa época que escapa à memória do grupo. (WOORTMANN, E., 1981).

Para adentrar neste espaço, precisa-se conhecer a relação existente entre a natureza e o homem, saber qual terra vai trabalhar e onde as culturas vão se desenvolver melhor, estes são conhecimentos adquiridos através do tempo e da vivência nas atividades da “roça”. Aqui podemos observar uns dos conceitos versados por Ingold sobre a “educação da atenção”. Para ele, o conhecimento não pode ser adquirido apenas através das gerações, uma vez que, no ambiente, o aprendizado é constituído das marcas deixadas pelas descendências passadas e a geração atual, e o conhecimento é alcançado por habilidades conquistadas na prática, isto é, “a contribuição dada por cada geração às suas sucessoras se revela como uma **educação da atenção**” (INGOLD, 2010, p.19, grifos do autor).

Analiticamente, com base na lógica do sistema articulado, a “mata” torna-se pasto para os caprinos, e dela sai à madeira para construção das casas, móveis, cercados, de seus instrumentos de trabalho e para cozinhar. Plantas medicinais para uso da família e dos animais e frutas são extraídas da “mata”. No caso das frutas, o imbu era o mais encontrado nas “matas” e nos “muros” das famílias do quilombo, toda casa praticamente tem um imbuzeiro na frente ou atrás dela. Nas estradas que percorri dentro do território durante o trabalho de campo, ele era utilizado como referência ou ponto de parada para descanso. Como fruto símbolo do semiárido, é bastante consumido e se desenvolve espontaneamente na caatinga. Tanto com a unidade social estudada quanto com os sitiantes sergipanos na percepção “etnoecológica”, a “mata” “representa não só uma reserva de recursos [...], como constitui uma fonte de exploração de recursos renováveis, como parte mesmo das práticas tradicionais de reprodução social camponesa” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 29).

Quando os filhos se casam é cedido pelo patriarca da família a parte da terra para construção da casa e reprodução do seu novo núcleo familiar, essa terra é uma área da “mata” que faz parte da herança. Ao mesmo tempo em que a “mata” é uma área de preservação ambiental, também é uma forma de preservar a terra para as futuras gerações. Esse fato também reduz o espaço de “mata” da família destinado à rotação de terras, já que, quando o espaço de plantio está com baixa fertilidade, ocorre o rodízio de terras para o cultivo. Diante disso, para garantir o modo de produção e reprodução da sociedade camponesa, a área destinada à “mata” deve possuir uma extensão maior que a atribuída ao “roçado” - não só

visualizar a reprodução da lavoura, mas na decendência e na manutenção dos suprimentos extraídos baseado nos insumos de sua economia (WOORTMANN, E., 1981).

Matos e Rodrigues no Relatório Técnico de Identificação e Delimitação realizado no Território Quilombola Lagoas como parte do processo de regularização fundiária em andamento no quilombo relataram a importância da “mata”:

As características ambientais, culturais e religiosas articulam-se, já que a relação de coexistência das famílias do território é estreitamente relacionada ao espaço rural, o que as liga à convivência com o meio ambiente; em momentos religiosos, por exemplo, a **mata** é a referência da permanência e da relação de divindades que a habitam, e é também vista como meio de cura de males físicos ou espirituais. Os mais velhos contam que a **mata** foi muitas vezes sua única forma de sustento alimentar, tirando dela a caça, o remédio e raízes como a macambira, croatá, resina do angico e a mucunã para a garantia da vida de crianças, mulheres, idosos e todos da comunidade. (MATOS; RODRIGUES, 2010, p. 64-65, grifo meu).

Conforme Woortmann e Woortmann (1997) nos colocam, o ambiente natural possui diferentes significados na concepção dos grandes proprietários e dos camponeses. Para o camponês, o mato deve ser preservado, pois faz parte do espaço de trabalho ou é utilizado segundo as necessidades de reprodução social. Para os primeiros, o mato deve ser retirado e substituído pelo capim, já que estes consideram o lucro no fim das contas quando pensado no regime da pecuária extensiva.

Ao realizar o trabalho de campo, pude notar que, dentro da “mata”, havia um espaço ao qual eles denominavam como “capoeira”. À medida que a terra se desgastava pelo uso, eles iam trocando o “roçado” dentro da “mata”, ou seja, fazendo o rodízio de terra para que houvesse o descanso. *Capoeira é roça abandonada!* - Expressão que os agricultores utilizavam para este espaço. Essas áreas ficam impossibilitadas de realizar cultivo, de maneira que colocavam os animais para pastar à medida que o mato crescia. Isso representa uma forma de articular os espaços mata/capoeira e aprisco, onde os animais devolvem o alimento (vitamina) para terra. Assim, tentam recuperar a área de capoeira para torná-la “mata” nativa novamente e que futuramente possa ser um espaço de plantio. Aos poucos fui aprendendo as características da capoeira. À primeira vista era fácil notar pelo espaço amplo e aberto, sem a presença de árvores arbustivas, só tinha “mato”. Mas, a partir do olhar da experiência camponesa, nem precisava fazer análise do solo para saber que o terreno era pobre, eles explicavam que, na capoeira, a terra era clara, porque *terra boa é terra escura*, e só crescia um tipo de “mato”, a malva. A seguinte fala do agricultor da Lagoa dos Prazeres esclarece a questão:

O solo é considerado pobre é quando não nasce variedade de plantas, aqui tá vendo que tem mais só malva. A malva é uma planta que é menos exigente por solo fértil, ela nasce em qualquer tipo de solo. Então ela, geralmente, a terra que tá pobre nasce mas só malva, porque ela não é exigente. Já essa malvinha aqui que é outro tipo, se a terra não tiver adubada ela não cresce. Aí você ver a diferença da mata pra cá [capoeira]. Aí o solo todo cobertinho, aí você cava aqui a terra [da mata] não tá branca ela tá escura, aqui é um solo fértil, solo escuro. É o mesmo solo a diferença é só que essa aqui tá coberta com material orgânico, com folhas, plantas e aquela dali [capoeira] tá descoberta e totalmente branca, solo pobre. (Manoel Aragão, Lagoa dos Prazeres).

Por outro lado, a “mata” é um lugar de respeito. Nela encontram-se diversas espécies de animais, inclusive os silvestres que podem atacar o ser humano. O trabalho humano ainda não domesticou este espaço da propriedade (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997), por isso que se deve tomar cuidado ao embrenhar-se nela. Entretanto, há vários “bichos” citados pelos agricultores que são importantes para o desenvolvimento da produção e outros, como os pássaros, que adota estratégias para minimizar os danos causados por estes nos “roçados”. Isto é o que indica o comentário da de Dona Maria de Jesus:

Você vai trabalhar com respeito com a terra porque se a gente não tiver um amor pela nossa terra ela vai acabar. Então a gente tem que ter esse valor pela terra, respeito pelos animais que tã ali. A gente tem que tá trabalhando integrado com tudo. Por exemplo, os insetos que têm nas áreas nossas não são nossos inimigos, são nossos amigos. Por quê? Porque eles vão nos ajudar, se não tiver bicho polinizador, por exemplo, a gente não vai conseguir algumas frutíferas. Que a gente precisa dos bichos lá pra ajudar na polinização. E além de ser polonizado através do vento, mas também precisa dos insetos. (Maria de Jesus, Lagoa das Cascas).

Como verificado em algumas etnografias, a função de penetrar e derrubar a “mata” para área de plantio é uma atividade masculina (ALMEIDA, 2005; WOORTMANN; WOORTMANN, 1997), algo semelhante foi constatado em campo. Devido às preocupações com o desconhecido na “mata”, as mulheres e crianças não participam dos trabalhos, só após sua domesticação.

Posteriormente a domesticação da “mata” nativa aparece o espaço do trabalho agrícola, o “**roçado**”, que compõe uma área destinada ao plantio de alimentos para o autoconsumo, para alimentação animal e destinada ao mercado. Em todos os ambientes da propriedade, existe a produção e reprodução do conhecimento camponês na prática, e, no “roçado”, esse conhecimento é aplicado na manutenção deste ambiente como forma de garantir a segurança alimentar da família. Ao considerar a manutenção da família, este espaço

possui uma grande importância, pois a base da alimentação que garante a energia e dar condição para o trabalhador desenvolver suas atividades são produzidas nele.

Dentro do tripé terra, trabalho e família, apontado anteriormente, é no “roçado” que o alimento produzido e destinado ao consumo da família e à alimentação animal. Quando há um excedente na produção do “roçado”, ele é destinado à venda. Nesse caso, posso afirmar que a “roça” não é autossuficiente, uma vez que precisam de elementos externos a sua unidade de familiar para sua manutenção. Nem tudo é produzido como itens de higiene pessoal, roupas, utensílios de cozinha, ferramentas de trabalho, dentre outros. Portanto, a economia do grupo pode ser pensada, segundo Sahlins (1970, p. 118), como uma **produção por provisionamento** dado que “é “o que eles precisam” que governa a produção, e não o lucro que possa ter. O interesse na troca permanece como um interesse de consumo, e não como um interesse capitalista”, de modo que a família produz para o próprio consumo e para adquirirem indiretamente o que precisam. Ao buscar atender as necessidades culturais, Wolf (1970) fala de **fundo de manutenção** como uma reserva além do mínimo necessário para garantir a vida e retrata os excedentes sociais: **fundo cerimonial**, destinado ao festividade matrimonial ou despesas relacionadas ao casamento; **fundo de aluguel**, destinado a pagar dívidas pelo uso da terra ou de equipamentos. Entretanto, nos povoados etnografados, as famílias colocam que antigamente fazia um fundo de reserva para situações inesperadas, inclusive casamentos e festejos, mas, devido ao grande período de seca que a região vem passando, essa reserva muitas não acontece, e o mínimo que conseguem é destinado para fins essencial para manutenção da casa. Diante do exposto,

A unidade camponesa não é, portanto, somente uma organização produtiva formada por um determinado número de “mãos” prontas para o trabalho nos campos; ela é também uma unidade de consumo, ou seja, ela tem tanto “bocas” para alimentar quanto “mãos” para trabalhar. Além disso, uma unidade camponesa não estará preocupada exclusivamente com a alimentação de seus membros; estes deverão ser atendidos com inúmeros outros serviços. [...] assim, ela contribui com o trabalho à medida que é necessário, em uma série de contextos diferentes; suas despesas não são ditadas diretamente pela existência de um sistema econômico governado por preços e lucros. (WOLF, 1970, p. 29).

Por isso, a produção direcionada ao autoconsumo e à manutenção da unidade familiar dita a lógica da organização da “roça”. Pode-se afirmar que esse fato também rege as diretrizes do campesinato, como foi constatado em estudos etnográficos realizados por Brandão (1981), Woortmann e Woortmann (1997), Almeida (2005), Godoi (1999), dentre outros que estudaram o modo de vida camponês.

Na produção alimentar, o feijão, milho, frutas, dentre outros, são colhidos e transformados no “*de comer*”, isto é, em comida. Terminada a colheita, a cerca do “roçado” é aberta e permitida a entrada dos bodes e cabras para pastagem e fazer “a limpa”, assim integrando esses espaços.

Porém, antes dessas etapas finais das atividades do “roçado”, há todo um preparo do espaço para inserção dos cultivares, o que demanda também uma compreensão da percepção sistêmica do homem com o ambiente e com seu espaço de trabalho. Portanto, para um melhor entendimento das dimensões simbólicas, vamos adiante mostrar a lógica interna do “roçado”.

O preparo da terra e do solo

De modo geral, para o camponês, a terra é patrimônio da família dado por Deus e transmitida através das gerações. Segundo Klaas Woortmann (1990), esse padrão de herança pode sofrer alterações nas diversas coletividades camponesas. Mas, como vimos anteriormente, a “roça” das famílias que etnografo possui uma divisão dos espaços de trabalho, todavia é do “roçado” que sai a base da alimentação desse grupo direta ou indiretamente.

Contudo, o “roçado” antes de ser “roçado” era “mata”, o que mostra a oposição entre essas categorias. A “mata” está no âmbito da natureza enquanto o “roçado” da cultura, mas ambos são regidos por um ser maior, Deus, caracterizando a cosmologia simbólica desse universo. Os dois se opõem e ao mesmo tempo se complementam. Essa “mata” precisou ser domesticada para se produzir na terra através do trabalho.

As famílias relatam que a “mata” é domada pela derrubada e seguida de queimada pelos meses de junho a setembro, porque a terra tem que estar pronta antes da chegada das primeiras chuvas. Derrubavam a área de “mata” destinada ao “roçado” e ateavam fogo, controlando-o para que não se espalhasse⁴⁴. O fogo apenas é utilizado quando há a derrubada de uma vegetação mais alta como no caso da “mata”, contudo, nos anos seguintes, o preparo da terra ocorre pela capina do “mato” rasteiro que é deixado para secar e, em seguida, incorporado ao solo como forma de adubo e preservação da umidade. Assim,

⁴⁴ Essa etapa é denominada por Sahlins (1970) como “coivara” e a mesma pode apresentar variações nas práticas desenvolvidas entre os diversos grupos. Logo, “a coivara está ajustada tipicamente a alternativa sazonal de períodos mais secos e mais úmidos, com a preparação do campo fazendo-se na estação seca e o cultivo calculado para coincidir com as chuvas” (p. 49). As principais tarefas são a escolha do local onde será feito o roçado, derrubada da mata, queimada, plantio, cultivo e, por fim, a colheita.

Esse mato a gente arranca ele, capina ele no período próximo de chover. Aí quando chove a gente põe o arado e mistura ele. Aí a terra cobre a metade daquele mato e ele vai se decompondo ali. Aí quando chove a gente joga a semente. Quando o mato não tá muito grande a gente mete o arado e depois na cova na enxada. Deixa a cova na enxada mesmo. E joga a semente. É assim. (Manoel Aragão, Lagoa dos Prazeres).

Alguns veem a utilização do fogo como uma forma de minimizar o trabalho com a enxada e espantar os “bichos do mato”. Esse serviço de derrubada era realizado pelos homens da família, pais e filhos adultos, a depender do tamanho da área a ser derrubada podiam precisar de ajuda. Essa ajuda geralmente vinha das relações de parentesco, compadrio e vizinhança, nas quais podemos observar os princípios da troca e reciprocidade, aqui através da força de trabalho.

Primeiramente, escolhia-se a área que serviria ao plantio, a terra tinha que possuir um solo bem adubado e isso se verifica pela biodiversidade da “mata” fechada com presença de árvores arbustivas e bastante cobertura seca no solo que deixa a “terra pubada”⁴⁵ e com coloração escurecida.

A escolha da terra deve levar em consideração, portanto, suas qualidades próprias e também a adequação dessas qualidades às necessidades do grupo doméstico de consumo e de venda, assim como a adequação dos legumes (plantas comestíveis cultivadas) à qualidade da terra. (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 36).

Quando escolhida a área, começava a derrubada das árvores com o cuidado na separação das madeiras que serão utilizadas para o cercamento do “roçado”, para construção de casas e para retirar a lenha destinada a cozinhar e a casa de farinha, quando esta última ainda existia. Nessa etapa, há a necessidade do conhecimento das árvores e seus fins de utilização, esse saber é dirigido pelo patriarca da família que irá coordenar as funções no preparo do “roçado”. Após a derrubada da “mata”, ficava um campo aberto no meio da vegetação, todas as folhas, galhos ou madeiras sem uso são postas no centro do campo para secar e depois atear fogo. Ao colocar fogo, este precisa ser acompanhado e controlado para não se espalhar pela “mata” e ocasionar acidentes. O ideal no dia dessa ação é que não houvesse muito vento, então fica a cargo do pai definir qual seria esse momento. Depois do fogo cumprir sua função, restam as cinzas que são espalhadas por todo o terreno. Aos poucos, a família cerca todo o “roçado”, os bodes e as cabras ocupam o espaço para adubação até a chegada das chuvas quando se iniciará o plantio.

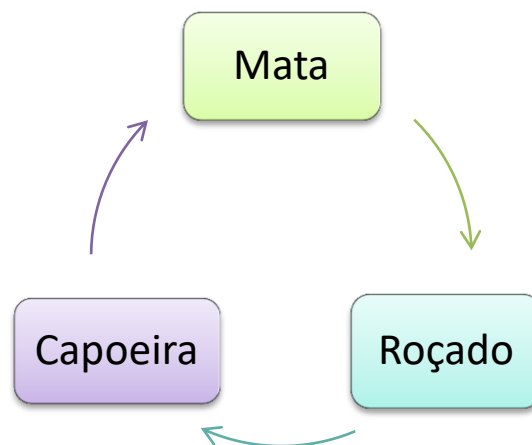
⁴⁵ O solo quando está pubado significa que a matéria orgânica presente está em decomposição o que ajuda a nutrir a terra, além de deixar o solo mais escurecido e aerado.

O fogo tem como função limpar o terreno preparando o solo para o plantio, além de espantar os animais silvestres que pudessem atacar os trabalhadores. Podemos considerar que a queimada seria um ritual de purificação dessa área para que a terra pudesse produzir e alimentar a família, sendo domesticado pelo trabalho e tornando-se espaço de cultura. Isto era a forma de domesticar a natureza e tornar o espaço de domínio do homem onde a terra podia ser trabalhada. De acordo com Ellen e Klaas Woortmann, a queima pelo fogo é a passagem do espaço natural para o cultural, onde o trabalho transformará a **terra de trabalho** em **terra de cultura** (1997).

Dentre as etnografias estudadas, constatei que os camponeses, lavradores, sitiantes ou pequenos agricultores⁴⁶ tinham em comum o modo de preparar a terra para o plantio através das queimadas que se assemelham às comunidades estudadas (SAHLINS, 1970; BRANDÃO, 1981; WOORTMANN; WOORTMANN, 1997; ALMEIDA, 2005; SCHNEIDER, 2014).

A perspectiva do tempo de trabalho no “roçado” fica em torno de três a quatro anos em média de acordo com a fertilidade do solo, visto que a terra precisa descansar para se recuperar. Todavia, durante o trabalho de campo, presenciei “roçados” com 6 anos de uso. Eles relatam que vai depender de agricultor para agricultor, de como cada um é “cuidadoso” com seu área.

Figura 4 - Ciclo de rotação da terra na “roça”



Fonte: Trabalho de campo, 2017

À medida que não há mais condição de cultivo, ocorre a rotação do espaço para outra área de “mata” onde se segue todas essas etapas novamente. O “roçado” abandonado vira

⁴⁶ Nestas classificações, a característica em comum está na campesinidade existente entre as comunidades que pode variar em diversos graus. Para melhor compreender, ler Woortmann (1990).

capoeira e esta é deixada para se recuperar e torna-se “mata” novamente. Essa escolha ocorre como uma forma de preservação da natureza ao resguardarem a “mata”. A partir do processo de trabalho sobre o “mato”, podemos verificar o ciclo dessas etapas na figura 4.

Durante o trabalho de campo, não pude acompanhar a derrubada de nenhuma “mata” para o “roçado”, as famílias etnografadas já possuíam seus “roçados” e algumas trabalhavam em “roçados” que já tinham passado pelo ciclo de rotação da terra. Toda concepção do processo do trabalho no “roçado” no tempo antigo e atualmente ocorreu através do resgate da memória nos discursos coletivos e individuais. Esse resgate foi importante nessa etnografia durante o trabalho de campo com o intuito de preencher algumas lacunas da vida e do trabalho dessas famílias, pois penso a memória com sendo socialmente construída como sugere Pollak (1992).

A partir do trabalho desenvolvido pelas famílias nas “roças”, vale salientar que o grupo também recebe Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) de programas governamentais ou por projetos desenvolvidos por Organizações Não Governamentais⁴⁷ (ONGs) que atuam principalmente na área da produção, de modo que, no preparo do solo, observei diferenças entre alguns “roçados” quanto à disposição das faixas de cultivo que em algumas são retas e em outras apresentam **curvas de nível**, que nada mais é que faixas curvilíneas trançadas dentro do “roçado”.

Com a chegada das primeiras chuvas, o agricultor vai preparar a terra para receber as sementes, trabalho realizado com ajuda de um arado de tração animal e, à medida que passa o arado, vai fazendo as linhas retas ou curvas. O fato de algumas famílias terem adotado as curvas de nível por orientação da ATER é porque reduz a erosão do solo e dispersão das sementes durante as chuvas e ajuda a controlar o fluxo da água entre as faixas. Entretanto, isto não é visto por eles como uma forma de abandono da prática repassada pelos seus ancestrais, e sim como uma maneira de aprimorar seu processo de trabalho ao adquirir novas habilidades e agregar benefícios à unidade familiar.

