

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ANDRÉIA OLIVEIRA SANCHO CAMBUY

COMIDORIA EM JOÃO SURÁ:
O SISTEMA ALIMENTAR COMO UM FATO SOCIAL TOTAL

CURITIBA

2011

ANDRÉIA OLIVEIRA SANCHO CAMBUY

COMIDORIA EM JOÃO SURÁ:
O SISTEMA ALIMENTAR COMO UM FATO SOCIAL TOTAL

Dissertação apresentada ao Programa de Pós graduação em Antropologia Social do Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, como requisito para obtenção do diploma de mestre em Antropologia Social.

Prof. Dr. Ricardo Cid Fernandes

CURITIBA

2011

Para a comunidade João Surá. Aprendi muito, recebi tanto, que não poderia deixar de retribuí-los. Este trabalho é especialmente para vocês!

AGRADECIMENTOS

A Deus, por toda a existência.

Aos amigos de João Surá, pela confiança, acolhimento e entrega.

Ao professor Ricardo Cid Fernandes, por sua alegria proporcionar momentos de orientação tão prazerosos.

Ao professores do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Sandra Jaqueline Stoll, Liliana de Mendonça Porto, Paulo Renato Guérios, Lorenzo Macagno, Andréa de Oliveira Castro, Miguel Carid Naveira e Laura Pérez Gil, pela atenção e aprendizados compartilhados.

Ao Andrade e Bruno, pela convivência harmoniosa.

Aos colegas de mestrado, em especial ao Marcelo, Dibe e Silvana, vocês moram no meu coração.

A Ellen Woortmann, que em uma única palestra ampliou enormemente a visão que tinha sobre alimentação.

Aos colegas do ENEC, por fazerem parte dessa história.

A Angélica Varejão, por ter insistido para irmos juntas a primeira vez a João Surá.

Aos meus pais, Marcia Oliveira Lopes e Alan Kardec Sancho Cambuy, pelo amor e dedicação.

Ao meu avô, Joaquim Fernandes Pereira Lopes, pelo exemplo de sabedoria.

Aos meus irmãos, Aline, Augusto e Ana Júlia, por estarem bem perto.

Ao meu afilhado Vitor, pelo seu precioso coração iluminar minha vida.

A Angela Martins, pela oportunidade de trabalharmos juntas na Rede Mulheres Negras – PR.

Aos integrantes do Centro de Apoio Operacional das Promotorias de Justiça dos Direitos Constitucionais- CAOP, por trabalharem pela justiça social para as comunidades tradicionais.

Ao Departamento de Nutrição da UFPR, professores e colegas que participaram da minha formação.

A Lourival Fidellis, Cassius Cruz, Jefferson Salles, Socorro Araújo e Clemilda Santiago Neto, que venham mais viagens a João Surá.

Aos colegas do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar do Paraná-CECANE, por compartilharem esta conquista.

Aos colegas do grupo Mãos Sem Fronteiras do Hospital de Clínicas, em especial agradeço ao apoio e amor da Irmã Gracy.

As amigas Francisca, Ivonete, Domicela e Suryen, por me dedicarem tantas orações.

Aos amigos do Centro Espiritual Universalista Mãe Terra. Abilio, Márcia, José, Chico, Dudu, Thais, Sofia e Valdir, gratidão infinita pelo dia em que cruzaram e iluminaram meu caminho.

Ao clã das Três Marias irmãs de luz.

A família do Espaço Terra Índia, pelas curas.

A querida Carolina, anjo que Deus me trouxe quando mais precisava.

Vocês me fazem acreditar. Muito obrigada!

Que a mesa seja sempre farta para que os que se aproximem possam compartilhar do alimento sagrado. Assim seja.

Ademais a vida é curta
Curto é o nosso tempo aqui
Bom viver se somos juntos
Pra somar sem dividir
Dividir seja a comida
Pra gente viver melhor
Come bem quem come junto
Com mais gente ao seu redor
Ao redor seja a alegria
Das que o coração descuidou
Quando viu brotava a poesia
Se atinou já vinha o amor
Corre vem ver, tempo de ser
Mais descalço simples pé no chão, sem questão
De festar rodar cantar comer com a mão, sem questão
De abraçar a tal humana condição, sem questão
De agarrar a laço sério a paixão, sem questão
De acuar rosnar morder o mundo cão, sem questão

Tribo, de Renato Braz

RESUMO

Esta pesquisa discorre sobre como o sistema alimentar de João Surá mostrou ser um fato social total, em que a dinâmica social, da produção até o consumo de alimentos, revela informações sobre a totalidade da comunidade. A ênfase na etnografia das preparações alimentares, utilizada como eixo metodológico neste estudo, permitiu a aproximação com os moradores e o levantamento de informações amplas, desde o contexto histórico da comunidade até sua situação atual. Em 2005 foram reconhecidos como “comunidade remanescente de quilombo”, o que comprovou que há mais de 200 anos ocupam as terras do Vale do Ribeira. A significativa perda do território histórico, com a diminuição da população local e alterações no meio ambiente, repercutiram em mudanças nos modos de vida tradicionais dos moradores. Passaram a ter dificuldades no acesso aos recursos locais que historicamente tem garantido a reprodução do grupo, tanto material como imaterial. Apesar disso, demonstram nas práticas cotidianas, e em períodos de festas e rezas, o forte apego às tradições, em que o catolicismo popular e a crença no transcendente dinamizam a vida em comunidade. A divisão do território, assim como do trabalho, sempre ocorrera em esferas de sociabilidade, relacionadas a valores e práticas inscritas no contexto do campesinato brasileiro. Os *alimentos* são transformados em *comidas* por meio de técnicas culinárias próprias e a seleção de ingredientes específicos. Um conjunto de alimentos industrializados foi incorporado no cotidiano, e apesar disso, a alimentação tradicional, seus simbolismos, representações e classificações não foram abandonadas e as mudanças refletem mais adaptações à modernidade do que alterações radicais. A comida cerimonial se diferencia da cotidiana ao se priorizar a quantidade, sempre abundante, e a qualidade, em que os alimentos mais raros e caros devem ser compartilhados, em uma dinâmica social que promove a segurança alimentar do grupo. Nestes momentos a alimentação é especial, é *comidoria*, termo nativo que se refere a comensalidade, em que o comer junto reafirma práticas e valores do grupo. Reconhecem seu lugar no mundo a partir da interação com os outros, atualizando e reforçando tradições que conduzem para um pertencimento identitário. A alimentação, portanto, mostrou seu um fato social total, pois através dela foi possível descrever o essencial, o movimento do todo e a cosmovisão do grupo.

Palavras-chave: João Surá, remanescente de quilombo, sistema alimentar e fato social total.

ABSTRACT

This research discourses on how the feeding system of João Surá showed to be a total social fact, in which the social dynamic, from the production to the feed consumption, reveal information on the totality of the community. The emphasis in the ethnography of the feed preparations, used as methodological axis in this study, allowed the approach with the residents and the gathering of broad information, since the historical context of the community to its current situation. In 2005 were recognized as “maroon remnants community”, which proved that over 200 years they occupy Vale do Ribeira’s lands. The significant loss of the historical territory, with the decrease of the local population and environment alterations, reverberated in the traditional lifestyle of the residents. They have passed to have difficulties in the access to local resources that historically have granted the group reproduction, material and immaterial. Despite that, they show in everyday life practices, and in party and prayers period, the strong attachment to traditions, in that the popular Catholicism and the transcendent belief dynamize the communitarian life. The territory division, so as the work, always happened in sociability spheres, related to values and practices included in the brazilian peasantry context. The feed are transformed in food by means of own culinary techniques and the selection of specific ingredients. A set of industrialized feed was incorporated in everyday life, and despite that, the traditional feeding, your symbolisms, representations and classifications were not abandoned and the changes reflect more adaptations to modernity than radical alterations. The ceremonial food differentiates from everyday food by prioritize quantity, always abundant, and the quality, in which the rarest and more expensive feeds must be shared, in a social dynamic that promotes the feeding safety of the group. In these moments the feeding is special, is *comidoria*, native term that refers to commensality, in which the eating together reaffirm practices and values of the group. Recognize your place in the world through the interactions with others, updating and reinforcing traditions that conduct to an identity belonging. The feeding, therefore, showed to be a total social fact, because by it, was possible to describe the essential, the movement of the whole and the group’s cosmovision.

Keywords: João Surá, maroon remnants, feeding system and total social fact.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACS	Associação para Comitês de Serviços
ADCT	Ato das Disposições Constitucionais Transitórias
AOPA	Associação de Agricultura Orgânica do Paraná
APP	Áreas de Preservação Permanente
CONAMA	Conselho Nacional de Meio Ambiente
ENEC	Estágio Nacional de Extensão em Comunidades
GT	Grupo de Trabalho
IAP	Instituto Ambiental do Paraná
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
IPARDES	Instituto Paranaense de Desenvolvimento e Estatística
ITCG	Instituto de Terras Cartografia e Geociências do Paraná
ONG	Organização não Governamental
PPGAS	Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social
PR	Paraná
RTID	Relatório Técnico de Identificação e Delimitação
SP	São Paulo
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UFPR	Universidade Federal do Paraná

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
REFLEXÕES SOBRE A TRAJETÓRIA DE PESQUISA.....	16
A PESQUISA ETNOGRÁFICA.....	21
DOS CAPÍTULOS DESTA DISSERTAÇÃO.....	27
CAPÍTULO 1 – APRESENTAÇÃO DA COMUNIDADE JOÃO SURÁ.....	28
1.1 HISTÓRICO DO PROCESSO DE OCUPAÇÃO E DE EXPROPRIAÇÃO TERRITORIAL	28
1.2 O RECONHECIMENTO COMO “REMANESCENTE DE QUILOMBO”	39
1.3 AS MUDANÇAS APÓS O RECONHECIMENTO.....	48
CAPÍTULO 2 – ORGANIZAÇÃO DO TERRITÓRIO, AS RELAÇÕES PRODUTIVAS E A GARANTIA DA ALIMENTAÇÃO	57
2.1 TERRITÓRIO E TRABALHO	57
2.2 MEIO AMBIENTE E A GARANTIA DA ALIMENTAÇÃO	74
CAPÍTULO 3 – A TRANSFORMAÇÃO DOS ALIMENTOS EM COMIDA	92
3.1 SABERES E PRÁTICAS DO PREPARO AO CONSUMO	92
3.2 REFLEXÕES SOBRE OS COMPORTAMENTOS ALIMENTARES.....	141
CAPÍTULO 4 – RELIGIOSIDADE E ALIMENTAÇÃO.....	161
4.2 A ALIMENTAÇÃO NAS PRÁTICAS DO CATOLICISMO POPULAR	169
4.3 ANÁLISES SOBRE A ALIMENTAÇÃO EM CONTEXTOS DE RELIGIOSIDADE	220
CAPÍTULO 5 – O SOBRENATURAL E AS PRÁTICAS MÁGICAS	229
5.1 A CONVIVÊNCIA COM SERES SOBRENATURAIS	229
5.2 A PRESENÇA DE FEITICEIROS, CURADORES E BENZEDORES.....	237
5.3 PRÁTICAS MÁGICAS RELACIONADAS À CURA E ALIMENTAÇÃO.....	245
5.4 DISCUSSÕES SOBRE AS PRÁTICAS MÁGICAS	253
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	261
REFERÊNCIAS	270
APÊNDICE	275

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - MAPA DE JOÃO SURÁ	29
FIGURA 2 – JOÃO SURÁ EM MEIO A PLANTAÇÕES DE <i>PINNUS</i> E ÁREAS DE PASTAGENS	36
FIGURA 3 – MOMENTO DA FALA DO REPRESENTANTE DE JOÃO SURÁ NA AÇÃO PÚBLICA	44
FIGURA 4 - CASA DA MEMÓRIA	46
FIGURA 5 - - PARTICIPAÇÃO DE JOÃO SURÁ NA I FEIRA QUILOMBOLA	52
FIGURA 6 – PARTICIPANTES DA FEIRA	52
FIGURA 7 – ALIMENTOS DISTRIBUÍDOS DURANTE A 25ª ROMARIA DA TERRA .	53
FIGURA 8 – PEREGRINAÇÃO COM A	53
FIGURA 9 – MESADA DE ANJO	53
FIGURA 10 – BÊNÇÃO DOS ALIMENTOS.....	53
FIGURA 11 - MORRO DO CRUZEIRO EM 2006.....	59
FIGURA 12 – ESTRADA DE ACESSO EM MEIO AO PINNUS.....	60
FIGURA 13 – CEMITÉRIO.....	60
FIGURA 14 – CASAS NA VILA JOÃO SURÁ	60
FIGURA 15 – IGREJA DE SANTO ANTÔNIO.....	61
FIGURA 16 – CASA E TERREIRO NO GUARACUÍ.....	64
FIGURA 17 – CRIAÇÃO DE AVES NO TERREIRO	64
FIGURA 18 – HORTA PRÓXIMA A CASA	65
FIGURA 19 – ROÇA DE MANDIOCA E MILHO	65
FIGURA 20 – COMIDA DO ALMOÇO	92
FIGURA 21 – EXEMPLOS DE INSTRUMENTOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS TRADICIONAIS.....	96
FIGURA 22 – PREPARAÇÃO DO CUSCUS DE ARROZ.....	99
FIGURA 23 – FEITIO DA FARINHA DE MANDIOCA.....	102
FIGURA 24 – PREPARO DO BEIJU DE MANDIOCA	104
FIGURA 25 – PREPARO DA APRESSADA	106
FIGURA 26 – COMIDAS DE FESTA DE ANIVERSÁRIO.....	111
FIGURA 27 – PREPARO DO PASTEL DE FARINHA DE MILHO	112
FIGURA 28 – ENGENHO MOVIDO A CAVALO.....	114
FIGURA 29 - MOENDA ELÉTRICA	114

FIGURA 30 - FEITIO DO AÇÚCAR MASCAVO E RAPADURA	115
FIGURA 31 – PREPARO DO DOCE DE MAMÃO VERDE	117
FIGURA 32 - PAÇOCA DE AMENDOIM	119
FIGURA 33 – PREPARO DO CHÁ DE AMENDOIM	120
FIGURA 34 – PREPARO DA PINGA DE BANANA.....	122
FIGURA 35 – PREPARO DA FOLHA DE TAIÁ REFOGADA	125
FIGURA 36 – PREPARO DO PÃO DE LÓ CONFEITADO	129
FIGURA 37 – PAÇOCA DE CARNE DE PORCO.....	131
FIGURA 38 – PEIXE ASSADO	137
FIGURA 39 – PEIXE BUREVA	137
FIGURA 40 – FRANGO E OVOS NO COTIDIANO.....	138
FIGURA 41 – VIA SACRA E COMIDORIA	172
FIGURA 42 – CRUZ DO ENTE ABAIXO	181
FIGURA 43 – CACHOEIRA DO JOÃO SURÁ	181
FIGURA 44 – CRUZ EM FRENTE À RESIDÊNCIA.....	181
FIGURA 45 – CRUZ DO CEMITÉRIO	181
FIGURA 46 – COMIDAS DA FESTA DE SANTO ANTÔNIO.....	192
FIGURA 47 - FESTA DE SANTO ANTÔNIO.....	195
FIGURA 48 – ROMARIA PARA SÃO GONÇALO E ALVORADA	199
FIGURA 49 – IGREJINHA DE N ^a S ^a APARECIDA.....	208
FIGURA 50 – NICO, ANDRÉIA E DONA LUIZA	209
FIGURA 51 – FESTA DE NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO	215
FIGURA 52 – MISSA AFRO EM IPORANGA.....	219
FIGURA 53 – SABÃO.....	251

INTRODUÇÃO

O dia em João Surá começa cedo, antes dos primeiros raios de sol anunciados pelo cantar dos galos e, com ele, já se inicia o trabalho na cozinha. É preciso ascender o fogão à lenha, que por vezes ainda tem algumas brasas do dia anterior, e colocar a água para ferver. Mistura-se na água fervida o pó do café e quando a mistura “sobe”, é hora de passar o pó no coador de pano feito em casa. Logo o aroma se espalha pela casa toda, um convite para começar o dia com uma refeição farta e forte, que sustente para o trabalho que se segue, pois sem o “café com mistura” ninguém sai de casa.

Temperam o café com açúcar branco, e logo se lembram de práticas do “tempo dos antigos”, cada vez menos freqüentes em que se passava o *café caseiro* com a garapa fervida ou se derretia a rapadura na água. E quando não se tinha café, a preferência de todos, se preparava o *café de milho*, o *chá da rapadura* ou o *chá de amendoim*¹, receitas passadas de pais para filhos e filhas, de modo que cada família tem um jeito muito particular de prepará-las. A maior parte do café consumido é o “de pacote”, industrializado, incomparável ao “café purinho da roça”, hoje um privilégio de poucos. Ao acompanhar como Dona Joana fez o pó do café ela me mostrou que “dá trabalho para fazer”, compensado pelos elogios e satisfação de, ao menos de vez em quando, fornecer para a família e amigos uma experiência única de se degustar o *café caseiro*:

Café Caseiro

Colhe o café maduro e coloca para secar ao sol.

Coloca em um *apá* em cima do *tendá* e deixa mais uns dias para “ir enxugando a água” com a fumaça do fogão à lenha.

Quando já está seco, soca no *pilão* para tirar a casca, abana na *peneira* e de novo coloca no *apá* para secar no *tendá*, de modo a conservar os grãos.

No dia de torrar o café, coloca os grãos em uma panela no fogão à lenha e vai mexendo com colher de pau. Um “segredo para dar mais sabor” é colocar uma colher de sopa de açúcar ou rapadura moída na hora de torrar os grãos. É o “cheirinho de café que solta” que diz quando ele está torrado.

Colocar na *peneira* para esfriar antes de guardar ou pilar. Isso é importante para “não prender a fumaça que deixa o gosto no café”.

O café torrado é socado no *pilão* e peneirado em *peneira fina*. Pode ser guardado em uma lata, já que conserva o “cheiro de café novo”.

E independente da procedência do café, essa bebida é com certeza o alimento mais socializador na comunidade. Quando uma visita chega, é indispensável oferecer um “café com mistura”, e por isso ele é preparado várias vezes ao dia para estar pronto quando alguém

¹ Essas receitas são apresentadas no Capítulo 3.

chegar. Lembro que, junto a colegas universitários, acompanhamos as visitas da Cassiane, a Agente Comunitária de Saúde, no ano de 2006. No período de uma tarde passamos em umas oito casas da vila *Guaracuí* e em cada uma tomamos um café, impossível de ser recusado para não fazer desfeita. Essa foi a primeira de muitas outras “overdoses de café” durante esta pesquisa, já que estar em João Surá e visitar alguma casa é um convite para se fartar de comidas e bebidas, oferecidas com muito gosto e alegria por se poder sentar e conversar um pouco sobre as coisas da vida.

É difícil não se ter uma *mistura* para oferecer, já que qualquer comida que acompanhe esse café pode ser chamada de *mistura*. Ela varia conforme a disponibilidade de alimentos e os costumes de cada família, mas geralmente é uma “comida forte” que sustente para o trabalho. Por isso, é comum ter no café da manhã frituras, como banana, batata doce, bolinhos; os *virados*, de feijão, de carne, de ovo; o *bento ruivo*; a combinação feijão com arroz; uma mandioca ou um cará cozido; enfim, comidas rápidas de fazer diante de um dia com bastante trabalho e sem tempo a perder. Já o *cuscuz de arroz*, o *beiju* e a *paçoca de amendoim*, que eram comidas que “os antigos” também priorizavam no café da manhã, hoje são feitas em dias eventuais, como as festas, romarias, rezas e mutirões, já que o preparo é bem trabalhoso e exige muitas pessoas para ajudar. Por isso os pães, bolachas e bolos de trigo, que eram raramente consumidos, hoje são cada vez mais presentes nas compras do mercado e, embora facilitem os trabalhos das cozinheiras, não deixam de serem julgados como comidas “fracas demais”, por não darem o sustento necessário.

Os trabalhadores, que vão para sua roça ou para as terras dos fazendeiros de gado e do *pinnus*, levam uma térmica de café doce e alguma dessas *misturas*, já que só voltam para a casa muitas horas depois, com alimentos e alguma renda que agradam as cozinheiras e que garantem as refeições nos próximos dias. As mulheres da casa que não o acompanham permanecem para as atividades domésticas que se apresentam juntos às crianças menores, dando comida aos animais, arrumando a casa, lavando roupa e preparando as refeições para quando os trabalhadores chegarem. A combinação do arroz, feijão e farinha é indispensável, e deve estar disponível em grandes quantidades para quem estiver com fome poder se fartar. A *mistura* dessas grandes refeições representa tudo que possa acompanhar esses preparos, como as verduras e, principalmente, as carnes por serem muito valorizadas. A esses preparos, que historicamente constituíram a base da alimentação, hoje foi incorporado o “macarrão de pacote”, que também confere volume a essa base alimentar, revelando novamente que os produtos derivados do trigo tem tido significativa participação nas mudanças dos padrões alimentares.

No processo de preparo de alimentos muitas tarefas são feitas pelas mulheres como: abate de frango, colheita das verduras, preparo e arrumação da comida para servir, lavar a louça, retirar o lixo. São aquelas atividades consideradas “mais leves” e que são realizadas em ambientes privados, como o interior da casa e o *terreiro*.

As crianças, quando não estão envolvidas nas atividades da escola, ajudam nas tarefas juntos aos pais, colhendo temperos e frutas no *terreiro*, escolhendo o feijão, alimentando os pequenos animais, e assim por diante. Vários contextos da vida social vão conduzindo para a consciência dessas crianças acerca da diferenciação sexual e, neste processo, as atividades produtivas são importantes marcadores de diferenciação e aprendizado. Desta forma, as jovens meninas têm a obrigação de auxiliarem nas atividades domésticas, pois além de uma significativa mão de obra, é o momento de aprenderem atividades que lhe serão úteis na vida adulta.

O mesmo processo acontece com os jovens, ao acompanharem o trabalho do pai em ambientes e atividades consideradas mais masculinas, que são aquelas atividades “mais pesadas” e relacionadas ao pré preparo dos alimentos, como o abate de grandes animais, colheita e transporte dos produtos da roça, buscar e cortar a lenha e as compras em mercados. Auxiliando, portanto, na força de trabalho dos pais eles recebem conhecimentos especializados em contextos que marcam a divisão sexual do trabalho e, conseqüentemente, o lugar naquele universo.

Assim como os adultos os “mais velhos” também se destacam no trabalho, só que eventualmente em ritmo menor. A Dona Olinda, que com 64 anos trabalha na roça com o marido, relatou-me que “enquanto tiver agüentando vou trabalhandinho, que fica menos pra gente comprar”. Com isso ela indica que a produtividade de alimentos é significativa mesmo quando estão em idade avançada, já que muitos moradores em torno dos 70, 75 anos se dedicam ao trabalho na roça. Os idosos deixam de executar tarefas cotidianas apenas em casos de doença e invalidez, caso contrário, são produtivos até o final da vida. Os trabalhos na roça são, portanto, imprescindíveis para a garantia da dieta alimentar, por diminuïrem os gastos com as compras de mercado e porque fornecem alimentos requeridos em preparos da cultura alimentar local.

Milagres e promessas reafirmam a fé no cotidiano e as práticas mágicas dinamizam as relações sociais, inclusive com o transcendente, em uma terra historicamente dominada por *curadores*, *benzedores* e *feiticeiros*. O cotidiano se interrompe várias vezes ao ano, em mutirões, festas e ritos de orações. Grande parte dos moradores segue a religião católica popular, em um calendário anual que determina períodos para as festas de santos, terços,

missas, romarias, Vias Sacras e Recomendação das Almas, que contam a história da devoção religiosa do grupo. Para esses eventos únicos a alimentação também é especial, é *comidoria*, em que a comensalidade reafirma práticas e valores que identificam o grupo.

Entre as inúmeras conversas e participações na vida social, fui apreendendo o funcionamento e o simbolismo do sistema alimentar em João Surá, em cuja constituição interferem os fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica, e que representações e imaginários sociais direcionam escolhas e classificações, como indicou Maciel (2005, p. 49) ². Observei, portanto, que o fato de valorizarem os produtos locais na base da alimentação reflete padrões de consumo historicamente constituídos. As inúmeras preparações alimentares identificadas mostraram a necessidade de transformar alimentos em comidas que respeitem, reafirmem e alimentem as crenças e práticas locais.

Por outro lado, a identificação do atual sistema alimentar mostrou que cada vez mais dependem das compras em mercados para suprir a dieta alimentar. Um conjunto de alimentos industrializados foi incorporado nos últimos anos por inúmeras razões, como o fato de o preço ser acessível, o preparo ser facilitado e o sabor ser bem aceito. O cerne das mudanças, no entanto, se mostrou ser bem mais complexo, pois vai desde a falta de terra e mão de obra para o plantio, até a degradação ambiental e a presença de pragas agrícolas que impedem a produção de alimentos desejáveis. Por trás das aparentes novas preferências alimentares existem, portanto, profundas mudanças nos padrões de vida dos moradores de João Surá, que se encontram impossibilitados de reproduzirem o sistema alimentar tradicional.

Esta pesquisa buscou identificar e analisar o sistema alimentar de João Surá para saber se era possível colocar em movimento a totalidade da comunidade e de suas instituições, isto é, se a alimentação constituía um fato social total ³ que traria à tona os saberes e práticas historicamente constituídos pelo grupo e manifestos em diversos campos no presente, pois para Mauss (1974, p. 180) “nada é mais urgente e mais frutífero do que este estudo dos *fatossociais*”.

² A autora define *sistemas alimentares* como “sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza”.

³ Os *fatossociais totais*, de acordo com Mauss (1974, p. 179), colocam em movimento a totalidade da sociedade e de suas instituições, ou de grande número de instituições.

REFLEXÕES SOBRE A TRAJETÓRIA DE PESQUISA

A afinidade com a culinária, uma grande paixão, e com isso a curiosidade sobre os modos de fazer as inúmeras preparações tradicionais encontradas em João Surá desencadeou a aproximação com os moradores em meio a longas conversas ao redor do fogão à lenha, caminhadas na mata, festas e ritos de orações, em que o aprendizado se dava junto à degustação de preparações até então desconhecidas. Era o sabor do novo, em que ensinamentos preciosos se manifestavam e davam corpo a essa pesquisa.

A inserção na comunidade João Surá foi o ponto de partida para que a Antropologia Social se mostrasse essencial para compreender este universo de pesquisa, seja por meio do contato com estudantes e profissionais da área, seja pelas questões que se apresentavam sobre a alimentação local, e que a ciência da Nutrição não esclarecia. Passei a perceber que a alimentação era uma prática relevante não apenas pela sua função de manutenção e reprodução da vida material, como enfatizado pelo saber biomédico, mas também porque alimentava o espírito de cada morador que se satisfazia quando os sabores apresentados validavam e reforçavam seu lugar no mundo e aquilo que se acredita.

Teria muito pouco a dizer sobre as relações sociais entorno da alimentação em João Surá se esta pesquisa se limitasse há apenas alguns dias ou meses de trabalho de campo, situação bastante recorrente na atualidade, em que a produção de conhecimento científico deve respeitar prazos institucionalmente estabelecidos. O relacionamento com os moradores de João Surá remonta ao período de cinco anos de participação em inúmeras atividades em que estavam envolvidos, tanto no território da comunidade quanto em outras comunidades e cidades. Estive presente em diferentes condições, como universitária em projetos de extensão, nutricionista educadora e pesquisadora em antropologia social (APÊNDICE 1) ⁴.

Acompanhei um período marcado por profundas mudanças nesta comunidade decorrentes do processo de reconhecimento como remanescente de quilombo, em 2005, o que ocasionou estreitamento nas relações dos moradores com agentes governamentais, instituições e pesquisadores, conferindo-lhes uma popularidade no Estado nunca antes vivenciada. As repercussões internas foram em amplos aspectos da vida social e notoriamente na alimentação, o que é contextualizado nesta pesquisa.

O primeiro contato com a comunidade ocorreu em 2006, enquanto ainda era graduanda em Nutrição e participava de um grupo de estudos intitulado ENEC-PR, sigla que

⁴ Verificar a lista de Trabalhos de Campo Para a Pesquisa Etnográfica.

se referia ao Estágio Nacional de Extensão em Comunidades⁵, com estudantes de diferentes áreas do conhecimento que se reuniam semanalmente para trocas de experiências e organização dos trabalhos.

No dia nove de fevereiro viajei com uma colega que na época era graduanda em Terapia Ocupacional para realizarmos o *estágio de vivência* preconizado pela metodologia do projeto. Ao chegar o que me marcou foi o silêncio absoluto do lugar, interrompido por algumas falas de crianças e o cantar do galo. Casinhas simples de taipa, madeira ou cimento meio rebocado, cercadas de flores e plantas diversas. Em um terreno acima das casas, coberto por uma grama muito verde e bem cuidada, era possível identificar um campo de futebol, a escola, a Igreja e um Posto de Saúde. Tudo cercado por altas montanhas, com mata nativa e pasto. Em um tempo em que o plantio do *Pinnus* ainda não fazia parte da paisagem, e por isso era possível ver a cruz no alto do Morro do Cruzeiro, um dos sítios sagrados.

Nós sabíamos apenas o nome de algumas lideranças para onde fomos encaminhadas para esclarecer quem nós éramos, de onde vínhamos e o que buscávamos com essa inesperada visita, pois devido ao isolamento geográfico, que sentimos na pele ao percorrer estradas em péssimas condições de conservação, e dificuldades de comunicação por telefone, não informamos previamente nossa ida. Lembramos a eles dos outros dois estudantes da universidade que conhecíamos e que já haviam realizado trabalhos no local e percebemos que, junto aos representantes do Grupo de Trabalho (GT) Clóvis Moura, éramos os primeiros pesquisadores a trabalhar no local.

Estes foram dias inesquecíveis pelo contato com o novo, amizades que se constituíam e que passariam a fazer parte deste trabalho e uma realidade que saía do papel e começava a ser narrada pelos próprios sujeitos que a experienciavam e que pediam esclarecimentos sobre essa novidade de “ser quilombola”, categoria reconhecidamente externa introduzida aos moradores, como veremos. Entre histórias do lugar e de seus ancestrais, contadas ao lado do fogão à lenha com um café servido com tanto apreço que o convite para se sentar era praticamente irrecusável, também fazíamos a nossa história enquanto grupo, e a partir dali, a minha história enquanto pesquisadora da alimentação desses moradores.

O momento da alimentação foi um importante marcador de diferenciação “nós/eles” logo na nossa chegada. Isso porque as preparações foram servidas em travessas colocadas

⁵ A metodologia difundida pelo ENEC previa um processo de *capacitação* para o período de *vivência* e somente após este processo de imersão, realizava-se as *ações continuadas*, em que projetos eram articulados com a comunidade.

sobre a mesa cuidadosamente arrumada com diferentes tipos de talheres, uma formalidade que não durou muito. À medida que íamos observando que a comida era geralmente servida nas panelas diretamente no fogão, consumida com colher e com as mãos, no caso da carne, e por fim, imitando seus modos que com certeza eram mais práticos, os laços iam se estreitando. Nesta aproximação os moradores da casa sempre esperavam que nos alimentássemos para então se servirem, um comportamento local que não mudou e que informava a nossa posição, externa àquele contexto.

Nesta ida descobrimos a diferença entre as formas de trabalho coletivas *reunida* e *mutirão*, este último sempre finalizado com um baile. O baile de sanfona ocorreu em João Surá, na casa de Dona Joana, onde nos divertimos tanto que esquecemos o cansaço da árdua jornada de trabalho. O processo de se trabalhar junto e compartilhar as danças durante o baile é até hoje lembrado pelos moradores com sentimentos de saudades e satisfação por, desde a primeira vez, tratá-los com amizade e respeito, em um momento em que percebemos o quão prazerosa esse contato poderia ser.

A troca de saberes entre moradores e extensionistas, preconizada pelo projeto, durou anos e, portanto, merece análises cautelosas. Se por um lado levamos informações úteis, como legislações, saberes biomédicos e técnicas agroecológicas e, ainda, atividades de educação popular, por outro lado interferimos em demasia na vida social, pois só a nossa presença já gerava uma agitação incomum, e isso, aliado aos comportamentos alheios à cultura local, fez com que por vezes fôssemos julgados negativamente. Apesar disso, veremos que este processo foi avaliado positivamente pelos moradores que associavam a chegada dos universitários e do GT Clovis Moura como o fim do esquecimento a que estariam fadados sem as intervenções externas.

A diversidade de profissionais e instituições que me acompanharam ao longo das idas serviu para olhar esse universo de pesquisa sob diferentes perspectivas. Isso permitiu perceber que desde a produção até o consumo dos alimentos havia peculiaridades carregadas de significados. Deste modo, realizei um estudo sobre a cultura alimentar em João Surá no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sob orientação de um professor com formação em Nutrição, Prof^o. Ivan Domingos Carvalho Santos, e uma professora do departamento de Antropologia, Prof^a. Andrea Carvalho Mendes de Oliveira Castro⁶.

⁶ Esta professora era uma das coordenadoras do Programa de Extensão Universitária Intitulado “Educação Permanente e Qualificação profissional do SUS, VER –SUS: Extensão”, denominação recebida quando o ENEC passou a ser institucionalizado na UFPR.

No ano seguinte, o Departamento de Antropologia Social da UFPR, em parceria com o INCRA, realizavam o Laudo Antropológico de João Surá, processo imprescindível para a titulação do território coletivo. O Laudo foi realizado sob a orientação do Dr. Ricardo Cid Fernandes e, entre os conteúdos abordados, descreve-se a situação alimentar da comunidade a partir de entrevistas e, para minha satisfação, da citação do texto que havia escrito no TCC.

Esse fato incentivou a inscrição na seleção do Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da UFPR com um projeto de pesquisa voltado para a continuidade do estudo sobre a alimentação em João Surá. A entrada no Programa me fez retomar a frequência das idas a campo e continuidade das pesquisas. Estabeleci parcerias com Projetos desenvolvidos no local para facilitar o transporte, de modo que, se no início os moradores me viam como mais uma pertencente ao “grupo dos universitários”, a identificação como profissional Nutricionista atualmente se faz mais consolidada entre os que acompanharam a minha trajetória.

Realizei assessoria ao Projeto “Sustentabilidade na comunidade quilombola João Surá”, na etapa do levantamento da Produção Agropecuária, que forneceu a esta pesquisa dados quantitativos sobre a produção de alimentos. A participação como educadora social no Projeto “Quilombolas Saudáveis”, realizado pela ONG Rede Mulheres Negras-PR em parceria com a Secretaria Estadual de Saúde, permitiu-me conhecer 11 comunidades quilombolas do Paraná⁷. Realizávamos uma Oficina de Alimentação e Saúde e neste processo conhecemos diferentes realidades, mais ou menos próximas á João Surá.

Em setembro de 2010 realizei uma assessoria ao Ministério Público Estadual para a identificação das condições de vida das comunidades quilombolas⁸ localizadas no entorno do Parque das Lauráceas⁹. A presença do referido parque era um fator impeditivo do acesso a políticas de governo, abertura de estradas e instalação da rede de energia elétrica. Além disso, as leis ambientais estavam impedindo a extração de recursos que historicamente fizeram parte da alimentação, da medicina popular e dos artesanatos.

Representantes do Ministério Público também iriam até João Surá, mas depois que se descobriu que a balsa do Porto de Andorinhas não estava funcionando por causa das chuvas, a ida foi cancelada. De qualquer maneira, aproveitei a meia carona e a companhia de um

⁷ Realizamos trabalhos nas comunidades quilombolas: Feixo e Restinga, na Lapa; Sutil e Santa Cruz, em Ponta Grossa; Mamans, Serra do Apon e Limitão, em Castro; Adelaide Maria Trindade Batista e Castorina Maria da Conceição, em Palmas; Invernada Paiol de Telha, em Guarapuava; e João Surá, em Adrianópolis.

⁸ Comunidades quilombolas: São João, Córrego do Franco, Estreitinho, Três Canais, Areia Branca e João Surá.

⁹ Família de plantas dicotiledôneas que compreende árvores e arbustos das regiões tropicais (loureiro, canforeira, caneleira, abacateiro etc.). Disponível em < <http://www.dicio.com.br/lauraceas/>>, acesso em 21/7/2011.

pesquisador para a realização de trabalho de campo de duas semanas, e depois de cinco horas de caminhada na chuva e carregada de bagagem chegamos ao destino.