Com a chegada do tempo da chuva, o “roçado” já deve está pronto para receber as sementes. Isso quer dizer que as faixas já devem estar marcadas no solo, no entanto elas são necessárias somente em terreno que possui inclinação ou “descabecido” em áreas. As falas a seguir apresentam essa questão:

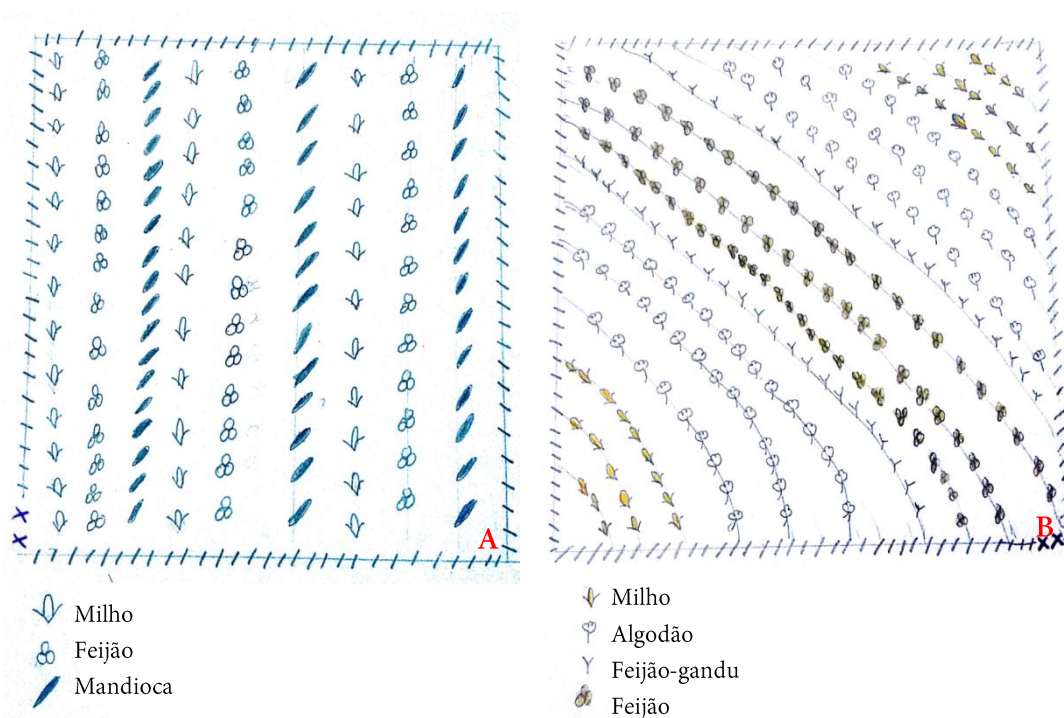
Essa lógica de plantar em curva de nível, principalmente nestes terrenos descabecido. [Ele foi explicando na prática no terreno dele] Pois bem aqui,

⁴⁷ A Cáritas Diocesana é a ONG que atua no Território Quilombola Lagoas.

bem aqui está de escambo. Por exemplo, se não fosse dentro dessa curva de nível, fosse só assim o risco direto quando a água viesse, se viesse muito forte ela carregava a semente. Como teve o costume de eu plantar aqui e a água carregar, vim deixar a sementes aqui dentro da cerca. Porque eu plantava o risco diretamente, direto, fazia mesmo aquelas carreras bem certinha, parece que botava em um livro, pra poder plantar e aí água carregava as sementes todinha. Aí hoje não, porque aqui tá do jeito de uma curva, água não vai. Não tá conseguindo descer muito assim, fica mais dentro das curvas. (Manoel Aragão, Lagoa dos Prazeres).

Na verdade essa terra aqui não precisa fazer porque ela é plana. Só se faz em terra descabeciada. E essa minha é fofa que suga a água. E pra marcar a gente bota é milho sorgo e feijão-guandu. A gente nunca perdeu essa semente [sorgo]. Pra mim não perder essa semente no ano passado tive que embrulhar uns 2 cachos dentro de uma sacolinha por causa dos passarinho. (José Aragão, Lagoa Rasa).

Figura 5 - Desenho do “roçado” – A: faixas de cultivo em linhas retas; B: faixas em curvas de nível



Fonte: Trabalho de campo, 2017

De tal modo, para delimitação do “roçado” nas curvas principais, são plantados culturas de maior porte e perenes, a exemplo da mandioca, feijão-guandu e milho sorgo que são plantas com ciclo de vida longos. Portanto, tanto as faixas retas quanto as curvas são produzidas apenas uma vez enquanto o “roçado” produzir. Todo ano, durante o período do plantio, as famílias apenas farão a manutenção delas. E o “mato” que cresce ou sobra depois

da limpa dos caprinos, entre um plantio e outro, é derrubado com a enxada e incorporado ao solo para decomposição e nutrição como podemos notar:

Pois assim, esse mato, ele crescer, mas aí é bom porque quando a gente capina, principalmente agora no inverno, essa folha puga e aí ela entra na terra. Fica bem, as terras ficam bem adubadas e fofinha. Aqui as terras são bem fofinhas porque têm muito adubo de mato seco. Todo o mato seco fica se decompondo aqui, as terras ficam bem. (Maria da Paixão, Lagoa dos Prazeres).

No trabalho desses camponeses quilombolas, essas são medidas adotadas como forma de preservação e melhoria das condições do solo ao possibilitar o aumento da fertilidade e do teor de matéria orgânica, além da melhoria da capacidade de retenção de umidade. De imediato, apresenta-se uma relação de reciprocidade entre o homem e a natureza, pois o primeiro tem que cuidar e alimentar a terra de trabalho para que possa produzir e tirar seu alimento. Deus lhe deu esse patrimônio e ele tem que cuidar para que permaneça na sua descendência, de modo que essa relação tem que ser sempre positiva entre ambas as partes homem/natureza, senão o equilíbrio é perturbado.

O plantio e a lógica do consórcio

A forma que a família camponesa encontra para o sustento familiar está principalmente na produção de alimentos destinados ao autoconsumo e ao comércio de acordo com uma “produção de aprovisionamento”, isso ocorre por intermédio do trabalho. Diferentemente do preparo da terra que consistia na derrubada da “mata” e limpeza do espaço para receber a sementeira, onde apenas homens, sobre a direção do pai da família, podiam se embrenhar neste espaço até a natureza ser domada, o “roçado” agora está pronto para produzir, e mulheres e jovens, nesse momento, podem adentrá-lo, pois essa força de trabalho é primordial para que o plantio seja realizado.

Como vimos, a “roça” e seus diversos espaços de trabalho articulados são produtores de conhecimento, formadores de gênero e de relações sociais⁴⁸. Muitos pensam nessa árdua tarefa do trabalho no campo como local irracional onde as práticas são reproduzidas mecanicamente, no entanto, dentro de uma hierarquia familiar liderada pelo pai, em que há a

⁴⁸ Sobre estes temas, ver Brandão (1981); Woortmann, K. (1985); Woortmann, E. (1991); Woortmann e Woortmann (1997); Godoi (1999); Almeida (2005).

transmissão de informações, o conhecimento é produzido, reproduzido e atualizado durante o trabalho conforme as necessidades da unidade familiar.

Nesse contexto de aprendizagem, no qual o conhecimento é concebido na prática, Tim Ingold afirma que

Na passagem das gerações humanas, a contribuição de cada uma para a cognoscibilidade da seguinte não se dá pela entrega de um corpo de informação desincorporada e contexto independente, mas pela criação, através de suas atividades, de contextos ambientais dentro dos quais as sucessoras desenvolvem suas próprias habilidades incorporadas de percepção e ação. [...] a cognição, neste sentido, é um processo em tempo real. (INGOLD, 2010, p. 21).

A citação anterior vem efetivamente corroborar com aquilo que está sendo exposto ao longo dessa etnografia, a “roça”, como espaço de trabalho da unidade familiar, produz saber em todos ambientes, de modo como abordado anteriormente, o trabalho camponês produz cultura e esta numa perspectiva diacrônica se reproduz segundo as relações estabelecidas.

Então, inicia-se a sementeira de todo o “roçado”. Coordenado pelo patriarca, esta tarefa utiliza toda força de trabalho da unidade familiar, pois precisa aproveitar o período das chuvas devido a sua escassez. Nesse espaço de plantio, alguns autores (WOORTMANN, K., 1990; WOORTMANN e WOORTMANN, 1997; ALMEIDA, 2005) perceberam, em suas etnografias, distinções entre trabalho e ajuda, delimitando uma noção de gênero e geração. Quem trabalha é o pai e o filho homem mais velho, a mãe e as filhas ajudam como forma de complementação na hierarquia familiar. Embora essa concepção seja comum à família camponesa em alguns estudos, não constato em campo essa diferença quanto à compreensão do trabalho ser realizado pelo homem e a mulher contribuir com ajuda. A mulher trabalha tanto em casa e no “muro” quanto no “roçado”, a diferença é o tempo disponibilizado para cada atividade. Entretanto, a ajuda está presente como força de trabalho a contribuir.

O termo ajuda é utilizado, na maioria das vezes, para definir a colaboração dos filhos que moram na cidade, que, nos períodos de maior necessidade de mão de obra, vêm trabalhar no “roçado” da família, ou melhor, ajudar. Dentre as relações de troca e reciprocidade nos povoados com parentes, compadres e vizinhos, a mão de obra destes também é caracterizado como ajuda. Nas “roças” de maior tamanho, onde a família possuía baixa densidade demográfica, alguns homens relataram a necessidade de arrendar alguma ajuda, mas não tinham condições financeiras para tal. Uma situação encontrada como ajuda em relação à mulher foi na apicultura, quem comanda esta tarefa é o homem, o pai da unidade familiar. O “roçado” pertence ao casal, mas as abelhas e o mel que utilizam desse espaço é dele.

Dessa maneira, durante o plantio, a família faz as covas nas linhas já demarcadas com aproximadamente 10 cm de profundidade e distantes uma da outra 80 cm. O espaçamento entre as linhas é de 1 metro. Essa tarefa varia segundo o índice demográfico da unidade familiar. No plantio podemos verificar que existe a relação ensino-aprendizagem e que, além da técnica empregada, existe uma organização lógica do “roçado” entre o espaçamento das faixas e das covas. Como demonstra o diálogo a seguir:

Como o senhor plantava as sementes no “roçado”?

Manoel Aragão: – *Plantava uma carreira de milho, uma de feijão, uma de milho e uma de feijão, misturado no meio.*

Então plantava só carreira de milho e feijão?

Manoel Aragão: - *Abóbora, melancia, maxixe no meio. Sempre a gente plantou melancia e abóbora no meio.*

Tudo que o senhor planta hoje, plantava antes?

Manoel Aragão: - *Isso já plantava, menos o algodão e a mandioca que não têm mais.*

E qual a diferença hoje?

Manoel Aragão: - *Aí hoje no máximo é 5 carreira de cada produção.*

E na sua o senhor faz quantas?

Manoel Aragão: - *Ali é 4 carreira.*

E a curva de nível já tinha antes?

Manoel Aragão: - *E ainda tem mais isso. Porque, de primeiro, o povo plantava debaixo pra cima, onde tinha umas ladeiras o povo plantava era assim. Aí a chuva vinha pegava aquela semente e jogava tudo embaixo. Por isso que foi determinada essa curva de nível, porque aí, na medida que o terreno é alto assim, você planta assim e a enxorrada não leva.*

E a adubação o senhor faz?

Manoel Aragão: - *Era desse mesmo roteiro aí, a gente pegava tudo e misturava. Sempre ficava aquela cinza da queimada toda vida ficava. O que ficava da cinza da queimada misturava na terra, mas a gente via que quando tava com 2 anos ou 3 aquelas terras não tava mais prestando. Virava capoeira, porque não tava mais produzindo. Porque ali todo o insumuzinho que ela tinha na seca ia se acabando, o chão ficava duro, duro. Aí deixa descansar.*

Quanto à distribuição das sementes nas covas os agricultores complementam no diálogo seguinte:

Quantas sementes põem na cova?

Manoel Aragão: - *O algodão, quando nasce várias sementes, a gente limpa deixando no máximo 3 pés. A gente bota muita semente assim até porque tem bastante, e outra coisa*

a gente não pode só colocar 2 sementes e jogar, mas depois a gente faz esta debasta⁴⁹. Se pudesse deixar só um era melhor, mas a gente deixa no máximo 2 ou 3. A gente faz pra deixar mais forte.

E com as outras plantas?

José Aragão: - *A gente faz com as outras plantas também, mas o milho até que hoje a gente já tá pegando uma prática que só tá jogando quase 2 ou 3 caroços na cova, mas se ficar mais a gente tirar e deixa um pé ou dois.*

No cultivo, o “roçado” possui uma lógica interna - o **consórcio** de diversas espécies de plantas que busca replicar o modelo da natureza quanto à biodiversidade. A variação está pautada dentro do planejamento da unidade familiar quanto às necessidades do consumo doméstico e de sua relação com o meio ambiente. Além de pensar na lógica do tempo ecológico também tem que considerar as pragas provenientes da natureza. Durante o trabalho de campo, pude testemunhar que a “mata” era usada como uma barreira natural contra pragas que viessem a danificar o “roçado”. A “mata” e as variedades de plantas cultivadas são estratégias camponeses para proteger seus cultivares.

Então, o consórcio é visto como estratégia de minimizar futuras perdas da safra anual, uma vez que o grupo doméstico dependem diretamente desses cálculos. Os cultivares que se destacam são feijão, milho e a mandioca que se encontram em melhor escala hoje. O algodão é uma prática relativamente recente incorporada pelos incentivos de ATER como fundo de manutenção (WOLF, 1970), visto que é destinado prioritariamente ao mercado. Vejamos o objetivo do consórcio no depoimento abaixo:

O consórcio é pra evitar a infestação de insetos. Porque se uma praga começa a dar em uma faixa dessa de algodão, é mais fácil pra mim combater a praga em uma faixa do que na plantação toda. Então se eu planto uma área só de algodão quando a praga vem ela por todo algodão ou todo o milho, ou todo feijão. Aí se eu plantar em faixas, às vezes ele vem por uma faixa, aí ele fica naquela faixa porque na outra faixa já é não é mais o feijão, já é outra coisa. Então ele fica lá. Fica mais fácil de eu usar o defensivo natural e combater essas pragas. (Manoel Aragão, Lagoa dos Prazeres).

Por outro lado, as observações etnográficas indicam, que para ser considerado consórcio, algumas espécies são consideradas obrigatórias. Vejamos a explicação do Seu Salvador, do povoado Lagoa das Cascas:

O que o senhor chama de consórcio?

Salvador: - *Você no viu aquelas faixas que tá feito lá? Agora é porque não choveu, mas aquela área ali era pá tá com algodão, feijão, milho, melancia, maxixe e abóbora.*

⁴⁹ Retirada do excento de sementes que brota deixando de 2 a 3 de acordo com cada tipo de cultura.

Então todas essas fazem partem do consórcio?

Salvador: - *Sim.*

Atualmente ali só tem algodão e feijão?

Salvador: - *E a mandioca e a melancia. Mas a principal é as quatro planta, talvez cinco.*

Quais são as principais?

Salvador: - *Algodão, feijão, milho, abóbora, melancia e maxixe, e a mandioca ainda tem muito. Agora o consórcio ali, ele pode ter o tanto de tipo de planta que tiver, que seja na faixa.*

E parte de fruta não pode entrar?

Salvador: - *Não pode entrar porque ela tá fora do padrão. Porque o padrão, vamos supor, a parte de horta, ela não pode entrar no consórcio de algodão não, porque fica muito contrário, porque a planta que tá no consórcio ali é feijão, algodão e milho. O gergelim pode entrar.*

Como se verifica na narrativa acima e de acordo com minhas notas de campo, o milho e o feijão são a base da dieta alimentar dessas famílias e, conseqüentemente, destacam-se dentro dos consórcios observados. Contudo, o algodão e mandioca aparecem também como produto principal no consórcio de alguns “roçados”. Culturas como maxixe, melancia, melão e abóbora são consideradas como complemento, em que vejo como um subgrupo alimentar⁵⁰.

Dessa forma, a base alimentar do “roçado” é formada pelo milho, feijão e mandioca, considerados por Godoi (1999, p. 91) primordial “à dieta sertaneja”. Esta última, aos poucos, vai desaparecendo dos “roçados” tanto do grupo estudado quanto do território. As famílias comentam que não têm mais rendimento plantar mandioca porque, devido à maior escassez de chuvas e o clima está mais quente na região, *a mandioca não dá mais como antes.*

Dos “roçados” observados durante a vivência de campo nos povoados, somente em quatro de dez que acompanhei foi constatado o plantio da mandioca e nos “canteiros” pude presenciar alguns pés, ao tempo que pode ser considerado atualmente como um produto secundário quanto ao seu cultivo, pois ela e seus derivados são adquiridos no comércio. Situação análoga foi apresentada por Brandão em sua etnografia sobre o campesinato goiano quanto ao plantio do arroz: “hoje em dia as chuvas são insuficientes assim como todas as outras fontes de água. ‘Perderam a regra’ dizem os lavradores e agora são insuficientes para ‘salvar o arroz’” (BRANDÃO, 1981, p. 47).

Em geral, o “roçado” leva o nome do plantio que se destaca onde encontra-se o consórcio de milho, o “roçado” do feijão, o consórcio do algodão, mas isso não quer dizer que

⁵⁰ O quadro 4 na página 135 apresenta uma relação dos produtos cultivados e consumidos pela unidade familiar.

somente haja um único produto plantado, e sim que é o cultivo priorizado pela unidade familiar dentro dos cálculos que irão atender às necessidades daquele grupo. Em minha estada em campo, nunca presenciei alguém falar do consórcio do maxixe ou do “roçado” da abóbora, pelo contrário, quando perguntados sobre o que cultivavam, esses alimentos nem eram citados, nem mesmo os encontrados no “canteiros”. Isso pelo fato, acredito eu, de não serem considerados alimentos de “sustança”, e sim como complemento da comida. Logo, o “roçado” é dedicado ao plantio de uma base principal: milho e feijão, mas outros cultivos são intercalados comumente com o produto principal, tudo feito no mesmo pedaço de terra, de modo que teremos um plantio principal e um secundário (SAHLINS, 1970).

Vale intercalar aqui o que foi ressaltado por Woortmann e Woortmann em sua etnografia, em Sergipe, sobre a hierarquia existente entre as espécies plantadas no sítio:

O produto-referência que nomina a roça diz respeito à hierarquia entre as diversas plantas a serem consorciadas. Assim, temos uma **roça de algodão** onde são igualmente cultivados o milho, o feijão, o quiabo, etc. a roça é “de algodão” porque o espaçamento entre os diferentes produtos atende principalmente às necessidades do algodão, ao qual os demais estão subordinados. A roça consorciada não é, portanto, igualitária, mas hierárquica: um todo cujo nome é o produto que a expressa. (WOORTMANN e WOORTMANN, 1997, p. 87, grifos do autor).

Em resumo, vale salientar que essa hierarquização do plantio não ocorre de um produto em detrimento do outro, ou seja, que os subordinados ao algodão serão prejudicados. O planejamento da unidade de produção agrícola busca adequar as necessidades de todas as culturas, ao considerar o espaçamento de desenvolvimentos das plantas em relação ao tempo de colheita, à necessidade alimentar e à força de trabalho disponível no grupo familiar. O cálculo do tempo de colheita é primordial para que todos os cultivos prosperem: o milho é colhido primeiro e seu pé serve de base para o feijão expandir e, em seguida, ocorrer sua colheita; o algodão agora se desenvolve e aguarda a secagem de suas maçãs para colheita. A este fato Woortmann e Woortmann (1997) denominam de **princípio da alternância**, em que, no plantio consorciado, deve levar em consideração o tempo de cada planta em relação à colheita já que há cultivos de longa e curta duração.

Outro ponto a ser analisado são os cultivos secundários que não apresentam tanto destaque no consórcio como a melancia, a abóbora e o maxixe, todas plantas de ramas. Isso não quer dizer que não contribuam na alimentação, mas possuem menos destaque dentro do “roçado”, dado que não são plantas essenciais no trabalho de produção alimentar dos agricultores, como resultado são plantados em menor quantidade. As famílias quase não

falavam a respeito. Não que não fossem importantes, mas não tinham muita expressão na “roça”. Eles não são plantados em faixas como o plantio principal, e sim distribuídos entre as covas de algodão, milho ou feijão porque não atrapalham no desenvolvimento das mesmas e ao mesmo tempo contribuem para preservação da umidade do solo ao cobri-lo com as ramas.

No caso dos sitiantes sergipanos estudados por Woortmann e Woortmann, os autores afirmam:

Que a hierarquia social do processo de trabalho relaciona-se à “hierarquia” dos produtos, pois existem aqueles mais e menos importantes, a depender de uma série de cálculos, como, por exemplo o que se destina ao autoconsumo e o que se destina à comercialização tanto quanto ao consumo. (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 66, grifos do autor).

Almeida complementa o ato de plantar na “roça”, pois este,

Envolve o pensar e o planejar, o aprender e o ensinar, pois este é um evento eminentemente dinâmico onde o lavrador busca combinar seu modelo ideal de plantio, com o modelo ideal da natureza, sem se descuidar das condições objetivas sociais e ambientais – que são extremamente variáveis –, dadas naquele momento. (ALMEIDA, 2005, p. 13).

Destarte, afirmo que o trabalho da produção é baseado em cálculos que garantem a segurança alimentar do grupo social estudado. Todo o planejamento da produção do “roçado” é realizado na casa, pois o planejamento é familiar, principalmente por parte do pai que planeja o “roçado” e da mãe que pensa na transformação dos alimentos no “de comer”. A comida diária das famílias se sujeita ao caráter sazonal do “roçado” e do “muro” quanto aos períodos de plantio e colheita dos cereais e dos outros vegetais presentes na dieta, além das criações quando estão prontas para serem abatidas já que são consumidas durante todo o ano. Caso semelhante é abordado por Almeida (2005) em sua etnografia sobre os camponeses na Baixada Cuiabana.

Apesar disso, a base alimentar da família é provida do “roçado” direta, com a colheita dos cereais e raízes e estes devem durar até a próxima colheita, ou indiretamente, através da renda gerada pelo comércio dos excedentes do “roçado” e do “canteiro” que vendem no próprio quilombo e na feira livre do município de São Raimundo Nonato; o algodão é direcionado para venda pela APASPI; e o mel e os caprinos são comercializados a atravessadores o que reduz o lucro final. Como podemos verificar, as formas de aquisição de alimentos pelas famílias para o “de comer”, na atualidade, apresentam-se de três maneiras distintas: a) pelas hortaliças e frutas do “canteiro” e criações que se obtêm no “muro”; o que cultivam no “roçado”; e pelos itens adquiridos de forma indireta a partir das compras realizadas no comércio da cidade.

Nesse contexto, uso o termo “produção para provisão” utilizado por Godoi (1999) baseado em M. Sahlins (1970), ao referir à economia do grupo. No provisão as famílias podem produzir para consumo direto ou para troca, de maneira a adquirir, indiretamente, o que necessitam e não produzem na unidade de produção agrícola (GODOI, 1999).

No caso do algodão e do mel que não servem diretamente como comida, seu planejamento é baseado no rendimento após sua comercialização como fundo de manutenção (WOLF, 1970), sendo “o consumo que orienta a produção” (GODOI, 1999, p. 92). O dinheiro gerado em virtude do comércio é incluído no planejamento doméstico para compras de insumos que a família consome e não produz, como no caso de arroz, macarrão, café, óleo e farinha, além de assegurar a alimentação da unidade familiar dado que a colheita de alimentos não dura todo o ano.

Como rotina a família sai para trabalhar no “roçado” em dois períodos do dia, pela manhã e a tarde. Entre as sete e oito horas, sempre depois do café da manhã. No café da manhã, normalmente tem beiju, carne frita que pode ser bode, galinha ou porco, cuscuz e paçoca⁵¹. Os filhos que estão estudando vão à escola e os outros no caso do homem vai para o “roçado” e a filha fica para encaminhar o serviço da casa e da refeição, com exceção dos períodos de maior necessidade de mão de obra que vai ajudar ampliando a força de trabalho.

No período da manhã, eles trabalham até “o sol ficar quente” e depois retornam para casa para o almoço. Essa marcação pelo sol varia de acordo com o período do ano, geralmente o primeiro semestre na região é mais nublado o que ameniza a sensação de calor. Diferente do segundo semestre que é mais quente e o céu apresenta poucas nuvens, mas, neste período, o trabalho é menor no “roçado” e eles têm mais tempo para o preparo da terra, de forma que focam mais no turno da tarde. Depois do almoço, a família descansa e espera o “sol abaixar” para regressarem ao “roçado”, que fica em torno das quinze às dezesseis horas. Nesse turno os filhos que têm idade para trabalhar e chegaram da escola também vão para o “roçado”.

Na vivência do trabalho de campo, percebi que o período de trabalho no “roçado” à tarde é mais frequente que o turno da manhã, algumas vezes as famílias nem iam ao “roçado” pela manhã por causa do sol que estava quente. No entanto, não deixavam de trabalhar, direcionavam a força de trabalho ao redor da casa ao focar na produção do “muro”, no aprisco, na busca de madeira para cozinha e na manutenção de equipamentos, ferramentas e do cercado. As idas ao “roçado” também variavam segundo a necessidade que variava de

⁵¹ A paçoca é uma farofa à base de farinha de mandioca e com carne seca, frita e desfiada de bode ou porco.

acordo com a limpeza do “mato” que cresce entre os cultivos: *Capina numa época, mas em outra tem que deixar o mato, pra não deixar o chão descoberto (Raimundo, Lagoa Rasa).*

Uma incorporação recente em alguns “roçado” devido à influência das ações de ATER é a presença de “mato” entre as plantações. Ele serve na prevenção de pragas e contribui na adubação. O “mato” é deixado crescer e sua limpeza se dar na derrubada e formação de cobertura vegetal que auxilia na nutrição e na preservação da umidade do solo. Ele também servirá posteriormente de alimentação para os bodes.

Pois essa é minha roça. Não está muito bonita não porque está cheia de mato, mas é melhor está assim do que limpa. Esse mato é que dá a nutrição da terra pra ela se fortalecer. (Manoel Aragão, Lagoa dos Prazeres).

O caso análogo foi demonstrado por Schneider (2014) entre os camponeses pomeranos visto que também mantinham esse sentimento em relação ao “mato” presente no plantio, pois transmitiam o sentimento de “plantar no meio do mato” e de “relaxamento”.

Algumas famílias também eram apicultores e em seus “roçados” algumas vegetações, que para uns era “mato” para outras era alimento para as abelhas que contribuía com a renda da unidade familiar. A exemplo temos a malva (a mesma utilizada para fabricar a vassoura), que era um “mato” que crescia espontaneamente nos “roçados” e dava floradas amarelas que atraíam as abelhas, e as famílias produtoras de mel não as cortavam do plantio enquanto produziam flores. Observe o diálogo a seguir com Seu José Aragão, da Lagoa Rasa:

Vocês cortam esse mato todo?

José: - *É, mas essa malva aqui a gente não corta porque serve de ração pras oropa⁵². Aqui a gente chama ela de malva de encher cangaia, porque naquele tempo fazia cangaia e enchia com essa florzinha.*

E o que é cangaia?

José: - *É pra bota no jumento pra trabalhar, pra bota carga.*

Mas ela é parente daquela malva roxa?

José: - *É parente dela sim. Na seca as oropa passam a seca todinha comendo. Na seca a malva passa a seca todinha verde.*

Por fim, dá-se a colheita de todos os produtos do “roçado” cada um em seu tempo. Esta etapa desprende toda a força de trabalho familiar, geralmente os filhos que moram na cidade vêm ajudar durante nesse período. Depois da retirada de todos os produtos, o “roçado” é aberto para os caprinos que se alimentam da palha e do “mato” presente. Os animais

⁵² São as abelhas europeias que produzem mel.

realizam o trabalho da limpa ao mesmo tempo que adubam com suas fezes. Entretanto, fica um responsável em acompanhar os animais para saber a hora de retirá-los dando término ao um ciclo da produção agrícola. Enquanto aguardam as chuvas, o agricultor, com a ajuda do arado de tração animal, inicia o preparo do solo, envolvendo-o e incorporando o esterco e “mato” em decomposição.

Mandioca não dá mais

No decorrer do trabalho de campo, percebo que o plantio da mandioca foi sumindo ao longo dos anos nos povoados etnografados, e, conseqüentemente, as práticas culturais decorrente da sua produção, como a farinhada, também fazem parte hoje da memória do grupo. O plantio da mandioca e posteriormente seu beneficiamento para fabricação da farinha e da “tapioca”⁵³ era direcionado para o consumo doméstico e o excedente comercializado, entretanto, com a sua queda, algumas famílias, por influência dos técnicos extensionistas, passaram a substituí-la pelo algodão como estratégias de suprir o déficit dos recursos destinados à manutenção da “roça” e da família, de maneira que a mandioca perde o destaque nos cultivos do “roçado”, formado antes por feijão-milho-mandioca e agora feijão-milho-algodão. Sua importância passa ser secundária no trabalho da terra, quase inexistente nos espaços de produção alimentar, todavia ela e seus derivados continuam presentes nas refeições das famílias. O beiju, a farofa, a paçoca são comidas que fazem parte do “de comer” da manhã, da tarde e da noite.

Em geral, a mandioca quase não se vê mais presente nos discursos dos agricultores, os que ainda conseguem cultivá-la não a beneficiam mais, apenas é consumida cozida, e seus derivados são comprados na feira como a farinha e a tapioca. A conversa com o agricultor, Manoel da Lagoa dos Prazeres, esclarece um pouco esta situação:

A mandioca vocês estão plantando?

Manoel: - *Muito pouco, com esse inverno não dá não. Às vezes eu planto no quintalzinho, mas agora não tem.*

Quando o senhor plantava o que fazia?

Manoel: - *Fazia farinha. Aqui teve muita farinhada até 2008, 2009. Teve muita farinhada mesmo nessa região, e depois foi se acabando, se acabando mesmo não teve mais.*

⁵³ A tapioca é a denominação local utilizada para se referir à goma que faz o beiju.

As farinhadas hoje estão presentes na lembrança, na memória social do grupo. Podemos verificar que as mudanças não ocorrem apenas pelo aprendizado de novas práticas, mas também pela perda de práticas já existentes. Almeida (2005) nos coloca que isso ocorre sempre que deixam de contribuir com a reprodução social do grupo, em que se verifica diferentes ritmos de mudança, e não de estagnação ou mesmo ruptura. Como podemos verificar na conversa com o casal Dona Maria de Jesus e Salvador:

- E como era o trabalho nessa outra “roça” que seus pais trabalhavam?

Dona Maria: – *O meu pai tinha a roça dele, ele nunca ficou sem roça, ele hoje é uma pessoa de idade de 70 anos. E toda vida ele teve a roça dele plantar o feijão, o milho e a mandioca. O terreno era dos pais dele e ficou de herança. Aí na roça dos outros, quando ele trabalhava, ele plantava pra gente também.*

- E a mandioca?

Dona Maria: – *Tem a mandioca e a macaxeira que a gente chama.*

- E qual é a diferença?

Dona Maria: – *A mandioca é amarguenta e a macaxeira é melhor, mais doce. A macaxeira a gente cozinha e come. A mandioca é que faz a farinha. À época dos meus pais, a gente produzia farinha e eles puxava era na roda nesse tempo, eles faltavam se acabar os ombros de primeiro. Trabalhava demais. Minha mãe ralava no ralo pra fazer assim uma massa pra fazer beiju pra dá pros filhos, fazia um mistura na panela e mexia em uma carne em uma coisa e dava pra gente comer. Quando era assim botava uma mandioca de molho e botava pra pubar.*

Salvador: – *Ali é só a macaxeira, aqui a gente come mesmo.*

Vocês produzem farinha hoje na propriedade da família?

Salvador: – *A gente produzia muito, mais aí (ficou com um de tristeza). Nós fizemos capacitação até pra isso aqui também ainda, com a Cáritas e Dom Helder.*

E o que se produzia?

Salvador: – *Era farinha, tapioca, nós fazia a farinha que nós chama farinha de borra, farinha de puba. Nós fazia tudo isso. Farinha de tapioca que era da tapioca mesmo, nós fazia. Era muita coisa. Nós perdemos muito com isso, com esse inverno que não deu mais as coisas. Agora tudo é da feira.*

Fica claro nos diálogos desses camponeses que a mudança do clima, referente ao regime pluviométrico, contribuiu para que a mandioca saísse dos plantios. No tempo da terra antiga, sempre se conseguia cultivar e beneficiá-la, hoje ela não consegue se desenvolver. Os agricultores relatam que o clima está mais quente e, com a redução das chuvas, não vale mais apenas investir em seu plantio: *com esse sol, a mandioca cozinha no chão mesmo. Não vale mais a pena. A gente fica é desanimado.* Desse modo, os cultivares que não mais se adéquam a estas modificações climáticas da região vão sendo excluídos e substituídos por outros de

maior adaptação e rendimento na produção para que a “roça” possa se manter e garantir a segurança alimentar da unidade familiar.

A casa de farinha geralmente era localizada nos fundos da casa, e cada família possuía a sua ou era compartilhada entre os princípios de parentescos e compadrio. As farinhadas geralmente aconteciam nos meses de julho a setembro quando o clima contribuía com condições favoráveis de baixa umidade. Esta era uma atividade desempenhada por toda unidade familiar, mas que não se sobrepunha ao serviço da “roça”, e o processo era todo artesanal que para eles era “mais gostoso”.

Fotografia 22 - Casa de farinha abandonada



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo pessoal

O beneficiamento da mandioca em farinha ocorria da seguinte forma: a mandioca era descascada e ralada. O ralo era feito com madeira e pregos que usavam para ralar a mandioca ou com um ralo comprado no mercado da cidade. Observa-se nas entrevistas que este pré-preparo era realizado principalmente pelas mulheres e crianças. Vale intercalar aqui a situação presenciada por Almeida, quanto à função feminina na farinhada:

O caráter eminentemente feminino desta atividade foi evidenciado, durante nossa estada em uma das farinheiras, quando presenciamos um rapaz, já quase homem, ajudando nesta tarefa. Ao nos dirigirmos ao mesmo, ele se recusou a conversar qualquer coisa que fosse conosco. Ao perceber que tínhamos pegado a máquina fotográfica, para tirar uma foto do grupo, saiu

correndo, evitando assim a exposição daquela situação extremamente vergonhosa para um homem. O riso das mulheres diante do inusitado da situação e, os seus comentários que **ele só ta ajudando por que o serviço está atrasado**, contribuíram para amenizar o clima. Com pouco tempo o mesmo tinha retornado ao seu banquinho e, continuado em sua lida, não antes de se certificar que já tínhamos guardado a máquina fotográfica. (ALMEIDA, 2005, p. 150, grifos do autor).

Posteriormente, ia para o pilão onde era socada e depois passava pela peneira seguida da torrefação. Estas etapas que faziam uso de maior força braçal eram desenvolvidas pelos homens, pois compreendiam serem ofícios mais pesados e perigosos. Caso semelhante foi constatado por Almeida em sua etnografia com os camponeses na Baixada Cuiabana: “o serviço posterior de prensar, secar e torrar a massa, é eminentemente masculino. São no entendimento deles, **serviços pesados e perigosos**, devido ao esforço exigido para acochar a prensa ou, para enfrentar o calor do forno” (ALMEIDA, 2005, p. 106, grifos do autor).

Em virtude desses fatos, as mudanças decorrentes do desaparecimento destas práticas vinculadas à falta do cultivo da mandioca põem fim a tradições herdadas pelo grupo, porém, dentro da nova perspectiva de trabalho desenvolvida em suas “roças”, os mesmos conseguiram se readaptar à nova situação de forma que não se prejudica a unidade familiar pela falta de alimentos. O algodão substitui a mandioca, mas a aquisição dos derivados desta última é possível a partir de sua comercialização, não contrariando a dieta alimentar do grupo.

A lógica dos animais na “roça”

No decorrer dessa etnografia, foi apresentado que, dentro do sistema de trabalho desses camponeses quilombolas, os “bichos de criação” estão inserido na lógica da unidade familiar, articulados desde o “roçado” até a cozinha. No “muro” encontramos as galinhas e os porcos criados soltos, no caso dos suínos é comum saírem dos “muros” e andarem pelas estradas. Embora a galinha tenha muitos usos, ela tem mais utilidade para produção de ovos, sempre há uma galinha poedeira e outra dedicada a chocar os ovos. Nesse espaço as árvores frutíferas servem de poleiro para as aves à noite. A alimentação desses animais vem do “roçado” e do “canteiro”, mas frequentemente os restos das refeições são colocados para esses animais.

Enquanto o chiqueiro dos porcos e o galinheiro das aves estão situados no fundo do “muro”, o aprisco, local onde localizamos os bodes e cabras, está ao lado ou a frente da casa.

Pouco se vê nas “roças” o curral para os bovinos dado que seu número é reduzido. Os cavalos e jumentos são criados soltos e usados para arar o solo. Fundamentalmente, esses animais são postos para pastorear depois das nove horas da manhã quando o orvalho já evaporou e os animais não correm risco de contaminação pelo excesso de umidade das folhas⁵⁴. Apenas nos períodos de seca que recebem um complemento alimentar retirado do “roçado”.

Fotografia 23 - Ivaneide tocando os bodes



Autoria: Jéssica (Lagoa dos Prazeres) – Arquivo pessoal

Os caprinos conseguem destaque dentro desse contexto por serem mais resistentes à natureza do lugar em especial nos tempo da seca, o que explica a prevalência desses animais em relação aos bovinos que necessitam de mais cuidados devido às condições desfavoráveis do meio ambiente. No tempo da chuva a “mata” encontra-se toda verde e com abundância de alimento, todavia a alimentação das criações tem que entrar no cálculo do planejamento para o tempo da seca.

A gente só se preocupa mais em alimentar no período da seca, no inverno tem folha verde aí e eles se alimentam. Na seca a gente se preocupa mais. (Ivaneide, Lagoa dos Prazeres).

⁵⁴ Em sua pesquisa com “Os Nuers”, Evans-Pritchard (2005, p. 40) relatou no trato com o gado situação semelhantes quanto ao orvalho, pois “eles acreditavam diminuir os riscos com problemas digestivos”.

O milho, feijão-gandu e as sementes do algodão, além das folhagens do feijão, da mandioca e de outros vegetais cultivados, tornam-se alimento para os animais, mas nos “roçados” ou ao redor da casa em uma área próxima ao aprisco são cultivadas palmas⁵⁵ como reserva de alimento para a criação durante a estiagem – *quando tem palma a gente passa direitinho pela seca*. Constatei que quando não havia ou era menor a área de palma necessária para o período de seca, como forma de complementarem a nutrição dos bichos de criação, eles iam buscar na caatinga mandacaru e favela (*Cnidoscolus quercifolius*), esta última, mesmo na seca, não perdia sua folhagem e, segundo o grupo, os bodes a apreciavam muito.

Fotografia 24 - Raimundo no “roçado” de palmas



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

Os bodes também devem ser castrados, com exceção do reprodutor, porque contribui com o ganho de peso do animal. Esta operação é realizada no tempo da seca, pois a possibilidade de infecção é menor do que no período de chuva. Essa atividade é realizada pelos homens da casa e, algumas vezes, dependendo do volume de animais a serem castrados, pedem ajuda aos parentes. A sabedoria empregada é notável, pois exige muita

⁵⁵ É uma espécie de cacto nativa da região que serve como fonte de água e proteína para os animais de criação. A Ellen Woortmann (1981) coloca que a palma junto com os caldeirões demonstram ser uma fonte de defesa contra a seca nessas regiões áridas. Ao mesmo tempo que faz uma análise entre o mato e a palma, no qual ambos são utilizados para alimentação dos bichos de criação, contudo aponta que a categoria mato está no domínio da natureza sendo oposto à cultura caracterizada pela palma como espaço domesticado pelo homem.

técnica e agilidade para não prejudicar o animal. Alguns galos também são capados e deixados para engordar, ele é mais comumente chamado de “galo capão”.

Os “bichos de criação” atendem prioritariamente ao consumo doméstico. Entretanto, sua articulação com o sistema de trabalho na terra ocorre pelo uso de suas fezes para adubação, ou seja, nutrição da terra. Ao tempo que homem tira seu alimento da natureza para tornar seu corpo apto para o trabalho tem que alimentá-la também, mantendo uma relação positiva. Caso o homem não matenha essa reciprocidade, e a relação seja positiva/negativa na qual ele só retira e há a preocupação de nutrir a terra dada por Deus, ocasiona um desequilíbrio no plantio e na colheita, chegando a esgotá-la.

O “canteiro” recebe adubação vinda do chiqueiro, galinheiro e do aprisco. Já o “roçado” é adubado pela pastagem durante a alimentação dos bodes. Com o fim da colheita, os caprinos são soltos no “roçado” para fazerem a limpa e adubarem o solo, como podemos verificar nas falas a seguir:

Os bodes tão lá terminado de comer e limpar, vai fazendo o adubo da terra.(Joaquim, Lagoa das Cascas).

Esse ano mesmo, depois que a gente colher tudo mesmo, colher o algodão, período de agosto, de setembro pra outubro a gente vai pegar a criação menores e botar pra comer o algodão e todo esse resto que fica. (Ivan, Lagoa das Cascas).

Eu já joguei foi os bodes lá. Porque não achei outro jeito, não vou deixar morrer. Mas a limpa tá boa, tá bom mesmo. Tenho que ficar lá brigando com os bodes. (risos) Bode não come parado. Vai comendo sem parar, pode ser 10 km. É bicho terrível. Mas quanto mais a gente bota os bodes o terreno fica adubado. O bode não é feito ovelha, ela capina tudo, não deixa nada, só a terra. O bode deixa o bagaço que puba na terra também. (Romário, Lagoa dos Prazeres).

Além do esterco útil à adubação do “roçado” e carne para alimentação, os caprinos fornecem a pele que é usada para produzir chapéu, sacolas e bancos de vários tamanhos em que a pele serve de forro para o assento. Esses animais, como forma de complementar a renda familiar, são vendidos a atravessadores que geralmente não valorizam o trabalho realizado pela unidade familiar. A narrativa a seguir vem a contribuir com esse contexto que é visto de forma negativa pelas famílias que relatam ter dificuldade na venda desses animais:

O que fazem com os animais?