Durante os trabalhos de campo foram inúmeras às vezes em que o veículo estragou, encalhou ou fora impedido de continuar na estrada, de modo que a viagem até João Surá era sempre uma surpresa. Descrevo essas situações para dizer que, embora não tenha sido fácil, ter “sentido na pele” tais dificuldades enfrentadas pelos moradores, isso foi muito significativo para que pudesse falar com mais propriedade de inúmeras questões analisadas nesta pesquisa.

Apesar de saber que muitas informações levantadas, sobretudo os discursos proferidos pelos moradores, pudessem estar de certa forma “contaminados” pela minha identidade de Nutricionista, para fins desta pesquisa busquei não mais estar envolvida em processos de intervenção direta, como nos projetos de extensão universitária e de educação popular. Desta forma, pude questionar os dados que já tinha a partir da comparação com os discursos e fatos observados.

Para isso realizei dois trabalhos de campo que ocorreram em condições diferenciadas dos anteriores por alguns motivos. A idas foram direcionadas exclusivamente para a coleta de informações previamente pautadas e foram as vezes que permaneci na comunidade sozinha, isto é, sem outros pesquisadores. Além disso, porque permanecia hospedada em uma residência local, uma situação que a princípio foi imprevisível, mas acabou sendo de extrema importância para esta pesquisa. Isso porque a comunidade conta com um local de hospedagem para agentes externos, localizado na vila de João Surá, onde geralmente permanecia, pois não é um costume local hospedar pessoas “de fora” em suas casas.

Em setembro de 2010, no entanto, me encontrava em uma situação de dependência, já que estava com o braço quebrado e impossibilitava de realizar inúmeras atividades, e isso gerou uma maior aproximação com os moradores. Durante os cinco primeiros dias estive neste local de hospedagem com dois colegas agrônomos que realizavam seus trabalhos, que faziam entrevistas com agricultores locais. Além de receber auxílio deles nestes dias, pude percorrer grandes distâncias até residências de moradores mais afastados, e nessas idas enquanto os agrônomos realizavam pesquisas nas roças, eu permanecia na cozinha com as mulheres durante o preparo das refeições, realizando também a minha pesquisa.

Como sabia o dia em que os pesquisadores iam embora, conversei com o presidente da Associação de Moradores sobre a minha situação e fui direcionada para a hospedagem em sua própria casa. Com essa situação inusitada pude conhecer em profundidade a realidade da vila

Guaracuí, ao lado de pessoas que já me conheciam anteriormente e com as quais pude estreitar laços de confiança.

Entre as idas e vindas até a casa de vizinhos e as atividades na Vila João Surá, acompanhava as atividades cotidianas, especialmente as colheita de produtos da roça, o abate de animais e o preparo de alimentos. Por inúmeras vezes me vi realizando perguntas que, antes de obter a resposta eram recebidas com gargalhadas. Isso porque certos questionamentos que para mim eram vistos com curiosidade, para eles soavam como óbvios, demonstrando o distanciamento entre nós e a minha tentativa de tornar esse exótico mais familiar. Por outro lado, era interrogada sobre a minha vida “na cidade grande” em situações que acontecia o contrário, pois via com espanto as perguntas que para mim eram familiares, mas para eles, muito distante de suas realidades.

Após o retorno até Curitiba e apresentação dos dados no processo de Qualificação, voltei ao campo em dezembro de 2010 para retomar informações incompletas. Retornei a casa de Seu Aparecido, desta vez com a minha irmã e família, de modo que esta aproximação já era aguardada. Com a realização deste último trabalho de campo pude acompanhar um período do fim do ano que até então me era desconhecido, especificamente a festa de Nossa Senhora do Livramento e de São Benedito. Esta festa ocorreu no município de Iporanga-SP, onde moradores de várias comunidades para passaram a virada do ano. No retorno da festa, permaneci mais dez dias para a continuidade de um processo de pesquisa que me deixou bastante satisfeita, pois já percebia a maior aproximação com os moradores, a consistência das informações levantadas e um melhor desenvolvimento e amadurecimento de idéias.

A PESQUISA ETNOGRÁFICA

Ao demonstrar, em diversos momentos em que estive em João Surá, o interesse pessoal por tudo que se referia à alimentação tradicional, que se distanciava substancialmente daquela estudada na universidade, e mesmo praticada por mim enquanto moradora de um ambiente urbano, tornou-se até mesmo natural que muitos moradores se dirigissem até mim trazendo produtos da roça e do sertão, por saberem que gostaria de conhecer, ou me chamassem para acompanhar a preparação de algum prato tradicional.

Apesar de percorrer muitos espaços na comunidade, elegi o contexto culinário como aquele em que poderia realizar a pesquisa com mais profundidade. O espaço da cozinha tem se mostrado especial ao universo desses quilombolas por ser o “palco” de intensas relações

sociais, onde a conversa é colocada em dia e onde se recebem os visitantes para um “café com mistura”. É um local que também é marcador de diferenciação de sujeitos por gênero, fase do ciclo da vida, afinidade, e finalmente, um lugar feminino por excelência, onde me sentia acolhida pelas senhoras e moças do lar, em que ao mesmo tempo em que apreendia a realidade, marcava meu lugar enquanto mulher solteira, ajudando a preparação dos alimentos e organização daquele espaço.

A justificativa mais geral se faz a partir de algumas constatações, como a vasta literatura que relaciona o preparo de alimentos e aspectos históricos, sociais e culturais do grupo estudado; e o incentivo governamental para que seja feito o mapeamento e registro dos diferentes modos de fazer e os saberes pertinentes à culinária brasileira, considerada um Patrimônio Cultural¹⁰. Este inventário sobre alimentação tem sido importante para o direcionamento de políticas de governo, como nas áreas de produção e distribuição de alimentos, para que estejam mais próximas de contextos locais.

Ao se falar especificamente da comunidade de João Surá, observei a presença de estudos sobre o contexto histórico, a produção agropecuária, o meio ambiente, o território e o processo de construção do Paraná Negro, entre outros. No entanto, havia ausência de estudos específicos sobre alimentação e cultura e a relação com a religiosidade bastante peculiar ao local. O estudo de Socorro Araújo, intitulado *Tradição e Cultura: cozinha quilombola do Paraná*, apresenta aspectos gerais da alimentação em comunidades quilombolas do Estado, com a descrição de receitas, alimentos utilizados e equipamentos tradicionais. Este estudo, no entanto, não aborda em profundidade a comunidade João Surá e não contempla o nível de detalhamentos que um estudo sobre cultura alimentar permite alcançar¹¹.

Neste estudo, o eixo metodológico utilizado para a coleta de informações foi a etnografia das preparações alimentares, por permitir que ao percorrer o espaço da cozinha, unidade de consumo considerada por muitos autores como um “microcosmo” da sociedade estudada, fosse possível percorrer também a unidade de produção, mesmo que não fisicamente, e sim pelos questionamentos apresentados. Isso foi muito importante e favorável à pesquisa, tendo em vista que nem sempre podia percorrer os espaços do roçado, ambientes de trabalho mais masculinos e por vezes em localidades distantes.

¹⁰ Patrimônio cultural é definido pela Constituição brasileira “como um conjunto de bens culturais de natureza material e imaterial que se referem à ação, à memória e à identidade dos grupos formadores da sociedade brasileira”. Ver mais sobre o assunto no site < <http://portal.iphan.gov.br>>.

¹¹ Sabe-se que este não era o objetivo proposto, como a outra comentou, já que o livro foi feito em linguagem sucinta para ser direcionado as bibliotecas de escolas estaduais e as próprias comunidades.

Utilizar como recurso a etnografia de preparações alimentares para pensar aspectos da vida social é estratégia recorrente empregada por antropólogos, como os estudos de Gilberto Freyre. Ele publicou em 1939 a obra *Açúcar – uma sociologia do doce*, em que realiza uma descrição das preparações doces no Nordeste canavieiro e utiliza os aspectos etnográficos para realizar análises históricas e sociológicas. O autor defende que nossas preferências de paladar são condicionadas “pelas sociedades a que pertencemos, pela cultura que participamos, pelas ecologias em que vivemos”, o que vem a demonstrar que o conceito do que é comestível se faz a partir dos alimentos que a natureza fornece aliado, sobretudo, aos saberes que os transformam em “comida” (FREYRE, 1987, p.29).

Questionamentos durante os processos de preparação de alimentos eram recorrentes, e por isso percebi a necessidade de sistematizar um conjunto de perguntas padronizadas. Em junho de 2010, durante a festa do padroeiro Santo Antônio que é a comemoração mais importante do ano, acompanhei a preparação do bolo *apressada*¹², feito pelo Seu Vitor para ser vendido nesta festa. Utilizei as perguntas para saber se estavam em uma ordem adequada ao pensamento do entrevistado, se faltava alguma informação e, o mais importante, se este questionário de fato se fazia necessário para os objetivos propostos. Ao final desse processo foi constituído um instrumento de pesquisa que fora bastante útil, tanto para orientar a coleta de informações quanto para organização das mesmas (APÊNDICE 2)¹³.

Acompanhei a preparação coletiva de alimentos, como a *carne de porco e de frango assados na fomalha* para festa, em que não realizava o processo de entrevista com um indivíduo, e sim, utilizava o questionário para organizar informações que vieram através de observações e questionamentos direcionados às diversas pessoas que participavam do processo. O questionário se fez útil para o momento da pesquisa, mas também para organização e complementação de informações acerca das etnografias já realizadas anteriormente. Retomei o contato com cadernos de campo de anos anteriores e aos poucos valorizei as informações que iam além daquelas sobre a alimentação, principalmente as histórias sobre magia e religiosidade, informações que a princípio não me eram tão relevantes.

Durante a pesquisa etnográfica utilizei a máquina fotográfica para o registro de imagens, o gravador digital para o registro de áudio e o caderno de campo para registro das informações e percepções durante as entrevistas. Buscava que as conversas fluissem com

¹² Bolo feito de polvilho, rapadura, ovos e especiarias, assado sobre o fogão à lenha. Mais detalhes no Capítulo 3.

¹³ Verificar o Instrumento de Pesquisa Para Etnografia das Preparações Alimentares.

naturalidade, visto que o questionário não era aplicado no modelo pergunta-resposta, e sim em um processo de entrevista semi-estruturada, em que questões eram direcionadas para incentivar diálogos. Preconizava não interromper o fluir das conversas, os momentos de pausa e de negação de resposta, de modo que o processo de entrevista não se apresentasse demasiado cansativo ou invasivo para os entrevistados. O questionário foi de extrema importância, sobretudo, por proporcionar momentos de interação em meio a percepções e direcionamento de informações que iam além das preconizadas inicialmente. O registro de imagens foi utilizado tanto para lembrar detalhes dos diferentes contextos fotografados, quanto para ilustrar o texto etnográfico, pois para falar de comida é preciso ressaltar aspectos sensoriais dificilmente descritos.

Embora durante anos tivesse participado das atividades religiosas, sempre na condição de católica, identificação que se faz pública entre os moradores, foi somente após o estudo das teorias antropológicas que comecei a compreender o que antes era visto apenas na superficialidade. Estas teorias mostraram que o estudo da alimentação estaria incompleto se não dedicasse maior atenção na descrição do lugar da magia e da religiosidade na história da comunidade e nas atuais relações sociais. Com isso pude observar que o antropólogo deve ter sensibilidade para perceber o que os nativos consideram relevantes sobre a vida social, como fez Evans – Pritchard (2005, p. 245), que salientou não possuir interesse em bruxaria quando foi para o país zande, mas como os Azande tinham, teve de se deixar guiar por eles.

Desta forma, novamente esbocei um conjunto de questões sobre magia e religiosidade (APÊNDICE 3)¹⁴ que permitiram construir um Calendário Anual de Atividades Religiosas¹⁵ e analisar as diferentes expressões da religiosidade e da magia que historicamente direcionam práticas cotidianas, muitas delas relacionadas à alimentação, como demonstro nos diálogos transcritos e analisados no texto etnográfico.

Ambos os questionários, sobre preparações alimentares e sobre religiosidade e magia, certamente contribuíram para o estudo, mas eles em si foram insuficientes e de modo algum substituíam o tradicional método de registro de informações, a princípio descontextualizadas, registradas em cadernos de campo, como já vinha sendo realizado. Ter tido contato previamente com as reflexões de Malinowski (1976, p.30) sobre o que considerou uma das principais fases da pesquisa de campo, a “coleta de dados referentes a um grande número de fatos” foi importante para refletir que é de responsabilidade do etnógrafo não se limitar à

¹⁴ Verificar o Questionário Sobre Alimentação, Magia e Religiosidade.

¹⁵ O Calendário Anual de Atividades Religiosas é apresentado no Quadro 1, junto aos resultados da pesquisa.

enumeração de alguns exemplos apenas, mas “obrigatoriamente, na medida do possível exaustivo, de todos os fatos ao nosso alcance”.

Apresento um texto do autor que ajudou a compreender o trabalho etnográfico, que vai muito além da aplicação de questionários:

[...] há uma série de fenômenos de suma importância que de forma alguma podem ser registrados apenas com o auxílio de questionários ou documentos estatísticos, mas devem ser observados em sua plena realidade. A esse fenômeno podemos chamar de *os imponderáveis da vida real*. Pertencem a essa classe de fenômenos: a rotina de trabalho diário do nativo; os detalhes de seus cuidados corporais; o modo como prepara a comida e se alimenta; o tom das conversas e da vida social ao redor das fogueiras; a existência de hostilidade ou de fortes laços de amizade; as simpatias ou aversões momentâneas entre as pessoas; a maneira sutil, porém, inconfundível, como a vaidade e a ambição pessoal se refletem no comportamento de um indivíduo e nas relações emocionais daqueles que o cercam. Todos esses fatos podem e devem ser formulados cientificamente e registrados; entretanto, é preciso que isso não se transforme numa simples anotação superficial de detalhes, como usualmente é feito por observadores comuns, mas seja acompanhado de um esforço para atingir a atitude mental que neles se expressa. É esse o motivo por que o trabalho de observadores cientificamente treinados, aplicado ao estudo consciencioso dessa categoria de fatos, poderá, acredito, trazer resultados de inestimável valor. (MALINOWSKI, 1976, p. 34).

Para este tipo de estudo, Malinowski (1976, p.35) considerou que o “diário etnográfico”, que chamei anteriormente de caderno de campo, era o instrumento ideal. Alertou-nos que esse tipo de registro deve ser feito desde o primeiro contato com os nativos, visto que “certos fatos, que impressionam enquanto constituem novidade, deixam de ser notados à medida que se tornam familiares”. Confesso que mesmo sem ter tido acesso às reflexões teóricas sobre o trabalho de campo, intuitivamente, desde a primeira ida a João Surá, mantive comigo cadernos de anotações, que se tornaram de extremo valor para esta pesquisa.

Apresento outra orientação do autor que se fez relevante para a qualidade do trabalho etnográfico: “recomenda-se ao etnógrafo que de vez em quando deixe de lado máquina fotográfica, lápis e caderno, e participe pessoalmente do que está acontecendo”. Deste modo, deixei-me “ser afetada”, processo descrito por Jeanne Favret-Saada (1990, p. 159) que ao estudar feitiçaria afirmou ser preciso estar “no lugar do nativo, agitada pelas sensações, percepções e pensamentos”. Desta forma a autora buscou ocupar um lugar no sistema de feitiçaria ao invés de “imaginar-se lá, pela simples razão de o que ali se passa é literalmente inimaginável”. Com isso, não apenas observei como participei das atividades cotidianas quando percebia ser bem vinda. Fiz isso por motivos pessoais, ao me sentir bem em espaços

como a cozinha e a Igreja, e por ter consciência da importância dessas participações para o desenvolvimento da pesquisa.

Tendo em vista que já possuía uma relação de proximidade com boa parte das famílias do local, quando realizei a etnografia das preparações alimentares muitos já conheciam o meu interesse em acompanhar os processos de preparação de alimentos, o que fez com que passassem a me comunicassem previamente o dia em que iriam fazer alguma comida que desconhecia. Ocorreram situações em que determinadas famílias fizeram preparações exclusivamente para que eu pudesse acompanhar. Embora não fosse este o objetivo, de gerar situações para a produção de dados, visto que sempre priorizei a descrição das situações cotidianas no processo de observação participante, esses momentos foram bem vindos por renderem boas análises para mim e, para eles, momentos de retomada de memórias e mesmo costumes do passado.

Estudos recentes, como o de Luiza Garnelo e Gilda Baré (2009, p. 17, 37), publicados no livro *Comidas Tradicionais indígenas do Alto Rio Negro*, indicaram que a etnografia de preparações pode ser feita em oficinas culinárias organizadas para os fins da pesquisa, por propiciarem não apenas o registro etnográfico das receitas, como atrair os indígenas para o “feitio de pratos há muito não saboreados”. Ao observar este tipo de pesquisa-ação, avaliei que, embora a etnografia possa servir para que os nativos reflitam sobre seus comportamentos alimentares passados e mesmo retornem parte deles, se assim desejarem, este não foi o principal objetivo. Essa demasiada interferência do pesquisador durante o processo de pesquisa pode trazer dados que não reflitam a realidade, e, portanto priorizou-se acompanhar preparos em momentos preconizados pelos moradores e não por mim.

A ênfase dada na etnografia das preparações alimentares permitiu que fossem descritas a variedade dessas preparações encontradas e os instrumentos, equipamentos e utensílios utilizados no processo culinário¹⁶. Entre as preparações alimentares, interessei-me em analisar em profundidade aquelas ditas “tradicionais”, uma escolha consciente com a intenção de trazer à tona a relação do grupo com o passado e as ressignificações no presente, o que é o caso da *apressada*, do *mocotó*, do *pão de ló*, da *farinha de mandioca*, da *rapadura*, do *cuscuz de arroz*, o *pastel de farinha de milho*, a *paçoca de carne*¹⁷. Isso porque os contextos alimentares do passado não seriam, de outra forma, observáveis e conhecer o passado se tornou imprescindível para compreender o presente.

¹⁶ A lista de instrumentos, equipamentos e utensílios é apresentada junto aos resultados, no Quadro 2 presente no Capítulo 3.

¹⁷ Verificar descrição detalhada dos preparos alimentares no Capítulo 3.

Alerta-se, entretanto, que as descrições dos diferentes modos de preparo presentes neste texto não foram realizadas diretamente pelos informantes, que simplesmente preparavam seus alimentos enquanto eram questionados. Isso porque os saberes culinários são historicamente repassados apenas na forma oral, sendo a linguagem escrita a expressão deste relacionamento pesquisador-pesquisado. Devemos lembrar que textos antropológicos são interpretações de “segunda e terceira mão”, em que só o nativo pode se referir a sua cultura interpretando-a em primeira mão, como alerta-nos Geertz (1978, p. 25). Para o autor o antropólogo “inscreve” o discurso social, transformando um acontecimento passado em algo que possa ser consultado novamente, mas este “não é o discurso social bruto ao qual não somos atores, não temos acesso direto a não ser marginalmente”.

DOS CAPÍTULOS DESTA DISSERTAÇÃO

No Capítulo 1 apresenta-se a trajetória histórica da comunidade João Surá, desde o processo de ocupação e expropriação territorial até o recente reconhecimento da condição “remanescente de quilombo”, que trouxe mudanças significativas na vida social do grupo. A organização do território, o meio ambiente e as relações produtivas são descritos no Capítulo 2, que apresenta os meios de produção e aquisição dos insumos alimentares. No Capítulo 3 aborda-se como ocorre a transformação desses alimentos em comida, em que os saberes e práticas do preparo até o consumo são revelados e analisados. A relação entre religiosidade e alimentação é contextualizada e discutida no Capítulo 4, que apresenta como a alimentação está inserida nas diferentes práticas e crenças do catolicismo popular local. O Capítulo 5 aborda as histórias populares que mostram a crença em seres sobrenaturais e as práticas mágicas relacionadas à cura e à alimentação, permeadas pela presença de assombrações, feiticeiros, curadores e benzedores. Nas considerações finais buscou-se demonstrar como se mantêm e se modificam padrões alimentares e como a alimentação se tornou um fato social total.

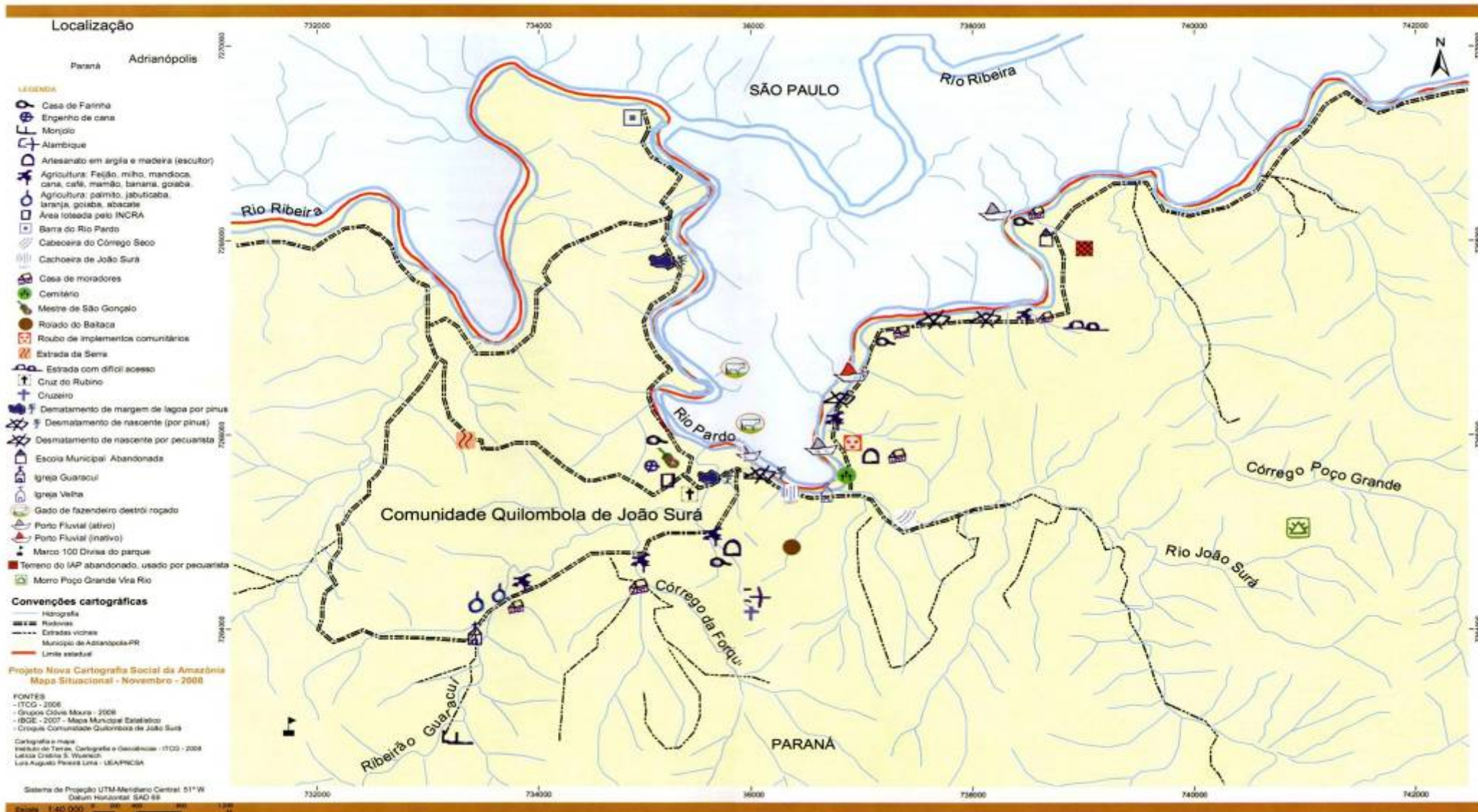
CAPÍTULO 1 – APRESENTAÇÃO DA COMUNIDADE JOÃO SURÁ

1.1 HISTÓRICO DO PROCESSO DE OCUPAÇÃO E DE EXPROPRIAÇÃO TERRITORIAL

A comunidade João Surá está localizada há mais de 200 anos na região paranaense do Vale do Rio Ribeira de Iguape, no município de Adrianópolis, e foi recentemente reconhecida pela Fundação Cultural Palmares como comunidade remanescente de quilombo.

FIGURA 1 - MAPA DE JOÃO SURÁ

Comunidade Quilombola de João Surá Paraná



De acordo com o Laudo Antropológico de João Surá¹⁸ o histórico de ocupação das terras no Vale do Ribeira foi impulsionado pela atividade de mineração em busca de ouro e prata, a marca da colonização brasileira pelos portugueses no século XVI. Estes colonizadores fundaram garimpos partindo das povoações litorâneas de Cananéia e Iguape, em São Paulo, que mais tarde se transformaram em povoados habitados por negros utilizados como mão de obra escrava para tais atividades exploratórias (FERNANDES, 2007, p. 22).

A comunidade compartilha uma matriz histórica que conecta colonização e mineração, sendo que o próprio nome da comunidade expressa tal associação, já que João Surá, segundo o morador local que conhecemos por Paulico¹⁹, seria um garimpeiro:

A história do João Surá, João Surá ficou João Surá por causa de um garimpeiro, que o nome dele ai chegou ai na região – assim falavam meus avôs, meu bisavô – que apareceu este homem. Ele era, de certo, deste pessoal do garimpo lá pra Iporanga. Então esse homem, diz que ele vinha por canoa e sumia neste sertão ai. Tirar ouro, este tal de João Surá. Ele tirava ouro e ia embora para Registro, cidade de Registro, que lá é que registrava para ir. E ele quebrou a canoa naquela cascata ali. E morreu ali. Perdeu o ouro e ficou o nome João Surá. Cachoeira do João Surá. Que antes disso esse rio nem nome não tinha, tinha o nome de rio Pardo. (Entrevista com Seu Paulo Andrade, abril/2007) ²⁰.

As análises históricas de Fernandes (2007, p.23) mostraram que a partir da segunda metade do século XVIII estas atividades mineradoras no Alto Vale do rio Ribeira perderam impulso, e a partir deste período o cultivo de arroz e de cana-de-açúcar passou a dominar a economia regional. A diversificação da economia foi acompanhada por um crescimento na população negra (cativa, fugida e liberta), de modo que as *famílias escravas*, impulsionadas pelo fortalecimento das vias de comunicação que integravam o Caminho das Tropas e os cursos dos rios Ribeira e Pardo, passaram a fazer parte da economia do Alto Vale do rio Ribeira.

¹⁸ A produção do Laudo Antropológico de João Surá ocorreu em 2007, através da parceria do PPGAS e INCRA, sob coordenação do Dr. Ricardo Cid Fernandes, orientador desta dissertação.

¹⁹ Esta fala foi proferida durante o trabalho de campo para a elaboração do Laudo Antropológico de João Surá, sendo compilada pela sua relevância na explicação da origem do nome da comunidade (FERNANDES, 2007, p. 22).

²⁰ Identifiquei também outra versão ao conversar com um antigo morador de João Surá, o seu Jair, que expressou que o referido homem João não era um garimpeiro, e sim o que chamou de “um bugre, daqueles forte e brabo”. Sua mãe contava que os antigos amedrontavam as crianças dizendo “se você não se comportar, vou levar lá pra o João surrar”. E o local onde o João morava ficou conhecido por “João Surrá”, e com o tempo João Surá, que também deu nome ao córrego que passa neste local. De qualquer maneira todos recordam da existência desse João que surrava, garimpeiro ou não, questionamento que deixo a quem se interessar em investigar tal fato com mais profundidade.

Os documentos do século XIX analisados registraram a preocupação das autoridades com o refúgio de escravos na região do Rio Pardo, que possuía difíceis condições de acesso e proporcionava a permanência de escravos aquilombados. A região do Alto e Médio Ribeira e seus afluentes se tornaram centros de socialização e reprodução de populações negras e escravas que vinham das fazendas e minerações de Apiaí, Eldorado e principalmente Iporanga, localizadas em São Paulo. Nas proximidades de João Surá se constituíram inúmeras comunidades agrícolas, como Cangume, Praia Grande, Bombas, Porto Velho e São João, já reconhecidas como remanescentes de quilombos (FERNANDES, p.25-p. 30 e p. 46).

A permanência dessas comunidades quilombolas no território, no plano jurídico, foi dificultada pela Lei de Terras, de 1850, que proibia a aquisição das terras a não ser pela via de compra, e desta forma posseiros, grileiros e supostos donos de terras buscaram obter e regularizar os títulos sem se preocuparem com os moradores locais. Com a abolição da escravatura, em 13 de maio de 1888, oficializada pela Lei Áurea nº 3.353, muitos negros foram expropriados de seus territórios em um período de inúmeras crises para os que ficaram sem trabalho e sem perspectiva de território legalmente instituído. De acordo com Leite (2000), o *quilombo* constitui questão relevante desde os primeiros focos de resistência dos africanos ao escravismo colonial, reaparece no Brasil/República com a Frente Negra Brasileira (1930/40) e retorna à cena política no final dos anos 70, durante a redemocratização do país.

O processo de expropriação dos remanescentes de quilombos de suas terras ocorreu de forma diferente em cada localidade, e no Vale do Ribeira foi a partir de 1950 que as mudanças se tornaram mais significativas. Como exemplo, temos a ocupação territorial da comunidade de Cangume, localizado em Itaoca no estado de São Paulo, que sofreu o processo de expropriação entre os anos 1960 e 1970. Com a abertura de estradas para escoar a extração de minérios, na década de 50, chegaram ao local os fazendeiros de gado que começaram a alterar o padrão local dos pequenos apossamentos familiares, que trabalhavam de forma coletiva sobre terras de uso comum. Uma ampla ação discriminatória foi iniciada, o que levou a regularização fundiária de vários municípios e deu origem a um feroz mercado de terras, em que a população, alheia à lógica do mercado, não tinha condições de avaliar as implicações (ARRUTI, 2007, p 231).

Outro caso foi da comunidade de Ivaporunduva, no município de Eldorado, também na porção Paulista do Vale do Ribeira, que sofreu ao lado das inúmeras comunidades da região, as conseqüências de estímulos oficiais para a expansão agrícola de acentuado cunho capitalista, previstos na política estadual de colonização dos anos de 1930 e 1950, que elevou

o preço das terras e gerou uma notável expansão da pecuária bovina extensiva. O aumento dos estabelecimentos particulares na região ocorreu segundo meios variados, que incluem desde fraudes documentais nas repartições públicas, até a expulsão de pequenos posseiros e a grilagem (QUEIROZ, 2006, p. 55).

Neste município o crescimento da propriedade privada se deu também sobre as matas naturais, a partir de 1980, com a atividade produtiva extrativista, sobretudo do palmito e da lenha para carvão, e a conseqüente formação de pastagens naturais que crescem espontaneamente após a derrubada da floresta. Ivaporunduva possuía abundância de terras agricultáveis, com considerável isolamento do povoado e controle direto das famílias sobre o território, os instrumentos e os produtos, pois as unidades familiares possuíam acentuada auto-suficiência, mas, como vimos de 1960 a 1980, as transformações pelas quais passou a estrutura produtiva foram significativas (QUEIROZ, 2006, p.50, 55).

Estes processos envolveram, tanto na porção paranaense quanto paulista do Vale do Ribeira, conflitos em torno da criação de parques de preservação ambiental; projetos de ordenamento fundiário nos moldes da reforma agrária; projetos de construção de hidrelétricas; denúncias de grilagem de terras e atos de jagunçagem que transformaram os territórios utilizados e a reprodução das tradições historicamente constituídas, culminando em mudanças nas relações sociais e produtivas, como veremos no caso específico de João Surá.

Nesta comunidade a produção de rapadura ocupou lugar de destaque na economia de toda a região, mas o declínio do ciclo da cana-de-açúcar, por volta de 1950, deu lugar à comercialização de mamão, feijão e carne de porco. Estes produtos passaram a garantir a renda dos moradores até a década de 1970, quando a empresa Camargo Correia se instalou na região de Apiaí e iniciou as plantações na região, marcando também o fim deste ciclo econômico²¹ (FERNANDES, p. 65-67).

Em entrevista com Seu Bastião Zabé, agricultor aposentado de 76 anos, é possível identificar o quanto as atividades produtivas de mamão e feijão foram importantes para a garantia da alimentação e de renda aos moradores em tempos passados, e como houve mudanças significativas quando os cultivos foram atingidos por pestes:

Deu uma fase boa foi com a planta de feijão. Vinha caminhão de Capão Bonito, Itaoca, vinham dois três caminhões. Daí acabou também que deu uma praga de feijão. Dava o pé, a bainha, florescia e não segurava. Quando começo a Camargo Correia em Apiaí, praguejou mamão e feijão. Era em 62, 65 por aí. Pra comer dava um pouquinho, mas comércio que vendia 30, 40

²¹ Outras histórias sobre pestes na região são abordadas no Capítulo 2.

sacas, acabou. Agora você planta, dá mais não é que nem naquele tempo. Era boa a vida naquele tempo. Agora ta bom, mas vida boa era aquele tempo. [...]. Era bom a vida, que o povo um acreditava no outro. Hoje nós não acreditamos nem em nós mesmo. É verdade. Porque mudou o jeito, o próprio ar. A própria mata não existe mais que nem era. E naquele tempo o próprio ar controlava a lavoura que produzia, hoje não. Nesse tempo ta chovendo e a lavoura não dá mais, que o ar ta doente. Vira em nada. [...] Esse homem de Itapetininga, eu gostava muito dele. Era quando tava começando a Camargo Correa em Apiaí, e era bom de produzir mamão. Esse homem disse: ‘olha Bastião, vai dar dois anos e esse mamão aqui vai virar cipera [?], vai se acabar’. É porque: ‘a Camargo Correia vai usar muito veneno. E esse veneno vai pegar o ar, a fumaça vai contaminar tudo aqui a região’. (Seu Sebastião de Andrade, 76 anos, janeiro/2011).

A recordação de que “vida boa era aquele tempo” demonstra a saudade de períodos passados em que a produção era farta, o meio ambiente estava sadio e as relações sociais eram prósperas, pois “o povo um acreditava no outro”. É importante prestar atenção que o período descrito, os anos 60, é um divisor de águas entre o antes e o depois da empresa Camargo Correia, que trouxe a peste, que iniciou a destruição das matas, desencadeando um conjunto de situações que se refletem nas relações produtivas na atualidade.

O perímetro demarcado pelo Instituto de Terras Cartografia e Geociências do Paraná ITCG em 2006 estimou que a área originalmente ocupada pela comunidade possuía 10 mil hectares, sendo que as grandes mudanças foram datadas justamente no ano de 1960, quando se iniciou o processo de demarcação da “glebras” e a posterior abertura de um mercado de terras através de incentivos fiscais para a introdução de espécies exóticas de *pinnus* e eucalipto em praticamente toda a região paranaense do Vale do Ribeira.

A titulação de terras com registro de posses individuais repercutiu significativamente na diminuição do território de João Surá, pois o choque entre a lógica comunitária inerente à organização quilombola e o individualismo vigentes nos documentos e processos de reconhecimento e regularização fundiária do INCRA, acabou por favorecer a expropriação territorial da comunidade. As diversas estratégias utilizadas pelos fazendeiros e especuladores fundiários da região ao longo dos últimos 40 anos lograram êxito, uma vez que estes adquiriram grandes extensões de terras a preços bastante baixos, sendo estas histórias, que fazem parte da memória coletiva, registradas nos seguintes relatórios: Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (RTID)²²; Relatório do Instituto de Terras Cartografia e

²² A elaboração do Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (RTID) é a quarta etapa do procedimento de regularização dos territórios de quilombolas, previstas pelo Decreto n.º 4887/2003, e conta com estudos técnicos para caracterização espacial, econômica e sociocultural do território, necessários à identificação e delimitação do território pelo INCRA (CALDAS, GARCIA, 2007, *online*).

Geociências do Paraná (ITCG)²³; Relatório do Grupo de Trabalho Clóvis Moura ²⁴ e Relatório do Projeto A Nova Cartografia Social, coordenado pelo Antropólogo e Professor Dr. Alfredo Wagner Berno de Almeida.

De acordo com dados do Instituto Paranaense de Desenvolvimento e Estatística - IPARDES a população local diminuiu consideravelmente entre os anos de 1970 e 2000, passando de 11.540 para 7.753 habitantes em Adrianópolis, o que representa o intenso êxodo rural em que apenas 67% dos habitantes permaneceram no local (FERNANDES, 2007, p. 90).