Raimundo: - *É pra consumo e vende a carne também.*

E onde é que vende?

Raimundo: - *A gente vende aqui ao atravessador mesmo, a gente não tem lugar específico.*

E quando é que são abatidos os bodes?

Raimundo: - *Aí é o período assim que a gente tem mais a gente abate mais, tem tempo que abate menos, a chuva tem que ajudar também. Este ano a gente quase não abateu porque a gente abateu quase tudo em outubro [2016] e de outubro pra cá a gente abateu bem pouco, só pra consumo mesmo. Mas na época de outubro a setembro a gente vendia bastante.*

E como é que vende?

Raimundo: - *Vende o kilo e vende em pé⁵⁶ como a gente costuma falar aqui. O kilo a gente vende a 12 reais. Inteiro o pessoal vem ver o bicho e a gente negocia, muitas vezes tomamos prejuízo, mas não tem jeito tem que vender mesmo. Porque o atravessador é terrível. Por exemplo, um objeto que hoje está valendo 100 reais, eles querem dá é 70 reais. Aí a gente prefere matar e vender o kilo, porque o kilo a gente já sabe mais ou menos o valor.*

Por fim, para finalizar essa parte, não posso esquecer das abelhas. Poucas famílias nos povoados são apicultoras, visto que essa atividade requer um investimento inicial maior para construção das caixas que serão criadas as abelhas para produzir o mel. Mas, no caso das abelhas, elas interagem com todo o ambiente dentro e fora da sua propriedade, isto é, mesmo as famílias que não exercem essa atividade são beneficiadas por esses animais. Isto porque elas são responsáveis por polinizar todas as plantas da região e isso inclui os “roçados” e os “canteiros”. É notável que é de entendimento comum a função das abelhas, mesmo as famílias não apicultoras preservam em suas áreas a vegetação nativa que serve de alimento para elas. Conseqüentemente, o mel produzido recebe o nome da florada da planta que poder ser verificado pela cor e consistência dele, assim temos o mel de aroeira, marmeleiro e juazeiro, por exemplo.

Como vimos, o tempo ecológico caracteriza a dinâmica do trabalho desses camponeses quilombolas e no caso da apicultura não seria diferente. As abelhas esperam a florada da caatinga para produzir o mel e isso ocorre no tempo das chuvas, então, quando o regime pluviométrico é baixo, como resultado, ocorre uma queda no rendimento desse produto. De acordo com o intervalo entre cada colheita, os apicultores trabalham entre os meses de janeiro a maio retirando até três vezes o mel. Este pouco é usado na alimentação da casa, seu uso é restrito para adoçar café e suco, de modo que a maior parte é destinada ao mercado. Semelhante ao bode, seu comércio é através de atravessadores.

⁵⁶ Referente à venda do animal vivo sem ter sido abatido.

Fotografia 25 - Salvador cuidando das caixas de abelha

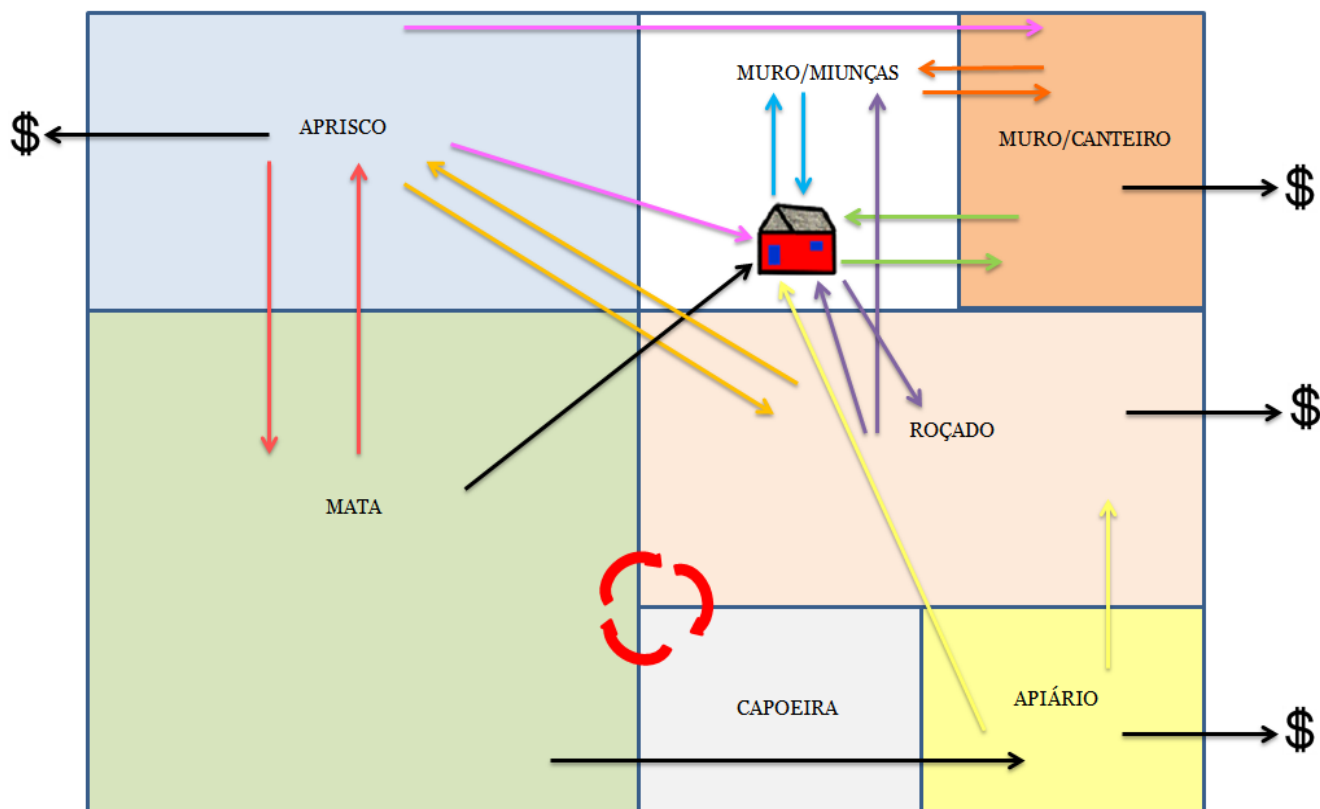


Autoria: Kelson Coutinho – Arquivo Pessoal

Por fim, com base no que foi apresentado até aqui neste capítulo, o esquema (FIGURA 6) a seguir representa o sistema dos diferentes espaços articulados pertencente à “roça”. Nele observa-se principalmente os espaços ligados à casa diretamente e o que sai dela, ao mesmo tempo quais as áreas que podem produzir excedente para geração de renda. Conforme vimos, a “roça” é um espaço de partes conectadas na qual os camponeses quilombolas procuram internalizar ao máximo as condições necessárias a sua reprodução. Nessa perspectiva,












O sítio pode ser analisado como um sistema integrado de partes funcionalmente interligadas, revelando uma lógica que busca manter internos ao sítio os principais supostos da produção camponesa. [...] O conhecimento camponês orienta no sentido de procurar constituir seu sítio num sistema fechado de insumosprodutos em que cada parte produz elementos necessários à outra parte. O sítio em seu conjunto produz então simultaneamente elementos de consume direto e de renda monetária para o grupo doméstico que, por sua vez, provê a força de trabalho necessária ao funcionamento desse sistema. Em outras palavras, a lógica do sítio consiste em minimizar os gastos monetários com a produção, mantendo internos ao mesmo o maior número possível dos supostos dessa produção. (WOORTMANN, E., 1981, p. 192, 200-201).

Figura 6 - Espaços articulados da “roça”



Fonte: Trabalho de campo, 2017

LEGENDA

-  Adubação da mata pelo pastoreio. Alimento para criação e madeira para construção do aprisco.
-  Sai adubo para o canteiro e carne e leite para casa.
-  Alimento para o aprisco e adubo para o roçado.
-  Sai alimento da casa para miunças. Ovos, carne e imbu sai do muro para casa.
-  Troca de alimento do canteiro para casa e semente da casa para o canteiro.
-  Sai adubo para o canteiro e alimento para as miunças.
-  Sai alimento do roçado para casa e para as miunças, e sementes da casa para o roçado.
-  Mel direcionado do apiário para casa. Polinização do roçado.
-  Madeira para casa e apiário. Alimento para as abelhas.
-  Produtos comercializados
-  Ciclo de rotação da terra

Mudança na produção: novo sistema de plantio no “roçado”?

Como dito em alguns momentos, a unidade familiar recebe assessoria técnica de ONGs e governamental pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Em vista disso, notei que algumas famílias incorporaram o discurso de “Convivência com o Semiárido” contrapondo a ideologia de “Combate à Seca”.

Nesse cenário ONGs iniciaram, entre os anos 2005 e 2006, trabalhos no quilombo, que até então não tinham este reconhecimento, conscientizando as famílias a se mobilizarem na luta por garantia e permanência de direitos, o que fez com que o reconhecimento como grupo étnico viesse futuramente pela Fundação Palmares e, conseqüentemente, pelo INCRA, o qual o processo da posse da terra ainda encontra-se em trâmite. Essas organizações possuíam ações no semiárido nordestino e tinham em comum o princípio norteador da noção de “Convivência com o Semiárido” alicerçado nos princípios agroecológicos e garantia da segurança alimentar, de forma que o agricultor seja autossuficiente na sua unidade de produção. A partir dos trabalhos iniciais dessas ONGs, algumas famílias optaram em participar de projetos desenvolvidos na região, como incentivo a complementarem suas práticas de trabalhos nas unidades de produção.

Pelo que pude constatar, a partir de entrevista com o coordenador executivo da Cáritas Diocesana em São Raimundo Nonato, o Território Lagoas foi dividido em diversas áreas para aplicações de projetos, além das cisternas, respeitando os interesses das famílias. Estes projetos visavam à sustentabilidade das comunidades através de ações educacionais, processo de mobilização e transformação, capacitando as famílias de modo processual, de maneira que viesse contribuir para a soberania e a segurança alimentar, e a geração de emprego e renda, através do acesso e manejo sustentável da terra e da água para produção de alimentos. Como demonstra em sua fala o representante da Cáritas:

Então, o projeto tentou fortalecer a produção nesses espaços, campos de interesses, e essa organização ou fortalecimento vinha da vocação que as famílias já tinham. O projeto depois desenvolveu uma ação de pesquisa chamado Projeto Sertão, que queria contribuir que os agricultores, eles classificassem cada tipo de planta, insetos e animais que existiam na sua área. Isso foi uma grande contribuição pra eles porque isso depois desencadeou em uma outra experiência. Como é que se pode trabalhar a caatinga pra qualificar os alimentos e animais, e aí só dentro do quilombo tem duas áreas de experimento e manejo de caatinga: uma para recaatingamento e outra para pasto de pequenos animais.

A área de pastos para pequenos animais foi de interesse de algumas das famílias da pesquisa, que veio com capacitações para a unidade social estudada. Frente a essa leva de projetos no quilombo começou a inserir nos grupos a ideia da Agroecologia⁵⁷, tema presente no escopo basilar das instituições que prestavam assessoria técnica no território quilombola. Nas capacitações eram inseridos temas de gênero, juventude e preservação da biodiversidade local.

Em consequência das atividades realizadas, no ano de 2010, o grupo começou a implantar em seus espaços de trabalho as práticas agrícolas agroecológicas:

Desde 2010, quando começamos com o planejamento da Associação, mas aí a gente começou mais a organizar e conhecer o que era Agroecologia a partir do trabalho da Cáritas e do Dom Helder⁵⁸ de 2006 pra cá. (Manoel Aragcao, Lagoa dos Prazeres).

Em virtude dos apoios que essas famílias recebiam em relação à ATER, o ano de 2010 foi marcado pelo início de projetos agroecológicos direcionados para a produção alimentar e, como consequência, vinculam-se a APASPI. Estes projetos visavam replicar o consórcio do algodão agroecológico com grupos produtivos, em razão de ser uma experiência bem sucedida de convivência com semiárido adotada pelo PDHC em outras regiões do Nordeste. A lógica do sistema de produção agroecológica inicia sua implementação nos “roçados” acrescentando ao trabalho da terra que realizavam anteriormente.

Chamo a atenção para como um agricultor definiu a Agroecologia:

Agroecologia é todo um contexto em que você vai respeitar a terra, você vai trabalhar com respeito com a terra porque se a gente não teve um amor pela nossa terra ela vai acabar. Então a gente tem que ter esse valor pela terra, respeito pelos animais que tão ali. A gente tem que tá trabalhando integrado com tudo. Então a gente tem que ter todo esse cuidado. A Agroecologia é um cuidado, um olhar diferente com a terra, com o meu vizinho. É uma agricultura familiar solidária, que a gente tem que praticar solidariedade. (Manoel Aragão, Lagoa dos Prazeres).

⁵⁷ a Agroecologia é entendida por Caporal e Costabeber (2007) como um enfoque científico destinado a apoiar a transição dos atuais modelos de desenvolvimento rural e de agricultura convencionais para estilos de desenvolvimento rural e de agriculturas sustentáveis. A Agroecologia, no início da década de 90, começa a ter força no Brasil embasada principalmente pelo público que não ver na agricultura “convencional” um modo de produção sustentável. A Agroecologia surgiu como uma ciência que mescla o conhecimento tradicional das populações tradicionais com o conhecimento acadêmico, apoiando-se em várias áreas do conhecimento para dar suporte a amplas relações existente no campo.

⁵⁸ Dom Helder refere-se ao Projeto Dom Helder Câmara.

Mas aqui cabe a pergunta: realmente houve mudanças na relação com a terra entre as famílias que decidiram implementar os princípios agroecológicos em prol do que desenvolviam em suas “roças”?

Essa fala contribui com a reflexão - *A gente sempre trabalhou com Agroecologia, a gente só não sabia o que era.* Este discurso era comum entre os agricultores que adotaram a Agroecologia como forma de cultivo, pois eles não usavam agroquímicos em suas “roças” ou, como eles mesmos dizem, “nenhum veneno” em seus espaços de produção. A relação da preservação da biodiversidade local e do ambiente permanece com o grupo firmando a noção da tríade - Deus, homem e natureza.

Essa conjuntura me permite concluir que o fato deles optarem por esses novos princípios não operou uma transformação das práticas desenvolvidas pelo grupo, e sim agregaram novas técnicas como estratégia de manutenção do espaço de trabalho, a “roça”, uma vez que não fizeram a transição da agricultura convencional para de base ecológica. Essa mudança não foi necessária porque as famílias tinham o que a Ellen Woortmann (2011) vai denominar de consciência ecológica camponesa, pois, a partir do domínio cognitivo com a natureza em questão, trabalhavam com práticas ecoagrícolas tradicionais. Os camponeses quilombolas não tiveram que abandonar suas práticas tradicionais de plantio em prol de outra ideologia, apenas somaram ao que já praticavam.

Durante a convivência com os camponeses, pude notar que algumas das maneiras como trabalhavam a terra, como o uso do fogo, por exemplo, foi abandonado. As curvas de nível e a inserção do algodão foram as principais contribuições da ATER nos “roçados”. Entretanto, ficava claro no discurso dos interlocutores que as modificações ocorriam a partir da aceitação das famílias de incorporar nos seus espaços quando viam a possibilidade de melhorar a produção e a renda familiar, além de não se opor aos princípios ideológicos já presentes no grupo.

A forma de pensar algumas práticas, no caso do fogo, valorizou a relação já existente dentro da cosmologia dos povoados. O fogo deixa de ser um instrumento de limpeza do “roçado”, agora ele não é mais necessário, mas o homem continua a domesticar a natureza, transformando-a em espaço de cultura. A fala de Seu Joaquim esclarece porque o fogo deixa de ser usado por essas famílias que estão inseridas nos projetos de agroecologia:

Ele mata tudo, inclusive as bactérias que ajudam nutrir a terra. Hoje a gente sabe da importância de preservar esses seres que a gente não ver, mas estão aí.

Assim, com o surgimento de instituições querendo inserir os princípios agroecológicos no território, as famílias tiveram o interesse de aplicar em suas “roças”, e isto não é visto por eles como uma forma de abandono da tradição agrícola repassada pelos seus ancestrais, mas sim como uma maneira de aprimorar seu processo de trabalho ao adquirir novas habilidades e agregar benefícios à unidade familiar. “A tradição, então, não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constrói as possibilidades do futuro” (WOORTMANN, K., 1990, p. 17). Contudo, este novo conhecimento não deve contradizer a ética camponesa nem a ideologia interna do grupo, mas acrescentar novos conhecimentos as práticas já presentes com forma de melhorar o desempenho da produção.

Com a chegada desses projetos nos “roçados”, o algodão ganha destaque nos “roçados”. O algodão foi inserido no plantio entre os anos de 2010 e 2011, a partir de experiências de sucesso de convivência com o semiárido em outras regiões. Em 2014, a APASPI recebe o selo de orgânico do algodão agroecológico e, por consequência do mesmo uso do “roçado”, os demais cultivos também são certificados. A Embrapa e o PDHC, em parceria com as instituições que já trabalhavam na região, implantaram o algodão como um teste e o mesmo se adaptou e segue cultivado pelas famílias inseridas no projeto, enquanto outras, aos poucos, agregam-se a partir da experiência já existente. O consórcio do feijão ou do milho passa a ser chamado de consórcio do algodão.

A base do consórcio é regida pelo triângulo: algodão, milho e feijão, aplicado em todas os “roçados” que desenvolvem uma produção de base ecológica. O “roçado” de algodão possui uma maior representatividade na área, posto que o cultivo que dá nome ao espaço é o de maior importância, ou seja, de maior hierarquia perante os outros cultivares do “roçado”. O algodão ganha espaço de cereais e raízes na produção agrícola. O algodão não é um alimento, mas, de maneira secundária, viabiliza a compra de insumos para a unidade familiar.

A colheita do algodão torna-se a maior em razão de ocupar uma extensão maior no “roçado”. Ela ocorre ao fim da colheita do feijão e do milho, na qual as maçãs dos algodoeiros já encontram-se abertas expondo sua fibra interna. No ano de 2017, durante o trabalho de campo, esta colheita ocorreu no mês de julho e agosto.

Diria que este capítulo assumiu uma função de apresentar a lógica do sistema de trabalho segundo a relação existente entre homem e natureza. A terra, para esses camponeses quilombolas, é um patrimônio dado por Deus e trabalhado pela família. O princípio antropológico da reciprocidade ocorre a partir da rede de solidariedade e trocas existentes entre as relações sociais e o meio ambiente na busca do equilíbrio perante as práticas agrícolas desenvolvidas no espaço de trabalho, pois a relação com a terra é provida por Deus para o

homem retirar seu alimento e ela deve ser preservada. Assim, trouxe alguns elementos importantes para entendermos a lógica da produção na “roça” dentro do sistema de trabalho camponês. Dessa forma, as habilidades são apreendidas e transmitidas às futuras gerações, dentro de um processo dinâmico de evolução do conhecimento.

Fotografia 27 – Visita do MAPA para validação anual do selo orgânico do algodão



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

Fotografia 26 - Algodão armazenado na sala da casa de seu Manoel Aragão



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

Fotografia 29 - Técnico extensionista acompanhando a produção do algodão



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

Fotografia 28 - Casal Ivaneide e Manoel Aragão na colheita do algodão



Autoria: Jéssica (Lagoa dos Prazeres) – Arquivo pessoal

Fotografia 30 - Consórcio do algodão onde se verifica as faixas de milho e feijão já colhidos



Autoria: Jéssica (Lagoa dos Prazeres) – Arquivo pessoal

Ao captar a noção de ensino-aprendizagem que ocorre no processo de trabalho entre as gerações, os conceitos de habilidades humanas e da educação da atenção defendidos por Tim Ingold contribui para refletir o que foi discutido até aqui, pois compreende que cada geração concorre para o aumento do conhecimento dos seus sucessores e que isso depende da experiência ambiental de cada indivíduo e afirma que “a habilidade é a base de todo conhecimento” (INGOLD, 2010, p.18). Ainda, segundo o autor, “estas capacidades não são nem internamente pré-especificadas nem externamente impostas, mas surgem dentro de processos de desenvolvimento, como propriedades de auto-organização dinâmica do campo total de relacionamentos no qual a vida de uma pessoa desabrocha” (INGOLD, 2010, p. 15). As habilidades surgem dentro de um processo de desenvolvimento na dinâmica de relacionamento, que, para ele, a história faz parte desse aprendizado ao longo do ciclo da vida existente nas interações realizadas entre o ser e o ambiente. Dessa maneira, o autor coloca a história como dinâmica, sendo primordial para o entendimento da cultura ao vislumbrar as relações humanas no ambiente:

Falando de seres humanos, é habitual para se referir a este processo, no qual o povo de cada geração fornecer através de suas atividades de vida os contextos em que seus sucessores crescem até a maturidade, como a história.

Meu ponto, no entanto, é que a história humana é apenas uma parte de um processo que está acontecendo em todo o mundo orgânico. Neste processo, os organismos figura não como os passivos de um mecanismo – variação sob a seleção natural – que está fora do tempo e da mudança, mas como ativos e criativos agentes, produtores, bem como produtos de sua própria evolução. Todos os organismos sofrem não só o desenvolvimento dentro de um campo mais amplo de relações, mas também contribui através da sua atividade para a perpetuação e a transformação do campo. Assim, o que faz, em sua vida, não é gasta na reprodução de seus genes, mas **é incorporadas as potencialidades do desenvolvimento de seus sucessores.** (INGOLD, 2000, p. 384-385, grifo e tradução minha).

Nessa perspectiva, baseada no tripé terra-trabalho-família, pautamos o modo de vida camponês nessa estrutura. Almeida (2005) considera que o “modo de vida” do camponês perpassa a compreensão que temos do trabalho. Ele aponta, em sua etnografia com os camponeses na Baixada Cuiabana, que ser um produtor de alimentos vai além desta função, pois a cultura da terra rege toda a família e parentes desde o nascimento até a morte. Logo, as relações constituídas neste espaço regem as normas e tradições da comunidade que são dialogadas com a contemporaneidade. Entretanto, “neste modelo o homem não é pensado como dissociado da natureza e isolado do resto da criação” (ALMEIDA, 2005, p. 54), ou seja, o homem faz parte da cosmologia que envolve seu espaço de trabalho ao englobar o ecossistema deste ambiente.

Dentro da lógica camponesa, sua terra não é apenas um ambiente de trabalho, mas sim um espaço de produção e transmissão de informações desses povos e de suas práticas familiares. A partir dessa percepção, Woortmann e Woortmann compreende que, fundamentado na idealização da natureza, cognitiva e simbolicamente assimilada, o processo de trabalho se faz, no qual este fazer se dá em meio a relações sociais que transforma o ambiente, e, para entendê-lo devemos conhecer a cultura e a diacronia histórica da sociedade, “pois não existe uma natureza independente dos homens: ao longo do tempo a natureza é transformada, inclusive pelo próprio processo de trabalho” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 10).

Assim, temos o consórcio presente nos “roçados” onde o camponês procura replicar o modelo da natureza ao buscar uma integração com a mesma como estratégia de proteção das culturas. Ao mesmo tempo, na “roça”, pode-se perceber como os diferentes espaços de trabalho estão articulados de maneira a minimizar gastos externo na sua manutenção.

Primeiramente, a relação do trabalho da terra com a natureza é ampliada para o modelo ideal que buscar replicar o modelo da natureza. A natureza deve ser domada pelo homem para que se possa produzir, mas compreender essa cosmologia do espaço tornar-se

crucial para essa relação. A terra é sinônimo de vida e preservação da cultura dessas famílias, que fazem uso dela a partir das tradições construídas no passado e no presente. A terra deve ser respeitada e a relação terra, trabalho e família é reafirmada na dinâmica de trabalho na “roça”.

Nesse quadro, a ATER é um capítulo importante na trajetória de pensar a lógica do trabalho quanto à relação ensino-aprendizagem. Esses saberes externos tiveram a aceitação do grupo antes de serem incorporados em seus espaços, ao visar à possibilidade de melhorar a produção e a renda familiar, além de não se opor aos princípios ideológicos encontrados no grupo. No entanto, isso não altera a organização interna do espaço de trabalho, e as famílias que adicionaram novas técnicas a fizeram por perceberem a melhoria em suas “roças” sem abandonar seu conhecimento tradicional, ou seja, uniram ambos os conhecimentos em benefício da unidade familiar, objetivando a garantia das futuras gerações neste espaço já que vai de encontro à ideologia do grupo.

Em campo noto a relação entre a ATER e os interlocutores e como as interferências dessa assistência contribuiu com a lógica de trabalho desses camponeses quilombolas do Território Quilombola Lagoas. Dentro da dinâmica de identidade desses grupo, uma nova categoria é acionada, a de “ser agricultor agroecológico”, pois, como vimos, as identidades são remodeladas como estratégias de negociação dos interesses individuais e coletivos, na conjuntura histórica atual (MARCUS, 1991).

“Ser agricultor agroecológico” garante ao grupo outros investimentos governamentais que favorecem o trabalho da unidade familiar. Em vista disso, para ajudar a pensar estas questões, fiz uso do conceito de Marshall Sahlins (1994; 2008) de “estrutura da conjuntura”. As trocas entre a assistência técnica e os agricultores somaram-se à lógica produtiva no sentido de “um outro olhar para a terra”, a partir da inserção de novas práticas extrínsecas segundo o interesse das famílias. Essa relação irá defini-los “em termos de interesses separados e opostos, mesmo que também complementares” (SAHLINS, 2008, p. 77).

Nesse ponto não podemos abandonar a história desse contexto, uma vez que ela está presente no corpo dessa etnografia. De maneira que a estrutura está presente na hierarquia familiar e do plantio e no advento de ações práticas, esta é transformada no contexto histórico. Assim, considero que a cosmologia vai caracterizar o social e as relações em prol deste, de modo que a relação entre história e estrutura considera a ordem cultural das ações pragmáticas. A história deve ser mantida por perto a fim de compreender e interpretar as relações culturais das diversas sociedades porque ela vai possibilitar a reprodução da ação dos sujeitos. Pois, se há reprodução da cultura, ela é transformada na prática. Destarte, a estrutura

se preserva, porém novos valores funcionais são consolidados em antigas categorias no qual os significados são estabelecidos em contextos particulares (SAHLINS, 2008).

Ao definirmos a cultura como dinâmica e flexível, ela é modificada na prática pelas ações individuais e coletivas e apresenta sistema de significados atribuídos aos acontecimentos. O autor considera que a ação reproduz a cultura, logo:

A história é ordenada culturalmente de diferentes modos nas diversas sociedades, de acordo com os esquemas de significação das coisas. O contrário também é verdadeiro: esquemas culturais ordenados historicamente porque, em maior ou menor grau, os significados são reavaliados quando realizados na prática. (SAHLINS, 1994, p. 7).

Em virtude dessas observações, as reflexões realizadas a partir do trabalho de campo corroboraram para o maior entendimento do processo de trabalho desses interlocutores pesquisados na Lagoas dos Prazeres, Lagoa das Cascas e Lagoa Rasa. Estes autores e suas teorias fundamentam a lógica sistêmica do camponês neste contexto, permitindo o diálogo com outras correntes inspiradoras importantes para essa etnografia.

CAPÍTULO III

DE COMER

O alimento que o homem ingere condiciona sua natureza. Ele é o que consome. [...] O homem é assemelhado às qualidades emprestadas aos alimentos. Sua carne corresponde à matéria simbólica revestindo sua identidade. Ele tornou-se o que consumiu. Incorporando o alimento, ele incorpora-se nele. (LE BRETON, 2016, p. 433).

Como apresentei em linhas anteriores, a unidade familiar dos quilombolas das Lagoas das Cascas, Lagoa dos Prazeres e Lagoa Rasa é pautada dentro de uma moral e *ethos* camponês, em que a tríade família, terra e trabalho está imbricada neste universo simbólico. Por meio do trabalho na terra realizado pela família, o alimento produzido na “roça” servirá para a manutenção dessa unidade. Assim, a comida será fruto de todas as relações sociais e ecológicas presente na lógica do sistema desses povoados.

O “de comer⁵⁹” é resultado dos alimentos produzidos de origem vegetal e animal a partir dos espaços de trabalho, mas esses insumos serão decorrentes, essencialmente, da noção de tempo pautado pela relação ecológica entre o homem e a natureza da região. Evans-Pritchard (2013, p.88) defende que “a variação no suprimento de alimentos durante o ano inteiro e sua suficiência para a unidade familiar durante o ano é determinada pelo ciclo anual de mudanças ecológicas, principalmente para enfrentar a seca onde a produção de alimentos decai”. Logo, o planejamento anual deve considerar o tempo da chuva e o tempo da seca, pois como mostrado no calendário agrícola⁶⁰, tem o tempo de plantar e de colher, respeitando o ciclo anual do regime pluviométrico. Logo, tem o tempo de comer e este, a partir do planejamento da produção, é distribuído durante todo o período até a chegada da próxima colheita.

Embora as famílias trabalhem com uma economia mista ao visar menores perdas devido às características geográficas da região, essa economia também visa a uma diversidade

⁵⁹ Carlos Rodrigues Brandão (1981) faz referência, em sua etnografia com o campesinato goiano, sobre “o de comer” ao encontrar três pares de relações referentes a essa categoria. A primeira são as trocas entre o lavrador e natureza quanto à produção. A segunda põe em confronto a primeira relação perante os limites da natureza pura e os dessa sociedade em razão das trocas serem mediadas pela dicotomia de sujeitos solidários e antagonísticos ao meio. E, por último, a correlação entre ambos através da comida consumida.

⁶⁰ Ver o calendário agrícola na página 68.

de alimentos. Contudo, essa variedade da produção é sistematizada pela dicotomia chuva/seca, como veremos mais adiante.

Portanto, ao longo desse capítulo, busco descrever a dieta alimentar e sua relação com a identidade camponesa quilombola desses interlocutores, ao perceber que o ser humano se alimenta segundo o grupo a que pertence de forma que marca distinções e fronteiras precisas (MACIEL, 2001). Aqui dedico-me a apresentar os elementos presentes da dieta alimentar e suas variações mediadas pelo tempo ecológico.

Acredito que a comida de um povo⁶¹ diz muito sobre ele ao revelar práticas e hábitos culturais e sociais e como esse alimento produz sua identidade individual e coletiva perante o grupo que lhe representa. Não podemos considerar o ato de comer como uma ação neutra, posto que, no plano social, encontra-se revestida de significado simbólico de ordem cultural, político e econômico. Nesse contexto, a comida expressa valores e sentidos; logo, refletir sobre a mesma é fundamental, é o que busca a Antropologia da Alimentação. Isto é, a comida deve ser pensada e não apenas comida, ela possui algo mais que nutrientes, que também se reproduz no plano simbólico (LÉVI-STRAUSS, 2010; WOORTMANN, K., 1985).

A dieta alimentar entre camponeses quilombolas

A base alimentar desses povoados é bem heterogênea, apresentando preparações complexas em seu preparo. Algumas modificações são recentes a partir da influência da televisão, de instituições que atuam na região e das feiras na cidade. A dieta alimentar é constituída principalmente de legumes, cereais, raízes e carnes. O feijão, o milho e a mandioca se destacam na mesa durante as refeições nas cozinhas das casas. Como antes mencionado, essa última quase não é mais cultivada na maioria dos “roçados” que visitei, todavia, a partir da comercialização de outros itens produzidos pela unidade familiar, a mandioca e seus derivados são adquiridos no mercado local.

Antes de ir na roça, a gente come comida mais pesada, que dá sustança, senão nós não guenta - Esse relato nos mostra que, para o trabalho realizado pela família fundamentalmente pelos adultos, uma vez que executam o trabalho que exige mais força, necessita de um gasto de energia que precisa ser repostado a partir da ingestão de comida que reponha o que foi e o que será perdido durante o trabalho. Cândido (2003) nos coloca que, para garantir o modo de vida camponês, a alimentação para reparar o corpo deve ser rica em

⁶¹ Consoante Sousa (2017), numa perspectiva da produção do corpo e da noção de pessoa, torna-se essencial a compreensão da dieta alimentar de um grupo social para entender a relação da identidade e da comida.

proteínas. Discordo do autor nesse ponto, pois acredito que uma dieta rica também em carboidratos favorece atividades que exijam um alto consumo de energia como é o caso das famílias vislumbradas por essa etnografia. A base alimentar deles, além da carne, constitui-se de legumes, de cereais e de raízes que fornecem esses macronutrientes necessários para o trabalho diário.

Através da noção de uma corporalidade na qual a terra e o corpo estão ligados pelos alimentos, Sousa (2017, p. 371) aponta que “faz-se necessário ter um corpo forte, com a força que vem dos alimentos, que vem da terra, atravessa o corpo e nele se instaura, transformando-se em energia para lidar mais uma vez com a terra e dela retirar os alimentos”.

No entanto, a comida ou o ato de comer encontra-se no plano social, e não somente na necessidade de saciar o estômago, esse ato marca e define identidades pessoais e coletivas (DAMATTA, 1986). Nesse sentido, Klaas Woortmann (1978) acredita que a comida está repleta de simbolismo e seu significado que vai além da sua composição orgânica, ela dialoga com família, com o gênero, idade e classe, com a história e a cultura.

Não se diferencia muito a dieta alimentar desses camponeses quilombolas da consumida normalmente pela população sertaneja da Microrregião da Serra da Capivara, mas as relações construídas a partir dela vão identificá-los perante o coletivo e outros grupos externos ao território.

É o caso da mandioca. Ela e seus derivados estão presentes nas três refeições diárias, além de algumas vezes na “merenda” da manhã e da tarde. No café da manhã, aparece na forma de bolo de sal, beiju ou cozida. No almoço e no jantar, a farinha de mandioca sempre encontra-se à mesa como paçoca⁶² com carne de bode ou porco, no feijão tropeiro ou no pote de farinha⁶³ que fica como opção para quem quer acrescentar mais e corroborando na mistura. O beiju⁶⁴, penso eu, é a comida mais representativa desse grupo presente em todos os momentos nas cozinhas e nos festejos. Sempre há uma panela coberta com uma toalha de pano e bico de crochê com “tapioca⁶⁵” peneirada para fazê-lo na hora ou já pronto. Em geral, se come o beiju com alguma carne assada, vem um círculo de farinha de mandioca peneirada assada na frigideira em que se corta um pedaço ou a enrola toda na carne para comer.

⁶² A paçoca é uma farofa com carne de porco ou bode frita e desfiada. Mistura a farinha na panela onde houve a fritura para aproveitar a gordura que contribuirá com mais sabor.

⁶³ A farinha é vista por DaMatta (1986) como o cimento presente nos pratos brasileiros que dar liga às diversas misturas.

⁶⁴ Viegas (2007), ao etnografar os Tupinambá, do sul da Bahia, sistematiza como ocorre a elaboração do beiju em todas suas etapas desde a colheita da mandioca até a confecção do mesmo.

⁶⁵ Tapioca é uma categoria nativa que se refere à goma de mandioca utilizada para fazer o beiju. A tapioca é, em geral, conhecida como um beiju recheado.

Fotografia 31 - Maria de Jesus fazendo beiju enquanto escuta as notícias no rádio. Observar os dois tipos de fogões a lenha ou carvão ao fundo



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

Testemunhei momentos em que filhos e netos entravam na cozinha só para pegar um pedaço de beiju e sair para brincar. Ou quando uma visita chegava e tomava um café sem esse acompanhamento logo se escutava – *não tem um beijuzinho aí não, comadre*. Participei de muitas merendas com beiju e muitas vezes eram realizadas nos “roçados” durante uma pequena pausa. Os momentos de sociabilidade nas conversas durante a tarde, o cafezinho, muitas vezes, era servido com o beiju. Devo admitir que apreciei muitos desses momentos regados por essa prática. Para Le Breton (2016), deve-se estar aberto a novas experiências gustativas e se desapegar do que lhe é familiar para possibilitar uma nova construção de sabores. Logo, afirma que, quando o antropólogo se propõe a pensar a comida, os sentidos fazem parte dessa construção, assim que

O antropólogo desconstrói a evidência social de seus próprios sentidos e se abre a outras culturas sensoriais, a outras maneiras de sentir o mundo. A experiência [...] é geralmente a do despovoamento de seus sentidos, ele é confrontado com sabores inesperados, com odores, contatos e uso do olhar que sacodem suas antigas rotinas e lhe ensinam a sentir outramente sua relação com o mundo e com os outros. (LE BRETON, 2016, p. 18).

Fotografia 32 - Visita tomando café na sala



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

As refeições são realizadas em momentos determinados ao longo do dia, porém não existe a prática de reunir ao redor da mesa, principalmente quando se tem muitas pessoas. Cada um se acomoda em uma cadeira, no banco ou no chão, mas este momento é sociabilizado pela comida e todos que se ligam a um espaço comum, a cozinha, simbolizado pelo que foi preparado no fogo. Portanto, a “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere” (DAMATTA, 1986, p. 37).

O café da manhã que deve ter “sustança” é preparado cedo por volta de umas seis horas porque antes das oito horas já devem está no “roçado” e as crianças na escola. Tudo era feito no fogão a lenha e se preparava beiju, cuscuz com leite que podia ser de vaca ou de cabra, ovo frito, pão, macaxeira cozida e, às vezes, uma sopa. No almoço, feijão, paçoca, arroz, macarrão, quibebo⁶⁶, batata doce, macaxeira, galinha cozida ou assada, carne de porco ou de bode e, muito raramente, peixe frito. O jantar é muito semelhante ao almoço, mas também aparece o beiju e o pão. Como podemos verificar nas narrativas abaixo:

De manhã cuscuz, ovo, beiju, compro a tapioca na feira. Não gosto de comprar muita coisa na feira não, tá cheio de veneno. A gente não sabe de onde vem, o daqui é nosso. No almoço gosto de fazer um maxixe, macaxeira com caldo. A macaxeira eu compro direto na feira, essa aqui não dá não. (Ivone, Lagoa Rasa).

⁶⁶ O quibebo é um cozido de abóbora cortada em cubos que pode levar leite ou não e que, em outras regiões do nordeste, pode também ser chamada de quibebe.

No café da manhã ou é beiju, cuscuz com ovo, com o daqui das galinhas, pão. De meio dia, é feijão, arroz, quando tem frango se não é carne de bode, é assim. À noite a gente faz assim, uma sopa, um feijão, um beijú. É desse jeito. (Neide, Lagoa das Cascas).

Nós conversamos na cozinha enquanto dona Maria fazia o almoço. Ela usava o fogão a lenha. Nesse dia, antes de almoçarmos, tinha uns beijus com carne de bode assada no fogão a lenha. Ela fez para o almoço o feijão tropeiro, macarrão, arroz, galinha cozida e também tinha peixe frito. Os temperos eram todos do “canteiro”, com cebola e o alho que eles começavam a plantar. O coentro está presente em todos os pratos. (Trecho do diário de campo, 16 de março de 2017).

No decorrer do trabalho de campo, percebo que o almoço de domingo mostra-se mais incrementado com um maior número de preparações e de maior complexidade, possibilitando comer mais e melhor. Nessa refeição pode-se observar comidas como buchada de bode, pintado e arroz de cocá, que exigem um tempo maior para sua elaboração, de maneira que ressalta o caráter ritual e simbólico dessa prática. Esse momento remete ao lazer e ao descanso do trabalho da semana, em que pode convidar os filhos e parentes para um almoço “especial” (WOORTMANN, K., 1978).

As carnes mais consumidas são a galinha e o porco, as chamadas “miunças”, de seu próprio “muro”. Pelo fato da carne de vaca ter um alto custo no mercado, quase não se vê o seu consumo, mesmo com quem cria umas cabeças de gado, tem-se a preocupação de deixar uma vaca leiteira e outros animais são vendidos para atravessadores. O bode, cozido ou assado, só é consumido em último caso ou em comemorações ou festejos, eles servem de reserva na hora de dificuldades, pois podem ser consumidos pela própria família ou comercializados vivos ou abatidos. Como a cabra é reprodutora, gera leite e alimenta os cabritos, normalmente o macho que é abatido ou vendido. Quando é realizado o abate⁶⁷ no “muro” da casa, a carne passa por uma salmoura e, em seguida, posta para secar nos varais feitos de madeira e fios com o objetivo de amaciar e secar para reduzir o excesso de umidade, logo essa tarefa ocorre em dias de sol. Posteriormente, a peça seca é cortada e conservada na geladeira. Caso haja alguma ajuda na hora do abate pelo dono da casa, a peça também é dividida como forma de retribuir o favor. Em casos de filhos que estudam ou trabalham na cidade, a mãe sempre separa uns pedaços para lhes dar.

⁶⁷ Devo informar que não consegui acompanhar nenhum abate de animal, caprinos ou suínos, não por falta de oportunidade, mas sim por falta de força e coragem em ouvir os sons transmitidos durante esse trabalho. Entretanto, após findada essa parte, a divisão da peça pude visualizar.

Quanto à divisão do animal inteiro, não dividem as partes em pernil ou carré, por exemplo, que são consideradas partes nobres desses animais, mas sim em quarto traseiro, quarto dianteiro e as costelas. As vísceras (fígado, bucho, intestino, rins e coração) são bem lavadas pelas mulheres para fazer uma iguaria da comida nordestina - a buchada de bode - que faz parte do cardápio dessa população, mas, por ser uma comida especial e demorar um trabalho extra para fazê-la, geralmente vemos nas confraternizações das famílias quando se reúnem nos fins de semana na ocasião em que os filhos que estão na cidade vêm visitá-los. A pele do animal é posta para secar e, posteriormente, utilizada para trabalhos manuais.