Muitos moradores guardam a lembrança de uma população muito mais numerosa que mantinha relações de reciprocidade, como os trabalhos coletivos em troca de bens e serviços, e as comemorações religiosas, situações que reuniam moradores de diversas localidades, tanto dos diferentes bairros de João Surá como de outras comunidades do entorno. Ao percorrer o território encontrei inúmeras casas em ruínas, bem como engenhos de cana, alambiques e casas de farinhas desativadas há anos, e ainda, terrenos aplainados em que os moradores indicam terem sido moradias de famílias que se mudaram há anos. A recordação de uma festa de Santo Antônio, em que nove casamentos foram realizados ao mesmo tempo e a descrição de como estas festas duravam vários dias e reuniam pessoas de diversas comunidades, comprovam essa situação de mudança, pois como veremos essa festa hoje dura um final de semana e os participantes já não são tão numerosos.

Os motivos para a migração desses moradores para outras localidades, de acordo com Salles (2010, p. 6), que analisou o processo de regularização fundiária, mercantilização e expropriação e terras das comunidades quilombolas do Vale do Ribeira a partir do relatório produzido pelo ITCG, e conferiu ênfase na situação de João Surá, envolveram: a) o péssimo estado de conservação das vias públicas que impedem a circulação, sobretudo de idosos e crianças, para escolas e serviços de saúde; b) os danos causados por animais de fazendeiros que eram soltos; c) o aumento da incidência de pragas agrícolas devido ao monocultivo de pinus e a pecuária extensiva; e d) as ameaças de agressão física e os insultos dos fazendeiros.

²³ O relatório produzido pelo Instituto de Terras Cartografia e Geociências (ITCG) foi realizado dentro da dinâmica colaborativa para execução dos Relatórios Técnicos Antropológicos para reconhecimento, delimitação e demarcação de territórios tradicionalmente ocupados por comunidades remanescentes de quilombos no Paraná efetuados pelo INCRA (SALLES, 2010).

²⁴ O Grupo de Trabalho Clóvis Moura publicou em 2008 o Relatório intitulado *Terra e Cidadania: terras e territórios quilombolas*, realizado através da parceria da Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos (SEMA) e o ITCG, com o apoio da Secretaria Especial Para Assuntos Estratégicos (SEAE) (ITCG, 2008).

Essas situações, que pude verificar nos trabalhos de campo, refletiram diretamente na produção de alimentos.

De acordo com o levantamento do ITCG sobre matrículas de terras que incidem sobre os territórios reivindicados pelos quilombolas, entre 1975 e 1985 foram expedidos pelo INCRA vários títulos de terra em que os registros sugerem irregularidades nas transações. Os depoimentos indicaram que muitos “vindouros”, isto é, as pessoas que receberam os títulos, nunca estiveram na comunidade, ou residiram por poucos meses nas terras, sendo utilizado o nome de “laranjas” nestes processos, e ainda para funcionários dos órgãos de regularização fundiária e ambiental, temporários e concursados. Verificou-se que a maioria destes lotes, em algum momento, foi propriedade da L. Maristel Barbosa, representada pelo seu procurador J. Ninno Furlanetto (ou propriedade do próprio J. Ninno Furlanetto) que revenderam os lotes a empresas plantadoras de *pinnus* e eucalipto (SALLES, 2010, p. 6-11).

Após alguns anos grande parte das pessoas que receberam o título de propriedade do INCRA como “assentados” ou “posseiros” venderam suas terras aos fazendeiros, como os dos Srs. J. Ninno Furlanetto, Groxco e Sra. L. Maristel Barbosa, que, por fim, revenderam à empresas plantadoras de *pinnus* ou eucaliptos. A especulação imobiliária, que caracterizou a comercialização destes lotes de terras, foi marcada pelo abuso do poder econômico de uma minoria sobre toda uma população, que sem ter esses poderes e conhecimentos, tornaram-se “sem terras” em um período pouco maior que uma década (SALLES, p. 12,13).

Fernandes (2007, p. 96) ressalta que foi na década de 1970 que o Parque Estadual das Lauráceas foi criado e surge justamente quando as áreas florestais passam a ser ameaçadas pelas monocultura do *pinnus* e eucaliptos e pelas pastagens, o que produziu um profundo contraste entre as paisagens atuais, por uma lado o intenso impacto ambiental, como assoreamento e morte de rios, erosão, desmatamento e contaminação por defensivos agrícolas, e por outro, a criação de uma unidade de conservação de 27 mil hectares, impedindo a atividade humana.

O Laudo Antropológico descreve esse paradoxo ao relatar que estamos tratando de uma comunidade que usufruía, a cerca de dois séculos, dos recursos territoriais, florestais e hídricos disponíveis na região sem que sua presença e modo de vida tivessem implicado em impactos negativos a este ecossistema, e, no entanto, se encontra atualmente impedida de exercer as tradicionais atividades extrativistas, que historicamente complementava a dieta alimentar, fornecia ervas medicinais tradicionais e recursos para artesanatos, e se encontra desprovida de áreas de cultivo suficiente para manutenção da própria subsistência, como vemos na imagem a seguir.

FIGURA 2 – JOÃO SURÁ EM MEIO A PLANTAÇÕES DE *PINNUS* E ÁREAS DE PASTAGENS



Diegues (2001, p.107-120) destacou que em muitos casos, a legislação ambiental foi copiada de países industrializados e tem se revelado inadequada para países de Terceiro Mundo. Se por um lado essas áreas de conservação tem impedido a especulação imobiliária, por outro lado os moradores tradicionais deixam de realizarem atividades habituais, como agricultura, o extrativismo e a pesca. Isso porque, apesar de residirem em seus territórios ancestrais por largo período de tempo e manterem relações históricas com seu território e, através de seu modo de vida, terem contribuído para a conservação ambiental, mesmo assim são consideradas “infratores”.

Ao questionar um morador sobre quando começou o cultivo de *pinnus*, justamente por ser atualmente considerada por eles como a atividade mais degradante do meio ambiente, verifiquei que a situação de opressão dos grandes fazendeiros e empresários não se restringe ao passado:

Foi em 2004 que começou. Quando vocês [universitários] chegaram aqui [2006] já tava plantado. Na época tinha um cara crica pra caramba. Eu falei pro meu irmão: ‘como nós fazemos, não temos alternativa?’ Ele ta só

comprando e encurralando nós, apertando que queria comprar esse pedaço. E ia até as Andorinha apertando o povo. Daí fomo falar com o dono das fazendas. E ele chegava no marco e dizia: ‘esse marco era aqui, como é que mudou?’. Eu disse: ‘você nunca veio aqui, como é que você pode falar que mudou? Vamos ali pegar o vizinho e você vai ver o que ele vai dizer’. Olha, é coisa do demônio. Quase peguei o coitado e pulei no pescoço. O fazendeiro todo sábado ia na casa da pessoa. Diz que não queria, mas queria. Eu mesmo fui atacado do fazendeiro quantas vezes. Ele não vinha na minha casa, mas quando tava no caminho ele me parava. Tava certo que ia comprar a propriedade. Disse que ia comprar 10 alqueires no sertão, que dava em torno de 10 mil reais na época, em troca dessa propriedade. Pra mim liberar essa terras pro *pinnus*. Depois queria dar uma propriedade na Colônia. Eu não aceitei. Aí queria deixar eu num alqueire de chão do lado. Eu falei não. E o cara tava me perturbando aí. [...] Calma tem um limite agora abuso que nem tão fazendo, um ataque pra cima da gente por causa de um pedaço de chão. Sabe, nós não temos terra pra vender, o dono morreu. Eu não tenho nenhum palmo de terra que eu não tenho documento. Meu pai deixou pra mim e a terra fica pro resto da vida. [...] É a minha vida. Onde meu pai criou eu, eu me criei. Por mais que seja um lugar que a gente não vai conseguir o objetivo de ficar rico, mas pelo menos é uma terra. Se eu quiser colocar um bezerro, engordar e matar pra comer com a família. Criar um porco, uma galinha, plantar um pé de árvore pra ver crescer e deixar pro futuro. Você vê, nós tamo encurralado. Pra cima e pra baixo. Só ficou quem ta com resistência da família, mas tudo tem que passar pro nome o quanto antes, que ta no nome dos pais. (Seu João Martins de Andrade Pereira, 49 anos, janeiro/2011).

A fala de Seu João, conhecido como João Baitaca, mostra como sua família resistiu às pressões exercidas pelo fazendeiro para que vendessem as terras. É perceptível o contraste de valores atribuídos a propriedade da terra, pois se por um lado o fazendeiro almeja ter a terra pelo seu valor econômico, tratando-a como uma mercadoria, por outro lado, o morador ressalta o valor da terra como meio de subsistência, ao ressaltara que “por mais que seja um lugar que a gente não vai conseguir o objetivo de ficar rico, mas pelo menos é uma terra. Se eu quiser colocar um bezerro, engordar e matar pra comer com a família. Criar um porco, uma galinha, plantar um pé de árvore pra ver crescer e deixar pro futuro”.

Para Seu João vender a terra foi considerado inconcebível justamente porque a lógica de sua família é de que a terra fique “pro resto da vida”, ressaltando o valor da terra como um bem que permanece “na mão da família”, especificamente dos homens da família. Garante que isso não aconteceu com todos, pois “só ficou quem ta com resistência da família”, lembrando do que ocorreu com as terras da comunidade, em que muitas famílias venderam a baixo custo e saíram para residirem em outras regiões.

O uso coletivo do território, para Almeida (2009, p.109-112), é o produto de antagonismos e tensões peculiares ao próprio desenvolvimento do capitalismo, uma vez que sempre se desdobraram marginalmente ao sistema econômico dominante para assegurar a

sobrevivência dos camponeses, que estreitavam vínculos para formar uma coesão capaz de garantir o livre acesso a terra, mesmo diante de múltiplos conflitos com os mais poderosos.

Ao participar da festa do padroeiro Santo Antônio, no ano de 2010, em que houve o casamento de um morador de João Surá e uma moradora de Praia Grande que se mudou para a casa do marido após a união, comprova a existência de determinadas regras de matrimônio pertinentes ao universo rural. Essas regras são abordadas para esclarecer a relação entre família e território, como observado por Moura (1978, p. 54), que reflete como a virilocalidade resulta em posição específica da mulher frente à produção e propriedade de terra, uma vez que em a mulher não trabalha na terra, esta não tem direito a parcelas de terra do pai. Para a jovem esposa, como observado por Woortmann (1995, p. 178), a situação é sempre mais tensa que a do marido, que continua na posição de filho, já que a sogra tende a interferir na autoridade materna sobre os filhos do casal.

Almeida (2009, p. 104 e p. 109), ao analisar as modalidades de uso comum da terra sob a perspectiva da economia, descreve que os fatores étnicos, a lógica da endogamia e do casamento preferencial acabam por reforçar a indivisibilidade do patrimônio e são interpretados como um obstáculo à propriedade individual, já que a terra não está liberada ao mercado. A relação histórica dos moradores de João Surá com o território, com as regras de uso e transmissão emerge, portanto, de relações contrárias a lógica econômica de mercado, uma vez que o uso comum da terra é o que tem permitido a sobrevivência de muitos.

Além da idéia da terra como valor familiar e comunitário, Seu João Baitaca também ressaltou a necessidade de documentação das terras da comunidade, o que remete à complexidade do processo de regularização fundiária das terras quilombolas do Paraná. De fato, este tem sido um processo lento, burocrático e pautado em esteriótipos. Das cerca de 90 comunidades conhecidas, apenas 36 foram certificadas. Destas, apenas nove possuem o relatório técnico concluído ou em andamento²⁵.

De acordo com o Serviço de Regularização de Territórios Quilombolas do INCRA²⁶, o Relatório Técnico de Identificação e Delimitação - RTID de João Surá, o segundo realizado no Estado (após o de Invernada Paiol de Telha) já foi concluído e recentemente publicado, em dezembro de 2010, no Diário Oficial da União. O relatório indicou que a área total a ser

²⁵ São elas: João Surá, Córrego do Franco e São João, em Adrianópolis; Varzeão em Doutor Ulyses; Água Morna e Guajuvira, em Curiúva; Serra do Apon, em Castro; Maria Adelaide Trindade, em Palmas; Manoel Ciríaco, em Guaíra (SALLES, 2010, p. 3).

²⁶ Informações proferidas pelo engenheiro agrônomo do INCRA, Claudio Luiz Marques, durante o seminário "Comunidades Tradicionais na sua dimensão socioambiental", em 9 de julho de 2010, realizado pelo Ministério Público e direcionado aos representantes das comunidades tradicionais do Paraná.

titulada será de 6449,165 hectares, sendo que 50,66% será registrada como área de reserva ambiental, que incluem as áreas de reserva legal, como os morros, rios e sangas, somadas às Áreas de Preservação Permanente (APP), que apresentam uso regulado legalmente por resoluções do Conselho Nacional de Meio Ambiente – CONAMA, que embora restrinja a prática de agricultura, algumas atividades consideradas sustentáveis, como a instalação de caixas de abelha e a coleta de frutas nativas, foram regulamentadas legalmente.

Com o processo de reconhecimento como remanescente de quilombo os moradores passaram a conviver com agentes externos, como membros de ONGs, representantes do governo, universitários, e ainda ampliaram o contato com outras comunidades que estavam em situação próxima a deles. Além disso, houve mudanças significativas os modos de vida locais, como a constituição da Associação de Moradores, as novas relações de trabalho, as mudanças nas relações com os vizinhos e a valorização de saberes e práticas ancestrais que, como veremos a seguir, constituíram estratégias para saírem da invisibilidade e poderem trazer à tona suas reivindicações.

1.2 O RECONHECIMENTO COMO “REMANESCENTE DE QUILOMBO”

Profundas transformações no território do Vale do Ribeira já haviam ocorrido quando foi instituído o Artigo 68, do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias da Constituição de 1988, em se reconhece direitos diferenciados às comunidades quilombolas, que faz menção à titulação de terras: “Aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras, é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes títulos respectivos”. No entanto, é atual e crescente a pressão exercida para que o Estado efetive os direitos previstos aos remanescentes de quilombos, não apenas o direito a terra, que consta no Artigo 68 do ADCT, como também o exercício dos direitos culturais, Artigo 215, e o reconhecimento dos bens materiais e imateriais como patrimônio cultural brasileiro, Artigo 216. Com vistas a garantir o direito à terra das comunidades quilombolas, a primeira regulamentação do Art. 68 foi realizada em setembro de 2001, com o Decreto Presidencial nº 3912 (BRASIL, 1988).

Verifica-se que na literatura especializada, o termo “quilombo” vem assumido novos significados:

“Contemporaneamente” o termo não se refere a resíduos ou resquícios arqueológicos de ocupação temporal ou de comprovação biológica. Também não se trata de grupos isolados ou de uma população estritamente homogênea. Da mesma forma nem sempre foram constituídos a partir de movimentos insurrecionais ou rebelados, mas, sobretudo, consistem em grupos que desenvolveram práticas cotidianas de resistência na manutenção e reprodução de seus modos de vida característicos e na consolidação de um território próprio (FIABANI, 2005, p.390).

Neste contexto Arruti (2006, p. 91) ressalta que o processo de localização e mobilização para o reconhecimento de remanescentes deve fugir do universo das “questões de raça”, para figurar no plano não só da etnicidade, mas da etnogênese, já que não se trata de recuperar etnias, no sentido convencional, mas produzir novos sujeitos políticos, que se organizam mobilizando uma série de elementos de identidade comum e de caráter localizado que remetem a um mesmo passado de escravidão e submissão, a fim de alcançarem novos recursos, em particular os de natureza territorial.

Em 2006, durante as minhas primeiras idas até a comunidade, a palavra “quilombola” soava com estranheza e desconfiança, sobretudo pelos mais velhos e aqueles que moravam mais distantes da Sede, um dos três bairros de João Surá²⁷, como é o caso de Dona Olinda que mora no Poço Grande e explica o processo:

A: Essa história de quilombola, o que a senhora acha?

DO: É bom né que falaram dessa quilombolada. Acho que ta bom.

A: Quem veio falar de quilombola?

DO: Vieram falar. Eu não compreendo esses negócios. Veio um homem pegar os documentos da gente, pegar o nome da gente. Eu não sabia por que que era. Depois lá um tempo falaram que era pra ser a Associação Quilombola.

A: Quem veio tirar o nome?

DO: Antônio Carlos. A Cassiana. Eu dava meus documentos, mas não sabia porque que era. Lá um tempo vieram falando que era esse tal de quilombola.

A: O que a senhora acha que mudou depois que vocês ficaram quilombola?

DO: Ficou mais melhor pra nós. A gente não sabia porque era, mas se era bom pra gente ficou mais melhor. Eu acho que quilombola era como do tempo antigo. Quando eu morava lá pra cima com papai e mamãe eu trabalhava lá pra cima da lombá. Eu era page [babá] de criança. E terra quilombola era que nem aqueles tempos, que nós trabalhávamos pra lá do rio e pra cá. Feijão, milho, arroz. E não escolhia terra pra trabalhar, trabalhava em qualquer terra. Acho que é isso. Nós trabalhava pra lá da água benta, ali. Agora tá tudo medido as coisa, tudo medido. Nós temo nossa parte aqui, eles tem pra lá, que nós não trabalha mais lá. No meu pensamento é pra ficar a mesma coisa que naqueles tempo né.

A: E por que foi medido?

DO: A turma do INCRA veio medir. Ta apartado agora. (Dona Olinda, dezembro/2010).

²⁷ O território de João Surá é subdividido em três bairros, Poço Grande, Sede e Guaracuí, que serão descritos em detalhes no próximo capítulo.

A fala desta moradora demonstra que a identidade quilombola foi um atributo externo a lógica local, pois houve um momento, a partir de 2005, em que os moradores foram informados sobre “esse tal de quilombola”. A compreensão do que Dona Olinda entende por ser quilombola foi construída a partir da memória de tempos passados em que se “trabalhava em qualquer terra”, que difere da situação atual em que “tá tudo medido” e, portanto, o acesso à terra é controlado pelo proprietário. E como para ela “a terra quilombola era que nem aqueles tempo”, em que havia terra em abundância para o trabalhador da roça, situação divergente da atual, acredita que para ser quilombola é preciso buscar “ficar como naqueles tempo”, isto é, garantir o território.

Lewandoski (2009, p. 71) afirmou que o reconhecimento como remanescente de quilombo não foi novidade para muitos moradores, que já esperavam que o *governo* interviesse nos processos para a titulação das terras do mesmo modo que fizeram nas comunidades vizinhas do estado de São Paulo. A Dona Clarinda, que acompanhou mais diretamente este processo por ser moradora da sede e por estar envolvida com a Associação de Moradores²⁸, descreve como o contato com as comunidade quilombolas de São Paulo e as intervenções externas instigaram a busca pelo reconhecimento:

A: E como vocês ficaram sabendo que era quilombola?

DC: A gente achava que era. Mas era mais no estado de São Paulo, ia na reunião lá e falavam que era a mesma família. Daí um dia meu irmão foi numa reunião lá e começaram a falar lá. E um dia a gente foi numa festa lá em Iporanga e tava o doutor Jessé falando que nós poderia ser quilombo. Passou um tempo e começou a vir gente falando. Veio o tal de Roberto, já veio a Fernanda, daí já veio a Clemilda e a Socorro. E não posso esquecer do Marcelo. O Marcelo da EMATER foi um que veio na frente, bem antes de vocês, pessoa que nunca abandonou nós. O Joaquim da AOPA também ajudou bastante. (Dona Clarinda Andrade de Matos, 51 anos, janeiro/2011).

O processo de reconhecimento das comunidades remanescentes de quilombo no Paraná é recente, pois até 2005 apenas a comunidade Invernada Paiol de Telha era lembrada. A partir de 2005 se despertou, no âmbito político, para a existência de outras comunidades. Neste ano foi instituído o Grupo de Trabalho (GT) Clovis Moura, e foi através dele que, de acordo com Lewandoski (2009, p.9) “várias comunidades foram identificadas e, a partir disso, puderam ter acesso à políticas públicas e à abertura de processos de titulação de terras”. Foi o

²⁸ Neste período seu irmão, Seu Antônio Carlos estava na presidência da associação de Moradores de João Surá, e sua filha, Cassiana, era a secretária.

que ocorreu em João Surá, em que atuação deste grupo foi crucial para que a Fundação Cultural Palmares²⁹ emitisse o certificado à comunidade em 19 de agosto de 2005.

A população negra do Paraná passou por um processo de invisibilização, em que a história oficial presente nos livros escolares exalta um Paraná branco, negando, desta forma, a presença e as contribuições dos negros no processo de formação do Estado. O grande mérito do GT, portanto, passa a ser justamente a “descoberta do Paraná negro”, e a partir da articulação de espaços que buscavam formar e preparar lideranças comunitárias, foi iniciado o reconhecimento oficial da presença negra no estado (LEWANDOWISKI, p38, p. 89).

A fala da moradora mostra as repercussões internas deste reconhecimento e o reconhecimento da atuação de agentes externos, como o GT e a Universidade:

Clovis Moura foram umas pessoas boas que passaram por nós reconhecendo quem somos nós. Que antigamente nós tava aqui, nós era um morador qualquer. Como um favelado, uma pessoa sem terra sem direito até de viver aqui. A gente tava perdendo a auto estima da gente. Achando que tinha que sair daqui mesmo, pegar a mochila, o restinho que sobrava e levar embora. Ir embora sem destino até. Mas como surgiu essa oportunidade dessa pesquisa do Clóvis Moura e da Universidade, foram abrindo nosso olho já digo. Abrindo nosso ouvido pra escutar pra nós poder falar. Que antigamente nós tinha medo até de falar do nosso direito. E hoje não, hoje nós sabemos que temo direito de viver aqui, de nós correr atrás da nossa terra. Então eu acho que pra nós tudo foi bom. Não tivemos muito proveito das coisas que ta que nós tamo aprendendo ainda como lutar. A gente espera mais. Tamo um pouco com medo dessa passagem de governo, mas tamo confiando. Que pelo menos se nós não existia dentro do mapa de Adrianópolis hoje nós existimo. Hoje todo mundo sabe que João Surá existe e existe gente nele. Samo em quarenta família né. Antigamente não viam que existia a gente, viam só as fazenda de boi. Só boi que existia aqui. Nem agricultor não existia. (Dona Clarinda, janeiro/2011).

Neste processo de reconhecimento das comunidades quilombolas do Paraná o GT Clóvis Moura produziu relatórios, documentários, livros e exposições, e ainda teve participações na mídia, em especial a TV Paraná Educativa, do Governo do Estado, sendo interessante observar que boa parte das imagens e entrevistas estavam relacionadas a João Surá, e que as demais comunidades ficavam em segundo plano. João Surá foi, portanto, instituída como “comunidade modelo”, como analisa Lewandoski (2009, p. 62), e como veremos isso trouxe mudanças significativas na trajetória da comunidade.

Descrevo, a seguir, três eventos promovidos pelo GT Clóvis Moura em que estive presente, e nos quais pude notar que a comunidade recebera uma atenção diferenciada. O primeiro foi a Ação Pública Articulada, realizada na própria comunidade no dia 12 de maio de

²⁹ Informação disponível no sítio: <http://www.palmares.gov.br/> Acesso em 12 de julho de 2010.

2006. O segundo foi o 1º Encontro Sul Brasileiro de Culturas Populares, desta vez fora da comunidade, no município de Campo Largo-PR, dia 29 de setembro de 2006. E o terceiro evento foi a Festa de 200 anos do aniversário de João Surá, no dia 13 de outubro de 2007. Abaixo exponho um fragmento sobre a atuação do GT Clóvis Moura no Estado:

Ao iniciarmos não tínhamos idéia da dura realidade de exclusão a que essas comunidades estavam submetidas; à medida que o GT foi avançando com o Levantamento Básico das Comunidades, e se foi descobrindo o imenso abandono a que elas foram quase que totalmente relegadas por todos os governos anteriores, houve a necessidade de levar emergencialmente, de forma rápida e direta, aos órgãos do Estado o conhecimento dessas realidades para que incluíssem alguma forma de atendimento no planejamento de suas áreas de atuação. Assim foram realizadas Ações Conjuntas com a presença dos representantes governamentais, até mesmo do Governo Federal, para que tanto os organismos de governo ficassem conhecendo as realidades destas comunidades como estas comesçassem a ter conhecimento de seus direitos e de como reivindicar seu atendimento (ITCG, 2008, p. 139).

Foram realizadas três Ações Integradas, nos municípios de Castro, Lapa e, a maior delas, em Adrianópolis, realizada em João Surá. O evento em João Surá contou com a participação de cerca de mil pessoas e, entre funcionários de órgãos governamentais e Secretários de Estado, encontravam-se representantes das demais comunidades do Vale do Ribeira: Porto Velho, São João, Córrego do Franco, Sete Barras, Areia Branca, Três Canais, Bairro dos Roque, Praia do Peixe e Tatupeva.

Este foi o momento em que as lideranças dessas comunidades puderam expressar publicamente suas reivindicações nos mais diversos campos, como saúde, educação, transporte, meio ambiente e segurança pública. Embora houvesse demandas nas mais diversas localidades, era notável que João Surá recebia maior atenção nas falas dos participantes, e este foi o início de um posicionamento público de diversas autoridades que conferiram maior visibilidade desta diante das demais.

FIGURA 3 – MOMENTO DA FALA DO REPRESENTANTE DE JOÃO SURÁ NA AÇÃO PÚBLICA



A comunidade inteira foi mobilizada e os preparativos foram feitos com muita antecedência, de modo que todos os moradores começaram a perceber que se tornavam o foco das atenções. Como era um período que íamos com frequência, fomos requisitados para auxiliar a redigir um documento com as reivindicações dos moradores, intervenção ainda hoje lembrada como uma das ações positivas “dos universitários”.

Houve a solicitação de membros do GT Clóvis Moura de que não deveria faltar aos convidados o tradicional *beiju*³⁰, com vistas a “mostrar a cultura alimentar local”, para eles um dos indicadores da ancestralidade quilombola. Também foi arrumada uma casa “tipicamente quilombola”, com o fogão à lenha, pilão e peneiras, onde seria servido o “café com o governador”. Para isso outro “prato típico”, o *cuscus de arroz*, também foi requisitado. O governador na época, Roberto Requião, não compareceu e em seu lugar veio de helicóptero, para a surpresa de muitos, Maurício Requião, secretário de educação no período. O processo de degustar os preparos, em um contexto montado especificamente para esta

³⁰ Tipo de pão feito de mandioca, banha e amendoim, enrolado em folha de bananeira e assado no tacho. Ver detalhes da descrição do preparo no Capítulo 3.

reunião, soou como uma das estratégias bastante efetiva do GT para convencimento dos agentes governamentais sobre “a existência de quilombolas no Estado”.

Além da ênfase na “alimentação quilombola”, observei ressaltarem as práticas religiosas tradicionais em João Surá, ambos aspectos sempre recorrentes em discursos e imagens da comunidade. Durante o 1º Encontro Sul Brasileiro de Culturas Populares, realizado na região metropolitana de Curitiba, em Campo Largo, houve o incentivo para a apresentação pública da Romaria de São Gonçalo, em que a comunidade foi contratada pelo GT Clóvis Moura para isso, justamente por também considerarem um importante indicador da “cultura quilombola”. Este fato, inédito até o momento, deslocou muitos moradores que nunca antes haviam vindo até a cidade e a eles foram emprestadas vestimentas e acessórios, como saias e lenços de cabelos, para que a apresentação mostrasse o esteriótipo de comunidade quilombola por eles construído. Embora aceito por muitos, pela oportunidade de viagem, isso foi encarado pelos participantes com estranheza. Isso porque a romaria foi realizada em um palco e com o propósito único de uma “demonstração da cultura”, o que, no entanto, fugia dos moldes e propósitos praticados tradicionalmente³¹.

Outro evento patrocinado pelo Estado foi a comemoração dos 200 anos de João Surá. Para o evento, membros do GT Clóvis Moura incentivaram os moradores para a construção de uma “Casa da Memória”, A fala do Professor Aparecido, gravada em vídeo³², mostra a finalidade da construção da casa:

Estamos aqui preparando uma casinha para a gente guardar nossos trabalhos, mostrar nossa cultura do lugar. Acho que isso vai ser importante para nós e também para o visitante que chega aqui na nossa região. Aqui vai ser a casa da memória, vamos colocar coisas antigas que temos aqui, para mostrar nossa cultura e também nosso artesanato (Seu Antônio Aparecido de Matos, 51 anos, fevereiro/2007).

Construída para ser uma espécie de “museu da comunidade”, a Casa da Memória reunia objetos antigos, artesanatos, instrumentos e equipamentos tradicionais reunidos, além de uma seleção de fotos dispostas em esteiras de *taboa* pregadas nas paredes. Esteticamente tudo estava muito harmônico. As imagens mostravam quase que exclusivamente casas de taipa e fogões à lenha, com negras senhoras de lenço e agricultores do local. Por outro lado,

³¹ A Romaria de São Gonçalo é tradicionalmente realizada para o pagamento de promessas e ocorre em contextos locais, o que é apresentado em detalhes no capítulo 4.

³² Vídeo produzido pelo projeto VER-SUS Extensão. Disponível em: <http://www.youtube.com/watch?v=Yv1qppabiuU&feature=related>.

observei que eram excluídos contextos com pessoas brancas, fogões à gás, casas de material ou mesmo jovens com roupas da moda. Supostamente mais uma maneira de construção de um esteriótipo de comunidade quilombola, mais baseado em símbolos da “cultura quilombola” que propriamente na realidade.

FIGURA 4 - CASA DA MEMÓRIA



Este local não permaneceu muito tempo constituído da forma como estava no evento, provavelmente porque a idéia inicial não fora dos moradores, que após a festa não deram mais atenção ao lugar, devolvendo os materiais aos donos e reutilizando a casa como moradia³³.

Neste evento houve um momento bastante significativo, a entrega do relatório antropológico concluído, que no entanto ocorreu em meio à algumas autoridades e poucos expectadores, já que este evento, diferente da Ação Pública, não superou as expectativas em número de participantes. Era um momento em que a comunidade já não recebia mais a mesma atenção que antes, já que não era mais “novidade”, e de certa forma já havia cumprido o objetivo de comprovarem a “existência de quilombolas no Paraná”.

³³ Houve certa falta de sensibilidade do Estado em perceber que a comunidade não precisava de um local para “mostrar a cultura”, vivida e repassada na prática cotidiana e na oralidade, sem o intermédio de tais demonstrações.

Os eventos acima foram descritos para ressaltar que João Surá foi evidenciada justamente por cumprir um estereótipo de comunidade que “resistiu à pressão historicamente sofrida” e que vive de forma relativamente igualitária, harmônica, coesa e solidária, com projetos políticos comuns, uma visão romântica, e mesmo cristã do que vem a ser “comunidade”. Ao identificar as comunidades quilombolas, constituir suas associações, estimular a auto declaração e torná-las alvo de políticas de governo, o GT Clóvis Moura operava com o perfil ideal de comunidade quilombola, um aspecto requerido na implementação de políticas públicas para grupos sociais específicos, como pode ser analisado por Porto (2007, p. 5).

As reflexões de Porto (2007) indicam, ainda, que esta exigência, em que os grupos negros se auto-reconheçam como quilombolas, tende a valorizar os processos de coesão em detrimento dos de tensão, pois exige um discurso identitário que mostre não apenas o pertencimento a uma coletividade, percebida como diferente do entorno, como também que esta identidade traga formas particulares de sociabilidade, como o trabalho comunitário, espaços de uso compartilhado, projetos comuns, uma relação romantizada com o passado e o ambiente. Enfim, o direito à diversidade é reconhecido, mas se exige que esta diversidade se encaixe nos moldes do Estado e da sociedade nacional para serem considerados legítimos.

Por outro lado, ao ter a tarefa de valorizar sua cultura recriando laços com passado, João Surá produzia uma identidade defendida em espaços de intervenção política passando a representar seus próprios interesses. Isso porque, embora o GT tivesse atuado impondo como deve ser uma comunidade quilombola, quais práticas devem ser valorizadas e que tipo de memória deve ser evidenciada, a adesão à categoria “quilombola” não se deu de modo passivo, pelo contrário, provocou mobilizações, reflexividade e agenciamentos (LEWANDOSKI, 2009, p.90).

Além de modelo do que “é ou não comunidade quilombola”, João Surá passou a ser exemplo de organização comunitária e modelo para a formulação de políticas públicas. A figura do presidente da Associação passou a ser imprescindível em todos os debates relacionados à questão quilombola no Estado, e desta forma a comunidade construía sua identidade quilombola ao mesmo tempo em que apresentava e solucionava suas demandas (LEWANDOSKI, 2009, p71 e 74).

Após o reconhecimento os moradores enfrentaram profundas mudanças em seus modos de vida com o assédio e as freqüentes intervenções, não apenas advindas de ações governamentais, como também dos projetos de Organizações Não Governamentais - ONG's e

de Universidades atraídos pelo esteriótipo que vinha sendo divulgado no Estado. É sobre essas mudanças que o próximo tópico busca discorrer.

1.3 AS MUDANÇAS APÓS O RECONHECIMENTO

Acompanhei as mudanças que vieram após o reconhecimento por estar inserida em alguns projetos que foram desenvolvidos nos anos subseqüentes. Durante esta pesquisa, interessava-me saber como a comunidade avaliava as frequentes intervenções externas e quais as mudanças mais significativas. Para minha surpresa, em entrevista com Dona Clarinda, obtive a avaliação de boa parte dos projetos que passaram pela comunidade, inclusive sobre a minha atuação:

A: E o que você tem achado do trabalho dos universitários com as pesquisas, o que ajudou e o que atrapalhou?

DC: Eu não sei Andréia. Vou falar bem a verdade pra você. Mas que nem você que eu já conheci, vieram reclamar bastante coisa. E eu acho que muita coisa disso você passou lá pra eles. Isso é um ponto da pessoa lá fora conhecer nós aqui. O Lourival é uma pessoa que passou na nossa vida e marcou bastante. Eu não esqueço o que o Lourival fez pra mim de bom. Você vê, eu tava sofrendo do outro lado do rio com as minhas plantas. Nós tivemos chance de reclamar. O promotor veio aqui. Quando nós ia ter chance de trazer promotor aqui? Quem ia ter chance de reclamar? Nós sofremos humilhação que o fazendeiro tava fazendo nós de “gato e sapato”. Foi o Lourival que deu andamento e o professor Eduardo, que dava aula lá no litoral, a Aline junto. Faz dois anos, a ação pública no barracão aqui.

A: E com essa audiência as coisas mudaram?

DC: Mudaram bastante, nossa. Fazendeiro vendeu terra, desistiu do terreno dele, era pra nós ter falado na frente do juiz as coisas que ele fez. Nem precisou. Foi bastante bom, aquela vez da ação pública em 2006 que vocês ajudaram. Você, a Angélica, a Tatiana deu uma força que deus o livre. Teve bastante universitário que veio e passou e que não ajudou em nada. Mas tem uns que deixou marca, que nem você, a Angélica, o Lourival, o Ceusnei. O Jeferson também, não veio como universitário, é professor. Tenho que tirar o chapéu pra ele também. Que tava fazendo a nossa cartografia né. A cartografia social. A remarcação da terra que o Ceusnei ajudou a fazer, a gente não esquece essas coisa. A Socorro, a Clemilda, a Fernanda, tudo passou. Teve bastante que passou que foi uma passagem, mas teve que deixou marca né. E antes de nós ser reconhecido tinha gente tentando abrir o nosso olho, mas a gente não achava caminho. (Dona Clarinda, janeiro/2011).

Ao falar das intervenções dos pesquisadores a moradora ressalta que “teve bastante que passou”, se referindo as incontáveis visitas pontuais, sobretudo, de estudantes universitários. Lembro que no início a Cassiana, filha desta moradora, mantinha uma espécie de “caderno de visitas”, direcionado aos agentes externos antes de deixarem a comunidade.

Com a saída desta jovem moradora para residir em Curitiba³⁴, e, ainda, como o aumento “incontrolável” do número de visitantes, este caderno há anos não é mais acionado. A falta de controle de quem exatamente vem “visitar” a comunidade parece ser socialmente aceita como se fosse o ônus advindo do fato de terem saído da invisibilidade, e também como uma oportunidade, mesmo que incerta, de futuras mudanças em situações consideradas problemáticas.