O porco, no entanto, tinha uma maior frequência de abate. Aproveitava-se quase tudo desse animal e também é a carne mais apreciada. Semelhante ao bode, após abatido, era dividido em quartos traseiro e dianteiro e as costelas, e a divisão com os parentes e filhos também permanecia por ser um animal que rende mais carne. No caso dos suínos, as vísceras são aproveitadas para alimentação animal, na qual verifiquei que utilizavam para fazer comida para os animais domésticos (gatos e cachorros). Orelhas, rabo e patas são guardados, dado que podem ser ingredientes do “pintado” que falarei mais adiante, e, com a pele, faziam torresmo que servia para “beliscar” nas reuniões dos fins de semana. O óleo de soja é utilizado pelas famílias, mas frequentemente pelas cozinhas que passei, verificava uma garrafa com gordura de porco derretida usada para refogar ou fritar os alimentos –*Mia fia! O povo diz que dá colesterol, mas minha mãe usava e eu uso também. A comida fica mais gostosa, o que faz colesterol é esses produtos de lata que a gente nem sabe de onde vem (Ivone, Lagoa Rasa).*

A galinha é criada solta no “muro” e abatida no dia que vai comer. Diferente do bode e do porco que são os homens que abatem o animal, a galinha é a própria mulher que faz. Às vezes, apara-se o sangue para acrescentá-lo ao caldo dela quando cozida para feitura da galinha ao molho pardo. É preparada também frita ou assada na brasa. Outra forma de apresentá-la é cozida junto com o arroz. O “cocá”⁶⁸ também é usualmente preparado com arroz ou cozido na panela, pois dizem que sua carne é mais dura e não fica saborosa quando assada.

O peixe é mais consumido durante a semana santa. Duas vezes no mês aparecem comerciantes para vender peixe pelos povoados, usualmente são as espécies matrinxã e tambaqui muito apreciadas na região.

⁶⁸ Cocá é a designação local para referir-se à galinha-da-angola, também conhecida em outras localidades como capote ou guiné.

Como visto antes, o café sempre está presente nos momentos de sociabilidades das famílias, em reuniões ou nas conversas diárias. Contudo, o “café preto” também está presente nas três refeições diárias e também é servido ao longo de todo o dia. A garrafa de café nunca fica vazia, o mesmo é feito com açúcar ou mel e já fica no “ponto de beber” quando servido às visitas como uma forma de gentileza.

No caso do leite que vem dos animais comumente das cabras, depende do período do ano, consoante que, no tempo da seca, o leite só é destinado para manutenção dos cabritos já que a vegetação encontra-se seca. O leite de vaca, para quem não dispõe de gado, pois quase não se via em currais da região, é comprado no mercado ou adquirido de algum vizinho ou família do território como uma forma de reciprocidade visto as relações consanguíneas presentes. O leite é misturado com café, acrescentado no quibebo, utilizado para fazer coalhada, doce de leite, bolo e o requeijão Cardoso⁶⁹. Esse requeijão é um tipo de queijo de corte maturado muito consumido na região elaborado do leite da vaca por conter um maior teor de gordura. O soro que sobra do preparo do queijo é colocado para curtir a pimenta vermelha para fazer molho.

Em virtude do exposto anteriormente, vimos uma apresentação da dieta alimentar da área estudada, mas esses elementos podem variar segundo o tempo da chuva e o tempo da seca. Como foi dito, o período de plantio e de colheita está integrado as relações ecológicas existentes entre as atividades realizadas e o meio ambiente, pois esses fatores articulados irão caracterizar o que se comer e quando se come. Situação semelhante foi pontuada por Brandão (1981) sobre a dieta da população de Mossâmedes que obedece às variações dos alimentos locais de acordo com os períodos de plantio e colheita.

Por causa de algumas alterações no meio ambiente, a mandioca vem desaparecendo da produção familiar, todavia continua fazendo parte da dieta alimentar desse grupo, em que a mesma e seus derivados são adquiridos pelo comércio local. Entretanto, mesmo com essas dificuldades, o milho e o feijão tornaram-se o destaque nos “roçados”. De acordo com o calendário agrícola, durante o ciclo da produção, temos a colheita do milho e feijão sendo realizada entre os meses de janeiro a maio. Nesse período, encontra-se uma maior abundância de alimento ao considerar os meses de inverno forte. O feijão e o milho são consumidos durante todos os dias do ano, mas as formas como se apresentam nas refeições podem variar porque são consumidos verdes⁷⁰ e secos. No primeiro semestre, vemos o pai e a mãe buscarem um maço de baje de feijão para desbulhar para fazer o almoço. Muitos falam que é

⁶⁹ Em outros locais do semiárido nordestino, é conhecido como queijo do sertão.

⁷⁰ Feijão e milho verde é uma referência ao fato de serem consumidos frescos e próximo à hora que foi colhido.

a melhor forma de comer feijão – *feijão verdinho assim só presta com coentro e pouco sal porque já é gostoso*, comenta seu Joaquim da Lagoa das Cascas enquanto sua esposa Raimunda cozinhava. O milho nessa época aparece nas três refeições cozido ou assado na brasa do fogão a lenha. À medida que são colhidos e debulhados, ambos são postos para secar e serem armazenados para durarem até a próxima safra. O feijão seco pode ser preparado com caldo e legumes com destaque para a abóbora e o maxixe, mas, de modo geral, é o feijão tropeiro que prevalece. Os grãos de milho são usados na galinha cozida inteiros, mas deve ser pilado para preparação de mingaus, farinha de milho destinada ao cuscuz, na época da “fogueira”⁷¹ na confecção de canjica, pamonha e “pintado”. Pude acompanhar a fogueira de 2017 em algumas habitações e verifiquei que quase não havia comidas à base de milho devido ao inverno ter sido fraco e prejudicado a safra, as famílias que tinham compraram. Observem o relato do preparo do milho para se fazer o cuscuz:

Pra fazer o cuscuz, botava o milho de molho, ele amolecia a palha, aí botava no pilão tirava a palha grossa, depois botava de molho novamente, quando era no outro dia era que ia pilar o milho pra preparar a massa e fazer o cuscuz. O cuscuz era muito gostoso porque se comia ele com café e leite e carne de gado. (Ivaneide, Lagoa dos Prazeres).

Já o “pintado”⁷² é a união perfeita do feijão e milhos secos. Ele está presente nas festas e comemorações com maior frequência. Nas casas algumas mulheres dizem que demoram a fazer porque ele requer mais dedicação e cuidados. O feijão e o milho são cozidos com carnes de bode, boi e porco inclusive as aparas (orelhas, rabo e patas), assemelha-se bastante com a feijoada. Dona Ivone me explica o ritual para prepará-lo para o seu aniversário:

“A gente pega o milho, pila no pilão e aí deixa assim de um dia para outro e vai tirando aquela palha dele. Aí lava ele direitinho e põe pra cozinhar e quando tá mole bota o feijão, pode ser o sempre verde, canapu, o feijão que a gente planta aqui mesmo. Aí coloca pé de porco, corredor de bode ou de boi, aí tempera com os temperos e fica um caldo bom. Eu mesmo acho muito gostoso”.

Outro alimento importante na dieta desses quilombolas é o arroz. No almoço ou no jantar, aparece cozido apenas, agregado ao feijão, formando o baiãodedois ou misturado à galinha ou ao cocá chamado arroz de galinha ou arroz de cocá. Nas visitas aos “roçados”, não verifiquei nenhum ou qualquer tentativa de plantio de arroz, entretanto essa atividade surgia no resgate da memória que frequentemente estava nos discursos que, no tempo antigo ou no

⁷¹ A festa da fogueira é referente à festa de São João no mês de junho.

⁷² O pintado é conhecido no sertão cearense como mungunzá salgado.

tempo do meu avô ou dos meus pais, plantava-se arroz às margens das lagoas em razão de antigamente chover muito mais. Por causa da redução do regime pluviométrico, o cultivo do arroz foi desaparecendo ao ponto que hoje falam não saberem mais como produzi-lo e não existe mais sementes nativas como preservação desse patrimônio, todo o arroz consumido atualmente é obtido no mercado. A fala de Dona Luzia revela o sentimento de perda do trabalho realizado nos “roçados” e verifica-se que a falta desse patrimônio alimentar traz um sentimento de perda mesmo com os avanços atuais que melhoram a qualidade de vida das famílias, não obstante sua relação com a terra de trabalho dignificar o ser humano:

A gente teve melhora, tem os caldeirão pra guardar a água que nós não tinha. Melhora, mas assim, do tempo que eu era criança hoje mudou, no foi pra bem melhora por causa do inverno. Porque no tempo que eu era jovem o inverno era muito bom, era bom mesmo. Hoje o inverno mudou bastante, nós já tamo com 8 anos já de seca, aí no outro tempo a gente comia feijão, arroz, milho, tudo da lavra, hoje é tudo comprado, porque não dar por causa da seca. No outro tempo meu pai plantava até o arroz. Nós plantava a mandioca e fazia a farinha. Nós pisava o arroz no pilão. Meu pai plantava arroz e nós ia cortar o arroz a água aqui na canela dentro da lagoa. Mas era gostoso nesse tempo, hoje é toda vida diferente. A gente come coisa veia que já tudo cheio de coisa. Hoje não, hoje mudou tudo porque não choveu mais, às vezes mudou pra pior por causa do inverno, mas aconteceu outras coisas boas que ajudou. Se nós tem uma hortinha aqui é por causa do poço e não por causa do inverno. Minha filha mesmo quase não alcançou, nós fazia paiol de farinha e de milho, só fazia quebrar ele e durava o ano todinho. Hoje nós tem o quê?. (Luzia, Lagoa das Cascas).

As merendas aparecem nas formas de doce de leite, bolo puba e bolo frito – *Eita, falar desses bolos é relembrar a infância, de quando a gente era menina [...] tinha a hora de merendar [...] bolo de puba, peta com leite ou umbuzada (Maria da Paixão, Lagoa dos Prazeres)*. As frutas são por época e consumidas nas refeições ou merendas, cultivadas no “muro”, no “roçado” ou coletadas na caatinga no caso do umbu, não se tem a prática de comprá-las no mercado. Observava nos discursos dos interlocutores que as frutas nunca eram listadas na hora de falar do plantio ou da colheita. Acredito que pelo fato de não serem consideradas comida de “sustância”, o que não confere força para trabalhar, e sim *um agrado na hora do de comer*⁷³. Lembro de uma vez quando cheguei à casa de Maria de Jesus e ela me ofereceu uma goiaba que tinha colhido no “roçado” durante a semana e seus netos, no momento, comiam no “muro”. Estava toda orgulhosa de ter colhido goiabas tão bonitas. E posso afirmar que, além de bonitas, estavam saborosas. Sei que dar água na boca só em

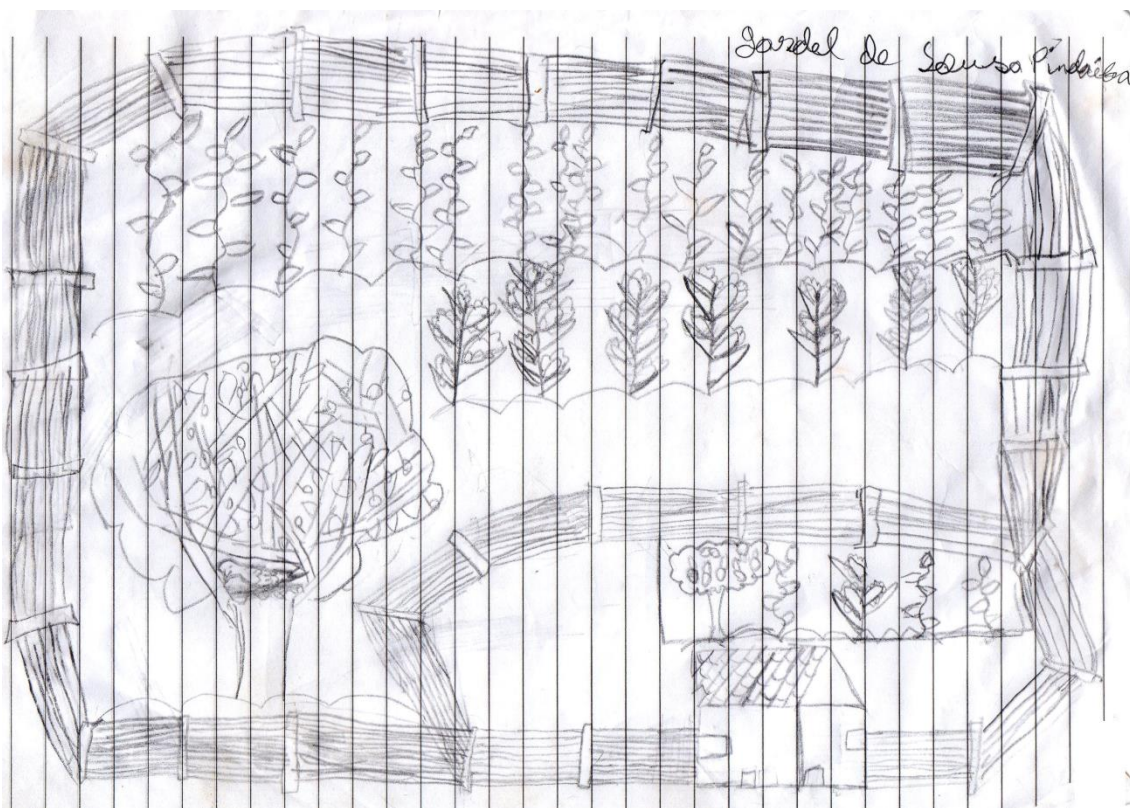
⁷³ O fato observado por Sousa entre os Capuxu se assemelha a esta etnografia, em que as frutas não são alimentos nutritivos, ou seja, não conferem força.

pensar. Sentei com ela na cozinha de frente para o “muro” enquanto ela contava como fez para as goiabas ficarem daquele jeito:

Nós embrulhamos elas no saco de plástico, porque as que as gente não embrulha o passarinho come tudo. Molhava e colocava palha para aguardar a água, porque ela cresce bem grande. Fica uma beleza. (Maria de Jesus, Lagoa das Cascas).

No que diz respeito aos sucos, são feitos com frutas da época e, usualmente, na época das chuvas até fim de maio. Mas, nesse caso, cabe destacar o “imbuzeiro”⁷⁴, árvore frutífera nativa da caatinga que se figura em todo Território Quilombola Lagoas na “mata”, nos “muros” ou na frente das casas. Toda família possui no mínimo um imbuzeiro próximo a sua residência. Dele se colhe o “imbu”, fruto redondo esverdeado mesmo que maduro, por isso a coleta é realizada com os caídos no chão e não direto da árvore. O imbuzeiro nunca é plantado, sendo gerado pela própria natureza nas “mata” e nos “muros” das moradias.

Figura 7 - Desenho de Gardel (8 anos) – Destacou o imbuzeiro no “muro” atrás da casa próximo ao “canteiro” e ao “roçado”. Além de representar a casa e o “roçado” com o plantio de milho e feijão, mostrou a cerca de madeira que circunda o espaço da casa e do “muro” e os separa do “roçado”.



Fonte: Trabalho de campo, 2017

⁷⁴ O umbuzeiro (*Copernicia prunifera*) é chamado localmente como imbuzeiro, por conseguinte seu fruto **umbu** por **imbu**.

As crianças possuem um papel fundamental na etapa da coleta, de modo a produzir significado simbólico através do saber-fazer que contribui com o processo de aprendizagem com foco no trabalho ao valorizar a experiência (SOUSA, 2017). Limpam o solo no diâmetro da copa do imbuzeiro. Com o objetivo de facilitar a coleta, são retirados todos os matos e resíduos para que os frutos caiam e não fiquem danificados. As meninas e os meninos realizam essa tarefa não como uma obrigação apenas, mas veem como uma maneira de interagir e brincarem com os irmãos e primos. No momento em que estive em campo, nunca presenciei o pai ou a mãe ordenando que fizessem esse trabalho, todavia, após realizarem suas obrigações, iam brincar e isso fazia parte, onde esse espaço também torna-se um ambiente para atividades lúdicas. Eles capinavam o mato com a enxada e usam a vassoura e as mãos para retirá-los. Comiam a fruta *in natura*, porém a “imbuzada”, um tipo de suco, era muito apreciado pelas crianças – *A gente panha pa mamãe fazer imbuzada*. Esse suco é à base da polpa do imbu, leite e açúcar. Para preparar a polpa, o imbu deve ser cozido um pouco para favorecer a remoção do caroço, depois é batido no liquidificador para triturar a casca e em seguida adicionado em garrafas PETs e armazenados no congelador. Essa prática corrobora em prolongar a vida útil desse alimento ao ser consumido até no tempo da seca.

Outro fato alimentar que faz parte dos hábitos alimentares do passado são as caças. Atualmente é quase um tabu se falar de caçar na região. As pessoas mudam de assunto meio assustadas, tive dificuldade de fazer o resgate dessa memória perante as conversas evasivas e os olhares desconfiados que se perguntavam – por que ela quer saber disso? Devido à criação do Parque Serra da Capivara, as fiscalizações à caça ilegal se tornaram mais presente e as campanhas de educação de combate à caça predatória tiveram interferências nessa prática alimentar. Quando um adulto é perguntado quais as preparações que marcaram sua infância, a lembrança de comer carne de tatu é apontada pela maioria deles. Escutei vários relatos que, na época, que os animais eram encontrados com muita abundância na caatinga. A caça era muito praticada e era fonte de comida principalmente nos períodos de seca forte, como nos aponta Dona Raimunda:

Nós comia era só caça do mato, se não matasse um bode dentro de casa. Caça peba, tatu, viado, meu irmão que matava. Se não viesse só fazia assobiar que o cachorro véi entrava na caatinga pra pegar. Mas hoje em dia não caça mais não, não tem um que cace. Não sabem mais e é proibido moça.

As restrições alimentares são referentes às dietas de partos e restrições religiosas, que, em alguns casos, são repletas de um significado simbólico-ideológico o que aproxima o indivíduo do alimento (WOORTMANN, K., 1978). A carne de porco é considerada

“carregada” e pode prejudicar a cicatrização da mulher que pariu e, ao mesmo tempo, tem que ter uma comida para recarregar as forças como se constata no diálogo a seguir de Maria de Jesus e Luzia, ambas da Lagoa das Cascas:

Maria: – *Tem a carne de porco. A gente não gosta de dar porco quando a mulher ganha neném não. Essas comidas assim a gente não gosta de dar não, o que come mais é galinha e ovo é assim.*

Luzia – *Aí tem a sopa de macarrão que é forte com as verduras. A pessoa quando fez cesária a gente não dá farinha, nem essas coisas muito assim ligeirinho, muito fresquinho demais não, porque pode atacar alguma coisa assim lá na pessoa pode adoecer por causa da operação.*

E quando a senhora diz que é fresquinho é o que significa?

Luzia – *É que é leve. Tem que dá uma coisa com mais força. A sopa de macarrão com pouco de dias quando tá feita a cirurgia. Porque farinha não é muito bem aceito não.*

Durante a semana santa, até a gordura de porco é retirada da dieta. No entanto, com exceção da semana santa, os festejos da igreja católica⁷⁵ em homenagem aos santos não possuem quaisquer restrições. Na verdade sempre há uma barraquinha da comunidade com preparações feitas pelas famílias para arrecadar dinheiro para a igreja, de maneira que vemos presente beiju com carne assada, paçoca de porco ou de bode, bolo de puba ou frito, torta de frango, creme de galinha e o cafezinho não é cobrado, fica como cortesia.

Há uma variedade de vegetais plantados tanto no “canteiro” quanto no “roçado” que são complementares à alimentação do camponês. Com exceção da abóbora, as verduras são consumidas em menor frequência. Alface, couve e tomate para elaboração de salada fresca é um hábito recente incorporado ao cardápio diário, verifica-se mais o consumo de vegetais cozidos.

Tudo que foi abordado até o momento sobre a dieta alimentar nos povoados dispõe um elemento básico para composição do sabor que são os temperos⁷⁶. Esses representam um papel primordial enquanto complemento da comida, e dão um maior destaque para o

⁷⁵ Não existe igreja na área que compreende os três povoados, participam das principais festividades realizadas nas comunidades de Lagoa da Firmeza, Lagoa do Moisés e Lagoa das Emas. Matos (2013) apresenta a relação que a comunidade possui com as festividades da igreja e como se tornam espaço para afirmação da identidade étnica do grupo.

⁷⁶ Em seu trabalho quanto aos hábitos alimentares em grupos sociais de baixa renda, Klaas Woortmann (1978, p. 52) defende que “o tempero não se opõe a comida, ou a alimento. Trata-se de um complemento. Não é todavia alimento, pois não possui vitamina, ou força; é ‘aquilo que se põe na comida, frequentemente indispensável. Sua função parece ser concebida como a de tornar ingerível a comida/alimento, dando-lhe ‘gosto’. Mais do que isso, porém, o tempero é parte do processo culinário que torna comestível (permitido) aquilo que é perigoso (proibido)”.

“canteiro” cultivado em uma parte do “muro”. O coentro, cebolinha, pimentinha, alho, cebola e as verduras são condimentos adicionados à comida durante seu preparo para ressaltar o sabor, tal como vimos na feitura do feijão-verde. Quase não se encontra um “canteiro” sem a presença do coentro, na medida em que se figura em quase todas as preparações, seja misturado durante o preparo ou acrescentado no final para destacar a preparação com seu verde e aroma.

Fotografia 34 - Ivone no seu “canteiro”



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

Fotografia 33 - Luzia colhendo a alface para salada do almoço



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

Fotografia 35 - Ivaneide trabalhando no “canteiro”



Autoria: Jéssica (Lagoa dos Prazeres) – Arquivo pessoal

Fotografia 36 - Valquíria e seu filho em seu “canteiro” de hortaliças



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

Por causa da proibição da caça e da diminuição de algumas espécies cultivadas, no caso a mandioca essencial na base alimentar, as famílias buscam novas estratégias de reprodução familiar e social como o aumento da valorização local. Os produtos locais algodão e o mel tiveram uma valorização monetária devido aos investimentos na busca de

melhorar a renda da casa, direcionando esses produtos para o comércio, o que possibilitou um aumento na geração de renda e o acesso a outros itens alimentícios e a bens de consumo.

Torna-se importante ressaltar a dinâmica atual da dieta alimentar com elementos externos à unidade familiar. A base da dieta alimentar, como já apresentada, não sofreu alterações significativas, contudo percebo, no decorrer da pesquisa, que novos elementos foram incorporados, ainda com menor frequência, mas paulatinamente ganham espaço nas cozinhas e sua aquisição depende da ida à cidade⁷⁷. Os industrializados estão cada vez mais no cotidiano dessas famílias como refrigerantes, conservas, sucos em pó, pães, bolachas, biscoitos recheados, macarrão, óleo de soja e caldos artificiais, em que o consumo também é associado a problemas de saúde - *A gente quando compra não sabe o que é que a gente tá comendo*, conta Dona Lourdes da Lagoa Rasa.

No caso do pão, a partir de maio de 2017, em Lagoa das Cascas, o casal Maria de Jesus e Salvador com a ajuda do filho Ivan e da nora Neide, iniciaram a produção pães caseiros e a comercializar nas comunidades próximas, incluso Lagoa dos Prazeres e Rasa. Devido ao trabalho na “roça” durante o dia, o processo de fabricação é realizado à noite em três dias da semana – segunda, quarta e sábado - para ser vendido na manhã do dia seguinte. Isso acarretou também um maior consumo de pães em geral doce e uma rosca frita porque a distância foi reduzida uma vez que não há mais a necessidade do deslocamento para cidade para adquiri-lo.

Fotografia 37 - Pães produzidos na Lagoa Rasa comido com café



Autoria: Gerlane Silva – Arquivo Pessoal

⁷⁷ Woortmann (1985) aponta que a aquisição de alimentos comprados na cidade contribui para o rompimento do equilíbrio perante a relação homem e natureza mediada pelo trabalho na terra.

O que não posso deixar passar despercebido é o destaque das mulheres no âmbito da cozinha e da transformação do alimento em comida. A partir de suas mãos, é produzida a comida resultado de todo o trabalho da unidade familiar. O fogão a lenha ganha ênfase nesse espaço, mas a madeira e o carvão empregados são a partir do trabalho do homem como forma de ajuda. A preferência pelo fogão a lenha em relação ao a gás não perpassa apenas pelo alto custo do botijão, bem como pelo sabor que o primeiro agrega a comida, de modo que a cozinha é domínio da mulher, mãe e dona da casa, que, de acordo com DaMatta (1986), esse espaço é vedado aos homens. Cabe à mulher o mundo da cozinha, da família, das regras e costumes relativos à mesa e à hospitalidade. E esses fatores dão o simbolismo da cozinha. Vale salientar que, no caso das famílias etnografadas, as mulheres vão além desse espaço, pois trabalham em outros ambientes externos à casa para cultivar alimentos que se converterão em comida na cozinha.

Elas que lidam com o fogo e, nesse espaço, sobre sua companhia, as crianças⁷⁸ brincam e os adultos se reúnem para conversar, constituindo-se uma área de sociabilização. Habitualmente cada mulher cozinha tão somente para sua casa e família a qual pertence, mas, em momentos que se recebem visitas ou grupos de pessoas das organizações que atuam no território, escolhe-se uma casa para receber e fazer a comida com várias trabalhando nesse espaço.

O quadro a seguir mostra os produtos vegetais e sua origem no espaço de trabalho e o destino final.

⁷⁸ Nesse contexto da infância, Le Breton (2016) fala da construção do sabor alimentar como um dado social e cultural desenvolvida na infância, formando a memória do sabor a partir de percepções gustativas.

Quadro 4 - Produtos cultivados e consumidos pela unidade familiar

NOME LOCAL	LOCAL DE PLANTIO	USO	NOME LOCAL	LOCAL DE PLANTIO	USO
Abóbora	Roçado e canteiro	Doméstico	Laranja	Canteiro e muro	Doméstico
Abobrinha	Canteiro	Doméstico	Mamão	Canteiro	Doméstico
Alface	Canteiro	Doméstico e mercado	Mandioca	Roçado	Doméstico
Algodão	Roçado	Mercado e animal (sementes)	Manga	Muro	Doméstico
Ata	Canteiro e muro	Doméstico	Maracujá	Canteiro	Doméstico
Batata doce	Canteiro	Doméstico e mercado	Maxixe	Roçado	Doméstico
Beterraba	Canteiro	Doméstico	Melancia	Roçado	Doméstico
Caju	Roçado e muro	Doméstico	Melão	Roçado	Doméstico
Cebola	Canteiro	Doméstico	Milho	Roçado	Doméstico e animal
Cebolinha	Canteiro	Doméstico e mercado	Milho sorgo	Roçado	Animal
Cenoura	Canteiro	Doméstico	Pimentão	Canteiro	Doméstico
Coentro	Canteiro	Doméstico e mercado	Pimentinha cheirosa	Canteiro	Doméstico
Couve	Canteiro	Doméstico	Quiabo	Canteiro	Doméstico
Feijão: sempre verde, de corda, canapu, canapuzinho, rim de porco (baje roxa), baje de angico, guandu	Roçado	Doméstico	Tomate	Canteiro	Doméstico
Gergelim	Roçado	Doméstico	Tomate cereja	Canteiro	Doméstico
Goiaba	Canteiro e muro	Doméstico	Imbu	Caatinga e muro	Doméstico

Fonte: Trabalho de campo, 2017

É de comer ou é de chá

Aqui optei por apresentar uma dicotomia que identifiquei em campo quanto aos produtos cultivados no “canteiro”. Além dos presentes no quadro anterior, nota-se a cultura de ervas medicinais para elaboração de remédios, como alecrim, arruda, capim-santo, endro, hortelã, salsa, manjerição e manjerona.

Em outras culturas, essas ervas também tem como finalidade serem utilizadas como temperos para incrementar pratos de distintas cozinhas. No entanto, essas plantas são vistas pelo grupo etnografado como ervas para elaboração de chás para eventuais doenças e se diferencia das ervas utilizadas como tempero, a exemplo do coentro e da cebolinha.

Pude acompanhar algumas mulheres desses povoados em uma capacitação de produtos de panificação no Instituto Federal do Piauí/*Campus* São Raimundo Nonato (IFPI/SRN), onde havia presença de mulheres de outras comunidades do Território Lagoas. Durante o curso, que também fui ministrante, estavam dispostos na bancada de ingredientes ervas distintas para aromatizar os pães e seus recheios, e percebia uma certa resistência das mulheres em utilizar a salsa, o alecrim ou o manjerição, a título de exemplo. Ao buscar maior contato com elas no início de nossos primeiros encontros, realizei outra oficina na Lagoa Rasa a pedidos delas. A ação foi realizada embaixo do imbuzeiro e próximo a um “canteiro”, que facilitava a escolha dos temperos, de forma que aproveitei esse momento para retirar minhas dúvidas porque muitas não usavam ou mesmo comiam,

Isso é mato de chá, é pra remédio e não pra comer, serve pra várias coisas, mas não pra isso. (Valquiria, Lagoa Rasa).

Essa afirmação foi pontuada por outras mulheres que também afirmavam que, quando tinham demais, davam para os bichos, principalmente as galinhas que gostavam, mas não para gente. Algumas mulheres que consumiam e utilizam em suas casas era devido a uma incorporação mais recente por causa da influência principalmente da televisão.

O chá não é visto como alimento, pois não repõe a força do corpo para que se possa trabalhar, ele é um produto de cura que deixa o corpo sadio sem os males das doenças. As folhas são descartadas após a infusão em água, somente se toma o líquido. Também são feitos banhos e assentos principalmente para as mulheres se higienizarem. Deve-se ter cuidado durante a preparação para não deixar as folhas ferverem na água, em razão de acreditarem que

o “pé da planta” pode morrer, então deve-se apenas deixar em infusão com o recipiente tampado por alguns minutos.

Fotografia 38 - Oficina de pães realizada na Lagoa Rasa



Autoria: Kelson Coutinho – Arquivo Pessoal

Outros alimentos apresentados no quadro 4 como a laranja, o maracujá, a goiaba, a cebola e a couve em que seus frutos, cascas e folhas são usados para elaboração de chás e de forma que transitam entre o “de comer” e o “de chá”.

Ainda no âmbito dos chás, na perspectiva de se produzir um remédio, a caatinga é vista como uma grande farmácia natural, uma diversidade de plantas que possuem propriedades terapêuticas na qual se pode extrair raízes, cascas, sementes, frutos e folhas para se elaborar soluções para curar doenças de homens e animais. Esse conhecimento acompanha as gerações e sempre há nas cozinhas uma semente de umburana e pau-ferro para problemas do estômago, pau-de-rato para vermes dentre outros em que o objetivo é sanar problemas de saúde.

Identidade, alimento, comida e território

Para fecharmos este capítulo, são necessários alguns comentários. O material etnográfico apresentado neste capítulo e durante todo este trabalho nos introduziu, em suma, à dinâmica da relação entre homem e a natureza, na qual ambas estão interligados dentro do sistema da lógica do campesinato. Essa realidade está ligada ao desenvolvimento das práticas alimentares construídas pelas famílias ao longo do tempo. Maciel (2001) observa como o ambiente interage na construção de hábitos alimentares e, conseqüentemente, na formação da

identidade alimentar, cultural e social, e possibilita refletir a relação da cultura com a natureza, o simbólico e o biológico. Nesse plano, observa-se que a cozinha ganha um lugar de destaque a partir da construção da comida e das relações de sociabilidade regidas por esse espaço que se liga as demais áreas de trabalho.

As narrativas abordadas, ao longo dessa etnografia, corroboram com essa discursão ao apresentar as dificuldades encontradas por esses camponeses quilombolas para se manter em suas terras e retirando dela seu alimento. Viegas (2007) define como **disposições alimentares** a característica que um grupo que partilha as mesmas predileções de alimento empreende, mesmo com dificuldades, esforços significativos na busca de manter práticas alimentares introduzidas em uma ordem afetiva com a coletividade. Isso significa que, mesmo com as mudanças relativas ao espaço, esses trabalhadores rurais se organizam, pois essa terra os dignifica e representa sua resiliência ao longo do tempo. Logo, essas predileções contribuem durante a vida cotidiana das famílias para sua sociabilização de maneira que os aspectos simbólicos do uso da terra são ressaltados.

No decorrer desse capítulo, vimos que, a partir do trabalho na terra, o alimento é gerado e transformado em comida, entretanto nem tudo que é cultivado pela família é considerado “de comer”. A esse respeito, Brandão (1981, p. 98) considera que “o domínio do comestível é mais amplo do que o da comida. Há um conjunto de produtos obtidos da natureza reconhecidos como ingeríveis pela boca e que não são considerados como um tipo de comida”. É o caso dos chás, pois as ervas usadas para esse fim são remédios e não comida. O autor, ainda, na perspectiva do que é comestível dentro do universo da comida, classifica em três ordens de sistema: de acordo com a procedência; o tipo que comida que produz; o terceiro segundo o que pode ser consumido.

Quanto às formas de acesso ao alimento que caracteriza o hábito alimentar, Klaas demonstrou que

Hábitos alimentares dependem, de um lado, dos fatores relativos às condições de acesso ao alimento: a produção de alimentos e a possibilidade de consumir alimentos em função da posição de indivíduos e grupos no processo produtivo. Dependem também da seletividade que varia de cultura a cultura precisamente por ser a alimentação um fenômeno cultural. Hábitos alimentares possuem conteúdos simbólicos e cognitivos, relativos a classificações sociais, à percepção do organismo humano e das relações entre este e as substâncias ingeridas. Dependem, então de critérios classificatórios, a começar pela própria definição de “alimento”. (WOORTMANN, K., 1978, p. 42).

Sendo a alimentação um fenômeno cultural, quando pensamos no que é comestível e o que se pode ser consumido, verifica-se um conjunto de fatores e símbolos por trás dessas questões respectivas às diversas sociedades visto que marca a identidade individual e coletiva de um grupo. DaMatta (1986) vai discorrer que, no caso do Brasil, existe um código da comida, dado que cada sociedade expressa-se através de espelhos e idioma, e a alimentação está repleta de ações simbólicas. O mesmo afirma que a comida, sendo o ato de comer, revela muito sobre a cultura de um povo, de modo que diferencia alimento de comida. O alimento é mais generalizado, é universal, em que nem tudo que é alimento é comida. O alimento é visto como essencial para manter as funções orgânicas do corpo, operando para que o ser humano desenvolva suas atividades, já a comida possui um aspecto social, pois o ato de comer transmite prazer quando saboreada. Assim, o principal argumento do autor é

O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “de comer”, expressão equivalente à refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. (DAMATTA, 1986, p. 37).

Essa concepção me permite concluir que a dieta alimentar das famílias dos povoados em questão transitam por essas duas definições apontadas por DaMatta. Temos o alimento: feijão, milho, mandioca, leite dentre outros já vistos, e temos a comida a exemplo do beiju, pintado, imbuzada, arroz de cocá e a paçoca, definindo a identidade individual e coletiva do grupo. A comida mostra as particularidades através de sua simbologia do modo de fazer das preparações e das relações existem durante o ato de comer. Por isto, Klaas Woortmann resume esta questão:

Alimento e comida, portanto, ainda que o primeiro seja “o mesmo que a comida”, são categorias que expressam modos diversos de perceber a mesma coisa, em momentos diferentes (antes da preparação/depois da preparação). Em outras palavras, o processo culinário transforma “alimento” em “comida”. (WOORTMANN, 1978, p. 47).

O autor considera, ainda, o caráter simbólico das categorias nucleantes comida, terra e trabalho interligadas e expressa no discurso camponês, definindo uma relação moral ente os

homens e deles com a natureza. “A comida é o elemento central da produção e do consumo, ambos realizados pela famílias” (WOORTMANN, K., 1990, p. 37).

A comida está ligada à família e, conseqüentemente, ao indivíduo o que possibilidade identificá-lo. Dessa forma, quis mostrar que os alimentos, o ato de comer e as práticas alimentares contribuem para produzir e reproduzir identidades, como maneira de afirmar e destacar-se perante os outros. De acordo com essa perspectiva, Maciel (2005, p. 50) destaca que “determinados elementos culturais, como a comida, podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos⁷⁹, símbolos de uma identidade reivindicada”. Diante do conjunto de práticas culturais alimentares relacionados à unificação de elementos gerados do trabalho na unidade familiar, o beiju, o pintado, a buchada, o quibebo, o requeijão Cardoso, a imbuzada, o bode e o porco assado na brasa do fogão a lenha são preparações que exprimem a dinâmica do grupo ao simbolizar uma identidade camponesa quilombola; assim, a comida torna-se uma representação para reconhecer e identificar o grupo.

Por fim, no que diz respeito à importância do ato de comer, a comida exprime emoção, evoca sentimentos e a memória desse grupo. Dessa maneira, dentro de uma rede de significados simbólicos, a comida representa um território, um lugar, um povo servindo como marcador de identidade (MACIEL, 2001).

Viu-se que o consumo é ditado pela produção e pelas características que a natureza impõe. A dieta alimentar se vem interligada às atividades na unidade familiar e à vida tradicional se mantém mesmo com algumas nuances externas devido à relação do espaço de trabalho com o meio ambiente.

Destarte, o material etnográfico apresentado neste capítulo contribui com a linha de pensamento apresentado por Brandão (1981, p. 148) na qual o

Homem e a natureza mantêm entre si trocas permanentes regidas pelas convicções de que o que o homem come produz efeitos definidos sobre esferas pessoais de equilíbrio; enquanto o que o homem faz para comer produz efeitos definidos também sobre o equilíbrio de seu habitat natural.

Essa relação também é uma relação de troca e reciprocidade entre homem e natureza. O homem alimenta e cuida dela e ela retribui com a colheita que se tornará comida e dará

⁷⁹ A compreensão de sinais diacríticos é definido por Cunha (1986) como uma “manipulação” da tradição cultural de um povo ao determinar novos fins diante dos novos obstáculos que meio ambiente lhe impõe. Portanto, “a noção que se depreende é que a tradição cultural serve, por assim dizer, de ‘porão’, de reservatório onde se irão buscar, à medida das necessidades no novo meio, traços culturais isolados do todo, que servirão essencialmente como *sinais diacríticos* para uma identificação étnica” (CUNHA, 1986).

força para que o trabalho possa ser realizado. Neste caso, a produção do corpo do camponês para a realização do trabalho ocorre por meio de uma dieta específica que tenha “sustança”. O que representa ideologicamente a forma como se relacionam os quilombolas com a natureza da região de forma a manter o equilíbrio de trocas entre o homem e o meio ambiente ao buscar garantir o “de comer”.

O planejamento desse processo é primordial. Como vimos, o feijão e o milho ganham destaque nos “roçados” e suas colheitas estendem-se até os meses de maio e junho. Ambos são ensacados ou armazenados em tonéis de plástico para serem conservados durante meses. As casas expõem nas salas essas reservas para o consumo familiar durante todo ano quando a safra é suficiente. Eles são os principais produtos gerados na terra presente na mesa em quase todas as refeições durante o ano. A mandioca continua sendo muito pouco plantada nos “roçados” e, em sua maioria, ela e seus derivados são comprada nas feiras da cidade. Por conseguinte, o acesso ao alimento para o preparo da comida pode ser visto de três maneiras. A primeira adquirida pelo que se produz no “roçado”, em seguida o que o grupo obtém no “canteiro” e, por fim, o terceiro que é adquirido na feira.

Vimos que a comida define o indivíduo e as relações como coletivo, e a reciprocidade também é percebida nos aspectos do ato de comer entre esses camponeses quilombolas. Visto que a dieta alimentar faz parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que o grupo lhes atribuiu, servindo como um código de reconhecimento social (MACIEL, 2005, p. 54). De maneira que, para entender a relação dessas famílias com a comida, deve-se compreender o antes a partir da sua ligação com a terra de trabalho e o meio que habita, pois a dieta varia segundo o tempo ecológico. No tempo da chuva, devido à colheita, o alimento encontra-se suficiente para família, e, progressivamente, com a chegada do tempo da seca, a dieta alimentar vai tornando-se carente na perspectiva da oferta de insumos para alimentação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta etnografia, na medida do possível, tentei interpretar as diferentes relações existentes e a cosmologia simbólica presente no modo de vida camponês, no qual a produção e reprodução são atualizadas perante a descendência a partir da experiência individual e coletiva. Diante disso, propus-me a refletir sobre um grupo de camponeses quilombolas dos povoados Lagoa dos Prazeres, Lagoa Rasa e Lagoa das Cascas localizados no Território Quilombola Lagoas, no sudeste do Piauí.

Ao procurar compreender como a transformação da produção de alimentos poderia ser uma via para refletir processos mais amplos das relações sociais e culturais, procurei entender práticas e o processo de ensino-aprendizagem na “roça”, na busca de elucidar a lógica da relação terra, trabalho e família. A categoria “roça”, para esse grupo, constitui um espaço de trabalho, de relações familiares e marcas identitárias importantes à percepção sistêmica que eles têm da natureza, de modo que a característica familiar do trabalho na “roça” é comum ao grupo e os definem individual e coletivamente. A terra, trabalho e família são categorias culturais em comum ao universo camponês.

Tudo isso foi atrelado ao trabalho de campo vivenciado e experimentado nos diversos espaços com os interlocutores, o que me permitiu “ser afetada” (FAVRET-SAADA, 2005) e enxergar o campo a partir da visão de mundo deles, mas claro que tenho consciência que não cheguei a plenitude de seu saber. Ao tentar, procurei aprimorar meus “atos cognitivos” – Olhar, Ouvir e Escrever (OLIVEIRA, 1996) – em todos os locais que pude experimentar. E, além disso, dialogar com eles, cavando, a partir da alteridade, um lugar de descoberta e de significações.