Eu mesma já fui para João Surá e me deparei com tantas pessoas que já nem me recordo quantos, e neste contexto fui uma das que permaneceu desenvolvendo atividades diversas, e podendo, portanto, me enquadrar no grupo daqueles que “deixou marca”, no sentido de executar ações direcionadas para o coletivo, e que difere, portanto, daqueles que “não ajudou em nada”. Por outro lado, estava inserida em grupos de universitários que receberam críticas advindas de comportamentos alheios à lógica local e por isso, como a Dona Clarinda ressaltou, “vieram reclamar bastante coisa”, o que considerou importante por ser “um ponto da pessoa lá fora conhecer nós aqui”. Desta forma a comunidade sempre tem recebido os projetos propostos, mas isso não significa que sejam aceitos sem questionamentos.

A memória de aspectos relevantes trouxe à tona a opressão do “fazendeiro” que fazia a comunidade de “gato e sapato”, história que foi vivenciada diretamente por sua família. Além das perdas materiais que vieram com a invasão dos animais nas roças, lembro da violência tanto física quanto verbal que sofreram justamente por estarem à frente na “luta”³⁵ pelo território, fato que conferia ameaças às posses do fazendeiro.

Nesta “luta” os moradores não estiveram sozinhos, sendo a atuação de um pesquisador que, junto a outros agentes que também atuam em ONG, e um professor universitário, considerada fundamental no desencadeamento de uma Ação Pública³⁶, realizada em 29/09/2008, que culminou na saída definitiva do fazendeiro desta região. A fala de Seu Antônio, na época presidente da Associação quilombola, demonstra os objetivos deste encontro:

Quando a gente pensou de fazer essa Audiência Pública foi para que a gente pudesse ter um eco mais forte. Trazer as outras comunidades para cá pra que

³⁴ No próximo capítulo são apresentadas mais informações sobre o este freqüente movimento de saída de jovens para residir em outras localidades.

³⁵ O termo “luta” é uma expressão nativa recorrente para expressar o quanto a execução de determinada ação demanda muito trabalho, como “a luta com” o almoço, a roça, a farinha, a criação, a casa, e assim por diante.

³⁶ O vídeo com reportagem do Cefúria sobre o evento encontra-se disponível em <<http://www.youtube.com/watch?v=YPT-fY2Gdj0>>, acesso em 1/02/2011.

a agente pudesse falar dos mesmos anseios que nós tivemos, que as comunidade vizinha tão passando pela mesmo dificuldade. A idéia da gente organizar a Audiência na nossa comunidade foi pra que a gente pudesse os representantes de órgão público, e que com a vinda do promotor e de outras organizações não governamental pra que eles escutem a nossa reivindicação e que a gente espera que venha resolver os fatos que tem ocasionado na nossa comunidade. (Seu Antônio Carlos de Andrade Pereira, 43 anos, setembro/2008).

Esta Audiência foi mais um evento que, embora fosse direcionado as demais comunidades da porção paranaense do Vale do Ribeira, foi centralizado em João Surá. A fala de Seu Antônio mostra como João Surá aproveitou a maior visibilidade para resolver suas demandas, fruto de uma maior organização do grupo aliada a organizações externas, como relata o promotor de justiça do Paraná, Sr. Marcos Fowler:

A própria organização deles colocou na agenda pública a necessidade dessas comunidades que sempre viveram de maneira muito isolada. Então esta audiência surgiu da própria, do próprio pedido aqui das comunidades. Eles se comunicaram com vários órgãos públicos, fizeram os convites e a gente ta atendendo essa solicitação. É claro que o fato de ter sido convidado e o do interesse da nossa aproximação acabou possibilitando a organização deste evento. (Dr. Marcos Fowler, setembro/2008).

Outra intervenção lembrada por Dona Clarinda como relevante foi a “cartografia social”, em que os moradores puderam relatar “como nosso território foi diminuído” e, junto com professores e pesquisadores, auxiliaram na construção do mapa da comunidade e demarcação da terra quilombola.

Além dos “benefícios” que vieram a partir do contato com agentes externos, interessava-me saber a avaliação sobre os possíveis “malefícios”:

A: Gostaria que falasse o que pode ter atrapalhado a comunidade. O Clóvis Moura, os universitário, o que acabou piorando. Porque são os dois lados da moeda.

DC: É duro falar isso, porque atrapalhar acho que não. Porque pra nós que não tinha nada, nem direito de viver. Eu não tinha nada. Não tinha terra, tava morando como invasor. Porque a terra que tem é da minha mãe, onde meus irmãos divide a terra. Eu não tinha terra, nem pra mim nem pros meus filhos. Hoje nós não tamo com a terra na mão, mas nós temo a garantia que um dia essa terra vai ser nossa. Então atrapalhar é difícil sair da boca da gente. Muita gente diz que universitário só vem aqui ganhar dinheiro. Ta certo, quem trabalha tem que ganhar dinheiro. Mas nós temo que aprender um jeito de nós ganhar esse dinheiro também. Vou falar bem a verdade, que a gente se aborrece muito não é isso aí. É das políticas públicas. Que não chega até nós, é difícil. Falam de tanto direito pra nós, mas quando é pra chegar chega muito burocracia, que dizem. (Dona Clarinda, janeiro/2011).

A moradora expõe a opinião de muitos moradores que consideram que os universitários “só vem aqui ganhar dinheiro”, que diverge de seu ponto de vista, pois considera que “quem trabalha tem que ganhar dinheiro”. Mesmo assim, para ela é necessário que a comunidade aprenda como também “ganhar esse dinheiro”, mostrando que tem consciência de que os projetos desenvolvidos em João Surá, embora sejam o que eu chamaria de “ganha pão” desses pesquisadores, o mesmo não ocorre com os moradores, que enfrentam grandes dificuldades para a garantia de renda. A maior preocupação, no entanto, se desloca para as políticas públicas que não chegam até eles, em um contexto que, embora sejam divulgados os direitos das comunidades quilombolas, o acesso a eles exige “muita burocracia”.

A moradora expressou com detalhes a atuação de inúmeros projetos justamente por ser ela que, junto com sua família, recepcionava em sua casa cada visitante, servindo-lhe refeições, organizando a hospedagem e direcionando para os trabalhos. É importante descrever como se deram esses processos de interação, que fazem parte das mudanças no sistema alimentar. Por um lado, as freqüentes visitas trazem produtos alimentícios por vezes alheios à cultura local, como marcas diferenciadas e “novidades” da cidade, ou ainda cestas básicas que contém produtos desnecessários e rejeitados, como o feijão, que eles produzem em abundância e preferem aqueles “de cor” em detrimento da qualidade “preto” que vem nessas cestas.

Por outro lado, os moradores aproveitam esses momentos para venderem refeições prontas e produtos beneficiados, com o diferencial de serem feitos com produtos locais e por técnicas tradicionais. A comida “do fogão à lenha”, com frango caipira e verduras “fresquinhas”, chama a atenção daqueles que não são acostumados com esta experiência gastronômica e fazem questão de pagar pelo privilégio. Com relação aos produtos locais, vendem feijão e frutas, e também os beneficiados, como a *taiada*, *bananada*, *vinho* e *rapadura*, mas é a *farinha de mandioca* a mais procurada. Apesar das dificuldades para se produzir a farinha em larga escala, como veremos, a venda do produto tem ocorrido mais com o intuito de afirmação da “identidade quilombola” pela cultura alimentar do que propriamente a renda que possa vir com o comércio. De todos os produtos, a *farinha de mandioca* é com certeza aquele que mais tem chamado a atenção de agentes externos à comunidade, que fazem questão de adquirirem a tradicional “farinha quilombola” ao ressaltarem a qualidade e valor simbólico do produto.

Os moradores têm aproveitado para venderem o produto em diferentes momentos, seja no território da comunidade ou nas idas para a cidade. Durante a I Feira Quilombola do

Paraná³⁷, além dos alimentos tradicionais beneficiados, levaram artesanatos locais expostos ao lado de diversas comunidades paranaenses que também levaram produtos da “cultura quilombola”, requisitados pela organização do encontro. Isso mobilizou várias famílias da comunidade que foram estimuladas com a oportunidade. Apesar de não venderem todos os produtos levados, puderam entrar em contato com membros de outras comunidades e compartilhar experiências.

FIGURA 5 - - PARTICIPAÇÃO DE JOÃO SURÁ NA I FEIRA QUILOMBOLA



FIGURA 6 - PARTICIPANTES DA FEIRA



Construir uma “identidade quilombola” a partir da alimentação tradicional também foi uma das estratégias utilizadas na 25ª Romaria da Terra³⁸. Neste encontro não apenas João Surá, como diversas comunidades do Vale do Ribeira, venderam à organização produtos tradicionais que foram distribuídos aos participantes (mandioca, melado, rapadura, taiada e banana). Antes da distribuição, ocorreu uma cerimônia para bênção dos alimentos e que contou com discursos de valorização aos produtores e necessidade da garantia do território.

³⁷ A I Feira Quilombola do Paraná ocorreu em Curitiba nos dias 27 e 28 de agosto de 2010. Organizada pelo Instituto Adolpho Bauer o encontro reuniu representantes das e autoridades, com o slogan “Artesanato, cultura e arte das comunidades quilombolas paranaenses”.

³⁸ A 25ª Romaria da Terra ocorreu na sede de Adrianópolis nos dias 14 e 15 de agosto de 2010. Organizada pela Comissão Pastoral da Terra (CPT) o encontro reuniu moradores de comunidades paranaenses remanescentes de quilombo e militantes da causa, com o slogan “Quilombo, resistência de um povo, território de vida”.

Neste momento a “religião quilombola” também foi ressaltada, pois fizeram a bênção dos alimentos, a peregrinação com a *bandeira do divino* e a *mesada de anjo*³⁹, tornando públicas além da alimentação tradicional, as manifestações culturais geralmente realizadas em contextos comunitários.

FIGURA 7 – ALIMENTOS DISTRIBUÍDOS DURANTE A 25ª ROMARIA DA TERRA



FIGURA 8 – PEREGRINAÇÃO COM A BANDEIRA DO DIVINO



FIGURA 9 – MESADA DE ANJO



FIGURA 10 – BÊNÇÃO DOS ALIMENTOS



Durante a participação no Projeto a Nova Cartografia social, os moradores descreveram inúmeros fatos e benefícios que consideraram como “conquistas” nos de 2005

³⁹ Mais informações sobre essas práticas são apresentadas no capítulo 4.

até 2008, período marcado a partir do reconhecimento como comunidade quilombola até a execução do referido Projeto. As conquistas listadas foram: a ponte sobre o ribeirão João Surá; retorno do funcionamento da balsa em Andorinhas; casa do IAP repassada sob comodato para uso da comunidade; telecentro com internet; Biblioteca Arca das Letras; Projeto Compra Direta; criação e registro da Associação Comunitária; o Relatório Técnico Antropológico; Cursos de Artesanato; participação dos Universitários na comunidade; inserção na Rede Puxirão dos Povos e Comunidades Tradicionais; participação de professores e integrantes da comunidade na formação continuada de professores; instalação de uma Escola Estadual na comunidade; envolvimento em movimentos sociais; a auto-cartografia social; o apoio do ITCG; a comemoração dos 200 anos; e a valorização da cultura tradicional (ITCG, 2008, p. 218).

Essas conquistas foram descritas ao lado do que consideraram como “nossas reivindicações”: a demarcação do território quilombola; estrada de boa qualidade; curso de formação de guias turísticos; acesso à lazer e esportes; construção de um novo campo de futebol e quadra coberta próxima a escola; assistência técnica para atividades agrícolas; construção da escola definitiva de ensino fundamental e médio em João Surá com nome Diogo Ramos, ancestral da comunidade; meios de transporte para o atendimento fora da comunidade quando necessário; estrutura para agro-indústria; na área de saúde o atendimento dentário, médico na comunidade, atendimento para portadores de necessidades especiais e idosos; concessão pela prefeitura da escola abandonada de Poço Grande para uso da comunidade (para a realização de reuniões e instalação de agro-indústria); terreno do IAP atualmente utilizado por pecuarista para uso coletivo da comunidade; não ao monocultivo de qualquer espécie; preservação permanente da mata ciliar; reflorestamento da mata nativa; preservação e conservação das nascentes.

Após dois anos em que essas “conquistas e reivindicações” foram pautadas, houve, de fato, mudanças, como descrito na fala abaixo:

Hoje graças a Deus nós temos o bloco do produtor, o direito de vender nossas coisas. Esse ano tá querendo investir mais nisso. Eu acho que nestes cinco anos teve bastante melhoria. A escola que nós não tinha, tá estudando, eu mesmo tô estudando. Muita gente não acredita isso, não sei o que querem mais pra chegar junto pra lutar. Pra não deixar só na mão da gente. Mas acho que melhorou pra todos. A estrada das Andorinhas tava fechada, agora tem passagem pra lá. Só que tá ruim que chove e acaba com essa estrada, mas pelo menos ainda passa. Antigamente nem passar passava. Que nem a ponte, fizeram a cabeceira e deixou a ponte fechada. Nós tava preso pra cá e pra lá, e graças a Deus com a nossa luta conseguimos a ponte. A máquina sempre tá entrando arrumar a estrada, que tá pressionando o

prefeito. A saúde ta meio difícil, mas ta mais melhor que tava. Pelo menos hoje não ta 100% mas tem alguma coisa. A área de saúde tem que melhorar bastante. Muito mesmo. E a escola ta boa, mas ta tendo um bochicho dizendo que a escola vai fechar. Que ta pouco aluno. Mas nós não queremos que feche a escola não, queremos que a escola continue que a escola é uma luta nossa. Lutemo pra abrir, construir. Fechar agora? Mesmo que nós samo pouco, mas diz que tem uma lei que garante nosso direito de estudar. Lá no Porto Novo nós não queremos estudar não, nós queremos é ficar aqui. E que continue pro futuro. E a terra, a terra em primeiro lugar. Sem a terra nós não temos segurança. (Dona Clarinda, janeiro/2011).

A escola estadual Diogo Ramos, construída em 2009, foi enfatizada como uma das maiores conquistas nos últimos cinco anos, pois, durante anos contavam com uma pequena sala de aula multiseriada na escola municipal que atendia os alunos até o 4º ano do Ensino Fundamental. No entanto, há o receio de que, por falta de alunos, a escola seja fechada. Apesar disso, a moradora alerta conhecer “uma lei que garante nosso direito de estudar”, mesmo que estejam em poucos estudantes.

Embora hoje todos tenham acesso à educação básica, inclusive os adultos, são frequentes os dias em que não há aulas, pois quando chove o transporte dos professores de Adrianópolis fica comprometido. O atendimento no Posto de Saúde local, que deveria ser quinzenal, também é dificultado pelo estado de conservação das estradas, e os moradores chegam a ficar meses sem atendimento médico, e por isso, “a área da saúde tem que melhorar bastante”. Quando precisam de deslocamento para fora da comunidade o fazem por meio de caronas com projetos ou mediante pagamento de carros particulares, já que não contam com nenhum tipo de transporte público, à excessão da ambulância para atendimentos médicos emergenciais. Serviços de saneamento básico, como coleta de lixo, módulos sanitários e água tratada são inexistentes.

Apesar das inúmeras necessidades apontadas que demandam intervenções externas, sobretudo dos agentes governamentais, Dona Clarinda admitiu a necessidade de os moradores se envolverem mais neste movimento:

To na luta aí. Espero muito que aconteçam as coisas, não só por mim, por todas as pessoas. Queria muito que as pessoas lutassem que existe um caminho, que existe chance de mudar. Não importa quem veio e quem passou, importa que não deixe a oportunidade passar. Porque a oportunidade ta surgindo e ta faltando um pouco da atenção nossa. (Dona Clarinda, janeiro/2011).

Para ela, a comunidade já teve muitas oportunidades de mudar situações reivindicadas há anos. No entanto, atribui que uma das questões impeditivas foi de estar “faltando um pouco de atenção” dos próprios moradores para que “não deixe a oportunidade passar”. Demonstrou

bastante otimismo com relação ao futuro, e usando o termo luta, agora com sentido de protagonismo, apela para pedir que “as pessoas lutasse que existe um caminho, existe chance de mudar”.

A iniciativa do INCRA de abertura do processo de regularização fundiária aliada, as mudanças nas leis ambientais e os projetos futuros de melhoria das condições de vida alimentam as expectativas, de acordo com Fidellis (2006, p. 38), das mais de 97 famílias levantadas pela Associação de Moradores que residem em outras regiões, mas que alegaram interesse em retornar ao seu local de origem, o território quilombola, se houvesse a garantia do território legalmente instituído e condições satisfatórias de permanência. A análise anterior do processo histórico de expropriação e exploração das comunidades quilombolas do Vale do Ribeira em que prevaleceram os interesses de um minoria, os fazendeiros e grandes empresários, sobre inúmeras comunidades que se encontram na mesma situação que João Surá, deixa-nos sem previsão de quando o processo de titulação das terras será concluído e as inúmeras promessas, cumpridas.

..*

Este capítulo buscou descrever a trajetória de João Surá, desde o hitórico de ocupação até o reconhecimento como comunidade remanescente de quilombo. Com isso, mostrou-se que há mais de 200 anos ocupam as terras do Vale no Ribeira, em um período marcado pela diminuição da população local e significativa perda de território, sobretudo, a partir da década de 60. Empresas se instalaram na região ao mesmo tempo em que ocorria a abertura do mercado de terras, em um processo reconhecidamente contrário à dinâmica comunitária que atribuía à terra o valor de uso, trabalho e sobrevivência. No entanto, foi a partir de 2005, apenas depois que foram reconhecidos como remanescentes de quilombo, que essa realidade emergiu no âmbito político. As comunidades remanescentes de quilombo no Estado saíram da invisibilidade, em um processo protagonizado pelo GT Clóvis Moura que atribuía à João Surá a idéia estratégica de “modelo de comunidade quilombola”. Para isso utilizaram elementos como a alimentação e a religiosidade, bastante peculiar nesta comunidade. Depois do reconhecimento houve mudanças locais significativas, em meio aos frequentes assédios e intervenções externas. Inúmeras “conquistas” foram descritas pelos moradores, sobretudo as estruturais e jurídicas, mas ressaltam encontrarem dificuldades para alcançarem um conjunto de reivindicações ditas prioritárias, como o direito ao território legalmente instituído.

CAPÍTULO 2 – ORGANIZAÇÃO DO TERRITÓRIO, AS RELAÇÕES PRODUTIVAS E A GARANTIA DA ALIMENTAÇÃO

2.1 TERRITÓRIO E TRABALHO

DA: Aqui tudo que a gente for falar é João Surá, nós damos o endereço de João Surá. Só que aqui no João Surá cada um tem seu trecho, que nem é o Guaracuí pra cá. Forquia aqui que é pouco, onde ta a Dita Freitas é outro. Guaracuí pega a margem do rio até a cabeceira. O Guaracuí mesmo é uma madeira que tinha na testa [?] do Guaracuí. Mesmo que a história do João Surá que é a cachoeira, o Guaracuí também é a cachoeira. Tinha uma Guaracuíeiro na cabeceira do rio que dizem que é a divisa. Então ninguém derrubava aquele Guaracuí. Morreu sozinho lá. Não tem nenhuma mais. João Surá também vai na cabeceira do rio.

A: E João Surá não era uma pessoa?

AL: É, e muito antigo.

DA: Dizia João Surrá pra ele.

A: E Poço Grande?

DA: É uma reversa muito grande no Rio Pardo.

AL: A mais maior era essa aí. Um reversão. É perigoso, é indecente de feio. (Dona Adelaide de Andrade Pereira, 64 anos, e Seu Antônio de Freitas Pereira, 72 anos, janeiro/2011).

Em conversa com Dona Adelaide e seu companheiro, Seu Antônio Lica, constatamos que o território de João Surá está subdividido em áreas com denominações próprias. Embora todos dêem “o endereço de João Surá”, para localizar com precisão foi preciso denominar cada local, já que “cada um tem seu trecho”.

A reunião de diferentes famílias por meio da construção de regras coletivas de uso e apropriação do território de João Surá implicou em formas culturalmente específicas de divisão territorial e, ainda, mecanismos de socialização direcionados, sobretudo, pelas atividades produtivas e religiosas. No Laudo Antropológico descrevem que os córregos *Poço Grande*, *Guaracuí* e *João Surá*, que desembocam no Rio Pardo, são os nomes que identificam os três diferentes “bairros”⁴⁰ desta comunidade e como regra geral a ocupação do território para moradia historicamente se dava às margens destes córregos, enquanto as zonas de cultivo agrícola se localizavam nas partes altas do território, organização que ainda se observa na atualidade. Além destes, os córregos *Marrecas* e *Ximingu*, a oeste de Poço Grande, e as localidades *Amoras*, *Forquilhas*, *Cará-Quente* e *Aberta*, nas margens do Rio Pardo, mesmo pertencentes ao estado de São Paulo são também locais tradicionais de moradia e agricultura (FERNANDES, p. 46-49).

⁴⁰ Observei, no entanto, que a palavra “bairro” historicamente vem sendo utilizada para denominar João Surá como um todo, e que a denominação “comunidade” foi um atributo externo. O uso recorrente do termo “comunidade” foi escolhido justa mente porque foi incorporado e vem sendo utilizado.

Além da relação entre nome do córrego e localidade, determinadas situações históricas, marcaram a denominação de áreas, como a *Lagoa da Anta*:

DA: Aqueles lado pra cima do Pedro Moura acho que pra lá você nunca foi. Minha avó matou uma anta, por causa disso que chamaram Lagoa da Anta. Tava o marido da minha vó e o pai dela. Diz que ela também foi com uma espingarda. O cachorro parou lá na lagoa, a anta veio. O pai dela falou 'atire' e ela atirou. Matou. É a mesma coisa que matar um boi, mata pra comer. Carne é pura carne de boi, grossa. De primeiro o pessoal que trabalhava no mato daí usavam matar a anta e tudo quanto é tipo de animal pra alimento. Dividiam a caça. Defumavam tudo aquela carne, daí ponhava onde gato e cachorro não fosse.

AL: Meu pai usava fazer a paçoca, é muito gostosa. (Dona Adelaide e Seu Antônio Lica, janeiro/2011).

Ao descrever a história do nome do local onde seus vizinhos moram, o casal recordou de tempos em que caçar para alimentação era uma atividade recorrente, e como vimos é proibida na atualidade.

Em entrevista com alguns moradores foi realizado o levantamento do número de famílias em cada localidade. Agruparam as famílias como pertencentes a um dos quatro locais principais: *Vila de João Surá*, *Poço Grande*, *Guaracuí* e *Cará Quente*. Cada um tem uma dinâmica própria de funcionamento, descrita a seguir.

A *Vila de João Surá* é hoje o local mais populoso, com 52 moradores distribuídos em 17 famílias. A Vila é considerada o centro do bairro, pois a partir dela é possível se ter acesso às demais localidades. Para chegar até ela a partir de Curitiba existem dois caminhos possíveis, pelo estado de São Paulo ou por dentro do Paraná. Por São Paulo o caminho percorrido passa pelo município de Barra do Turvo e segue sentido o município Iporanga, e neste caminho se localiza o Porto de Andorinhas à margem do Rio Pardo. Apenas recentemente foi construída uma balsa no local, sendo a travessia historicamente realizada por canoas. A estrada que dá acesso a João Surá, estrada das Andorinhas, precisa de manutenção constante, assim como o local do porto, pois em períodos de chuva forte ficam intransitáveis. Essa situação faz com que geralmente esse caminho não seja escolhido, embora seja o mais próximo. O percurso pelo Paraná é realizado pela Estrada da Ribeira até a sede de Adrianópolis, e a partir deste ponto percorre-se mais 55 km por estrada de "chão", chegando-se em João Surá após passar a ponte sobre o Rio João Surá.

A primeira visão, ao lado direito desta estrada principal, é a do Morro do Cruzeiro, um dos sítios sagrados por onde historicamente são realizadas penitências e orações. Hoje se encontra recoberto de *pinnus* até o topo e o acesso a ele é controlado pela empresa de reflorestamento do local, que impõem regras com relação aos locais de acesso e percursos

permitidos, para o descontentamento de muitos moradores que informam sempre terem tido livre acesso ao topo do morro. Logo depois da ponte sobre o rio João Surá é possível visualizar o cemitério, localizado em um terreno íngreme repleto de cruces e *pereguns*⁴¹, sinalizando mais um dos sítios sagrados. Alguns metros à frente começam a aparecer um conjunto de casas, lado a lado, em torno de um terreno comunitário plano onde se localizam, em seqüência, o Posto de Saúde, o Barracão Comunitário, a Igreja de Santo Antônio, a Escola Municipal, o Campo de Futebol e a Escola Estadual. À frente deste terreno, no outro lado desta estrada principal, estão o bar, com mesa de jogos, e mais duas mercearias. Logo se percebe se tratar do local onde ocorrem encontros para cultos, festas, jogos, reuniões da associação, recepção de visitantes, enfim, o local mais movimentado de todo o João Surá.

FIGURA 11 - MORRO DO CRUZEIRO EM 2006



⁴¹ Esta planta é nativa da África e é utilizada em rituais de Umbanda e Candomblé. Em João Surá o *peregum* também está relacionado à religiosidade local, como veremos.

FIGURA 12 – ESTRADA DE ACESSO EM MEIO AO PINNUS



FIGURA 13 – CEMITÉRIO



FIGURA 14 – CASAS NA VILA JOÃO SURÁ



FIGURA 15 – IGREJA DE SANTO ANTÔNIO



A organização deste espaço comunitário é recente, visto há 50 anos não havia essas construções, e embora tivessem mais moradores que hoje, as casas eram afastadas entre elas e se tinha mais terras por família. A atual paisagem, como pode observar ao subir um dos morros, mostra-nos o contraste entre as plantações familiares e as áreas de pastagens de gado e as de plantações de *pinnus*. A falta de terra, portanto, impulsionou a construção dessas novas casas, o que tem modificado intensamente as relações sociais e o sistema de produção de alimentos.

Neste local residem as duas famílias consideradas “de fora da comunidade”, justamente por não terem parentes em comum e por terem ocupação recente nas terras da comunidade. Uma das famílias está a 25 anos no local e presta serviços a um dos fazendeiros da região. Apesar de ser genuinamente “de fora”, o recente casamento de um dos filhos do casal com uma moradora do local e, o fato deste morador estar a um tempo considerável, fez com que sua aceitação seja maior que a da segunda família “de fora”, que está a cinco anos no local. Esta família veio da comunidade vizinha, Praia do Peixe, e se instalou em parte das terras consideradas de uso comunitário. Possuem propriedade em Poço Grande e criam gado para comercialização, de modo que as posses e a renda da família são bem mais elevadas que de qualquer morador local, que o consideram como “um dos fazendeiros grandes”. Usufruem de toda a estrutura da comunidade, como a escola para os filhos, a igreja e as festas, e mantém

um comércio no local, tanto para as carnes de gado abatidas, quanto para os produtos industrializados comercializados na “venda”. No entanto, nem todos os moradores possuem um bom relacionamento com eles, deixando, inclusive, de comprarem os seus produtos. Ambas são descritas como aquelas que são “contra o quilombo”, por não participarem da Associação Quilombola e, enfim, da “luta dos quilombolas”, e provavelmente serão excluídas do território titulado.

A localidade *Guaracuí* encontra-se à direita da estrada principal, alguns quilômetros antes da ponte do João Surá e as 13 famílias do local, o que corresponde a 36 moradores, vivem em uma situação diferenciada, pois moram em residências afastadas uma das outras e cercadas por plantações, tanto as dos moradores quanto as das empresas de reflorestamento. Esses moradores vivem mais próximos ao que chamam de “sistema antigo”, que corresponde aos modos de vida do “João Surá no passado”, ao se referirem à organização do espaço (casas afastadas e mais terras de plantio) e às relações sociais direcionadas à subsistência familiar. A única construção de uso comunitário é a Igreja de Nossa Senhora Aparecida, que embora seja freqüentada, sobretudo, por moradores do Guaracuí, foi construída em terreno particular por uma das famílias e, portanto, é considerada uma construção particular⁴².

Na região do *Cará Quente* vivem apenas dois moradores em suas respectivas casas, em um local que também fora habitado por grande número de famílias no passado. O único acesso a essas casas é por trilhas percorridas em meio a montanhas cercadas por plantações de eucaliptos. Já percorri algumas vezes esse caminho junto a pesquisadores, e quando voltávamos éramos questionados sobre a paisagem do local, a situação das águas, das moradias, visto que já não é um local visitado pelo restante da comunidade, tanto pela distância quanto pela falta de local de plantio, que eventualmente pudessem trabalhar.

O *Poço Grande* atualmente possui 40 moradores distribuídos em 11 famílias, e, diferente das demais localidades, onde há a presença do *pinnus*, neste local são predominantes as áreas de pastagem de gado entre uma casa e outra. A estrada das Andorinhas está às margens do Rio Pardo e percorre todo o Poço Grande, que recebeu este nome justamente por causa de uma grande “reversa” neste rio. Um dos sítios sagrados do local é um córrego em que passa a “água benta”, utilizada em processos de cura como veremos. Como nos demais bairros as famílias moram próximas umas das outras, geralmente no mesmo terreno. Ademais, observa-se uma dinâmica própria entre eles e os moradores de Praia Grande, comunidade quilombola localizado em São Paulo na outra margem do Rio Pardo. O Poço Grande é, ainda,

⁴² As histórias sobre a origem das Igrejas serão apresentadas no Capítulo 4.

o caminho de acesso até Iporanga, local historicamente mais desenvolvido que concentrava o comércio, hoje realizado com mais frequência em Adrianópolis, e as festas da Bandeira do Divino e de Nossa Senhora do Livramento, que ocorrem anualmente.

A comunidade João Surá é constituída por um conjunto de realidades diversas que compõem este todo da vida social. *Vila João Surá, Guaracuí, Poço Grande e Cará Quente*, embora únicos, apresentam inúmeros aspectos em comum, como a organização do território e o sistema produtivo. Alexandre Dumas

Arruti (2007, p. 233) dividiu o território de Cangume em três diferentes regiões: 1) *região da moradia*, destinada aos cultivos frágeis (legumes e verduras) e aos pequenos criatórios; 2) *região das roças temporárias de subsistência* e comercialização, como o feijão, o milho, a mandioca e o arroz; e 3) região também dedicada às roças de subsistência, mas distantes das moradias, denominadas de *sertão*. Esta organização do território também é encontrada em João Surá.

Podemos sobrepor a esta classificação espacial, as atribuições de uso familiar e de uso comunitário ou coletivo. O espaço da *moradia* pode ser considerado como um local estritamente doméstico, onde vivem famílias nucleares e extensas. Já o espaço das *roças de subsistência* nas proximidades da moradia, embora de posse de uma determinada família, envolve trabalhos de várias famílias organizadas em atividades coletivas. A *região dos sertões* não é considerada um espaço de posses, e sim de uso daquelas famílias que ao enfrentarem as adversidades vindas de um trabalho penoso a longas distâncias, adquirem sobre o terreno o direito de uso⁴³. Além desses espaços, há os espaços propriamente comunitários, como os ocupados pela Igreja, cemitério, escola, barracão e campo de futebol, localizados na *Vila de João Surá*, e ainda os recursos como as fontes d'água, os riachos, estradas e caminhos.

A *casa* compreende o espaço físico ocupado pela construção, e o *terreiro* é a denominação do espaço livre à sua volta. Ao fundo do terreiro são criadas as aves domésticas soltas e os porcos confinados em chiqueiros, e ainda árvores frutíferas e os cercados da horta, situação semelhante à observada por Heredia (1979, p. 36 e p. 56) que estudou os “pequenos produtores” de Boa Vista, na Zona da Mata de Pernambuco. A autora também observou que o trabalho no espaço denominado *roçado* possui caráter familiar, desenvolvido sob a direção do pai de família, que controla as atividades e decide sobre os cultivos e sua disposição no

⁴³ A região do *sertão* tem o uso cada vez menos frequente pela distância e localização, pois parte atualmente está em área particular. Essa situação faz com que o trabalho no *sertão*, para ser realizado, tenha a permissão dos fazendeiros que, em troca, exigem parte da produção. Isso diverge de tempos passados em que “ninguém era dono, onde pensasse de fazer uma roça fazia, e se largasse já não era dono mais”, como ressaltou Seu Aparecido.

terreno. Comparar a Zona da Mata com o Vale do Ribeira só tem sentido se pensarmos que determinados aspectos são pertinentes ao universo rural, como a divisão sexual do trabalho e a organização do território.

FIGURA 16 – CASA E TERREIRO NO GUARACUÍ



FIGURA 17 – CRIAÇÃO DE AVES NO TERREIRO



FIGURA 18 – HORTA PRÓXIMA A CASA



FIGURA 19 – ROÇA DE MANDIOCA E MILHO



As relações sociais nas diferentes localidades do interior de João Surá demonstram que a divisão do trabalho, assim como a do território, também ocorre em esferas de sociabilidade⁴⁴, em que os trabalhos domésticos envolvem pais e filhos e os grandes trabalhos envolvem os *camaradas* em *mutirões*, *reunidas*, *troca de dias*, *meia* e *contratações por tarefa e por dia*. Observei que entre estas formas os mutirões são os menos freqüentes, pois se trata de uma grande reunião que congrega indivíduos dos diferentes locais e famílias, e mesmo das comunidades vizinhas, que após finalizarem um grande trabalho, como a abertura de roças e a construção de casas, recebem como recompensa um baile. No entanto, nem todos podem se beneficiar desta forma de organizar o trabalho, já que envolve grandes custos, desde a alimentação servida a todos durante a execução do trabalho até a organização do baile, com a garantia de comida, bebida e a vinda dos músicos, muitas vezes de localidades distantes. Além disso, como ressaltou Seu Aparecido, o fato de ter pouca gente para o trabalho faz com que o mutirão atualmente “não compensa, que dá uma despesa louca e não dá a renda do trabalho”. Para ele “os *camarada* ia trabalhar mais um pouco para ajudar, que antigamente o povo tinha mais vontade de trabalhar e hoje quer fazer e já ir embora”.

A diferença entre o *mutirão* e a *reunida* é a realização do baile, inexistente neste último caso, mas em ambos há a obrigação moral de se retribuir o esforço dos *camaradas* com a participação em futuros trabalhos. Com a *meia* o benefício da participação se desloca para a garantia de parte da produção da roça trabalhada, pois ao se trabalhar em terra alheia, após a colheita, se deve dar a metade da produção para o dono do terreno.

Já a *troca de dias* em João Surá envolve atividades menores, mais cotidianas e, portanto, segue critérios de proximidade genealógica e social, como identificou Fernandes (2007, p. 63). Aquele que solicitou o trabalho dos *camaradas* por determinado número de dias adquire com eles uma dívida equivalente, a ser paga exclusivamente com o trabalho nas roças de milho, arroz, feijão e mandioca. A *contratação por tarefa*⁴⁵ corresponde ao acordo feito entre agricultores em que o proprietário contrata um camarada para executar o trabalho e realiza o pagamento em dinheiro após a conclusão da atividade, que pode ser roçado, plantio ou colheita, de um número determinado de *tarefas*. A *contratação por dia*, realizada atualmente não apenas pelos moradores da comunidade, mas, sobretudo por fazendeiros e empresários da região, diferente das demais formas coletivas de organização do trabalho, não define escalas de sociabilidade culturalmente específicas.

⁴⁴ Tendo em vista os objetivos propostos, não é realizada a análise de outros trabalhos que não estejam relacionados à produção e beneficiamento dos alimentos.

⁴⁵ A *tarefa* corresponde a 55 x 55 metros, ou 0,3 hectares (3.025 metros quadrados).

Nas formas de trabalho *mutirão, reunida, meia, troca de dias e contratação por tarefa* o domínio social e pertencimento identitário estão arraigados, justamente porque envolvem relações hierárquicas internas e critérios de afinidade em relações de reciprocidade. Destas formas coletivas de organização do trabalho participam aqueles que compartilham de uma mesma identidade comunitária e compreende, por isso, a participação não apenas dos moradores locais como das comunidades vizinhas, como a comunidade Praia Grande, em São Paulo, que passa a ser entendida como uma extensão das redes de parentesco, já que João Surá e Praia Grande são consideradas uma continuidade sócio-territorial (FERNANDES, 2007).

As atividades do roçado, em oposição às atividades da casa, foram consideradas por Heredia (1979, p. 80) como *trabalho* e, desta forma, o que a mulher fazia em casa e mesmo no roçado, quando eventualmente participava da sementeira ou da carpinagem, era depreciado em relação às atividades masculinas, caracterizadas como trabalho. Moura (1978, p. 19), por outro lado, verificou que ambos são denominados *trabalho*, o trabalho na casa e o trabalho da roça, e com isso mostrou o nivelamento da importância de ambas pela ligação entre a roça e a casa, inevitavelmente interdependentes.

Em João Surá o termo *luta* se refere tanto ao trabalho na roça e criação, quanto ao trabalho na casa. Essa aparente igualdade nos dá a impressão de que, por utilizarem o mesmo termo para ambas as atividades masculinas e femininas, e ainda pelo termo se referir a um trabalho considerado difícil, há a valorização por igual de ambas as atividades, justamente por serem complementares e exigentes. No entanto, o trabalho masculino, em todos os sentidos, tende a ser mais valorizado que o feminino, fruto de uma relação histórica socialmente construída de legitimação do poder do masculino sobre o feminino, como discute Pierre Bourdieu (1999) em *A dominação Masculina*:

Cabe aos homens, situados do lado exterior, do oficial, do direito, do seco, do alto, do descontínuo, realizar todos os atos ao mesmo tempo breves, perigosos e espetaculares, como matar um boi, a lavoura ou a colheita, sem falar no homicídio e da guerra, que marcam rupturas no curso ordinário da vida. As mulheres, pelo contrário, estando situadas do lado do úmido, do baixo, do curvo e do contínuo, vêem ser-lhes atribuídos todos os trabalhos domésticos, ou seja, privados e escondidos, ou até mesmo invisíveis e vergonhosos, como o cuidado das crianças e dos animais, bem como todos os trabalhos exteriores que lhe são destinadas pela razão mítica, isto é, os que levam a lidar com a água, a erva, o verde [...], sobretudo os mais sujos, os mais monótonos e mais humildes. (BOURDIEU, 1999, p. 41).

O autor, com essas observações, nos inspira a compreender a divisão do trabalho em João Surá, em que os homens realizam os trabalhos considerados mais pesados, como o

roçado, o trato e abate de grandes animais, o transporte dos alimentos, a caça e a pesca. Para as mulheres é reservada a atividade de plantio, quando participam da lavoura, mas quando se encontram no ambiente doméstico, feminino por excelência, cuidam dos quintais e hortas, tratam e abatem os pequenos animais, e são as responsáveis por preparem as refeições⁴⁶.

No entanto, é importante ressaltar que em João Surá há situações peculiares de transito entre estas diversas atividades:

A: E a senhora sempre trabalhou na roça?

DL: Toda a vida. E gosto do serviço de roça. Então quando vem uma gente aqui pra conversar comigo me distrai. Lá na roça que fica assim melhor, que disfarça a gente. É sim. Eu com meu marido roçava. Eu ia plantar, a gente agüentando fazer a gente faz. Mas as coisa pesada que homem carrega a gente não agüenta. (Dona Luiza de Andrade Lima, 76 anos, janeiro/2011).

A Dona Luiza, mulher que com 76 anos trabalha na roça, fato observado entre a maioria dos “mais velhos”, relata que sempre trabalhou por gostar deste tipo de serviço e realizava atividades como o roçado, considerada muitas vezes como uma atividade masculina. Apesar disso, há um limite determinado pela força física, em que a mulher só executa aquilo que está “agüentando fazer”, justamente por ser reconhecida como mais fraca em relação ao homem.

Outro critério que observei para a divisão das tarefas é a disponibilidade de mão de obra para a atividade, de modo que existem homens na comunidade que moram sozinhos ou com filhos homens em que as demais mulheres da família ou saíram da comunidade ou faleceram, e por isso exercem atividades como a culinária, genuinamente femininas, por necessidade. Verifiquei casos em que homens da família têm afinidade com o preparo de algum prato específico, como a *sopa de bureva*, ou, ainda, situações específicas, como casos de doença da mulher ou situação de resguardo e amamentação, em que homens assumem a cozinha. Essas condicionantes estão relacionadas à *divisão social do trabalho* discutida por Durkheim (1979).

A divisão social do trabalho também depende da fase do ciclo de vida. Os jovens têm se dedicado ao trabalho no *pinnus*, não mais prestando assistência aos “mais velhos”, o que era uma prática recorrente quando não havia essa possibilidade de trabalho.

A: Alguém ajuda a senhora?

DL: *Camarada* ta difícil Eu chamei o Jeca, pra ele ajudar aí carpir a roça de arroz. E não apareceu, não apareceu. Ta difícil que cada um tem seu

⁴⁶ Esta divisão sexual do trabalho é pertinente ao mundo rural e já foi descrita por pesquisadores como Moura (1978), Brandão (1981), Heredia (1979) e Queiroz (2006).

serviçinho e a maioria trabalha nas lavouras de *pinnus*. É difícil arranjar um pra trabalhar. (Dona Luiza, janeiro/2011).

O fato de que “camarada ta difícil” foi relacionado pela Dona Luiza como uma das conseqüências da utilização da mão de obra jovem para as atividades no *pinnus*. O trabalho no *pinnus* é destinado aos jovens do sexo masculino, o que difere do trabalho das jovens, como foi relatada por Edna:

Tem a escola. A gente ta torcendo pra uma daqui ir trabalhar lá. Quem cozinha é da Colônia, quem limpa é da Vila Mota. Deus permita que venha um daqui. Que nem professor? Tinha que dá a oportunidade pros daqui né. Muitos terminaram o terceiro colegial e não tem como ir pra frente. Não tem como. A gente casa, é o que faz aqui. Nossa tanta coisa que esqueço! Você vai ler um livro e esquece o significado da palavra, é horrível! (Senhora Edna de Matos Andrade, 26 anos, janeiro/2011).

Após a conclusão dos estudos as jovens se casam e “não tem como ir pra frente”, pois permanecem sem perspectiva de emprego ou de aprofundamento dos estudos caso permaneçam no lugar. A possibilidade de trabalho na escola estadual tem gerado esperanças de que sejam contratadas funcionárias da própria comunidade, o que não ocorreu desde que foi implantada em 2008.

Em entrevista com lideranças da Associação de Moradores, em setembro de 2010, pude identificar que as 43 famílias que residiam em João Surá garantiam o sustento por meio de diversas formas. Os números revelaram a situação recente de acesso à renda e benefícios: Aposentadoria Rural (21 moradores), reflorestamento de *Pinnus* (9 moradores), agricultura de subsistência (3 famílias), comércio local (3 famílias), serviços a fazendeiros (3 moradores), transporte particular (3 moradores), comércio de artesanatos (1 morador), professor municipal (1 morador), Agente Comunitário de Saúde (1 moradora), Comércio de refeições (1 família), Bolsa Família (12 crianças), Pensão (2 moradores), Auxílio doença (1 morador) e Programa Leite das Crianças (6 crianças).

É relevante notar que apenas três famílias sobrevivem exclusivamente da agricultura como em tempos passados, lembrados como uma época em que havia abundância de terras férteis e de mão de obra. Os adultos que já possuem família consolidada, além da prática da agricultura e eventualmente venda dos produtos, garantem a renda por meio de prestações de serviços autônomos, como comércio e o trabalho de transporte, de serviços nas roças dos *camaradas* ou nas terras dos fazendeiros. Como se pode observar, nem todos os fazendeiros oferecem trabalho aos moradores:

A: Que fazendeiros tem aqui?

SB: Tem o Marcão, comprou do João. Tem o Nadir Zimer.

A: Eles ajudam a comunidade, dão emprego?

G: Não. Male mal não paga nem um dia. Joãozão ainda pagava empreitada pra Paulino, um monte de gente aí. O pessoal reclamava de tão louco que ele era, mas pagava pra carpir, esse Marcão nem isso. Nem um dia, o cara fudido mesmo. E passa com o gado atizado, pisando em cavalo e as crianças na frente. Ele passa com tudo. Estourado pra caramba ele. Vai com os caminhãozão estourado de boi pra vender. O João era gente fina.

SB: Quantos bois não deu em dia de festa. Só que de tanto que abusou perdeu a confiança. (Seu Sebastião de Andrade, 76 anos, e Sr. Gonçalo Andrade, 34 anos, janeiro/2011).

Verifiquei, com isso, que a relação com os fazendeiros e empresários do *pinnus* oscila entre o desgosto e a dependência. Apesar de questionarem os problemas ambientais decorrentes destas atividades e, ainda, as situações de opressão em meio à más condições de trabalho, muitos, não tem outra perspectiva de emprego. Seu Bastião Zabé e o Gonçalinho lembraram de fazendeiros que ofereciam determinados “agrados” e mesmo serviços a moradores locais, de modo que a interferência genuinamente negativa era amenizada em meio à relações de prestações e contraprestações socialmente aceitas.

Acompanhei o transcorrer de uma festa em 2006 em que o fazendeiro “Joãozão” doou um boi para a comunidade, fato bem visto por todos. No entanto, também acompanhei que esse mesmo fazendeiro, por estar em uma posição social superior, exercia coerção aos moradores exigindo favores e agindo com violência. No entanto, “de tanto que abusou perdeu a confiança” e ao falar isso Seu Bastião Zabé nos lembra que o caso foi parar na Audiência Pública citada anteriormente, em que o fazendeiro acabou saindo do local em meio às pressões externas.

A saída deste fazendeiro, entretanto, deu lugar a um novo fazendeiro que ocupou suas terras. Este, por outro lado, não tem se esforçado para exercer uma relação de proximidade com os moradores, e ainda, como seu Gonçalinho ressaltou, não tem demonstrado intenções de mudar a situação. O fato de passar “com o gado atizado, pisando em cavalo e as criança na frente” e “com o caminhãozão estourando de boi pra vender” causou sentimentos de indignação gerados pela indiferença e desigualdade social no acesso às riquezas.

Seu João Baitaca, como é conhecido, relata essa realidade:

A: Uma das coisas que eu to observando é a força de trabalho jovem, ela ta sendo destinada pro *pinnus*. Que é difícil o jovem que não trabalhe no *pinnus*, por causa da renda. E é difícil também pra quem trabalha, Pedro Moura, Dona Luiza, Dona Adelaide, e que já ta com 70 anos ou mais. Com problemas de saúde. Como fica a agricultura agora? Quem planta alimento?

SJ: Na verdade, você veja bem, eles hoje são pessoas que ainda planta um pouquinho pra sobreviver. Mesmo aposentado ainda tira da roça. E esses do *pinnus*, vive só de trabalhar no *pinnus*. Eu penso comigo. Ajudei a plantar o eucalipto em 92. Trabalhei dois anos e pouco, e o que eu tenho disso? Esses um que tão no *pinnus* provavelmente vai chegar na mesma situação. Vai ta com quarenta e poucos anos, não tem garantia que vão ser agricultor, não tão empregado, vão ficar mais à toa que a gente. Não tem uma terra na mão. A tendência deles é sair tudo daqui [...].

A: Como você imagina a comunidade no futuro? O que as pessoas vão fazer?

SJ: O que faz a segurança do lugar é principalmente as pessoas que depende de ta no sítio. A maioria não tão. Você vê hoje ali na vila [Vila de João Surá], eu me envergonho de ta ali certos dias. Que as pessoas que vive da agricultura e da roça, chega ali e acha as pessoas tudo ali num lugar, concentrada, e não se vê nada plantado. Já chegou muita gente lá e falar: ‘como é que vive aquele povo ali?’. Então, se continuar daquele jeito ali [...]. Às vezes vai pensar que é um pensamento violento, e as pessoas vão dizer que a gente é ruim. Mas é que é defender o patrimônio quando ta vendo tudo ir abaixo. Então é difícil. Hoje na verdade parou aqui. Se eu falar pra você que um piação desses planta um pé de milho eu vou ta mentindo. [...]. Amanhã ou depois o futuro deles é se arrancar daqui. Que nem tem jovem que fez curso, não passou a informação. Se passasse a mãe com o pai dele não tava passando veneno. Pra mim é muito importante essa entrevista aí. Se você botar lá pra eles vê, vão ta lá e ver que é meu produto sem veneno. Vai ser gratificante pra mim. (Seu João Martins de Andrade Pereira, 49 anos, janeiro 2011).

O morador compara o trabalho dos mais velhos com o dos jovens, ressaltando que “mesmo aposentado ainda tira da roça. E esses do *pinnus*, vive só de trabalhar no *pinnus*”. Como a grande parte dos trabalhadores do *pinnus* está concentrada na Vila, o que vai de encontro à diminuição do território da comunidade, em que muitos “não tem uma terra na mão”, o sustento de suas famílias provém da compra de insumos alimentícios com a renda da prestação de serviços. Essa situação envergonha o morador, que se lembra de situações passadas em que pessoas questionaram o fato de “não se ver nada plantado”. A maior preocupação deste agricultor é com a “segurança do lugar”, que para ele “depende das pessoas que ta no sítio”. No entanto, suas previsões para o futuro desses jovens é de que “a tendência é sair tudo”, relatando que com quarenta anos eles estarão sem terra e sem trabalho.

Em entrevista com Seu Militão, agricultor de 65 anos, a falta de terra não é a principal questão que impede o trabalho dos jovens na agricultura, para ele “alguns não tem terra, o pessoal ta falando que quer terra, mas nem usa tudo a terra que tem, não trabalha”. Sua esposa, Dona Olinda, complementa que “aquele pouquinho que tem dava pra trabalhar nela, mas não trabalham!”, ao ressaltar que a terra de fato é insuficiente, mas ainda assim, não aproveitada. A causa disso, para Seu Militão, é que “os mais novo tão tudo na sipiagem [?], ou estuda, ou trabalha, ou ta a toa, e perde tempo de falta de vontade de trabalhar”. Portanto, a

maior parte da produção de alimentos é feita pelo “mais velho”, que para ele “é mais interessado no serviço que os mais novos”.

Nestes últimos cinco anos acompanhei a saída de muitos jovens, principalmente os rapazes da comunidade, que se mudaram para residirem nas cidades populosas da região metropolitana de Curitiba e de São Paulo, que conferem mais oportunidades de emprego e formação. Para Woortmann (1990, p. 219), no entanto, a experiência de morar na cidade “tem um sentido simbólico ritual, para além de sua dimensão prática.”. A autora ajuda-nos a entender os motivos da migração:

Para se tornar *homem* é preciso enfrentar o *mundo*, mesmo entre os *fortes*, e retornar vencedor, o que será atestado pelo dinheiro trazido na volta. [...]. Submetendo-se a condições de vida difíceis, gastando o mínimo de dinheiro, com o qual comprará gado, ou mesmo o material necessário para a construção da casa, ou mesmo terra. [...] Ter viajado torna as pessoas superiores a quem nunca saiu do lugar. A migração marca, sobretudo, a superioridade dos que agora são *homens* dos que ainda são *rapazes*. (WOORTMANN, 1990, p. 219).

A migração entre os jovens de João Surá ocorre, portanto, ocorre quando ainda são solteiros, ou seja, *rapazes*, pois desejam experimentar a “liberdade” que não tem em casa, adquirir mais experiência ao mesmo tempo em que buscam prosperar financeiramente e se tornarem *homens* perante a comunidade. E voltam porque enfrentaram as frustrações decorrentes da não correspondência das expectativas de ganhar dinheiro e fazer carreira e ainda precisam dos pais, ou ainda, porque prosperaram e desejam melhorar a vida da família. Para a autora, a migração é importante para os filhos dos *sitiantes fracos* acumularem recursos que possibilitarão a vida de casado. No entanto, se torna um problema para o projeto coletivo da família, principalmente quando a migração do filho não pode ser compensada pelo trabalho de outro filho.

Em João Surá esta situação é recorrente, pois a mudança é, em geral, permanente e o retorno à terra natal ocorre só em períodos eventuais, como festas e rezas, impulsionado pelo sentimento de saudade e os benefícios que o sítio confere, como poder levar para casa algum produto da roça. Seu Paulico conta sobre o que ocorreu com seus filhos:

Aqui não tinha pé de nada, era só capinzinho. Foi quarenta anos de trabalho. Os filhos até que não ajudaram. A filha sete anos foi pra escola, com doze foi pro convento, de lá saiu de lá pra casar [risos]. O piá também, quando pegou 16 anos foi trabalhar pra fazendeiro e depois pra companhia de energia, foi pra São Paulo. Só veio pra casa com vinte e dois anos, voltou,

ficou um pouquinho e foi embora de novo. (Seu Paulo de Andrade, 69 anos, janeiro/2011).

Essa situação indica o que geralmente acontece na comunidade, em que filhos do casal se envolvem nos estudos e, posteriormente, casam e desenvolvem trabalhos remunerados, como no *pinnus*, nas fazendas ou serviços na cidade. Essa situação foi encontrada por Afrânio Raul Garcia Jr. (1989, p. 95) que descreveu que a drenagem para o *Sul* dos homens adultos, exatamente nas idades de maior vigor físico, deixou na região os velhos, mulheres e crianças.

O trabalho dos agricultores que permanecem no local, portanto, tem sido feito sem grandes serviços desses jovens, o que tem diminuído consideravelmente a parcela da dieta alimentar que provém dos recursos locais pela falta de mão de obra, pois por vezes os agricultores estão envelhecidos ou adoecidos e, portanto, sem grande produtividade como antes.

Se a mudança no trabalho da roça trouxe um problema para os homens, que se viram sozinhos na “luta com a roça e com a criação”, a facilidade de acesso à escola e as exigências que o estudo impõe, trouxe um problema para as mães de família que eram acostumadas com o trabalho doméstico das filhas. Sobre esta situação Fakui (2009, p. 294) relatou que a idade escolar coincide com o momento em que a criança começa a ser braço útil à família, e se por anos o acesso à escola dos moradores de João Surá era limitado, aceitar a nova situação de reduzida participação das crianças na vida social e econômica não tem se mostrado uma tarefa fácil. Isso porque a criança sempre foi considerada “a riqueza do pobre”, justamente pelo volume dos trabalhos exercidos.

Fakui (p. 292-298) ressalta que além do aspecto produtivo, esta inserção nas dinâmicas de trabalho sempre foi vista como um processo educativo em que ao mesmo tempo em que eram repassados conhecimentos práticos da lida no ambiente rural repassava-se os valores morais e se exercia o controle. Apesar de hoje a criança ter se tornado um encargo para os pais, que precisam custear os gastos com os estudos e ainda não contam com a participação nas atividades como em outros tempos, as atividades continuam sendo estimuladas, menos por seu papel prático e mais pelo aprendizado, como ressaltou Dona Joana ao dizer que “nem que não seja todo o tempo, tem que fazer para aprender as coisas da casa”, ao se referir ao trabalho das netas nas atividades domésticas. Como veremos ao tratar do preparo dos alimentos, as crianças estão envolvidas em grande parte das etapas.

A apresentação de como se estrutura o território da comunidade e neste “cenário”, como se desenvolvem as relações sociais no âmbito produtivo, foi realizada para que pudessemos compreender como a alimentação vem sendo garantida hoje. Portanto, no próximo

ítem, buscamos discorrer sobre as mudanças no meio ambiente e nos processos produtivos que refletiram nos modos de obtenção dos alimentos.

2.2 MEIO AMBIENTE E A GARANTIA DA ALIMENTAÇÃO

Precisa da terra pra segurar as pessoas, os jovem né. E ter a garantia de emprego pros jovens. Nem emprego, mas uma garantia que o jovem consiga viver aqui. Nem que seja na lavoura, mas que consiga tocar a lavoura aqui. Do jeito que ta, é só na enxada memo pra tirar uma comidinha pra comer em casa, que sair pra fora não dá. Tem que ter umas condições melhor pra gente trabalhar. E que o que nos plantamos também não perca. Que já perdeu muito aqui. É o que tem que melhorar mais. Hoje nós tem garantia de viver aqui, então vamo garanti mais bem. Pedir pro governo que ajude a garantir o direito de nós viver aqui com dignidade. Ter certeza que nossos futuros filho e neto e bisneto, como nosso bisavô e tataravô deixou pra nós garantiu pra nós até hoje, vamos garantir pro nossos filhos que ta aí. (Dona Clarinda Andrade Matos, 51 anos, janeiro/2011).

Dona Clarinda, que tem consciência de que o processo de certificação como comunidade quilombola representou “a garantia de viver aqui [em João Surá]”, apela às autoridades governamentais para “o direito de nós viver aqui com dignidade”, relembrando do acesso ao território titulado e das políticas públicas. A moradora traz a problemática da falta de terra e emprego para os jovens, discutida anteriormente, ao lado da necessidade de melhoria das condições de trabalho na lavoura, feito atualmente “só na enxada”, que embora garanta a “comidinha para comer em casa”, geralmente não permite produção para a venda. Isso porque enfrentam além da dificuldade de produção em grande quantidade, por falta de mão de obra, de tecnologias e o ambiente degradado, o problema de escoamento da produção para venda em outras localidades, pois o que fora plantado em quantidade “já perdeu muito”. Essa situação recorrente também foi narrada por Dona Olinda:

A gente colhe feijão que nós não vencemos comer, daí bicha tudo, caruncha tudo. Daí não tem comprador, daí perde feijão. Tal de ‘compra direta’ não vem nada buscar. Quando tem bastante coisa não vem buscar e quando não tem daí que vem procurar. Tudo errado essa coisa. (Dona Olinda Fortins Penicha, 64 anos, janeiro/2011).

Vemos, a seguir, que o feijão e a mandioca são os produtos com maior rendimento na produção, e, portanto possíveis de se serem comercializados. No entanto, como Dona Olinda e Dona Clarinda relataram, enfrentam dificuldades para as vendas externas. Durante as entrevistas percebi que essa perda da produção não é uma situação recente, pois fez parte da

história da comunidade nestes últimos 60 anos, só que por motivos diferenciados em momentos em que as “pestes” foram recorrentes.

A: Queria saber se o senhor podia contar pra gente sobre a história da alimentação aqui na comunidade, as pestes que tiveram e o que aconteceu.

P: Posso apresentar desde a primeira tragédia que teve aqui, que foi a peste dos porcos. Isso já foi em 52, a peste suína. Que acabou com o recurso nosso. Aquele tempo era o porco e a rapadura. Aí a peste dos porcos já deixou pouco os porcos. Não encontrava mais porco aqui na comunidade. A segunda peste, bom, veio a peste das galinhas, em 58, matando as aves. Acabou com tudo também. A terceira o que destruiu foi o mamão, em 63. Naquela época todo mundo tinha dinheiro. Fazia sua boa compra com um capão bom de mamão. Toda a quarta feira era a colheita. Daí depois da peste veio a neve no mesmo ano, terminou de acabar com tudo. [...] Até as mata, caiu tudo as folhas. Ficou aquele queimadão. Foi uns três anos pra começar a ver tudo verde. Aí só fazia alguma coisinha pra comer. Dinheiro mesmo ninguém viu mais. (Seu Paulico, janeiro/2011).

Foram listadas pelo morador quatro situações marcantes: a *pestes dos porcos*, a *peste das aves*, a *peste do mamão* e a interferência da *neve*. Veremos como cada uma ocorreu e os reflexos na atualidade. Sobre a peste dos porcos, Seu Paulico nos conta os detalhes:

A: Quantas vezes deu a peste do porco?

P: Quatro vezes, quatro anos em seguida.

A: E o que fez parar a peste?

P: Foi depois que foi descoberta a vacina. Vacina cristal violeta que eliminou a peste. Quem trouxe foi um farmacêutico de Iporanga que comprava de São Paulo, o Pedro Caetano dos Santos. Fazia o pedido e ele ia buscar. Todo mundo começou a usar e eliminar a peste.

A: Eu ouvi dizer que a última vez que bateu a peste foi em todas as famílias menos na da família de Nhá dita Freitas, é verdade?

P: Foi.

A: Por que o senhor acha que aconteceu isso?

P: Acho que ela foi escolhida por Deus. Que o deles lá não foi contaminado. Ela é uma mulher que tem muita oração. Ela fez uma promessa, segue a devoção até hoje. Ela ficou como uma matriz da devoção do lugar. Eu sempre participo. (Seu Paulico, janeiro/2011).

A história da peste dos porcos é muito lembrada pelos moradores “mais velhos”. Seu desfecho final é atribuído a duas situações, a tecnologia do descobrimento de uma vacina “cristal violeta que eliminou a peste” e a devoção da anciã da comunidade, Nhá Dita Freitas, que passou a ser “a matriz da devoção do lugar”⁴⁷.

Sobre a segunda peste relatada, a *peste das aves*, que começou a aparecer em 1958, Seu Paulico explica como ocorre:

⁴⁷ Maiores informações sobre o contexto das romarias para São Gonçalo, como esta em que Nhá Dita Freitas agradece pelo fim das pestes nos porcos, são abordas no Capítulo 4.

A: E como é a peste das aves?

P: É uma febre que dá. A galinha cai, larga tudo as pena e já morre. Às vezes cai do pulero, janta bem pra dormir, sobe no pulero e de lá cai morta. Então eu coloco óleo diesel e a tuia no bebedor, que eu já levantei galinha quase morta. Aqui foi salvado um galo que ta aqui até hoje. Daí não come, a gente enterra ou queima.

A: E teve algum ano que foi pior?

P: Eu depois que descobri o remédio não tomei prejuízo mais. Ta com cinco anos. Os pintinhos já começam a nascer e eu coloco água com açúcar e tuia no bebedor, uma tampadinha, e o óleo diesel. Eles tomam. (Seu Paulico, janeiro/2011).

Diferente da situação ocorrida com os porcos, a peste das aves não foi eliminada por todos, sendo que neste período em que tenho freqüentado a comunidade já acompanhei o aparecimento dela três vezes. Normalmente, quando “bate” em um *terreiro*, a peste vai se alastrando e acaba atingindo toda uma localidade, de modo que devasta toda a criação. Dona Ditinha relatou que chegou a perder 70 frangos de uma só vez, que iam “caindo de doente” e ela enterrando. A nova técnica que Seu Paulico aprendeu tem sido difundida entre os moradores vizinhos, mas nem todos a aceitam.

O tempo de produção e comercialização do mamão é lembrado como um período de prosperidade:

A renda do mamão era uma renda boa. Tirava por semana, de oito em oito dia. Saia dois três caminhões por semana. Ia para Porto Alegre. Foi passando, passando. Vieram os gananciosos de fora e trouxeram a doença para cá, o mosaico que fala. A doença do mamão, que hoje não produz mais. Tens uns pés de mamão, mas da bem só na mata, que na roça não adianta plantar. Depois só lavora de feijão. Depois com esse negócio de rede de mercado não deu mais para vender. (Seu João Baitaca, janeiro 2011).

A *peste do mamão*, como explicou Seu Bastião Zabé, ocorreu junto com a *peste do feijão*, e como o mamão gerava renda e o feijão era um dos alimentos básicos na alimentação, foi um período de privações, em que “as pessoas tinha que comprar feijão de fora”. Seu Paulico explica que naquele tempo “a comida era arroz e feijão, é que o povo sempre usava de fazer estoque”, e esse fato, aliado as constantes trocas em circuitos de reciprocidade entre as diferentes famílias fez com que “ninguém passava necessidade”, mas apesar disso “dinheiro mesmo ninguém viu mais”.

A: E depois que desapareceu a peste, voltou ao normal?

P: Não voltou. Todo ano eu planto, mas ele dá a primeira frutinha e daí já cai. Começa a broquear todas as folhas e daí não vai. Eu tenho vontade de voltar a formar, que o mamão é uma fruta muito cara minha gente. Qualquer

pedacinho de chão olha, quando eu tinha o mamão colhia cinco mil quilos de mamão por semana. O mamão hoje vende a 50 centavos o quilo aqui na roça, dá um dinheiro.

C: O mamão, o único que eu vi ter uma produção de mamão bonita sem dar peste foi num sistema de agrofloresta. Daí tinha banana, café, laranja misturado, que o mamão tava protegido pelas outras plantas, ele veio. Porque só ele sozinho eu percebi que em lugar nenhum ta dando.

P: O mamão dá muito bem com árvore fresca, que nem a mamona. Eu plantei. Até guardei uns quinze quilos de mamona pra plantar esse ano. Experimentar né, a cada pé de mamão plantar um de mamona. (Seu Seu Paulico e Cristiane Coradin, 26 anos, janeiro/2011).

Quando realizei essa entrevista estava acompanhada da agrônoma Cristiane Coradin que iniciava um projeto para assessoria técnica aos produtores da região, uma das importantes demandas reivindicadas pela comunidade. Seu Paulico relatou que tinha “vontade de voltar a formar, que o mamão é uma fruta muito cara”, mas assim como todos os produtores tem enfrentado dificuldades. A agrônoma relata a “o único que eu vi ter uma produção de mamão bonita sem dar peste foi num sistema de agrofloresta”, sistema que tem sido experimentado por alguns agricultores do lugar, a exemplo das técnicas relatadas por Seu Paulico.

Para Seu João Baitaca “o que nós tamo passando hoje em dia é pior que as pestes, que a neve”, ao lembrar-se da situação da entrada dos fazendeiros e dos empresários de *pinnus* na região. Sua esposa, Dona Irani, explica que “a peste é coisa que vem do mato, mas *pinnus* e fazenda, essas coisa é do homem”, e, portanto disse que preferia “o mato que as fazendas”.

Há 30 anos não tinha o calor que a gente vê hoje, tinha mais mato. A vegetação ajudava no clima. A gente venho vendo o que vem mudando. Hoje a gente ta vendo as água diminuindo, tem dois anos que quem planta pelo morro ta sofrendo. Tão usando veneno para todo lado desse morro. Coisa que nunca tinha na vida. Tinha uma riqueza que nem se compara com hoje. Na verdade se acabou tudo, vai ter que formar agora em diante. Essa mexerica ninguém mais planta, eu plantei uns 30 pés porque to fazendo força de formar essa mexerica. Lima, duas qualidade, imbiguda e celeste, tinha tudo nessas capova que os fazendeiros compraram. Tinha, só que hoje não se encontra mais. É uma antiga. (Seu João Baitaca, janeiro/2011).

De acordo com o Seu João Baitaca as mudanças mais significativas no meio ambiente datam de cerca de 30 anos, sendo que o uso do “veneno para todo lado” foi considerado um dos grandes causadores das mudanças. Em entrevista com outros dois moradores foi possível identificar que o uso do veneno é recorrente também entre os moradores da comunidade:

A: E como ta a terra hoje?

SB: Ta contaminada. Tem esse *pinnus* aí. Daqui uns tempos não dá nada mais de tanto veneno.

G: Eu trabalho com veneno, direto. Única solução. Mais fácil de carpir. Mas ta feio, outro dia fui parar lá no Posto de Adrianópolis. Deu uns *piripaque* ni mim, deram duas *injeçãoõzão*.

A: Há quanto tempo você usa veneno?

G: Pulverizar faz uns dois anos.

SB: Dois anos faz pra você, mas pros outros... (Seu Sebastião Zabé e Gonçalves, janeiro/2011).

Para Seu Gonçalves o uso do veneno foi considerado a “única solução”, justamente por ser “mais fácil de carpir”. Por outro lado, isso tem repercussões negativas na saúde desse e de outros que trabalham “com veneno”. Esse morador presta serviços à fazendeiros, o que facilitou o acesso ao uso do veneno em suas próprias plantações. A situação relatada vai de encontro a observação de ter havido diminuição no número de moradores na comunidade e, ainda, de membros jovens nas família, o que conseqüentemente tem repercutido na falta de mão de obra para o trabalho, facilitado, portanto, com o uso do veneno.

Seu João Baitaca, considerado por muitos pesquisadores como um dos agricultores mais empenhados na implantação do “sistema de agrofloresta”, conta porque optou por parar de usar o veneno:

A: E como você falou do veneno, a gente não tem porque esconder. Isso é um fato que ta acontecendo aqui no João Surá, o veneno ta nas plantações. Queria entender um pouco como chegou o veneno, quando.

SJ: O veneno ta com mais de 30 anos. As pessoas mais poderosas começaram a fazer uso. Os de fora trouxeram conhecimento e o do lugar pegou. Na verdade eu já usei veneno também. E quando vi que não era bom fui abandonando, que tem mais de 12 anos que não uso mais.

A: Qual veneno usava, aquele pra matar o mato ou que aplica direto na plantação?

SJ: A gente usava mais o *glifosato* e pó *rundup* pra matar o mato. Direto na planta não. Na terra pra fazer a limpeza do mato. Que nem, o vizinho aqui ta usando. Eu não posso garantir o produto dele como agroecológico.

A: E tem alguém como você que não usa veneno?

SJ: Olha, que eu to tendo certeza é o Aparecido. O resto eu não posso garantir. Tudo eles daqui, não tem ninguém mais.

A: E por que você acha que passaram a usar veneno?

SJ: É a diminuição do trabalho, vai carpir, vai queimar, tem problema seríssimo. Que favorece pra eles. A gente até enxerga com razão, mas futuramente acho que a saúde da gente piora. Eu sou sozinho. Talvez eu não faça uma produção grande, mas eu trago um alimento de qualidade pra cá. Pro organismo é muito bom. Tudo que eu tenho hoje aqui 100% de prova que não tem nada de agrotóxico. Cansei de ver passarinho morto com quem passava veneno. O que fez mais eu me sentir mal mesmo foi ver os passarinhos mortos, sabia? Eles catava os bichinhos, minhoca, e morriam. O sabiá vai e pega. Você veja bem, você mata o mato. Acredita que uma vez minha criação pastou onde tinha uma vaca pertinho da trilha. Minhas vacas davam oito litros de leite, e a gente ficou meio com medo que meu irmão passou veneno. E a vaca tava gorda pra criar. A gente não falou pra não criar encrenca com a família, se for pra criar, melhor calar a boca. Passou quinze

dias a vaca criou um bezerro tudo peladinho, derrubou tudo o pêlo do corpo. E a vaca ficou urinando sangue pra sempre.

A: Morreu?

SJ: Morreu. E a vaca era sadia! Daí que me deu mais raiva do veneno. (Seu João Martins de Andrade Pereira, janeiro/2011).

Quando Seu João utilizava o “veneno” desconhecia possíveis agravos no ambiente e na saúde dos homens e animais. A “raiva do veneno” foi fruto de constatações de que a morte de animais foi ocasionada pelo seu uso. Observei que hoje não só ele como a maioria dos agricultores tem tido contato com as discussões sobre o tema, seja por parte dos projetos e pesquisadores, seja pelo maior acesso aos meios de comunicação. Mas, como observamos isso não tem impedido a utilização do produto. A fala acima indica que “a diminuição do trabalho” em um lugar de mão de obra escassa tem feito com que o uso do veneno faça parte do cotidiano local, ao se tornar em certa medida importante para a garantia da produção de alimentos.

Ao identificarmos que a maior parte dos agricultores utiliza agroquímicos na produção de alimentos apontamos para uma situação polêmica, visto que o senso comum, sobretudo, aquele empregado na formulação de políticas públicas, busca tratar todas as comunidades tradicionais⁴⁸ como lugares em que essas modernas tecnologias são ausentes. Tenho analisado que isso vem ocorrendo por desconhecerem essa realidade ou mesmo por não quererem admitir, pois de forma poderia ir contra ao estereótipo atribuído a essas comunidades, como o caso do GT Clóvis Moura.

O fato de muitos agentes governamentais não se atentarem para essa realidade, que não atinge apenas João Surá, como diversas comunidades quilombolas do Paraná em que identifiquei que a agricultura não é mais isenta de “venenos” como em tempos passados, impede a atenção nesta área, deixando-as carentes de assessorias técnicas que poderiam mudar essa realidade. Por outro lado, nessas “andanças” por outras comunidades, observei movimentos grandes de incorporação do “sistema agroecológico”, como em comunidades próximas a Barra do Turvo. Trabalham em parceria com uma empresa, Cooperafloresta, que presta assessoria para garantir um tipo de produto, o “agroecológico”, que tem tido mercado em expansão. Além do aumento da renda dos moradores, esses moradores me relataram melhora na qualidade da alimentação de muitas famílias envolvidas no processo.

⁴⁸ Compreende-se por Povos e Comunidades Tradicionais: grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007).

Seu João Baitaca conta o que entende por “agroecologia”, como entrou em contato com o sistema e como se sentiu ao verificar o desenvolvimento desse trabalho em uma das comunidades em Barra do Turvo:

SJ: De uns tempos pra cá eu to tentando recuperar a terra. Apesar de a gente ta em começo de luta ainda. A terra tem que tratar dela. Tem um pé de limão ali, ta vendo, atrás do cipó de maracujá. Não tava querendo sair, eu coloquei um punhado de bagaço de cana atrás dele. Num tantinho ele se ergueu. E esse outro ali, do Taiti, não segurava carga. Eu coloquei um monte de bagaço ali, parece que ele começou a reagir e segurara limão.