Para tanto, foi necessário apresentar as particularidades geográficas bem como o contexto histórico de formação da região pelas fazendas de gado para compreendermos a relação das pessoas com a dimensão da historicidade do Território Lagoas. A noção de territorialidade vai perpassar pela construção da identidade individual e coletiva do “Ser Quilombola em Lagoas”. Nesse âmbito a memória surge como elemento essencial no processo de identidade étnica, uma vez que é um elemento constituinte do sentimento de identidade com ligações muito estreitas nessa construção política e ideológica.

Diante do relato etnográfico, em uma perspectiva diacrônica, faço uso do conceito de “identidade multilocalizada” (MARCUS, 1991) para explicar o dinamismo das identificações

e identidades acionadas no presente pelos quilombolas. Os mesmos não deixam de ser quilombolas, mas as múltiplas identidades encontradas em campo são relativas à dinâmica social, uma vez que acionam as identidades segundo os interesses ligados à luta do coletivo, de modo que são remodeladas como estratégias de negociação dos interesses individuais e coletivos a partir da conjuntura atual.

A dinâmica interna dos povoados foi apresentada como forma de esclarecer a ordem social interna norteadas pelas relações de parentesco e laços matrimoniais constituídas de uma origem comum, ao favorecer o simbolismo presente na articulação das relações com a terra, o trabalho e a família.

Logo, a interação com a natureza pauta as características das relações sociais das famílias, pois estão condicionadas pelas relações ecológicas existentes no espaço que integram a cosmologia do lugar. Como forma de preservar a unidade familiar, o planejamento anual está ligado a um tempo ecológico que visa à necessidade de uma economia mista baseada em distintas práticas de trabalho com o objetivo de produzir o alimento, de forma que essas famílias vivenciam um ciclo anual dividido em tempo da chuva e tempo da seca que significam seu modo de vida.

Baseado na relação entre o homem e a natureza, no capítulo 3, busquei elucidar a lógica do sistema de trabalho da “roça”. A terra para eles é um patrimônio dado por Deus e precisa ser trabalhado para merecer. O princípio antropológico da reciprocidade ocorre a partir da rede de solidariedade e trocas existentes entre as relações sociais e o meio ambiente na busca do equilíbrio perante as práticas agrícolas desenvolvidas no espaço de trabalho, pois a relação com a terra é provida por Deus para o homem retirar seu alimento e ela deve ser preservada. Portanto, procurei investigar como conservam e valorizam suas relações socioculturais e práticas de produção, ao incorporarem esse conhecimento à lógica do sistema produtivo da “unidade familiar” tradicional, ao mesmo tempo em que agregam novos conteúdos e saberes.

Por fim, para refletir sobre a cultura dos povoados, foi necessário observar o contexto social, analisando as diferentes relações existentes, incluso a dieta alimentar, para pensar o sistema da “roça” e a articulação entre os espaços de trabalho, visto que o “de comer” faz parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Mostrei como as famílias incorporam no seu cotidiano a valorização dessas novas práticas quanto aos alimentos levados do “roçado” à mesa, ou seja, como são selecionados os alimentos na sua dieta alimentar.

Então, para finalizar, ao analisar a situação social desses camponeses quilombolas, fiz uma tentativa de compreender sua estrutura e suas práticas e saberes alimentares, de modo que me submeti a analisar as relações com outras situações no sistema social dos povoados e entender as relações dos interlocutores com seu sistema alimentar desde a plantação ou os “bichos de criação” até o “ato de comer” em que o alimento cultivado é transformado. Dessa forma, considero a alimentação como forma de expressão individual e coletiva que se apresenta em várias etapas na produção alimentar. O plantar, o semear, a colheita, a distribuição e o ato de comer são formas de expressão ritualizadas que estão presente do “roçado” à mesa, pois envolve e afetam os seres humanos em seu sistema alimentar, pois abrangem os grupos com seus tabus e valores (ALMEIDA, 2005).

Nesta etnografia, ressaltai a “roça” para compreender a construção do trabalho da unidade familiar que foi pensada como um sistema social do *ethos* do campesinato. Percebi que muitos outros aspectos poderiam ser abordados com mais aprofundamento e detalhamento como o sistema de parentesco, os rituais de comida, as técnicas do manejar a terra, dos cozimentos dos alimentos, entretanto são lacunas que poderão direcionar, quem sabe, outros trabalhos antropológicos futuros.

Por último, gostaria de sublinhar a contribuição dessa experiência etnográfica na mudança da minha maneira de pensar sobre o alimento e suas práticas, que agora as vejo articuladas ao tempo, lugares e sujeitos.

REFERÊNCIAS

AGIER, Michel. Distúrbios identitários em tempos de globalização. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 7, n.2, p. 7-33, outubro, 2001.

ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno. Os quilombos e as novas etnias. In: O'DWYER, E. C. (Org.). **Quilombos: identidade étnica e territorialidade**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002. p. 43-81.

_____. "Terras de preto, terras de santo, Terras de índio: uso comum e conflito. In: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Conselho Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável. **Brasil rural em debate: coletânea de artigos**. Brasília: CONDRAF/MDA, 2010. p. 104-136.

_____. Territórios e territorialidades específicas na Amazônia: entre a "proteção" e o "protecionismo". **Caderno CRH**, Salvador, v. 25, n. 64, p. 63-71, jan/abr., 2012.

ALMEIDA, J. **A construção social de uma nova agricultura: tecnologia agrícola e movimentos sociais no sul do Brasil**. 2 ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

ALMEIDA, Roberto Alves de. **Do tempo da terra comum ao espremimento: estudo sobre a lógica e o saber camponês na Baixada Cuiabana**. Dissertação, Mestrado em Antropologia Social. Universidade de Brasília, 2005.

ANDRIOLLI, Carmen; PEREIRA, Luzimar Paulo. Os dilemas da criação: as ambiguidades dos relacionamentos entre humanos e não humanos em dois municípios mineiros. **Teoria e Cultura**. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais – UFJF, v. 11, n. 2, p. 93- 106, jul/dez., 2016.

ASA-BRASIL. ARTICULAÇÃO no Semiárido Brasileiro. Disponível em: <<http://www.asabrasil.org.br>>. Acesso em 08 de junho de 2012.

BARTH, Frederik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2000.

BRANDÃO, T. M. P. **O escravo na formação social do Piauí: perspectiva histórica do século XVIII**. Teresina: Edufpi, 2015.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher e comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

_____. **O afeto da terra**. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 1999.

BRASIL. Ministério de Minas e Energia. Secretaria Executiva. **Projeto cadastro de fontes e abastecimento por água subterrânea, estado do Piauí: diagnóstico do município de São Raimundo Nonato**. Fortaleza: CPRM – Serviço Geológico do Brasil, 2004.

_____. **Constituição da República Federativa do Brasil: 1988**. Câmara dos Deputados, Coordenação de publicações. Brasília, 1988.

CÂNDIDO, Antônio. A vida familiar do caipira. In: _____. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida.** 10 ed. São Paulo, 34, 2003.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia: alguns conceitos e princípios.** Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2007.

CIRILO, José Almir. **Políticas públicas de recursos hídricos para o semi-árido.** Estudos Avançados, nº. 22 (63), p. 61-82, 2008.

CLIFFORD, James. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX.** Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2002.

COSTA, F. A Pereira da. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí.** Rio de Janeiro: Artenova, 1974.

CUNHA, Manuela Carneiro da. **Antropologia do Brasil: mito, história, etnicidade.** São Paulo: Brasiliense/EDUSP, 1986.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DI DEUS, Eduardo. **Antropologia e ambiente: entre transgressões e sínteses.** Dissertação, Mestrado em Antropologia Social. Universidade de Brasília, 2007.

EVANS-PRITCHARD, E. E. Algumas reminiscências e reflexões sobre o trabalho de campo (Apêndice IV). In: _____. **Bruxaria, oráculos e magia entre os Azande.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

_____. **Os Nuer: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota.** São Paulo: Perspectiva, 2013.

FALCI, Miridan Britto Knox. **Escravos do sertão: demografia, trabalho e relações sociais. Piauí 1826-1888.** Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 1995.

FARIA, A. T. D. P. **Comunidade quilombola Lagoas.** Belo Horizonte: FAFICH, 2016. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/sites/default/files/lagoas-pi_miolo_26-10-16.pdf>. Acesso em 01/07/2017.

FAVRET-SAADA, Jeanne. “Ser afetado” (tradução de Paula Siqueira). **Cadernos de Campo**, n. 13, p. 155-161, 2005.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: LTC, 2008.

_____. **O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa.** Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

GODOI, E. P. O sistema do lugar: histórias e memória no sertão. In: NIEMEYER, A. M.; GODOI, E. P. (Org.). **Além dos territórios: para um diálogo entre a etnologia indígena, os estudos rurais e os estudos urbanos.** Campinas: Mercado de Letras, 1998. p. 97-131.

_____. **O trabalho da memória: cotidiano e história no sertão do Piauí.** Campinas: Unicamp, 1999.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico e populacional de 2010**. IBGE: 2010. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=221060&search=||info%20gr%20E1%20fisco%20-%20informa%20E7%20F5%20es-completas>>. Acesso em 02/08/2017.

INGOLD, Tim. "People like us": the concept of the anatomically modern human. In: ____ **The perception of the environment: essays on livelihood, dwelling and skill**. Psychology Press, 2000. p. 373-391.

_____. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010.

_____. Trazendo as coisas de volta a vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

JÚNIOR, A. S. de A. et al. Uso e qualidade da água subterrânea para irrigação no Semi-Árido piauiense. **Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental**, v.10, n.4, p.873-880, 2006.

LE BRETON, David. **Antropologia dos sentidos**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido** (Mitológicas v. 1). São Paulo: Cosac Naify, 2010.

LIMA, Solimar O. **Braço forte: trabalho escravo nas fazendas da nação no Piauí- (1822-1871)**. Passo Fundo: UPF, 2005.

_____. Os índios e a pecuária nas fazendas de gado do Piauí colonial. In: DIAS, Claudete M. M.; SANTOS, Patrícia de S. (Org.). **História dos índios do Piauí**. Teresina: EDUFPI, 2016.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

_____. Identidade cultural e alimentação. In: CANASQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. P. 49-55.

MAIA-SILVA, Camila et al. **Guia de Plantas: visitadas por abelhas na Caatinga**. Fortaleza: Editora Fundação Brasil Cidadão, 2012.

MALINOWSKI, Bronislaw. Introdução: tema, método e objetivo dessa pesquisa. In: _____. **Os Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Abril, 1984. p. 17-34.

MALVEZZI, Roberto. **Semi-árido: uma visão holística**. Brasília: Confea, 2007.

MARCUS, George. Identidades passadas, presentes e emergentes: requisitos para etnografias sobre a modernidade no final do século XX ao nível mundial. **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, n. 34, 1991, p. 197-221.

MATOS, S. O.; RODRIGUES, M. S. **Relatório Antropológico de Identificação e Delimitação do Território Quilombola Lagoas**. Texto apresentado ao INCRA-PI: Teresina, 2010.

MATOS, S. O. **Povos de Lagoas-PI na construção da territorialidade quilombola**: uma etnografia. Dissertação, Mestrado em Antropologia e Arqueologia. Universidade Federal do Piauí, 2013.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre as variações sazoneiras das sociedades Esquimó. In: _____. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: EPU, 1974.

_____. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: _____. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MOTT, Luiz. **Piauí Colonial**: população, economia e sociedade. Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010.

O'DWYER, Eliane Cantarino. Introdução: os quilombos e a prática profissional dos antropólogos. In: O'DWYER, Eliane Cantarino (Org.). **Quilombos**: identidade étnica e territorialidade. Rio de Janeiro: Editora FGV. 2002, p. 13-42.

_____. Direitos Territoriais. In: LIMA, Antonio Carlos de Souza. **Antropologia e direito**: temas antropológicos para estudos jurídicos. Brasília: Contra Capa/ LACED/ ABA, 2012.

OLIVEIRA, R. C. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir e escrever. **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, v. 39, nº 1, 1996.

OLIVEIRA, João Pacheco de. Uma etnologia dos índios misturados: situação colonial, territorialização e fluxos culturais. In: OLIVEIRA, João Pacheco de. **A viagem de volta**: etnicidade, política e reelaboração cultural no Nordeste indígena. Contra Capa livraria/LACED, 2004.

OLIVEIRA, Ana Stela de Negreiros. O povoamento colonial do sudeste do Piauí: indígenas e colonizadores, conflitos e resistência. **Tese (Doutorado em História)**. Universidade Federal de Pernambuco. 2007.

PEIRANO, Mariza. **A favor da etnografia**. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1995.

_____. **Etnografia não é método**. Horizontes antropológicos. [on line]. v.20, n. 42, p. 377-391, 2014.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989.

_____. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992.

SAHLINS, M. **Sociedades tribais**. Rio de Janeiro: Zahar, 1970.

_____. **Ilhas de História**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

_____. **Metáforas históricas e realidades míticas**: estrutura nos primórdios da história do reino das ilhas Sandwich. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

SCHNEIDER, Maurício. Entre a agroecologia e a fomicultura: uma etnografia sobre o trabalho na terra, cosmologia e pertencimentos entre camponeses pomeranos. **Revista Etnográfica**, v. 18, out. 2014.

SCHNEIDER, Maurício; MENASCHE, Renata. Os estudos rurais à luz de outras possibilidades: pistas a partir da Antropologia Simétrica. **Tessituras**, Pelotas, v. 2, n. 2, p. 246-268, jul./dez. 2014.

SILVA, D. G. Escravidão, famílias e relações de compadrio em São Raimundo Nonato, Piauí (1871-1888). In: LIMA, S. O. **Historiografia da escravidão negra no Piauí**. Teresina: Edufpi, 2015. p. 63-87.

SOUSA, Emilene Leite de. **Umbigos enterrados: corpo, pessoa e identidade Capuxu através da infância**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2017.

TORRES, A. T. G.; VIANNA, P. C. G.. Hidroterritórios: a influência dos recursos hídricos nos territórios do semi-árido nordestino. **Terra Livre**, Dourados/MS, Ano, 24, v.2, n. 31, p. 145-162, jul-dez/2008.

VIEGAS, Susana de Matos. **Terra calada: Os Tupinambá na Mata Atlântica do Sul da Bahia**. Rio de Janeiro: 7Letras, 2007.

WAGNER, Roy. **A invenção da cultura**. São Paulo: Cosac Naify, 2012.

WOLF, Eric R. **Sociedades Camponesas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1970.

WOORTMANN, Ellen F. O sítio camponês. **Anuário Antropológico/81**, p. 164-203, 1981. Disponível em: <http://www.dan.hospedagemdesites.ws/images/pdf/anuario_antropologico/Separatas1981/anuario81_ellenwoortmann.pdf>. Acesso em 23 de novembro de 2017.

_____. **Da complementaridade à dependência: a mulher e o ambiente em comunidades “pesqueiras” do nordeste**. Série Antropologia. Brasília, 1991. Disponível em: <<http://www.dan.unb.br/images/doc/Serie111empdf.pdf>>. Acesso em 15 de novembro de 2017.

_____. O saber camponês: práticas ecológicas tradicionais e inovações. In: GODOI, E. P.; MENEZES, M. A.; MARIN, R. A. (org.). **Diversidade do campesinato: expressões e categorias**. São Paulo: UNESP, 2009. p. 119-129.

_____. Práticas eco-agrícolas tradicionais: ontem e hoje. **Retratos de Assentamentos**, v. 14, n. 2, p. 15-32, 2011.

WOORTMANN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.


WOORTMANN, Klaas. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final**. Brasília: UnB, 1978.

_____. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. Brasília: UnB, 1985.

_____. “Com parente não se negueia”: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico/87**, p. 11-73, 1990.

ANEXOS

Anexo A - Notificação do INCRA sobre a Regularização Fundiária das terras do Território Lagoas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO
INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA
SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO PIAUÍ

NOTIFICAÇÃO/INCRA/SR(24)/GAB/Nº 276/2011 Teresina, 16/02/2011

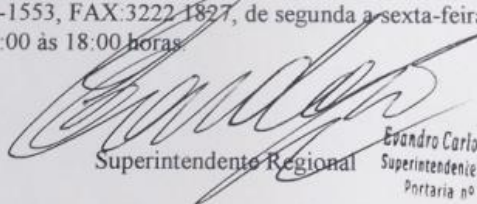
Prezado(a) Senhor(a),

O Superintendente Regional do Incra no Estado do Piauí, no uso das atribuições que lhe confere o inciso VI, do Artigo 119, do Regimento Interno da Autarquia aprovado pela Portaria/MDA/nº 69, de 19 de outubro de 2006, publicada no DOU do dia seguinte, com fundamento no Art. 68 dos Atos das Disposições Constitucionais Transitórias, da Constituição Federal de 1988, no Decreto nº 4.887/2003 e Instrução Normativa INCRA/Nº 57/2009, informa a V. Sa. que tramita nesta Superintendência o Processo Administrativo nº 54380.002161/2008-03, que trata da regularização fundiária das terras da **Comunidade Remanescente de Quilombo LAGOAS**, localizada nos Municípios de São Raimundo Nonato, Fartura, Várzea Branca, Dirceu Arcoverde, São Lourenço e Bonfim, Estado do Piauí.

Em cumprimento ao estabelecido no citado Decreto e Instrução, foi elaborado Relatório Técnico de Identificação e Delimitação do território da citada Comunidade e publicado extrato em Edital no Diário Oficial da União, nos dias 30/12/2010 e 07/01/2011, em cujo perímetro foi constatada a existência do registro imobiliário lavrado no Cartório de 1º Ofício da Comarca de São Raimundo Nonato-PI: Transcrição 10906, Livro 3-G, Fls. 225, área 225,0000 ha, titular **José Aragão de Santana**.

Assim, e de conformidade com o Parágrafo 2º, do art. 7º, combinado com o art. 9º do aludido Decreto e Parágrafo 2º, do art. 11, da Instrução Normativa citada, fica V.Sa. **NOTIFICADO** para, querendo, **apresentar contestação** ao RTID, no **prazo de 90 (noventa) dias**, contados a partir do recebimento desta notificação, juntando as provas pertinentes.

Informa ainda, que o Processo Administrativo nº. 54380.002161/2008-03, em cujos autos se processa o feito, estará à disposição de V. Sa. para consulta, na Sede desta Superintendência, situada na Av. Odilon Araújo, 1296, Bairro Piçarra, Teresina-PI, CEP. 64017-280, PABX: 3222-1553, FAX:3222-1827, de segunda a sexta-feira, durante o expediente de 8:00 às 12:00 e das 14:00 às 18:00 horas.



Evandro Carlos Miranda Cardoso
Superintendente Regional do INCRA/PI
Portaria nº 192, 27/08/2011

RECIBO:


Assinatura: Manoel Aragão Ribeiro Data: 13/06/2011

Nome _____ RG: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ CEP: _____ Fone: _____

Anexo B - Certidão de autodefinição pela Fundação Palmares



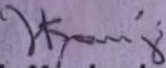
REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA CULTURA
FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES
Criada pela Lei n. 7.668 de 22 de agosto de 1988

Diretoria de Proteção ao Patrimônio Afro-Brasileiro

CERTIDÃO DE AUTODEFINIÇÃO

O Presidente da **Fundação Cultural Palmares**, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo art. 1º da Lei n.º 7.668 de 22 de Agosto de 1988, art. 2º, §§ 1º e 2º, art. 3º, § 4º do Decreto n.º 4.887 de 20 de novembro de 2003, que regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias e artigo 216, I a V, §§ 1º e 5º da Constituição Federal de 1988, Convenção n.º 169, ratificada pelo Decreto n.º 5.051, de 19 de abril de 2004 e nos termos do Processo administrativo desta Fundação n.º 01420.000820/2009-60 **CERTIFICA** que a **Comunidade de Lagoas**, localizada no município de São Raimundo Nonato/PI Registrada no Livro de Cadastro Geral n.º 011, Registro n. 1.153, fl. 169, nos termos do Decreto supramencionado e da Portaria Interna da FCP n.º 98, de 26 de novembro de 2007, publicada no Diário Oficial da União n.º 228 de 28 de novembro de 2007, Seção 1, f. 29, **SE AUTODEFINE COMO REMANESCENTES DE QUILOMBO.**

Eu, **Maurício Jorge Souza dos Reis**, (Ass.)....., Diretor da Diretoria de Proteção do Patrimônio Afro-Brasileiro, a lavrei e a extraí. Brasília/DF, **30 de abril de 2009.**

O referido é verdade e dou fé. 

Edvaldo Mendes de Araújo
(Zulu Araújo)
Presidente

SBS QD 02 LOTE 11 – Ed. Elcy Meireles – Brasília/DF – CEP: 70070-120 – Brasília – DF – Brasil
Fone: (0 XX 61) 3424 0101-fax: 0xx61 3424 0145
E-mail: dpa@palmares.gov.br / Site: www.palmares.gov.br

"A felicidade do negro é uma felicidade guerreira" (Waliy Salomão)