A: Com quem aprendeu isso da agroecologia?

SJ: A gente vê, eu acho que a umidade e a adubação. Permanece o adubo ali, e os bichos, tem a matéria orgânica que eu fiz. Fez e viu que os microorganismos da terra vêm e ficam ali. Apossado ali adubando. Fica fazendo a compostagem. A tradição vem da época que o INCRA veio e mediu, eles trouxeram recurso pro pessoal. Só que já era da cultura de queimar mesmo, e o pessoal não pegaram pra fazer. Mas eu vim de pouco tempo de visão e permaneci com aquela sementeira da AOPA, o feijão de porco, a mucuna, o guandu, tudo eu tenho aí. Que plantado ta adubando a terra.

A: E aqui na comunidade tem outros que fazem isso?

SJ: Não, só eu. O pessoal não que nem saber disso [...]. Eu fui na agrofloresta perto de Barra do Turvo e lá a gente viu o sistema do pessoal. Foi umas seis tarefas, que o cara já tinha bananeira e faltava plantar o milho, o palmito e o café. E um monte de coisa nós plantamos. Eu sei que ficamos um dia, uns cinco, sei mais ou menos que foram do João Surá. Plantamos uma área grande e o cara ficou tão contente. Eu falei pra ele que eu tinha uma pequena área e com aquela experiência eu ia continuar. Ta com uns três anos. Foi uns par aqui do João Surá, mas quem pegou o sistema fui só eu.

A: E quando você voltou mudou alguma coisa?

SJ: Que nem, aqui queimava e carpia, e deixava a terra lavada né. A gente foi percebendo. A gente reconhece que não usava veneno dentro da propriedade, que é agroecológico. Hoje se puder evitar a queima e a carpida muito importante, que no futuro vai produzir muito melhor.

A: E o que você considera que dá pra fazer para outros fazerem isso?

SJ: Digo sinceramente, tem que chamar uma reunião e conscientizar eles nessa área. Você veja bem ‘uma andorinha sozinha não faz verão’. Já pensei em sair daqui, você fica numa comunidade que você fala e ninguém escuta. Lá em Barra do Turvo sabe, eu cheguei a chorar de ver a situação né. A união lá. Foi lá em Três Canais, no Pedro, pertinho de Córrego do Franco. Vi a união do pessoal, 70 pessoas trabalhando, tem 130 hectares de terra tudo agrofloresta, tem caminhão, tem o povo unido. E você vê as pessoas unidas pro trabalho e com aquela consciência, tão lindo né. Eu falo pra Irani que nós não chegamos em parte nenhuma nessa comunidade. Na parte da produção. Você vai trabalhar com um que você pega um burro, um cavalo a primeira vez e não pega um ser humano. Eu falo mesmo, o ser humano é pior que um animal pra mexer com ele. (Seu João Baitaca, janeiro/2011).

O morador demonstra descontentamento em não observar outros moradores que se interessem por implantar a agroecologia, ao dizer que “o pessoal não quer nem saber disso”. Ao comparar a agricultura em João Surá com a de Três Canais, “tudo agrofloresta” em que

verificou “as pessoas unidas pro trabalho e com aquela consciência”, reclama da falta de união dos produtores e a necessidade de “conscientizar eles nessa área”. Analisando a entrevista com o morador, que ressalta todo o tempo estar sozinho, nos induz a acreditar que praticamente apenas ele produz em sistema agroecológico. Poderia dizer que, de fato, ele é um dos poucos que relaciona as práticas mais “sustentáveis” com essa denominação de “sistema agroecológico” por ter participado de encontros, dominar esses conceitos e demonstrar maior interesse em conhecer e experimentar as inúmeras técnicas que o sistema prevê.

Por outro lado, ao verificar o estudo do agrônomo Lourival Fidellis, que investigou as interfaces da agricultura quilombola com a agroecologia em um estudo sobre a agricultura tradicional de João Surá, notamos que em inúmeras práticas o sistema produtivo da comunidade pode ser considerado agroecológico. Acompanhei a realização deste estudo, que hoje é a única referência em profundidade sobre a agricultura encontrada em João Surá, e, portanto, ele é apresentado a seguir.

De acordo com Fidellis (2006, p.37-p.39), para a produção de vegetais os agricultores utilizavam a prática do pousio de quatro anos em áreas que se intercalam e eram separadas por uma faixa de mata nos vales entre uma encosta do morro e outra. Este prazo do pousio foi justificado não somente pela necessidade de regeneração da fertilidade natural do solo, mas também para garantir a lenha sem ser necessário derrubar a mata virgem. Associado ao pousio, realizavam a preservação de germoplasma próprio, em que sementes e mudas, como de feijão, arroz, mandioca e cepas de cana, de inúmeras variedades de espécies, encontram-se com eles há pelo menos três gerações. Essas sementes foram historicamente selecionadas por serem viáveis e ambientadas às condições climáticas e de solos da região e foram observadas freqüentes trocas, pois na ocorrência de uma safra fracassada é possível ser amparado pelos outros mediante empréstimo de sementes para a lavoura seguinte, sendo o pagamento realizado com a mesma semente. Observou ainda que realizavam o cultivo em pequenas áreas que variavam de 5 a 10 ha dentro das propriedades de 10 a 40 alqueires. Além das lavouras maiores destinadas ao arroz, feijão e mandioca, que observamos ser a base da alimentação desses quilombolas, também eram cultivadas, de forma consorciada, alimentos como abóbora, melancia entre diversas olerícolas que garantiam a diversidade da produção.

Fidellis (2006, p. 45), apesar de ter observado o uso do fogo para limpar as áreas de plantio (e eu acrescentaria o eventual uso de agroquímicos⁴⁹, não realizado por todos),

⁴⁹ Fidellis (2006, p. 43) relatou que seus entrevistados foram taxativos ao responderem que não utilizam insumos químicos como adubos, fertilizantes sintéticos e agrotóxicos, sendo utilizados nas tarefas diárias das lavouras os

demonstra que os fundamentos básicos da agroecologia estão presentes nas práticas em João Surá. Sugere que, para se aproximar ainda mais do sistema agroecológico, seria necessário o melhor aproveitamento dos insumos internos:

Enfim, adoção de adubação não sintética baseada em recursos vegetais e animais presentes na propriedade e adaptados à região melhorará sensivelmente a proteção e fertilidade do solo. Isto tudo acrescido de policultivos, das mais variadas espécies vegetais que se prestem não somente a alimentação humana, mas também para melhoria das condições físicas e químicas do solo, para alimentação dos animais, em suma para o equilíbrio do sistema solo – planta – homem (FIDELLIS, 2006, p. 46).

Fernandes (2008, p. 81) afirma que embora a comunidade ainda exerça a produção agrícola com as técnicas desenvolvidas ao longo de mais de dois séculos, a diminuição da diversidade de produtos cultivados e a insuficiência da produção para subsistência, que eram desconhecidos pelas gerações anteriores, caracterizam a agricultura nos dias de hoje. Atribui essa situação atual à falta de acesso aos bens de produção e às dificuldades de manejo do solo, que se encontra cada vez menos disponível e empobrecido.

No estudo Fidellis demonstra ainda que apesar de as “famílias terem diminuído a produção de alimentos continuou, o que reduz imensamente os custos com alimentação”, pois constatou que mesmo as secas dos anos 2005 e 2006 elas não tiraram da mesa os alimentos principais da dieta, o arroz, o feijão e a farinha de mandioca, e que a renda com a aposentadoria permitia a garantia de alimentos onde a safra fracassou. Embora os principais alimentos não tenham saído da mesa, uma parte considerável da dieta alimentar passou a ser adquirida em mercados, no caso de muitas famílias que não se dedicam para a produção, indicando que a produção não continuou em importância econômica com a redução das famílias, e, sobretudo, das terras. A produção de alimentos tem de fato diminuído custos com a alimentação, em um contexto em que os cultivos não visam à comercialização, que só tem ocorrido quando há excedentes, pois o objetivo primordial, como também analisa Fidellis, é a reprodução da família.

Durante os trabalhos de campo, as informações obtidas entre as idas nas roças, a participação nos processos de beneficiamento dos alimentos, as observações e as entrevistas permitiram construir uma lista dos produtos alimentares encontrados no território da comunidade, definidos como “produto nosso” ou “produto do lugar”. São eles:

instrumentos: enxada, foice, facão e a máquina de plantar manual. No entanto, não pude deixar de demonstrar uma realidade contrária, a presença desses agroquímicos em muitas propriedades, em um contexto cinco anos após sua pesquisa.

FRUTAS CULTIVADAS NO TERREIRO E NA ROÇA
Abacate manteiguinha – abacate redondo – abacaxi – ameixa – goiaba – jabuticaba – jaca – laranja china ou mimosinha – laranja azeda – laranja vermelha – laranja branca – lima inbiguda – lima celeste - limão taiti – mamão - maracujá amarelo – melancia – mexirica – banana maranhão ou da terra – banana pêra ou ouro – banana maçã – banana prata – banana caturrão – banana da índia – banana venca – banana marmelo - banana São Tomé – banana cinza – banana preta.
PRODUTOS COLETADOS NA MATA
Amora – araçá amarelo – araçá vermelho – brejaúva – goiaba – guaicá – guacupari – guabiroba – guapeva – ingá – fruta-do-conde – jambo – jaracatiá – jataí – jatobá – limão vinagre – mamão – maracujá amarelo – maracujá preto – nambu – seriguela – tucum – uva-do-japão – uvaia – mel - palmito jussara – palmito real – palmito indaiá – taioba – taiá – cará de espinho ou angola – cará mandioca, de sopa, defunto ou menino – caraguaçu ou cará bosta – carapaquera ou cará do ar – cará indaiá – cará mimoso – cará pé de cachorro – cará de porco.
PRODUTOS DA HORTA
Alface – alfavaca – alho – almeirão – assa-peixe – azedinha – beterraba – cebola – cecolinha – cenoura – chuchu – couve – coentro – erva doce – gengibre – manjerição – manjerona – mostarda – orégano - pepino – pimenta – pimentão – rabanete – repolho – salsinha – tanchais de horta – tomate pequeno – tomate grande.
PRODUTOS DA ROÇA
Abóbora menina ou pescoço – abóbora redonda – abóbora amarela – amendoim vermelho – amendoim preto – amendoim branco – arroz matão branco – arroz matão amarelo - arroz governinho – arroz noventa dias – arroz canela de corvo – batata doce branca – batata doce roxa – batatinha inglesa – café caturrão – café burbon – cana caiana – cana java – cana catarina – cana chinesa – cana manbu – cará de espinho ou angola – cará mandioca, de sopa, defunto ou menino – caraguaçu ou cará bosta – carapaquera ou cará do ar – cará indaiá – cará mimoso – cará pé de cachorro – cará de porco - feijão mulatinho – feijão roxinho mineiro – feijão mãezinha – feijão rosinha – feijão carioca - feijão zebrinha – feijão mantegão – feijão monge – feijão preto – indaiá – inhame – mangarito – moranga – mogango coração de boi – mogango pepino – milho híbrido – milho agrocel – milho roxo – milho pipoca – mandioca vassorinha – mandioca pão do céu – mandioca São Pedrinho – palmito – taioba – taiá – palmito jussara – palmito pupunha – palmito real – palmito indaiá – palmito açai.
PRODUTOS DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS
Carne de boi – carne de frango – carne de porco - ovos – leite – banha – torresmo -mocotó.
PRODUTOS DA CAÇA
Tatu – paca – capivara – jacu – rola branca – lagarto
PRODUTOS DA PESCA
Acará - bagre – bureva – cará – cascudo – corimba – lambari – tainha – taraira - peixe-cará – dourado – tainha

QUADRO 1 - ALIMENTOS PRODUZIDOS EM JOÃO SURÁ

FONTE: A AUTORA (2010)

Este levantamento geral não priorizou investigar as quantidades produzidas e nem consiste em um “levantamento etnobotânico”, priorizado em estudos mais aprofundados. O quadro foi constituído a fim de mostrar, em termos qualitativos, a variedade de produtos que compoem a dieta alimentar atual e as diferentes classificações nativas. Foram excluídos os produtos relatados como pertencentes à cultura alimentar local mas inexistentes hoje, como as caças cateto e anta e as sementes que não são mais produzidas, como o “feijão divino”. As plantas medicinais também foram excluídas, pois não estão englobadas na categoria “comida”. Em João Surá os alimentos são classificados de acordo com o lugar de origem, no

caso dos vegetais: frutas cultivadas no terreiro, produtos coletadas na mata, produtos da horta e produtos da roça. No caso dos animais, de acordo com o modo de obtenção: produtos da criação de animais, produtos da caça e produtos da pesca.

Quanto à denominação nativa, os produtos vegetais são descritos de acordo com: a forma, o “abacate redondo”, a “abóbora pescoço”, a “mandioca vassorinha”; a textura, “abacate manteiguinha”, feijão manteigão”; o sabor, “laranja azeda”, “azedinha”; a cor, “maracujá preto”, “abóbora amarela”; a aparência, “cará bosta”, “arroz canela de corvo”, “feijão zebrinha”; a origem, “cana catarina”, “banana da índia”; a utilidade, “cará de sopa”, “cará de porco”, “milho pipoca”; a relação com a religiosidade, “mandioca pão do céu”, “banana São Tomé”, “mandioca São Pedrinho”; denominações históricas, “banana maranhão”, “palmito jussara”; e atuais, “milho híbrido”. Os produtos de origem animal são denominados juntos aos termos “caseiro”, “crioulo” e “caipira”. Para se referirem aos produtos do local dizem: “porco caseiro”, “frango crioulo” e “ovo caipira”. O termo “crioulo” também é utilizado para descrever as sementes do local, como “feijão crioulo”.

Em outro estudo realizado em julho de 2009 para o Levantamento da Produção Agrícola,⁵⁰ 41% das famílias relataram que a agricultura era a principal fonte de renda, mas apenas três famílias afirmaram ser esta a única fonte de renda. Entre os produtos agrícolas mais produzidos, o feijão ocupou o primeiro lugar, sendo produzido por 25 famílias (83,4%); seguido da mandioca, 23 famílias (76,6%); do arroz, 22 famílias (73,3%); e do milho, 20 famílias (66,6%). Outros cultivares produzidos, ainda que em menores proporções, mas de relevância para a alimentação e comercialização, foram a cana-de-açúcar e a batata-doce, e as frutas banana, mamão, laranja e jabuticaba. Destes o feijão, a mandioca e o milho foram identificados como produzidos em quantidades maiores que o consumo, por serem armazenados, trocados, comercializados ou servidos para a criação. Já o arroz era produzido em quantidades iguais ou menores que a demanda, pelas dificuldades de produção. Não foi pesquisada a criação de animais.

Verifiquei que o plantio das variedades de feijão apresentadas ocorre duas vezes ao ano, em março e em novembro, e supre toda a demanda pelo produto graças a grande quantidade produzida e às técnicas de conservação. Na convivência com a família de Seu Dito e Dona Clarinda, observei que depois de colhido e seco ao sol, as vagens são *malhadas* para

⁵⁰ Foram entrevistadas 30 famílias, o que corresponde a 79% do total de 38 famílias cadastradas no período, julho de 2009. Ressalta-se que os critérios para definição de “família” (pessoas que produzem na mesma roça familiar) utilizado no projeto se diferenciaram daquele descritos localmente (mesma casa), que desta forma identificou 43 famílias. O instrumento utilizado encontra-se disponível em:

<http://ceusneiprojetosdeextensao.blogspot.com/2009/07/modelo-do-instrumento-de-pesquisa-para_17.html>.

se retirarem os grãos que, em seguida, são passados em óleo de cozinha ou banha e armazenados em garrafas PET (de refrigerantes de 2 litros). Essa técnica é feita porque ajuda a “não carunchar e ainda dura por dois anos”, mas esse feijão é destinado só para consumo interno, visto que ninguém quer comprar quando “está engordurado”. Os feijões *roxinho mineiro*, *rosinha*, *zebrinha* e *manteigão*, tradicionalmente consumidos, são os preferidos por serem de “cor”.

Já o arroz não é um cultivo com produção garantida em quantidade pelas situações intercorrentes, como secas e pragas, a exemplo dos pássaros que atacam as sementes recém plantadas ou quando os grãos já estão em cachos. Nesses casos, usam passar pixe na semente plantada e bater panelas para espantar as revoadas. Quando colhido e seco, o arroz pode durar vários anos dentro da casca, que é armazenado em sacas no paiol. Os mais consumidos são as variedades *canela de corvo*, *noventa dias* e *governinho*.

A mandioca, assim como o arroz e o feijão são fundamentais na base da alimentação cotidiana dos moradores de João Surá. Por ser garantida em quantidade durante o ano todo, além de suprir a alimentação humana, garante também a alimentação da criação, principalmente dos porcos. Plantada nos meses de maio a agosto, pode ser colhida a partir de um ano, mas sempre nesses meses “se não agoa e não cozinha” ou “a farinha não rende tão bem”, como garante Seu Aparecido. Apresenta a vantagem de permanecer durante anos armazenada “debaixo da terra” e, quando colhida, pode ser consumida em preparações ou ser beneficiada na forma de farinha, a forma em que seu consumo é mais difundido. É consumida cozida ou frita junto às refeições, e ainda na vaca atolada e beijus, no caso das variedades *vassourinha* e *pão do céu*

Cultivado no período da primavera e principalmente do verão, o milho pode ser colhido depois de três meses de plantio, constituindo um importante ingrediente no preparo de receitas à base de milho verde. Como a época de milho verde dura apenas 20 dias, aqueles que possuem freezer congelam sementes debulhadas ou a *pamonha* já preparada. No entanto, grande parte da produção do milho é voltada para o provimento de sementes secas, colhidas após cinco meses de plantio depois de a planta ser *quebrada*, processo que garante que as sementes sequem junto com o pé do milho. Essas sementes são preferidas por serem armazenadas no *paiol*, garantindo principalmente o suprimento da alimentação da criação de frango.

A cana de açúcar, apesar de não ser produzida em quantidade significativa como em tempos passados, em que a rapadura ocupou lugar de destaque na economia da região, sua produção continua sendo realizada por algumas famílias que acabam fornecendo o produto já

beneficiado para as demais. Das variedades produzidas, a *cana Java* é a que historicamente “mais faz a renda de garapa” quando moída, mas “é dura para moer e deixa a rapadura escura”, como afirmou Seu João Baitaca. Nos últimos cinco anos a variedade Catarina foi introduzida, sendo preferível por também dar boa *renda* e por deixar o produto “bem amarelinho”. Esta cana chegou à comunidade em 2005 trazida por técnicos de agronomia, e junto com ela também vieram novas técnicas de beneficiamento, incorporadas por esse agricultor.

As análises históricas mostraram que, assim como a rapadura, a carne de porco foi muito importante ao ser comercializada para inúmeras comunidades do Vale do Ribeira. Era transportada por canoas na forma salgada, a chamada “carne de surrão”, nome dado pelo fato de se ter que “dar uma surra” para entrar o sal na carne. Embora atualmente a produção não atenda a demanda, a carne de porco continua sendo produzida e valorizada em inúmeros preparos.

O porco sempre fora criado solto, em tempos em que se tinha bastante terra e as roças eram afastadas das casas, realidade de três famílias hoje. A falta de espaço por vezes obriga a se criar porcos confinados em chiqueiros, mas essa situação não é preferida, como disse Seu Antônio, porque que deste modo a carne do animal “demora mais para formar”. Essa criação se alimenta com praticamente tudo que encontra, por isso cuidam para eles não comerem as embalagens plásticas e principalmente a *mandiquera*, que pode matar o animal que a beber. Restos da comida preparada, grãos carunchados, mandioca, milho e verduras compõem a dieta do animal. Se for leitoa, pode ser abatida a partir de oito meses a um ano, mas se for capado, vai engordar bastante e pode ser abatido a partir de três meses, mais é depois de um ano que tem bastante carne. Se esperar mais tempo, como dois anos, Seu Antônio disse que “tem bastante banha, mas a carne já não é tão boa”

A criação de frango é a mais difundida na comunidade e de todas as carnes é a mais consumida, porque mesmo quando comprada tem preço mais acessível que as demais. A vantagem de se ter essa criação é que o abate é feito a partir de seis meses, se tornando um alimento mais cotidiano que o porco, e quanto mais se tem galinha poedeira, mais ovos são garantidos, principalmente nos meses de agosto a janeiro. A partir do mês de novembro, como esclarece Dona Joana, é melhor para se criar o frango, pois se criar no tempo frio “dá pinto muito piador que atormenta a gente”. O animal também precisa de cuidados e remédios quando está doente, como quando “fica entupido e sofre porque não caga”, e o tratamento é o “pó de café com sal de gobo”. Tem também a possibilidade de serem atingidos pela “peste das galinhas”, que sempre ocorre na região, deixando muitas famílias sem frango nem ovos.

A criação de gado é recente em João Surá, como afirma seu Paulico ao dizer que só viu boi “de uns tempos para cá”, relembrando do período marcado pelos últimos 40 anos em que ocorreram grandes mudanças no território da comunidade com o aparecimento dos fazendeiros. Apenas quatro famílias quilombolas possuem alguma cabeça de gado, que representa uma poupança a ser acionada em tempos de crise financeira, pois um boi chega a custar 800 reais e um bezerro, 450. Portanto, o abate desses animais para consumo em geral não ocorre, já que são criados para venda. Uma família não quilombola, que possui criação de gado em quantidade considerável, vende a carne abatida para alguns moradores do local. Mas a maioria dos moradores compra a carne junto com as compras mensais.

A pesca também garante o consumo de produtos protéicos na dieta alimentar, já que esta atividade é freqüente na região. Pesca-se *cascardo*, *bagre*, *corimba*, *lambari*, *peixe-cará*, *bureva* e, raramente, o *taraíra*, *dourado* e *tainha*. O *corimba* é descrito como o mais abundante, presente tanto no inverno quanto no verão, assim como o *bagre*; já o *cascardo* só há no verão. Das variedades, o mais apreciado é o *cascardo*, que dificilmente aparece no rio Pardo que passa em João Surá, sendo mais encontrado em Praia Grande, como identificou o jovem Gilson. O *cascardo* tem um sabor menos forte que o *corimba*, que atualmente é o mais consumido por ser o que se encontra em maior quantidade. Sempre são os homens que saem para pescar, com vara, com tarrafa e ou a “pesca de facho de luz”, realizada durante a noite, a menos praticada.

Já os produtos da caça raramente são consumidos, por ser uma atividade reconhecidamente proibida. Mesmo que esporadicamente, o *jacu*, a *rola branca*, o *tatu* e a *cavivara* são ainda abatidos. Animais como *anta*, *cateto* e *veado* estão apenas na memória dos mais velhos e na imaginação dos mais novos, já que não são mais encontrados no lugar. Embora ainda se pratique a caça, esta atividade está reservada para momentos únicos, como as idas ao *sertão*.

A coleta de frutos, a agricultura de subsistência, a criação de animais e a pesca, que permitem uma menor freqüência de compras nos mercados externos, não retiram a dependência a estes, essenciais para garantir o suprimento de alimentos para a comunidade hoje. Moradores relataram que em tempos longínquos só era preciso comprar “sal, querosene e fósforo”, comprovando que as relações sociais e com o território garantiam a produção para autoconsumo. A relação com mercados externos sempre foram importantes, mas ocorriam de forma diferente do que se observa hoje. Há cerca de 40, 30 anos, as compras de alimentos eram realizadas por meio de trocas ou devido a renda que provinha da venda do excedente da produção, como recorda Seu Bastião Zabé:

SB: A lavoura, a roça ia se formando e vendia. Dava dinheiro, você ia fazer uma compra. Comprava o que você precisasse. Falava ‘eu tenho tantas saca de feijão, milho plantado’, e comprava o que queria. Era só o pai, o cabeça da casa que ia comprar. Criança não ia. Mulher não comprava nada. O marido levava uma lista e comprava. Roupa, tinha quatro filhas e três filhos. Comprava um xadrezão, o pano todo, dividia em casa. Se você olhava a família a roupa era um tipo só, não mudava. [risos]. A cor que era pra um era pra tudo. Lá em casa a mãe costurava pra nós.

A: E onde comprava?

SB: Em Iporanga, Itaoca. Adrianópolis aqueles tempo não tinha loja. Ia a pé. Levava rapadura, ou mesmo feijão ou porco, levava de canoa pro rio, duas três canoa. E lá lotava com o que precisasse em casa. Caminhão? Quem é que via. (Seu Sebastião Zabé, janeiro/2011).

Como não se tinha caminhão, as compras eram realizadas no estado de São Paulo por canoas, de modo que as idas não eram realizadas com frequência. Os produtos industrializados, como relatou Seu Aparecido, eram muitos caros e raramente comprados, a exemplo das bolachas vendidas em latas, o macarrão e as sacas de farinha de trigo. Portanto, o tradicional *bolo pão de ló*, como veremos, era reservado para períodos de festas. Hoje “produtos do mercado” como esses foram incorporados no cotidiano, seja pela não produção, seja pela facilidade de acesso, e mesmo pela preferência.

Identifiquei⁵¹ que determinados mantimentos adquiridos em mercados se tornaram indispensáveis como: açúcar refinado, macarrão, bolacha, café, sal, massa de tomate, farinha de trigo, farinha de milho, arroz, óleo de soja, fermento, leite em pó, maionese, margarina, sardinha, carne bovina, carne de frango, carne de porco, lingüiça, cebola, alho, tomate, repolho, batata e pimentão. Ressalta-se que ocorrem variações entre as famílias e entre os indivíduos de acordo com a fase do ciclo de vida, gênero e posição social, pois existem contextos muito variados.

Atualmente a comunidade passou a priorizar os deslocamentos para compras realizadas no estado do Paraná. Os mercados mais próximos fora de João Surá estão localizados a 30 quilômetros, em Porto Novo, local conhecido como Colônia. O mais tradicional é o “mercado do Pedrão”, localizado em frente à parada de ônibus Adrianópolis – Colônia, em que sua esposa foi por muitos anos professora em João Surá, demonstrando situação de proximidade das duas localidades. Este, no entanto, é considerado um “mercadinho”, mais freqüentado por ser um ponto de encontro funcionando como lanchonete, e possui além de produtos industrializados e de origem desconhecida, os produtos locais de

⁵¹ Esta lista foi construída coletivamente por uma turma de 30 moradores durante a Oficina de Alimentação e Saúde conduzida por mim, no dia 9/10/09, na execução do projeto Quilombolas Saudáveis.

comunidades do entorno. O mais freqüentado, no entanto, é o “mercado do Jamil”, que além de ter maior variedade de produtos, oferece o serviço de entrega em domicílio, mas apenas quando não chove e a estrada está em boas condições de uso. Outros mercados igualmente pequenos são encontrados nos bairros que se seguem ao se percorrer os próximos 25 quilômetros até Adrianópolis pela mesma estrada, e são esses “mercados maiores” localizados na Sede do município os preferidos pelas comunidades locais, por possuírem melhor benefícios em preço, variedade e qualidade.

No entanto, para os moradores de João Surá o deslocamento até Adrianópolis só para compras parece não compensar. Geralmente só fazem esse percurso quando precisam ir ao banco para receber a aposentadoria, em algum evento, em caso de consulta médica, para visitar familiares ou quando conseguem caronas de projetos ou outros visitantes, e assim aproveitam para fazerem compras. Como não há nenhum meio de transporte público em João Surá, a ida até a Colônia custa 60 reais e até Adrianópolis, pode chegar a 170 reais com moradores locais, o que justifica as reduzidas viagens e mesmo a dificuldade de comercialização de produtos internos.

Uma alternativa é o deslocamento até o município de Iporanga, em São Paulo, há 20 quilômetros da Sede de João Surá. Este percurso é realizado pela estrada do Poço Grande até a balsa de Andorinhas, e depois de atravessarem o rio Pardo, percorrem mais sete quilômetros. Embora seja o caminho mais perto, e os mercados de Iporanga sejam tão grandes quanto os de Adrianópolis, esse deslocamento para compras não é comum, já que o trânsito por estas estradas é dificultado quando há chuvas que estragam as estradas e quando a balsa se encontra intransitável por falta de manutenção.

A comunidade conta com duas “vendas” de moradores locais na Vila de João Surá que, ao possuírem maiores rendimentos e meios de transporte, comercializam produtos para as demais famílias. Uma delas é de famílias “não quilombolas”, que como vimos obtêm renda considerável na região, o que demonstra situações de desigualdade em jogos de poder. A família com “venda” quilombola também se apresenta em condição diferenciada das demais, ao possuir meio de transporte próprio e garantir renda com a prestação deste serviço aos moradores locais e, ainda, com a venda de refeições àqueles agentes externos que desenvolvem atividades ou que visitam a comunidade. Encontra-se ainda, mais um bar no local, este da segunda família “não quilombola”, também em situação privilegiada financeiramente.

Nestes locais é comercializada uma baixa variedade de alimentos que possuem, em geral, um valor 20% acima do encontrado em mercados de fora. Os produtos mais vendidos

são aqueles de menor valor, como doces, salgadinhos, macarrão e bolachas, e as bebidas, como refrigerantes, cervejas e cachaça, mercadorias que não estão sempre disponíveis por serem adquiridas em pequenas quantias. Não é comum haver a comercialização de produtos locais nestes espaços, que são negociados geralmente na cozinha ou no terreiro das residências.

Foi interessante perceber que a maior parte das famílias realiza pequenos negócios, através da venda de excedente da produção e abate ou por meio de trocas. As trocas são entre produtos diferentes ou entre produtos e prestações de serviços. Essas trocas respeitam mais a critérios de proximidade social que física, sendo comum observar moradores que percorrem longas distâncias para comprar produtos de *camaradas*, priorizados em relação aos de vizinhos sem relações tão íntimas. No bairro Guaracuí e Poço Grande esta situação de pequenos negócios e trocas é mais recorrente, já que nestes locais não há “vendas” como na Vila.

Aqueles que são aposentados ou recebem benefícios, e, ainda, os que trabalham em melhores posições, encontram-se em situação privilegiada de acesso à renda, e com isso, de acesso a alimentos em maior quantidade e melhor qualidade. Com isso busco demonstrar que a alimentação também é um importante marcador de *status* social. Há uma diferenciação entre aquelas famílias que, ao terem maior renda, possuem refrigerador e freezer, das que não o possuem e criam com estas relações de dependência. Aquelas que têm condições de irem mais vezes para fora comprar alimentos e que tem meios de conservação auxiliam aquelas que não estão nas mesmas condições, sendo, com isso, respeitadas e admiradas.

Em vários aspectos, portanto, a situação de João Surá diverge de localidades onde foi estudado o clássico modelo de campesinato brasileiro, em que famílias numerosas garantiam a subsistência por meio da produção e venda de alimentos, justamente por tratarmos de famílias numerosas. O reduzido número de membros por família em João Surá, em média três, a situação de envelhecimento de muitos, a saída, sobretudo, de moradores jovens, e, ainda, a mão de obra no *pinnus* daqueles jovens que permanecem na comunidade, implicaram em inúmeras mudanças nos modos de vidas que se refletiram na mudança da alimentação local.

..*

A escolha da alimentação como eixo para apresentar a vida social em João Surá exigiu um olhar direcionado à compreensão da organização do território da comunidade, o “palco” das relações sociais e, especificamente, as relações produtivas e comerciais para a garantia da

alimentação, o que é apresentado neste segundo capítulo. Buscou-se apresentar a organização do território, dividido historicamente em vilas e localidades, cada qual com uma dinâmica própria, com espaços de uso familiar e espaços de uso comunitário. Foi descrito o perfil dos moradores no que concerne à organização das atividades produtivas e os diferentes meios de acesso à renda e benefícios. Os moradores descreveram dificuldades históricas para a produção de alimentos, como a presença de “pestes” no passado e a degradação ambiental, uso de agrotóxicos, perda de território e de mão de obra, como questões problemáticas mais atuais. Com isso, se verificou que a produção de alimentos vem sendo realizada, sobretudo, pelos “mais velhos”, já que os “mais novos” realizam prestações de serviços para empresários e fazendeiros, e portanto, boa parte da alimentação é adquirida em mercados da região. Os produtos que fazem parte da alimentação local foram pontuados um a um, bem como as características peculiares em cada produção e, no caso dos produtos industrializados, onde e como são adquiridos. Diante do conhecimento dos insumos que fazem parte da alimentação local, a seguir são descritas as práticas e saberes desde o preparo até o consumo, que permitem que *alimentos* sejam transformados em *comidas*.

CAPÍTULO 3 – A TRANSFORMAÇÃO DOS ALIMENTOS EM COMIDA

3.1 SABERES E PRÁTICAS DO PREPARO AO CONSUMO

Feijão e arroz

A: E como é a alimentação da sua família?

P: É arroz, feijão, café, rapadura, que eu faço aqui no sítio. O frango, que eu não compro mistura. Então os filhos vieram domingo e eu matei oito frangos pra eles levar. Que lá não precisa comprar carne, eles levam daqui. Coloquei no freezer, eles levaram, levaram abóbora, banana, levaram tudo, café. (Seu Paulo de Andrade, 69 anos, dezembro/2011).

Ao conversar com Seu Paulico sobre a alimentação da família, obtive como resposta em primeiro lugar a combinação “arroz e feijão”, sendo que os demais produtos descritos foram valorizados por serem produzidos “no sítio”. Falou da satisfação em poder prover carne para os filhos levarem para cidade, em um momento privilegiado em que estava com boa criação de frango e, portanto, não precisava comprar a *mistura*. A combinação arroz e feijão mostrou ser indispensável aos moradores, pois é consumida em qualquer hora que se tem fome, por qualquer idade e em qualquer época do ano, seja no dia a dia ou em tempos de festas, rezas e mutirões.

FIGURA 20 – COMIDA DO ALMOÇO



Como é priorizado o consumo de feijão fresco, isto é, recém colhido, os grãos são tão tenros que é possível parti-los com a unha sem fazer esforço, como verifiquei após um dia de trabalho para o feitiço do açúcar mascavo. Ficamos para jantar na casa de Seu João Baitaca e Dona Irani, sua esposa, colocou o feijão para cozinhar às 21h30 da noite. Duvidei que ficasse pronto para o jantar e ela respondeu que “o feijão da roça cozinha rápido”, sem exigir técnicas como deixar de molho ou cozinhar em panela de pressão, muito usadas na cidade, e por isso todo dia se tem feijão novo. Ela passou sua receita:

Feijão cozido

Após se escolher os melhores grãos, retirando-se ciscos, pedras e sementes estragadas, eles são lavados e colocados para cozinhar em panela tampada no fogão à lenha.

Para temperar, a parte se frita em óleo quente pedaços de cebola e alho moído, que junto com sal são acrescentados aos grãos cozidos e retornam ao fogo para o caldo engrossar e “pegar o tempero”.

Folhas de mostarda escaldadas, para se “tirar o *picoso*”, erva alfavaca ou carne de porco defumada também podem ser misturados.

O feijão é cozido geralmente em grande quantidade, alimentando a todos da casa e aos visitantes. No caso de sobrar, pode ainda ser consumido no mesmo dia e no dia seguinte, na forma de *virado* feito ao misturar os grãos cozidos com farinha e couve, do contrário a sobra vai toda para a criação e um feijão novo é cozido. O feijão é tão importante na alimentação que seu consumo ocorre durante o ano todo junto às principais refeições e inclusive em períodos de festas e rezas, como afirma a Adelaide, ao dizer que “pode ter um bolão, o nego come, come, bebe refrigerante, e ele não jantou, nem que ele come só um feijão por cima já sustentou”.

A combinação mais frequente e apreciada é a do feijão com o arroz, mesmo que seja o comprado, uma situação cada vez mais recorrente em que a compra de sacas de 5 quilos “acaba compensando mais do que plantar”, uma fala recorrente entre os agricultores aposentados. Apesar disso, é o arroz *caseiro* o preferível pelo sabor e familiaridade com as técnicas de preparo tradicionais. À medida que este arroz é requerido, quantias são *piladas* quase que diariamente para se retirar a casca, que vai ser abanada no *apá*. Quando possível as sacas do produto são levadas para a cidade para serem descascadas em máquinas, situação menos comum. A receita da Dona Joana nos indica como ela o prepara:

Arroz cozido

Em uma panela se frita em óleo quente o e alho moído.

Os grãos de arroz, depois de lavados e escorrido, são fritos nesse óleo.

Coloca-se água e sal e se cozinha até que fique macio.

Quando é feito em panelas grandes, deve-se mexer o arroz algumas vezes durante o preparo para cozinhar por igual.

Ao preparar o arroz, me contou dos tempos em que trabalhava na roça e que nem sempre tinha arroz seco estocado. Nestes casos, colhiam o arroz maduro e para “enxugar a água” torravam quantias ainda na casca em panela de ferro. Depois que os grãos esfriavam no *apá*, já se podia pilar e por para cozinhar. Ela garantiu que esse processo deixa o arroz *caseiro* ainda mais saboroso. Para a preparação dos alimentos, um conjunto de instrumentos, equipamentos e utensílios são requeridos e, por isso, foram agrupados e descritos em detalhes (QUADRO 2)⁵².

NOME	DESCRIÇÃO	UTILIZAÇÃO
ALAMBIQUE	Equipamento artesanal feito de madeira com lata de metal e mangueiras acopladas.	Destilar o álcool de produtos fermentados.
APÁ	Artesanato feito de lascas de taquara e fibra de <i>Envira</i> , em forma circular e sem furos.	Escolher feijão, abanar o arroz pilado, colocar grãos, polvilho e rapadura para secar no <i>tendá</i> .
BALANÇA	Equipamento que funciona mecanicamente à base de pesos, com marcações em gramas e quilogramas.	Pesar a quantidade em gramas e quilogramas de alimentos.
BATEDOR	Tronco de madeira junto a paus esculpidos em forma de espátula grossa.	Bater a cana lavada antes de passar no engenho ou prensa.
BURRO	Prensa feita de madeiras posicionadas em forma de alavanca e que funciona à base de pesos de pedras.	Prensar a mandioca já ralada e colocada dentro do <i>tipiti</i> para escorrer a manduquera.
CHURRASQUEIRA	Estrutura feita de tijolos com local para a grelha e espetos acima e madeiras para queimar abaixo.	Assar grandes quantias de carnes. Uso compartilhado por estar em um espaço comunitário.
COCHO	Artesanato feito em um tronco grande escavado. Espécie de gamela em grande proporção.	Colocar a rapadura para bater, tirar a casca da mandioca, armazenar a mandioca ou mamão ralados na <i>roda</i> .
CUSCUZEIRA	Feito de cerâmica ou alumínio é constituído de duas partes, um recipiente com furos acoplada em uma panela.	Cozinhar o cuscuz.

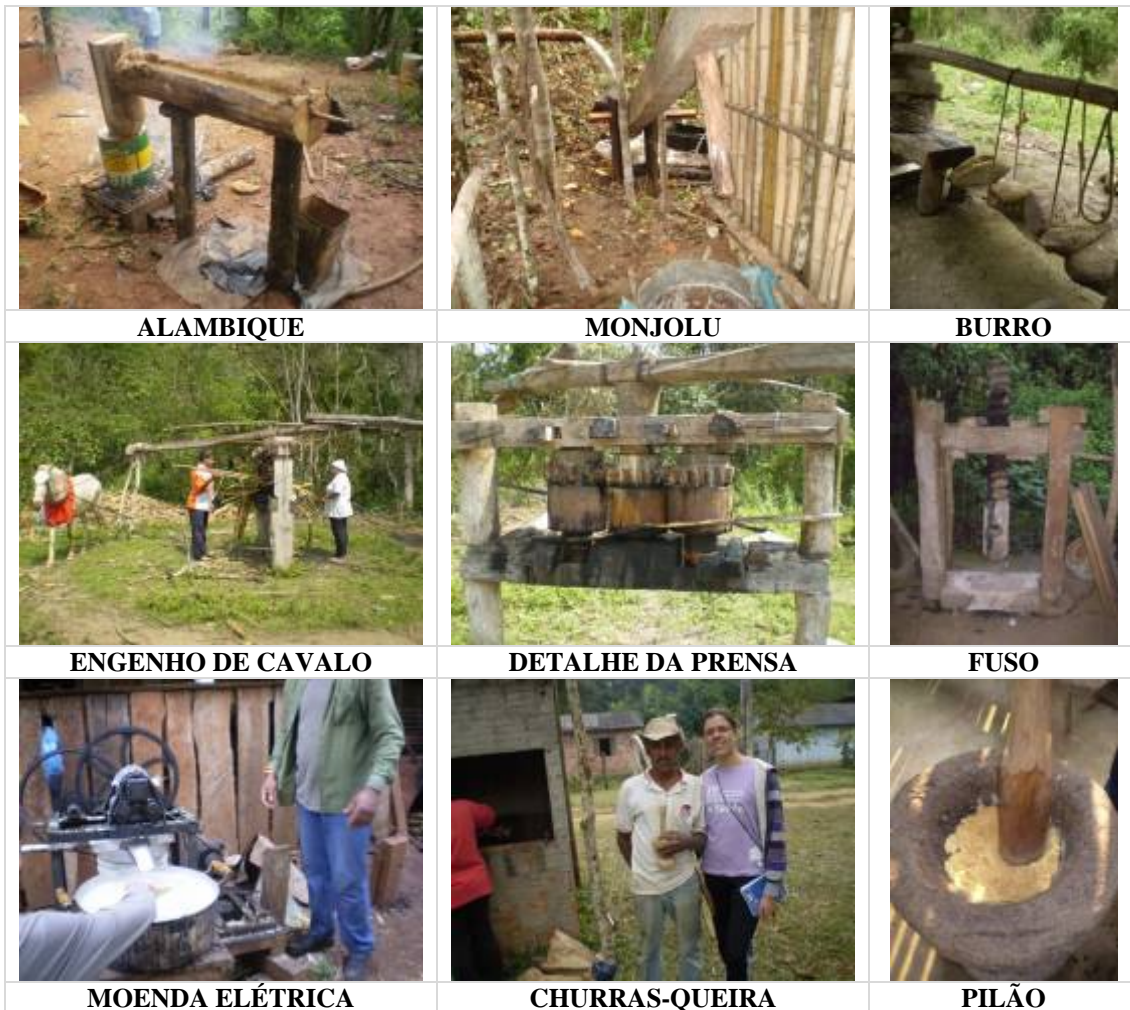
⁵² Buscou-se descrever aqueles equipamentos, instrumentos e utensílios tradicionais, por serem desconhecidos para muitos que não estão em contato direto com esta realidade. São apresentados neste momento para subsidiar o entendimento da descrição dos preparos a seguir.

ENGENHO DE CAVALO	Equipamento grande feito de madeira com prensas movidas pela tração animal.	Moer a cana para a produção de melado, rapadura e açúcar.
ESCASCRADOR	Equipamento pequeno feito de madeira roliças com prensas movidas pela força de duas pessoas.	Moer a cana para a produção de garapa em pequena quantidade para uso doméstico.
FOGÃO Á LENHA	Equipamento feito de barro moldado em forma de retângulo com lugar para colocar a lenha e as panelas. Pode ou não ter a chapa de ferro.	Cozinhar e assar alimentos.
FORNALHA	Equipamento feito de barro moldado em forma de cone. O calor é controlado por furos, que são tampados com folhas grandes.	Assar pães, bolos e carnes.
FORNO	Equipamento feito de barro moldado em forma de quadrado com lugar para colocar a lenha e o tacho de cobre.	Torrar farinha, assar beiju, apurar a garapa, fazer doces, temperar carnes.
FUZO	Equipamento feito de madeira, com uma espécie de parafuso esculpido e encaixado em uma estrutura que o permite ir para cima e para baixo.	Prensar a mandioca já ralada e colocada dentro do <i>tipiti</i> para escorrer a mandiquera.
GAMELA	Artesanato em tamanho pequeno feito em madeira escavada em forma de travessa.	Colocar frutas, servir alimentos prontos.
GIRAL	Prateleira feita de madeira e posicionada próximo ao fogão à lenha.	Armazenar rapadura, taiada, doces em geral, polvilho e grãos, que se mantêm conservados pelo calor e fumaça do fogão à lenha.
LATA/LITRO	Lata de óleo de 900 ml sem a tampa.	Medir alimentos crus e beneficiados.
MÃO DE PILÃO	Utensílio esculpido em um tronco médio com as extremidades mais largas.	Bater nos alimentos que estão no <i>pilão</i> .
MOENDA	Equipamento industrializado que funciona com energia elétrica.	Moer cana de açúcar para retirara a garapa.
MONJOLU	Equipamento feito de tronco esculpido movido pela força de queda d'água.	Pilar e descascar alimentos. Uso compartilhado por estar em espaço comunitário.
PENEIRA OU CEVADEIRA	Artesanato em forma circular e com furos feito de lascas de taquara e fibra de <i>envira</i> .	Peneirar massa de mandioca, amendoim descascado, etc. Secar grãos e alimentos prontos no <i>tendá</i> .
PILÃO	Artesanato feito de tronco de madeira escavada na vertical, em forma de taça grande.	Colocar alimentos para serem pilados ou descascados.
PITO	Artesanato em forma de V com furos. Feito de lascas de taquara.	Coletar e armazenar ovos.
RALO DE MÃO	Instrumento feito artesanalmente de metal com furos pregados em um pedaço retangular de madeira.	Ralar individualmente quantidade pequena de alimentos.
RALO ELÉTRICO	Equipamento de metal com furos e motor acoplado.	Ralar grande quantidade de alimentos.

RODA	Equipamento feito artesanalmente de madeira em forma de roda com o <i>pano da roda</i> , um metal com furos, acoplado.	Ralar grande quantidade de alimentos.
TACHO	Espécie de prato grande feito de cobre com alças.	Acoplar ao forno para cozinhar e torrar grande quantidade de alimentos.
TENDÁ	Troncos finos de madeira ou taquaras posicionadas em forma de grade em cima do fogão à lenha ou forno.	Secar alimentos em peneiras, após ou diretamente pendurados, como carnes salgadas, tocinho e lingüiça.
TIPITI	Cesto artesanal feito de cipó <i>timbupeva</i> em forma de cone com furos e aberto em uma das extremidades.	Colocar alimentos para transporte. Acoplar alimentos para prensar.

QUADRO 2 - INSTRUMENTOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS TRADICIONAIS
 FONTE: A AUTORA (2010)

FIGURA 21 – EXEMPLOS DE INSTRUMENTOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS TRADICIONAIS





FORNO SEM O TACHO



TACHO DE COBRE



FOGÃO



RODA



BATEDOR



FOGÃO



COCHO



RALO DE MÃO



CUSCUZEIRA



APÁ



PENEIRA



CUSCUZEIRA



TENDÁ



PANELA DE FERRO



LATA



A filha de Dona Joana, a Dona Clarinda, ensinou que com o arroz da roça também é possível preparar o *cuscuz*, também conhecido como *pão de arroz*, impossível de ser feito com o produto comprado. Acompanhei o preparo do *cuscuz*, que foi feito em etapas:

Cuscuz de arroz

Deixar o arroz pilado de molho em água por uma noite. Em uma receita se usa 1 litro e meio de arroz cru, sendo que o *governinho* é o melhor. Cuidar para não deixar muito tempo para não ficar mole demais, nem pouco, “para não ficar arrepiado”, isto é, duro para socar. Para descobrir o ponto certo tem que “morder um grão e ele virar farinha na boca”.

Depois de escorrer o arroz, tem que pilar em porções até virar um pó. Esse pó deve ser passado várias vezes em *peneira fina* até que toda a massa esteja bem fina.

Depois de retirar as cascas do amendoim e separa as sementes estragadas.

Torrar meio litro do amendoim até ficar amarelado. Retirar as casquinhas e abanar.

O amendoim descascado e torrado é pilado em separado. Deve-se bater bem devagar para só quebrar em pedaços pequenos.

Misturar o pó do arroz com o amendoim e um pouco de sal.

Colocar água para ferver em um uma panela e colocar galhos de erva doce, que vão dar sabor ao preparo.

A *cuscuzeira* deve ser colocada em cima desta panela e o contato entre elas é fechado com uma massa feita de farinha de milho e água.

Posiciona-se um pedaço de pano no fundo da *cuscuzeira* e em cima dele, a massa preparada. Cuidar para não apertar muito, só ajeitar para que o ar permaneça, pois se não a massa fica muito dura.

Tampa-se o cuscuz, que deve cozinhar no vapor por cerca de meia hora.

Desenformar e servir quente, acompanhado ou misturado com café doce.

FIGURA 22 – PREPARAÇÃO DO CUSCUS DE ARROZ



Durante o preparo, em que estavam também Seu Bastião Zabé e Dona Julita ajudando, várias histórias foram contadas, relacionadas ao cotidiano em tempos passados. Seu Bastião comentava que o cuscuz “é comida que cachorro não come...porque não sobra”, ressaltando com bom humor o quanto o preparo é apreciado. Dona Clarinda contou que em sua família era comum “socar de *tutuca*”, termo usado para designar o processo de três pessoas, cada um com uma *mão de pilão*, socarem o conteúdo de um *pilão* ao mesmo tempo, o que exige bastante jeito. Explica que isso era preciso para tornar mais ágil seu preparo, em tempos em que não havia o pão de trigo com a frequência que se tem hoje, de modo que o *cuscuz* era o “pão de cada dia”. Contou que para sua família, que contava com 14 pessoas, era preciso preparar quatro receitas de uma só vez. Por muitos anos ela e as demais crianças da casa acordavam com os barulhos do arroz sendo socado, sinal de que era hora de acordar para ajudar no preparo, se alimentar e ir para a roça. O seu pai dizia que “o cuscuz só dá certo se

for de madrugada”, e ela por muitos anos acreditou nisso até uma tia contar que isso “não era verdade”, e sim um jeito de fazer toda a família acordar para ir para roça.

Neste processo do feitiço do *cuscuz* Dona Julita se lembrou das “histórias dos antigos” que garantiam que, embora os escravos participassem do preparo, para eles era reservado apenas “a massa de milho seco e sem gosto” usada para fechar a *cuscuzeira*. Isso mostra que a memória dos tempos de escravidão remete a situações cotidianas, inclusive a alimentação, que fora para os *Senhores* um importante marcador de *status* social e forma de humilhação dos escravos. Clóvis Moura (2004, p. 24), ao publicar o *Dicionário da Escravidão Negra no Brasil*, afirmou que a alimentação do escravo era “insuficiente e precária”, e, como exemplo, vemos que na memória local dos moradores de João Surá aos escravos era destinado apenas os restos, pois a melhor parte ficava com os *Senhores*.

Mandioca

A mandioca, produzida primeiramente pelos povos indígenas, foi adotada pelos portugueses, e mais do que uma planta nativa da América, se constituiu na base alimentar que acompanhou as expedições que desbravavam o território do que viria a ser o Brasil. A farinha de mandioca, mais que qualquer outro alimento, acompanhou a formação do povo brasileiro e ainda hoje tem presença marcante no sistema alimentar, indispensável tanto no acompanhamento do “feijão com arroz” quanto no “prato nacional”, a feijoada, como analisa Maciel (2004 p. 30,31).

A mandioca também é importante na alimentação cotidiana em João Surá, já que alimenta tanto os humanos quanto os animais que servem de alimento. Os seus subprodutos, como a *farinha de mandioca* e a *goma*⁵³, são aqueles preferidos pela versatilidade em preparos, maior validade e melhor armazenamento. A farinha de mandioca é feita a partir das variedades de mandiocas descritas, *vassourinha* e *pão do céu*, e ainda da *São Pedrinho*, considerada “brava porque só serve para farinha”. Além de acompanhar o feijão diariamente, substituindo o arroz quando este está em falta, constitui a base de um conjunto de preparações tradicionais: *bento ruivo*, *paçoca de carne*, *paçoca de amendoim*, *virado de banana*, *virado de feijão*, *virado de ovo*, a *taiada* e o *pastel*. Já a *goma*, por outro lado, dificilmente é usada no preparo de outro alimento que não o tradicional bolo *apressada*.

⁵³ O mesmo que polvilho.

Ao permanecer hospedada um bom período junto à família de Seu Aparecido, registrei o processo cotidiano de beneficiamento da mandioca, em que estive presente e auxiliando em todas as etapas do preparo:

Farinha de mandioca

A família toda se envolve para lavar e descascar o grande volume de raízes. O processo de *rapar* [raspar] a casca é facilitado se “bater a mandioca com vara no *cocho*”, serviço que precisa de pelo menos duas pessoas. Mas pode ser feito com uma colher, e se for de novembro a março a casca sai mais fácil. Lavar novamente depois de descascar.

Para *cevar* [ralar] bastante mandioca usa-se a roda. Quem gira a roda é “quem tem mais força”, já que é pesada, e quem rala é “quem tem mais jeito”, para não ralar os dedos. Se for preciso, “repica o pano da roda” passando o prego em cada furo, e assim garantir que ela volte a ralar bem.

Toda aquela massa vai para o *tipiti*, que é colocado no *burro* onde permanece até sair a *mandiquera*: a água com a *goma*. As pedras são colocadas aos poucos no *burro*, se não a *mandiquera* não sai por completo. (A água que escorreu da massa no *tipiti*, *mandiquera*, deve descansar para a *goma* baixar. Depois de retirada essa primeira água, mistura-se uma segunda água para peneirar a *goma*. Essa outra água vai ser retirada, e no fundo está a *goma* que precisa ser seca no sol ou na fumaça para conservar).

Por cerca de duas a três vezes é preciso “quebrar a massa se não empasta”, que é o processo de retirar o *tipiti* do *burro* e revirar a massa, se não “junta muita água e não torra bem”.

Depois de umas três horas em média, a massa é retirada do *burro* e colocada no *cocho* para ser quebrada e passada na *peneira*.

O *forno* precisa estar preparado antes de se murchar a massa. Deve-se limpar bem o *tacho* com esponja de aço, ou pode ser a palha de milho seca, e sabão. É preciso ainda passar barro amolecido em toda a volta do *tacho* para aderir bem ao restante do *forno*. Com isso o calor não escapa nem prejudica quem for torrar. O fogo não pode estar muito forte.

A massa é murcha no *tacho* em etapas e passada para uma panela grande, processo que leva uns quarenta minutos.

Quando toda a massa já estiver murcha, então começa o processo de torrar. São mais quarenta minutos, “sem parar de mexer para torrar igual”.

FIGURA 23 – FEITIO DA FARINHA DE MANDIOCA



O conjunto dessas etapas levou um dia para ser concluída. A farinha era conservada em potes de plástico, bem tampados. O rendimento foi calculado em *litros*, e para cada *litro* de massa retirada do *tipiti*, se fazia meio *litro* de farinha. Geralmente fazem bastante, uns 10 *litros* de *farinha* e um de *goma*, que é para durar o mês todo. Mas na verdade, disseram que nunca dura o mês todo, porque sempre vem algum vizinho para comprar. Contam que em tempos passados, quando não se tinha arroz produzido nem era comum comprá-lo, uma família consumia uma lata de farinha de 10 *litros* a cada cinco dias. Isso justifica a variabilidade de preparos que tiveram que ser desenvolvidos com a mandioca na base.

O processo de torrar é mais freqüente entre as mulheres, embora os homens também possam ajudar. Verifiquei que na família da Dona Clarinda ela foi escolhida entre as mulheres da casa para essa atividade. A explicação foi de que, como o processo é trabalhoso a mulher fica com o corpo muito aquecido e não pode realizar outras atividades, sobretudo, aquelas em que se mexe com água, como lavar roupas, limpar a casa e preparar alimentos, o que ficou reservado às filhas.

São comuns os relatos de que “o ponto certo da farinha” se faz no jeito ralar, que não pode se deixar muito fina a massa, e na hora de torrar, para não ficar nem crua nem queimada. Desta forma, as farinhas cuja mandioca foi ralada na *roda* eram preferíveis àquelas ralada no ralo elétrico, que poucos possuem. Uma solução encontrada por um morador foi de ele mesmo preparar o “pano do ralo”, com os furos do tamanho desejável, e acoplar a um motor elétrico, de modo a fazer a farinha de forma mais rápida mantendo o padrão da tradição.

Acompanhei o feitiço da *farinha de mandioca* junto a várias famílias da comunidade, já que é uma atividade cotidiana e é comum cada uma ter o seu *forno* no terreiro. Mas apesar de haver vários *fornos* no local, nem todas as famílias produzam farinha todo mês, já que a troca ou venda deste produto ocorre com frequência. Esta circulação do produto ocorre em circuitos de reciprocidade e tem o objetivo de garantir que não falte farinha na alimentação de parentes e *compadres*, sobretudo os aposentados que vivem em famílias reduzidas.

Observei ser comum o trabalho coletivo em regime de *meia*, em que uma família entra com o fornecimento da mandioca e a outra com o beneficiamento do produto, de modo que ao final dividem a farinha entre as famílias participantes. A produção da farinha nunca ocorre em larga escala, já que não priorizam a comercialização e preferem ter a farinha sempre nova.

No dia de se fazer farinha é comum ocorrer o preparo de *beijus*, uma espécie de *pão de mandioca* feito a partir da massa da mandioca ralada e já prensada no *burro*. Dona Joana contou que o nome do preparo historicamente vem de uma diminuição do termo “bem de Nhá Ju”, que sugeriu que poderia ter sido alguma Joana, cozinheira assim como ela. O seu consumo era tanto cotidiano quanto em dias de festa, pois assim como o *cuscuz de arroz* era considerado um tipo de *pão de arroz*, o *beiju* era o *pão da mandioca* em tempos em que o consumo do trigo não era frequente. Hoje, no entanto, seu consumo é eventual, reservado para festas, rezas ou quando se recebe visitas que apreciam o produto, como conta Dona Adelaide. Ela desenvolveu uma técnica que facilita o preparo do *beiju* no cotidiano:

Beiju

Ralar a mandioca em ralo à mão e *cochar*, isto é, colocar a mandioca ralada em um pano, enrolar e “torcer como roupa” até escorrer toda a *mandiquera*.

Misturar a essa massa da mandioca o óleo, sal e amendoim já torrado e pilado. A medida de cada ingrediente “vai do costume”.

Pode-se variar o tempero colocando banha no lugar do óleo, como era antigamente que “dá mais cheiro de comida”, e ainda, torresmo ou peixe frito e pilado.

Essa massa é colocada em porções sobre pedaços de folhas de bananeiras, já lavadas e cortadas em quadrados.

Por fim, é assada em cima do tacho ou na chapa do fogão à lenha.

FIGURA 24 – PREPARO DO BEIJU DE MANDIOCA



A dona desta receita conta que as vantagens deste processo, de *cochar* a massa com a mão e não no *burro*, é que pode ser feito dentro de casa e não precisa esperar o “dia da farinha”. Quando ela faz não divulga muito, já que desta forma a quantia é pouca, mas sempre faz para os filhos e parentes que a visitam e distribui para as crianças da vizinhança.

Explicou que se não for para consumir tudo na mesma hora, pode-se guardar a massa já temperada na geladeira, depois é só colocar um pouco de água, mexer e moldar para assar. Isso porque “o segredo do sabor” está em se comer ele ainda quente e acompanhado de um café doce. Se por acaso sobrar massa pronta, ela ensinou que se pode reaquecer na chapa do fogão ou mesmo fritar em óleo bem quente.

Ao fazer o *beiju*, Dona Adelaide se lembrou de um preparo que há muitos anos não é feito na comunidade, o *bolo coruja*, considerado “muito trabalhoso” e por isso só era feito em dia de festa, que era quando tinha gente para ajudar. Consistia em um bolo feito de mandioca descascada e colocada para fermentar por três dias em um saco no rio, formando a *puva*. Essa

mandioca fermentada era ralada e misturada com outra mandioca recém colhida e também ralada. Depois de prensada no *burro*, a essa massa se misturava *farinha de milho biju* pilada, ovos, banha de porco, sal e amendoim torrado e pilado. Pedacos de folha de bananeira eram murchados no fogo para amolecerem, e porções da massa colocadas e enroladas “como um bombom”, amarrada dos dois lados com tiras de *Envira*⁵⁴. Ela contou que a comunidade Praia Grande ainda faz o *bolo coruja* em tempos de festa, uma especialidade da família de Dona Iraci.

A *goma* da mandioca é basicamente utilizada para o preparo do *bolo apressada*, que embora também já tenha sido um alimento cotidiano, hoje é feito geralmente em períodos de festa. Acompanhei o feitio do preparo no contexto da festa de Santo Antônio junto a Seu Vitor, que preparou quantias para vender durante a festa em 2010. Observei como era preparada:

Apressada

Separa quatro litros de *goma* mais a quantia de um *martelo*⁵⁵, e quatro litros de rapadura bem secas. Para secar, a *goma* e a rapadura precisam passar alguns dias em *apás* separados colocados no *tendá*.

A rapadura deve ser socada no *pilão* e passada em peneira grossa.

Depois volta ao *pilão* para ser socada junto com a *goma*, cravo e canela.

À parte, devem-se quebrar os ovos, tirar os “olhinhos brancos” [película que envolve a gema] e aos poucos bater bem junto com a mistura seca. Tem que ser batida com a colher de pau “rabo de lobisomem”, que é a “que agüenta a batida”.

Coloca para assar em cima do fogão à lenha dentro de panela de ferro tampada com uma tampa de alumínio invertida e coberta de brasas bem acesas. Cuidar para não queimar, pois assa rápido.

⁵⁴ Árvore cuja casca é desfiada para se obter uma fibra bastante resistente, utilizada em muitos artesanatos.

⁵⁵ *Martelo* é uma unidade de medida tradicionalmente usada para se referir à quantia que cabe em uma “caneca de faragato”, que são aquelas de metal, coloridas e esmaltadas, muito usadas antigamente.

FIGURA 25 – PREPARO DA APRESSADA



O bolo chama *apressada* pelo tempo de preparo, que se for na panela de ferro, única que permite o preparo em fogão à lenha, é de menos de 10 minutos. Seu Vitor também assa em formas no forno a gás, mas diz que deste modo demora mais para assar e “não é do jeito dos antigos”. A colher “rabo de lobisomem”⁵⁶ também facilita o preparo, e foi feita por ele, reconhecido artesão na região. Usou a *goma* que tinha preparado ao fazer farinha, comprou a rapadura de Seu Zé Cordeiro e os ovos do mercado. Quando questionei sobre a diferença entre usar o ovo *caipira* e do mercado, disse que o do mercado “não cheira forte, mas amolece a massa porque é mais aguado”, o que exige mais *goma* do que se fosse feito com os ovos de granja. Para ele o sabor, no entanto, não muda muito, e o que mais altera o sabor é se a rapadura for substituída pelo açúcar branco.

Ao acompanhar o preparo de Dona Clarinda verifiquei diferenças tanto na forma de preparo quanto nos ingredientes. Ela primeiro socava no *pilão* o cravo e a canela e, em seguida, a rapadura e a *goma*. Só usava o ovo *caipira* e para o preparo batia os ovos em uma vasilha separada para só depois misturar com os outros ingredientes. A proporção dos ingredientes também era diferente e isso tudo indica que, embora os mesmos preparos alimentares estejam inseridos na culinária local, cada família realiza de uma maneira. Isso remete ao contexto em que esses saberes foram repassados, em geral, dos pais para os filhos e

⁵⁶ O lobisomem é um dos seres sobrenaturais que fazem parte da memória local, abordados no próximo capítulo.

netos que conviviam próximos, de modo que as receitas guardam especificidades de cada família. Contaram que a *apressada* de Dona Aparecida é uma das mais admiradas na região.

O que aproxima todas as receitas são as recomendações para o seu preparo não *reinar*, categoria usada para dizer que o preparo “não deu certo, *reinou*”. Para Dona Clarinda *reinar*, no caso da *apressada*, significa não crescer e ficar como “um grude, assenta tudo” e não macio como o bolo deve ficar. E isso acontece por vários motivos, que vão desde a seleção dos ingredientes até o momento em que é preparado ⁵⁷.

Milho

Os preparos à base de milho são feitos com ele verde, como o *mingau*, o *curau*, o *bolo de milho* e a *pamonha*, ou com o milho já seco, como a *canjica*, a *quirera*, o *fubá*, a *farinha de milho* e o *chá de milho*. Ao longo dos trabalhos de campo eu estive apenas uma vez no período de colheita do milho verde, de modo que só acompanhei o preparo do *bolo de milho*. Mas, como sempre demonstrei interesse, consegui levantar as demais receitas em conversas.

Era verão, ano de 2007, havia acabado de me formar em Nutrição e desejava voltar para a comunidade e entregar uma cópia do meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) para o presidente da Associação, agradecer e reencontrar os amigos que colaboraram para aquele estudo. No período de duas semanas ajudei na produção de um vídeo documentário junto a estudantes da UFPR, e por isso percorremos diferentes localidades registrando entrevistas e imagens do cotidiano da comunidade, que foram editadas constituindo um vídeo intitulado “João Surá 200 anos” ⁵⁸.

Fomos até a casa do Seu Dito Beto, no Poço Grande, onde passamos o dia. Ele desejava nos mostrar sua roça, e por isso atravessamos de canoa o rio Pardo, já que a roça dele, assim como a de muitos moradores, se localiza no estado de São Paulo. Nessa caminhada pela roça o Seu Dito Beto me apresentou uma plantação de amendoim, um dos alimentos que mais aprecio, ainda mais na forma de paçoca, mas que nunca tinha visto “no pé”. A situação foi muito engraçada, riram da minha cara de surpresa diante da situação, pois o que para eles era muito familiar, para mim era totalmente exótico. Quando eu ia imaginar que o amendoim dava embaixo da terra, em um pé que mais parecia mato!

⁵⁷ As discussões teóricas sobre esta condição de *reinar*, que como veremos ocorre também com o *pão de ló*, o *mocotó* e o *sabão*, serão abordadas em conjunto no capítulo 5.

⁵⁸ Disponível em: <http://www.youtube.com/watch?v=1gcX-khUkPU> . Acesso em 12/08/2010.

Sem esperarmos, voltamos trazendo duas sacas de milho nas costas, que levamos na casa da Dona Joana. Na verdade quem mais levou o milho foi Seu Bastião Zabé, amigo inseparável nas caminhadas, e que com seus mais de 70 anos se mantinha forte dando exemplo a muitos.

Já na casa da Dona Joana, as crianças ajudavam a descascar o milho enquanto as filmagens coletadas nos últimos dias eram passadas na televisão da sala. Aos poucos a casa ia enchendo de gente para ver as imagens e se divertirem ao se reconhecerem e verem os vizinhos na tela. Lembro que muitos admiraram o fato de a gente ter ido até o *Cará Quente*, na casa do Seu Candinho, e aproveitaram para fazer perguntas sobre o lugar, dificilmente freqüentado pela distância. Todos ajudavam a fazer o *bolo de milho*:

Bolo de Milho Verde

Ralar as espigas de milho e raspar o sabugo com uma colher para aproveitar bem todo o milho.

Misturar a essa massa do milho o sal a gosto e “um fio” de óleo.

Colocar em uma forma untada para assar.

Dona Joana colocou o bolo para assar no forno do fogão à gás que usa em conjunto com o fogão à lenha, situação recorrente em muitas residências. Dona Clarinda disse que também era costume assar em uma forma em cima da chapa do fogão à lenha e logo se lembrou que essa é a história do *chipaguaçu*, o *bolo de milho* paraguaio. Disse que as mulheres preparavam o *mingau de milho* e deixavam no fogão à lenha a espera dos maridos que estavam na guerra, de forma que o conteúdo ressecava e virava um bolo.

Dona Adelaide me explicou que faz o *mingau de milho* a partir da espiga ralada e cozida com temperos, como sal, alho, cebola, alfavaca e cheiro verde. Já o *curau* é feito do milho verde ralado e cozido com açúcar, e pode ou não colocar leite e peneirar antes de cozinhar. Alerta que é uma comida forte e que “esquenta por dentro”, por isso não é bom comer no sol, e sim mais no período da noite.

Para fazer *pamonha*, Seu Candinho explicou que usa o milho verde ralado e temperado, e essa massa é cozida dentro da própria palha verde quando amolecida mergulhada em água fervente. Embora não tenha acompanhado o feitiço, pude desfrutar da *pamonha* quando fomos à sua casa. Ele havia preparado especialmente para “os universitários”, já que sabia quando a gente ia chegar. Como tempero, colocou amendoim torrado e moído, e depois fiquei sabendo que também se pode colocar lambari frito ou

torresmo. A *pamonha* é considerada um alimento *forte*, consumida em geral pela manhã com um café doce.

As receitas à base de milho seco fazem parte da tradição local, mesmo que raramente sejam preparadas com o produto da roça. No preparo de todas elas, o milho precisa primeiro ser socado no *monjolo* ou no *pilão*, sempre com um pouco de cinza do fogão que ajuda a tirar a casca, como explica Dona Joana. Depois de *abanada* e lavadas, as sementes estão prontas para serem cozidas no preparo da *canjica* temperada com leite, açúcar e amendoim. Se for para fazer *quirera*, o grão é pilado de novo até ficar bem quebrado. Como não se tem o costume de comer *quirera*, esta é feita para alimentar os pintinhos.

Com milho também é feito o *frangoló*, o *chá de milho* que também é conhecido como *café de milho*, como ensina Dona Joana, justamente porque antigamente substituía o café quando este estava em falta.

Frangoló

Separar dois *martelos* de canjica.

Torrar a canjica e, quando esfriar, socar no pilão até que fique com os grãos quebrados. Como é bem consistente, não vai ficar em pó, e sim em pedaços.

Colocar água para ferver com meia rapadura.

Quando a rapadura já estiver derretida, colocar o milho pilado e deixar ferver por 15 minutos.

É considerado um alimento *forte*, porque além de se beber o líquido escuro, pode-se comer os grãos cozidos que ficam no fundo do copo. Seu consumo, no entanto, é eventual, já que é o tradicional café o preferido. Estava presente no dia em que ela preparou o *frangoló*, e elogiei tanto que separou uma quantia para eu levar para minha mãe. Mas quando preparei o *frangoló* em casa, para acompanhar a *apressada* que também havia levado, e disse que se tratava de um *café de milho*, o preparo não foi tão bem aceito. Isso ocorreu porque ao falar a palavra café, induzi a todos a se lembrarem desta bebida, mas acontece que o gosto do *frangoló* é totalmente diferente do café tradicional, e se uma pessoa for tomar com a expectativa de degustar um café, vai se desiludir.

De todos os preparos à base de milho, Dona Irani disse que os mais trabalhosos são o *fubá* e a *farinha de milho biju*:

Fubá e Farinha de Milho Biju

Separa a quantia de 20 *litros* de milho seco já pilado e coloca em uma saca de nylon bem fechada, que deve ficar no rio por oito dias. Se não tiver rio perto, tem que trocar a água duas vezes por dia.

Quando der o tempo, lavam-se “bem lavadinho” os grãos para “tirar o cheiro de azedo”.

Seca os grãos com um pano e coloca para socar em um pilão também bem seco.

Coa-se a massa em uma peneira bem fina, e prepara o *fubá*.

Esse *fubá*, para fazer farinha fina, deve ser seco em forno com tacho não muito quente para não torrar, só murchar.

Para fazer a *farinha de milho tipo biju*, coloca um pouco do fubá sem estar seco de molho em água. Pega um punhado de massa com a mão e espalha no tacho quente. Pode usar uma “vassourinha” de palha de milho para ajudar.

Quando o beiju levantar, já está pronto para ser dobrado ou quebrado e colocado para esfriar.

Guarda-se em um pote de plástico com a tampa fechada.

Ela conta que a *renda* da farinha de milho é boa, porque a quantia em *lata* de milho seco produz a mesma quantia de farinha pronta, diferente do que ocorre com a mandioca. Recomendava comer misturado com café doce, no *virado*, no *virado de ovo*, para fazer *paçoca* e *pastel de farinha de milho*. Embora faça parte da alimentação cotidiana e em preparos de festas, por dar muito trabalho e levar cerca de 10 dias para ficar pronta, a farinha de milho consumida hoje é a comprada em mercados.

A conversa sobre como se faz o *beiju de milho* veio quando estava ajudando a Dona Irani a preparar o almoço enquanto os homens trabalhavam no corte da cana para fazer o açúcar mascavo. Neste dia acompanhei o preparo do *virado de ovo*, um preparo rápido e prático feito com a partir da *farinha beiju de milho*:

Virado de Ovo

Coloca o óleo para esquentar em uma panela funda.

À parte, bate os ovos e coloca sal e cheiro verde.

Derrama os ovos batidos sobre o óleo quente e mistura bem.

Retira do fogo e, por último, coloca a farinha *beiju de milho*, mexendo para misturar.

A *farinha de milho*, mesmo que seja a comprada em mercados, continua sendo a base de muitos preparos. O mais apreciado é o *pastel de farinha de milho*, tipicamente uma comida de festa, seja em aniversários ou nas festas de Santo Antônio e romarias, eventos em que o preparo nunca falta. Participei de um aniversário na casa de Seu João Militão, que foi

interessante para identificar quais são atualmente as “comidas de dia de festa”. Na “hora dos parabéns” foi servido refrigerante, bolo confeitado, refrigerante e o *pastel de farinha de milho*.

FIGURA 26 – COMIDAS DE FESTA DE ANIVERSÁRIO



O pastel foi feito por sua vizinha, Dona Maria, conhecida pela prática de fazer muito bem este preparo. Comentei com a Dona Lúcia, da casa onde estava hospedada, que gostaria de aprender essa receita e ela prontamente, no dia seguinte à festa, mobilizou todos os esforços para que eu pudesse ver o preparo, já que garantia que também sabia fazer. Embora não tenha sido a minha intenção, de que fosse produzido o preparo só para que eu pudesse conferir, esse desfecho foi bem vindo, já que pude conhecer o modo como sua família prepara o *pastel de farinha de milho*:

Pastel de Farinha de Milho

Primeiro deve-se preparar o recheio. Pode ser de palmito refogado e temperado com sal, cebola e cheiro verde. Mas permite variações, como carne moída, frango desfiado e lingüiça moída.

Em uma vasilha, mistura 1 quilo de farinha de milho, sal e um copo de farinha de mandioca. No lugar da farinha de mandioca pode-se colocar o trigo ou a *goma*.

Aos poucos, se mistura água morna e vai amassando até desgrudar da mão.

Uma quantia de “meia mão” de massa deve ser aberta, recheada e fechada em forma de meia lua. A massa também pode ser moldada para se fazer “bolinho ou enroladinho” de diferentes formas, mas nunca muito grosso para fritarem por inteiro.

Colocar o óleo para esquentar.

Os pastéis devem fritos em óleo bem quente, todos de uma vez, já que não se pode guardar para fritar depois.

FIGURA 27 – PREPARO DO PASTEL DE FARINHA DE MILHO





Quando o palmito fora descascado, lembravam do “tempo dos antigos” em que, na falta de cadernos e mesmo por brincadeira de criança, costumavam escrever na casca do palmito com um pedaço de madeira. Os escritos não aparecem na hora e sem momentos depois, em contato com o ar, em um clima de surpresa e diversão.

Dona Lúcia alertou que o ideal é “comer na hora”, com um café recém passado, chá de garapa ou cerveja. Aprendeu com sua mãe, mas dizia que a receita e o preparo hoje sofreram modificações. Chamavam de *bolo de farinha de milho*, e a massa era feita com farinha de milho caseira, *goma*, ovos, banha de porco e sal. Depois de enrolados, eram assados em cima de folhas de bananeira colocadas na *fornalha* bem quente. Sempre era feito em grande quantidade, assados todos de uma vez, e o sabor foi considerado como “bem mais gostoso que o frito”. Para ela, não fazem mais desse modo porque, além de dar mais trabalho, o que exige mais gente para participar, a *farinha de milho* e a *banha de porco* de origem caseira são praticamente inexistentes.

Cana de Açúcar

Os derivados da cana de açúcar, sobretudo, a *rapadura*, são historicamente produzidos em João Surá e, embora o consumo desses produtos tenha passado de cotidiano para esporádico, já que é o “açúcar de pacote” o preferível e mais utilizado atualmente, eles nunca deixaram de ser produzidos e consumidos, justamente por constituem ingredientes indispensáveis no preparo de muitas receitas doces tradicionais.

Alguns moradores que produzem *rapadura*, como o Seu João, passaram a fazer o *açúcar mascavo* atendendo as atuais exigências do mercado, já que a tradicional *rapadura* embalada em maços não tem a mesma saída de antes. Conta que precisou aprender a “dar o ponto certo de açúcar” e que são poucos os que aderiram a esta técnica, justamente porque o hábito de consumo local é a *rapadura*. Em toda a comunidade são poucos ainda fazem a *rapadura* e *açúcar* com frequência e vendem os excedentes para as que não produzem sempre, embora todos dominem as tradicionais técnicas de preparo.

Percorrendo o território encontrei alguns *engenhos* desativados, que funcionavam com tração animal. Identifiquei um único morador que usa esse “sistema antigo”, os demais aderiram à moenda elétrica. Esses *engenhos* são usados para moer grandes quantias de cana, porque para pequenas quantias, em tempos em que se usava a garapa para passar café, era costume o uso do *escascrador*, que funciona manualmente.

FIGURA 28 – ENGENHO MOVIDO A CAVALO



FIGURA 29 - MOENDA ELÉTRICA



O Seu João conta com reduzida força de trabalho, já que mora apenas com a esposa e um filho, mas por vezes conta com a ajuda dos *camaradas*, e neste processo, comprou uma moenda elétrica que reduziu muito o tempo de preparo do açúcar. O beneficiamento do *açúcar* foi feito em etapas:

Rapadura /Açúcar Mascavo

Depois de colhidos os *feixes*⁵⁹ de cana Catarina se tiram as folhas e raízes, para em seguida limpar em água corrente.

As canas são batidas com um pedaço de madeira em cima de um tronco, que apesar de não ser imprescindível, ajuda para não enroscar na moenda elétrica.

Cada cana é passada duas vezes na moenda, torcendo na segunda vez. E em média, cada cana rende 1 litro de garapa.

Retira-se a espuma da garapa com uma peneira e depois todo o líquido é passado em um coador de pano diretamente no *tacho*. Nesta hora o forno já está aquecido e com bastante lenha.

Depois de um tempo apurando, quando as bolhas da fervura começam a ficar maiores, o primeiro produto que sai é o melado.

Logo depois é o ponto do açúcar, que deve ser rapidamente colocado no cocho e batido para esfriar.

Depois de pronto e resfriado, açúcar é passado em uma peneira para tirar os pedaços que não viraram açúcar, pois ficam na consistência de rapadura.

FIGURA 30 - FEITIO DO AÇÚCAR MASCAVO E RAPADURA



O trabalho de um dia e meio renderam 15 quilos de açúcar que rapidamente foram consumidos e vendidos. Como o produto ainda continha água quando pronto, ele

⁵⁹Cada feixe de cana corresponde a 12 canas. Para a produção de 90 litros de garapa, que rendem 15 kg de açúcar, são precisos 8 feixes de cana.

recomendava guardar na geladeira, onde se conserva por um mês, ou secá-lo, no sol ou na fumaça do fogão à lenha. Secar o açúcar é preferível para o transporte e comercialização, pois deixa o açúcar leve e aumenta o período de conservação para três meses.

O momento da produção *açúcar* revelou a dinâmica familiar de divisão do trabalho, já que aos homens cabiam as atividades de colheita e moenda da cana, e à mulher, a limpeza e preparo das refeições do dia. O cuidado com a apuração da *garapa* era dividido entre eles. O filho aproveitava para degustar os preparos que vinham a cada novo momento. Bebia a garapa recém tirada, depois a garapa já quente e quando saia o melado, que a mãe colocava ainda quente sobre folhas de laranjeira, isso dava mais sabor à tradicional mistura de *melado com a farinha de mandioca*.

A “hora do *puxa*” com certeza revelava ser o momento mais único de todo o preparo, em que só aqueles que estavam presentes podiam degustar. O *puxa* é o ponto entre o *melado* e o *açúcar*, feito a partir de pequenas porções do líquido colocadas em água fria, e quando retirado apresenta uma consistência tal qual a de um brigadeiro. É comida de se comer com a mão lambuzada e não adianta guardar para depois que a consistência e o sabor se alteram rapidamente.

Acompanhei o preparo do doce *taiada* quando Seu Aparecido e família faziam a tradicional rapadura, e os dois preparos depois de resfriados eram embalados em palha de milho. Depois de retirar a garapa da cana *Java*, peneirar e apurar em tacho no forno, eles separavam uma porção da rapadura para fazer a *taiada*:

Taiada

Em um *pilão* coloca pedaços de gengibre lavado, descascado e cortado em fatias junto com farinha de mandioca. Pilar bem até que o gengibre esteja completamente moído.

Quando a rapadura já está no ponto de enformar, derramar uma quantia no cocho.

Colocar a mistura de farinha e gengibre e bater bem.

Derramar sobre as formas de madeira e esperar esfriar para desenformar e embaçar em palha de milho e *fibra de Envira*.

A garapa é usada no preparo de vários doces além da *taiada* e, embora uma variedade de frutas possa ser utilizada, são os *doces de mamão verde*, *de laranja azeda* e *de banana* os preferidos. Na produção dos doces, toda a família de seu aparecido se envolveu como durante o preparo do *doce de mamão verde*:

Doce de mamão verde

O mamão verde é colhido, lavado, cortado ao meio. Depois de se tirar as sementes, a casca é “machucada com a faca”, como se buscasse fazer pequenos cortes, para se tirar o leite ao ser mergulhado em água.

Depois de um tempo, o mamão é *cevado* na *roda* e colocado em um saco de nylon bem amarrado.

Este saco, que possui pequenos furos, é mergulhado no rio para ficar imerso de três a cinco dias.

Ao final desse tempo, a massa é bem lavada para se tirar todo o leite, se não o doce fica amargo.

A cana *Java* é colhida, lavada e prensada no engenho para a garapa ser retirada, e em seguida peneirada.

Depois de apurada até o ponto de melado coloca-se a massa do mamão e porções de cravo e canela moídos no pilão.

O doce é apurado até o ponto desejado.

FIGURA 31 – PREPARO DO DOCE DE MAMÃO VERDE



O “ponto do doce” varia de acordo com a finalidade. Se for para passar no pão se tira primeiro, mas se for para enformar nas mesmas formas da rapadura, se retira um tempo

depois, deixa esfriar e embala na palha de milho. Este jeito é preferido para se vender. Embora não tenha acompanhado o feitiço do *doce de laranja*, verifique que ele também “tem segredo”, e se não for bem feito também “fica *amargoso* [amargo]”.

A rapadura também é usada em outro doce tradicional chamado *pixê de rapadura*:

Pixê de Rapadura

Bater com um garfo os ovos em um prato e reservar.

Rala a rapadura.

Coloca em uma frigideira com óleo quente e mexe até derreter.

Derrama os ovos e mexe até cozinhar bem.

Por último mistura a farinha de mandioca e o sal.

Pode ainda temperar com canela moída ou hortelã.

Dona Joana, a dona desta receita, contou que o preparo pode ser acompanhado de um café sem doce, logo de manhã, e a vantagem é que é uma comida rápida de aprontar. Há quem chame este preparo de *virado de pixê* ou ainda de *bento ruivo*, mas Dona Delfina, a mãe de Dona Lucia, garantiu que tem diferença, já que no *bento ruivo* não se coloca a farinha, só o ovo e a rapadura e por isso o preparo fica com uma cor mais forte, ruiva.

Também é costume preparar para o café da manhã a *paçoca de amendoim*, por ser considerada fortificante, mas uma vez que a lata esteja cheia, se come a qualquer hora. Diferente da forma industrializada, essa paçoca é de se comer de colher e, por ser um preparo seco, acompanhada de com um copo de café. Como é um dos doces que mais gosto, várias vezes tive o privilégio de degustá-lo quando percorria a casa de conhecidos que sabiam deste meu gosto e faziam para me agradar e assim, me deparei com diferentes receitas. Dona Delfina preparou a paçoca com o amendoim de sua roça:

Paçoca de Amendoim

Depois de retirar as cascas do amendoim, torrar em panela no fogo não muito alto e mexendo sempre para não queimar.

Esperar esfriar, descascar e abanar em peneira grossa.

Colocar quantias de amendoim junto com a farinha de mandioca no pilão para “o amendoim não vira pasta”, e soca até moer bem.

Tempera com açúcar e sal e soca de novo até pegar o gosto em todo o preparo.

Guardar em uma lata tampada.

FIGURA 32 - PAÇOCA DE AMENDOIM



Revelou que preferia fazer com o açúcar branco porque “não aparece o gosto da rapadura”, só o do amendoim, mas que “isso é só de agora”, lembrando dos tempos em que o costume era o uso da rapadura. Disse que o nome paçoca vem da diminuição da frase “pra socar”, que indica a necessidade de o preparo ser feito com os alimentos socados no pilão.

Já Dona Ditinha fez a paçoca sem o sal e com o açúcar mascavo do Seu João. Usou o amendoim comprado, porque embora já tivesse plantado o amendoim, contou que há doze anos não plantava mais porque dá muito “serviço pra carpir”. Explicou que durante o plantio, se não separar aquelas vagens que ficam “pequenas e as mais feias”, vai ter amendoim *ardido* e *rijo* que não vai moer e “estraga o gosto da comida”. Esse cuidado, que para ela não é priorizado no plantio do amendoim “de pacote”, faz com que o produto comprado não tenha a mesma qualidade do que plantava. Contou com tristeza das inúmeras vezes que torrou amendoim e este “não socava”, o que a fazia jogar tudo para os cachorros. Quando fez a paçoca, Dona Ditinha aproveitou para separar um pouco do amendoim pilado para fazer o *chá de amendoim*:

Chá de Amendoim

Separa uma porção de amendoim torrado e pilado.

Em uma leiteira, mistura esse pó com água fria até formar uma pasta grossa.

Em seguida mistura a água já fervida e temperada com açúcar.

Pode ser a garapa fervida, a água com rapadura derretida e ainda leite fervido com açúcar.

FIGURA 33 – PREPARO DO CHÁ DE AMENDOIM



Revelou que o “segredo” está em primeiro dissolver o amendoim na água fria e depois ir colocando a água fervida aos poucos, sem parar de mexer “para não embolar”. É conhecido pela qualidade de alimento *forte* e que *quente* e, portanto, bom de beber no inverno, para espantar o frio, e como fortificante sexual. Mas alertava que se deve cuidar para não beber muito que “dá dor de barriga”, justamente por ser muito *forte*.

Frutas

A banana é a fruta mais consumida por estar disponível o ano todo e porque existem diversas variedades que permitem grande versatilidade nas preparações. A *banana frita* é o preparo mais freqüente, por ser uma maneira de fazer a fruta, considerada como comida fraca por natureza, em um preparo *forte*. Para este preparo são utilizadas as variedades a *maranhão* e a *venca*, quando estão maduras, e a *banana da índia*, que precisa estar verde para ser frita e “não derreter”. Cortam-se as bananas em fatias que são fritas imersas em óleo quente e, quando prontas podem ser passadas em farinha de mandioca, para esfriar e sugar o excesso da gordura, e temperadas com um pouco de sal. É consumido com café, de manhã ou de tarde. Dona Ditinha contou a receita do *bolinho de banana*, para também ser consumido com café:

Bolinho de Banana

Amassar bananas, tipo *caturra* ou *maranhão* madura, em um prato.
Misturar ovos batidos, farinha de trigo, sal e fermento.
Misturar bem até a massa ficar lisa e mole.
Colocar o óleo para esquentar e, com uma colher, pingar quantias da massa.
Retirar quando os bolinhos estiverem bem corados.

Nas comidas do almoço e jantar, acompanhando o feijão que é “uma comida molhada”, Dona Lucia faz o tradicional *virado de banana*, em que a banana é consumida em um preparo salgado. Ela corta fatias de banana maçã ou prata em rodela finas. Em uma frigideira frita a banana cortada em óleo bem quente, tempera com sal e por último mistura a farinha de milho.

O mamão verde também é consumido de forma salgada no preparo da *salada de mamão verde*:

Salada de Mamão Verde

Cortar o mamão verde ao meio, retirar as sementes e fazer alguns riscos na casca com a ponta de uma faca.
Mergulhar em água e deixar por algumas horas até que saia parte do *leite do mamão*.
Cortar em pedaços pequenos e aferventar até que se experimente e não tenha mais a sensação de *amargoso*.
À parte, refogar cebola picada em óleo quente, colocar o mamão e temperos verdes para cozinhar fazendo um refogado.
Esperar esfriar e servir.

Dona Clarinda explicou que essa é uma salada que se fazia em tempos de seca, quando não se produzia a maior parte das verduras, como forma de suprir a dieta com vegetais. Hoje, essa salada já não é mais feita com frequência, já que o acesso aos produtos do mercado está facilitado e as verduras podem ser adquiridas em qualquer época do ano, sendo muito comum o consumo da salada de repolho. O mamão verde também pode ser misturado a carnes em preparos quentes, e fica com a aparência do chuchu.

Ainda com a banana, Seu João tem feito a *bananada* como forma de conservar a banana *caturra*, já que nos períodos de maior produção não conseguem consumir tudo nem vender o excedente:

Bananada

Descascar as bananas bem maduras, amassar e passar em uma peneira.
Colocar cravo e canela bem pilados.
Levar o líquido ao fogão à lenha em uma panela até secar a água.
Mexer com colher de pau de tempos em tempos.

Pode colocar fatias da casca branca da laranja azeda, que antes foram deixadas de molho na água e aferventadas para tirar o amargo.
Colocar em formas para esfriar.
Cortar e consumir em fatias.

Desta forma, Seu João tem vendido a *bananada* tanto para os moradores do local que não tem esse costume, quanto aos visitantes que chegam, experimentam o produto e levam quantias para casa. Esse morador é conhecido pelas suas ousadias, tanto na produção de alimentos em sistema agroecológico, como foi relatado anteriormente, quanto no beneficiamento de alimentos, provando que não são só as mulheres que dominam o contexto da culinária local, ainda mais em se tratando de aumentar a renda da família. Acompanhei o feitiço da *pinga de banana*:

Pinga de Banana

Descascar as bananas bem maduras e amassar.
Colocar em um galão de plástico e deixar semi tampado por seis dias em temperatura ambiente.
Mexer diariamente com uma colher grande.
Peneira esse líquido e coloca em lata de alumínio.
Leva a lata ao fogo, adaptada no sistema de alambique.
Retira o líquido e armazena em garrafas de vidro tampadas.

FIGURA 34 – PREPARO DA PINGA DE BANANA





Ele nos contava que aprendeu a fazer pinga com seu pai, conhecido na região por ser um dos poucos que dominava as técnicas de preparo de pinga. Seu pai, no entanto, fazia a *pinga de garapa*, e ele foi o primeiro do local a desenvolver o produto com a banana. Ainda em fase de experimentação do processo, diz que precisa melhorar a qualidade do produto, mas vai continuar tentando. Outra bebida alcoólica, esta tradicionalmente feita no local, é o *vinho de jabuticaba*:

Vinho de Jabuticaba

Amassar as jabuticabas lavadas e misturara açúcar branco. Para cada seis caixas colocar sete quilos de açúcar.

Deixar em um galão de plástico semi tampado de três a quatro dias.

Passar o líquido primeiro em peneira de furos grandes.

Depois passar esse líquido em um pano, várias vezes.

Se desejar *vinho tipo azedo*, guardar em garrafas de vidro tampadas.

Se desejar *vinho doce*, pode temperar com cravo inteiro e açúcar, para então colocar nas garrafas.

Pude degustar as três variedades deste vinho que seu Bastião Zabé fez com Seu Vitor, o *azedo*, o *doce* e o *doce com cravo*, que foi o que mais gostei. Fizeram grandes quantias da bebida, tanto para circular na comunidade em dias de festa quanto para venda. Isso porque enfrentam dificuldades para a venda da produção da fruta jabuticaba *in natura*, sendo o vinho a melhor maneira de conservá-la e ainda garantir alguma renda com a venda do produto.

Cará, Taiá e Batata Doce

Existem inúmeras variedades do tubérculo *cará* que eram utilizadas na alimentação local, sendo o *cará de sopa* e o *cará de espinho* os mais preparados. O *cará de espinho* era cozido e consumido nos intervalos das refeições como *mistura*, com um pouco de melado, sal ou puro mesmo, acompanhando o café ou chá. Esse chá era feito da garapa fervida e a combinação, *cará com chá*, ficou conhecida como *caracuchá*, que já não é mais tão consumido pela presença e preferência cotidiana do café. Também era usado para se fazer o *bolo frito de cará*, que Seu Julio costumava fazer para levar para a roça:

Bolo Frito de Cará

Lavar, cortar em pedaços e cozinhar em água algumas batatas de *cará de espinho*.

Retirar da água, descascar e amassar bem, misturando com um pouco de sal. Separar porções com a colher e fritar em óleo quente.

Esse tipo de *cará* também era a base de em refogados com carnes, pela sua consistência mais firme que o *cará de sopa*. Este, como o nome já diz, pela consistência mais mole é preferido na sopa, como fez Dona Clarinda:

Sopa de Cará de Sopa

Descasca algumas batatas de *cará de sopa* e corta em pedaços.

Coloca em uma panela e tempera com cheiro verde, óleo e sal.

Acrescenta água até cobrir as batatas e cozinha em panela meio tampada.

Quando estiver quase no ponto, colocar pedaços de alguma carne já preparada, e fechar a panela até que tudo fique bem cozido.

O *taiá* também é um tipo de tubérculo bastante consumido cozido entre as refeições, ou cozido e misturado com carnes em preparações. Mas é o preparo da folha do *taiá* que mais “tem segredo para não ficar *picoso*”, como Dona Ditinha preparou:

Folha de Taiá Refogada

Lava-se bem uma boa porção de folhas de *taiá*, pois depois de cozidas reduzem muito de tamanho.

Retira os talos e nervuras e separa-se só as folhas.

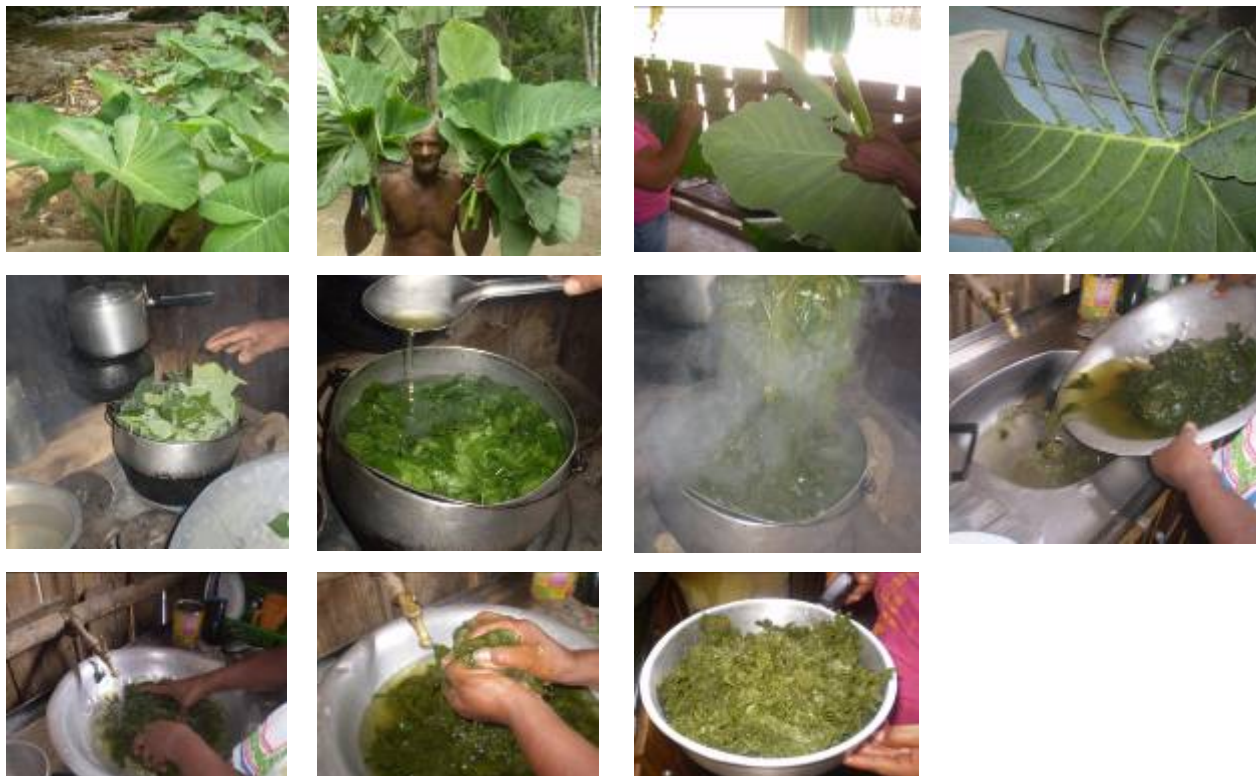
Ferver uma panela grande de água e mergulhar as folhas, que devem ser cozidas em fogo baixo até ficarem bem amolecidas.

Escorrer a água quente e, com água corrente, lavar várias vezes as folhas. Durante a lavagem, espremer as folhas com as mãos e ir experimentando o gosto até que não estejam mais *picoso*.

Escorrer toda a água e picar em tiras finas.

Refogar em óleo quente a cebola e cebolinha verde e as folhas cortadas. Temperar com sal.

FIGURA 35 – PREPARO DA FOLHA DE TAIÁ REFOGADA



Assim como o mamão verde, a folha do *taiá* supre a demanda por verduras em tempos de seca. É um bom substituto para a couve, já que ambas refogadas apresentam textura e aparência parecidas, sendo que a diferença está no gosto. No entanto, em geral são os mais velhos que o fazem, já que era do “costume dos antigos”. Hoje, no entanto, é visto como desnecessário por muitos que tem acesso a outras verduras e o consideram “muito trabalhoso”.

A *batata doce* também é uma *mistura* apreciada, tanto na sua forma frita quanto cozida e assada. Ao anoitecer, quando já foi feito o jantar e as brasas do fogão à lenha estão bem acesas, é costume “enterrar na brasa” algumas batatas que serão retiradas só no dia seguinte, para o café da manhã. Isso também é feito com a abóbora e o palmito assados, preferidos desta forma por concentrarem mais sabor que da forma cozida em água.

Esses alimentos são assados com as cascas, que serão retiradas na hora de comer. Lembro de uma vez que voltamos da casa de Seu Candinho trazendo o “palmito na casca”. Quando avistamos a vila João Surá, rapidamente Seu Bastião Zabé o escondeu dentro da japona, já que hoje a extração desse produto é proibida, por já ter sido muito explorada por palmiteros no passado. Eu, que até aquele momento só havia comido o palmito em conserva, me surpreendi com a forma do palmito assado na brasa, muito macio e com um sabor que dispensa qualquer tempero ou acompanhamento.

Seu Bastião Zabé contou que tanto o palmito quanto a abóbora, preparados na brasa, eram comidas de roça, em que as pessoas chegavam para trabalhar e faziam uma fogueira, para horas depois, quando a abóbora já estivesse assada, voltarem para o descanso com a refeição garantida. Com o leite usavam ainda fazer a *vitamina de batata doce* ou o *mingau de abóbora*, feitos rapidamente ao se misturar os produtos amassados com o leite.

Trigo

O trigo sempre foi um produto bastante valorizado pela comunidade, em tempos em que o produto vinha de mercados de Iporanga transportados por canoas. Compravam o trigo em sacas para o preparo de *pães* e *pão de ló*, e raramente adquiriam macarrão e as bolachas em latas, já que eram muito caras. Seu consumo, diferente do que ocorre hoje, era reservado apenas para dias de festa e rezas, em que fornalhas de pão e bolo eram feitas, já que é um costume local pagar promessas com a doação de *pão de ló* para a Igreja vender nesses eventos.

Atualmente o trigo é frequentemente consumido tanto em preparos, como os pães, bolos e bolinhos fritos, como em produtos industrializados, como bolachas, salgadinhos, pães e massas. O trigo tem tido a função de complementar a alimentação do cotidiano, já que nem sempre os produtos da roça, considerados mais “fortes” e por isso, preferidos pelos trabalhadores, estão disponíveis em quantidade.

O macarrão em muitos momentos vem substituindo outras fontes de carboidrato, como a farinha de mandioca, o arroz e os tubérculos, sendo, portanto, indispensável nas compras do

mercado. Isso ocorre por motivos variados, como a falta de garantia da produção da roça, que faz com que o produto esteja sempre presente no estoque de alimentos. Apresenta as vantagens de ter o preço acessível e o preparo rápido, que vai de encontro a situações bem atuais. Mas não é só uma questão de necessidade que direciona seu consumo hoje, já que o macarrão passou a fazer parte da preferência local, ao ser combinado com molhos, sopas e carnes, incorporando-se nos atuais padrões alimentares.

O consumo de pães também passou a ser mais freqüente, tanto os comprados em mercados quanto os preparados em casa. Dona Joana explicou que prefere preparar o pão em dias quentes ou quando a cozinha já está bem aquecida pelo calor do fogão à lenha. Isso porque “a massa gosta de calor para crescer”.

Pão de Fornalha

Misturar fermento biológico com água morna, óleo, sal e açúcar.

Colocar a farinha de trigo em uma bacia e, aos poucos, misturar esse líquido. Primeiro com a colher e depois, quando a massa estiver pesada, com as mãos.

O “segredo está em amassar bem”, e quanto mais amassar, melhor vai ficar. Deixar a massa na bacia, coberta com um pano de prato, em um lugar quente.

Observar o momento em que a massa vai ter dobrado de tamanho. Nesse momento, amassar de novo e moldar os pães com porções iguais da massa.

Colocar os pães em formas e esperar a massa crescer de novo. Cuidar para não deixar “passar do ponto” para não atrapalhar no crescimento ao assar.

Colocar as formas de pães quando a fornalha estiver bem aquecida.

Assar por cerca de uma hora.

Dizem que um pão nunca fica igual ao outro, inclusive se usar a mesma receita, já que depende “da mão de quem faz” e de como a pessoa estiver neste dia. Se estiver em “um dia ruim”, tanto por questões pessoais quanto por intervenções externas, o pão não dá certo e *reina*. O mesmo acontece com o *pão de ló*, já que pode dar errado com grande facilidade. Muitos sabem preparar este bolo, com receitas de família que levam apenas ovos, açúcar e trigo, dispensando qualquer outro ingrediente, como o fermento que não era conhecido. Acompanhei o dia em que Dona Clarinda fez o *pão de ló* com a ajuda das filhas, para oferecer ao padre que estava para chegar:

Pão de Ló

Separar duas dúzias de ovos e misturá-los em uma vasilha.

Bater os ovos “bem batidos para sair o cheiro forte”, com garfo.

Misturar um copo de açúcar e um quilo de farinha de trigo.

Pode temperar com cravo e canela bem pilados.

Assar em forma untada com óleo e farinha no forno ou fornalha.

Ela garantiu que esta é a “receita dos antigos”, que aprendeu com a sua mãe. Em tempos em que não tinham a batedeira, as mulheres da casa se reuniam e se revezavam para bater os ovos, em um processo demorado que “chegava a dar dor nos braços, que tem ficar bem batido”. Aprendeu uma nova receita, que tem utilizado para fazer bolos de casamento e aniversários, já que é muito requisitada para fazer o bolo confeitado nesses eventos. Chamou a receita de *pão de ló econômico*:

Pão de Ló Econômico

Separar quatro ovos e misturá-los em uma vasilha.

Bater na batedeira até que fique como uma espuma.

Ainda com a batedeira ligada, bater o ovo com três copos de açúcar.

Aos poucos, ir acrescentando água e trigo intercalados, até que complete a quantia de dois copos de água e quatro copos de trigo.

Colocar a massa em uma forma untada com óleo e farinha e assar em forno aquecido até que fique corado.

Acompanhei o processo do preparo deste bolo para o aniversário de sua sobrinha, que nasceu na comunidade, mas que atualmente morava em Curitiba, e a sua chegada foi comemorada por todos, parentes e amigos. Explicou que essa é a quantia de uma receita, e que em dias de festa chega a fazer mais de oito receitas. Por isso aprendeu a fazer essa receita econômica, já que gasta menos ovos e o rendimento é melhor. Quando preparava, verifiquei que usou tanto ovos caipiras quanto os de granja, adquiridos em mercados. Esses ovos eram usados separadamente, e ela me mostrou admirada como aquelas poucas massas feitas com os ovos caipiras, que não tem sido disponíveis em quantidade, eram facilmente diferenciadas pela forte cor amarela, como se quisesse dizer que nos ovos comprados faltava algo. Comente que o conteúdo de vitamina A nos ovos caipiras era de fato bem maior, e que era isso que dava a cor mais forte, e ela disse que já tinha ouvido falar que “era melhor” que o comprado.

Para o recheio do bolo misturou leite, maisena, açúcar, creme de leite e canela, e colocou para cozinhar até engrossar. Quando esse preparo estava frio, recheou as massas que foram cortadas ao meio e embebidas com refrigerante de laranja, montando aos poucos o grande bolo. Cobriu com chantili batido na batedeira e decorou com porções desse chantili colorido de corante rosa. O bolo era enorme simbolizando fartura e alegria de se poder reunir toda a comunidade e comemorar com um baile que durou a noite toda, regado a bolo, refrigerante e muita cerveja.

FIGURA 36 – PREPARO DO PÃO DE LÓ CONFEITADO



Porco

Quando ocorre o abate do porco *caseiro*, cada vez menos freqüente pela falta de criação no local, ele é sempre feito pelos homens mais fortes, em geral o pai de família, já que “o bicho é bruto e chora”, como disse Seu Dito. Durante o abate observei que seus filhos homens também o acompanham para ajudar no que fosse preciso e para aprender o que, no futuro, vão assumir em suas próprias famílias. Em uma mesa improvisada no terreiro, o animal foi morto com uma facada no sovaco e, em seguida, escaldado em água fervente. Com algumas folhas de palmeira seca em chamas, os pêlos do animal foram queimados e retirados com a faca. Depois de se abrir o ventre do animal, se retirou a *buchada* e as demais vísceras.

O couro com a banha foi separado da carne, cortada em pedaços menores para ser embalada e guardada, ou no freezer ou pendurada no *tendá* com sal para secar. Dona Clarinda, sua esposa, contou que era “costume dos antigos” fritar toda a carne na banha para

guardar em uma lata, o que ajudava a conservar por meses, processo que não é mais feito. O couro com o *bacon* ainda hoje é conservado na fumaça do fogão à lenha, porque “na geladeira fica sem sabor”. Mas a carne em geral é guardada na geladeira, resfriada ou congelada, já que muitos tem esse equipamento ou emprestam dos vizinhos.

Seu Bastião Zabé contou que a farinha de mandioca misturada com água, que chamam de *água de jacuva*, além de um alimento é usada como remédio, por ser de boa digestão, ajudar a refrescar do sol quente, curar azia e diarreia. Essa informação é pertinente neste momento porque tem relação com o consumo da carne de porco, que descobri ao falar sobre a *água de jacuva* com Seu Aparecido. Ele complementou que no tempo de abater porco, “o pessoal ficava animado, comia tanta banha que tinha diarreia por mais de dois dias”. Contou que falavam que a pessoa tava “matando a *guanchumada*”, isto é, fazendo tanta diarreia em baixo da árvore *guanchuma* que arriscava acabar com ela. A solução era a *água de jacuva*, o único alimento consumido até a pessoa melhorar.

O costume de se preparar a *paçoca de carne*, como explicou, vem dos “tempos que se caçava”, porque era costume se fazer a paçoca com carnes de caça, como a capivara, o cateto e porco de mato. Também, porque era considerada a “comida dos viajantes”, destinada aos homens que percorriam longas jornadas para caçar, roçar e trazer produtos do sertão, e ainda para fazerem compras em cidades longínquas. A vantagem é que o produto não se estraga no caminho, podendo ser consumida com um café, um feijão e mesmo um pouco de água fresca.

Ao falar sobre a pesquisa para sua família, e já que estava hospedada com eles, observei que passaram a direcionar as atividades cotidianas para me “mostrar as comidas” que relatei desconhecer o modo de preparo. Ora antecipando o feitiço da farinha, ora mostrando como sabiam preparar doces, e ora aproveitando o momento oportuno para suprir a família de alimentos que não eram cotidianos, mas valorizados, como a carne de porco, escassa pela falta de produção deste animal e pelo elevado custo no mercado. O processo de feitiço da *paçoca de carne* durou cinco dias e foi acompanhado junto à família de Seu Aparecido:

Paçoca de Carne de Porco

A carne de pernil resfriada, uns 4 quilos, salgada e colocada no *tendá*, onde fica por três dias até perder a água e defumar por completo.

No quarto dia, a carne é lavada em água quente para se tirar a água preta e, com ela, o cheiro da fumaça e o excesso de sal.

Depois de cortada em pedaços menores, a carne é cozida em água.

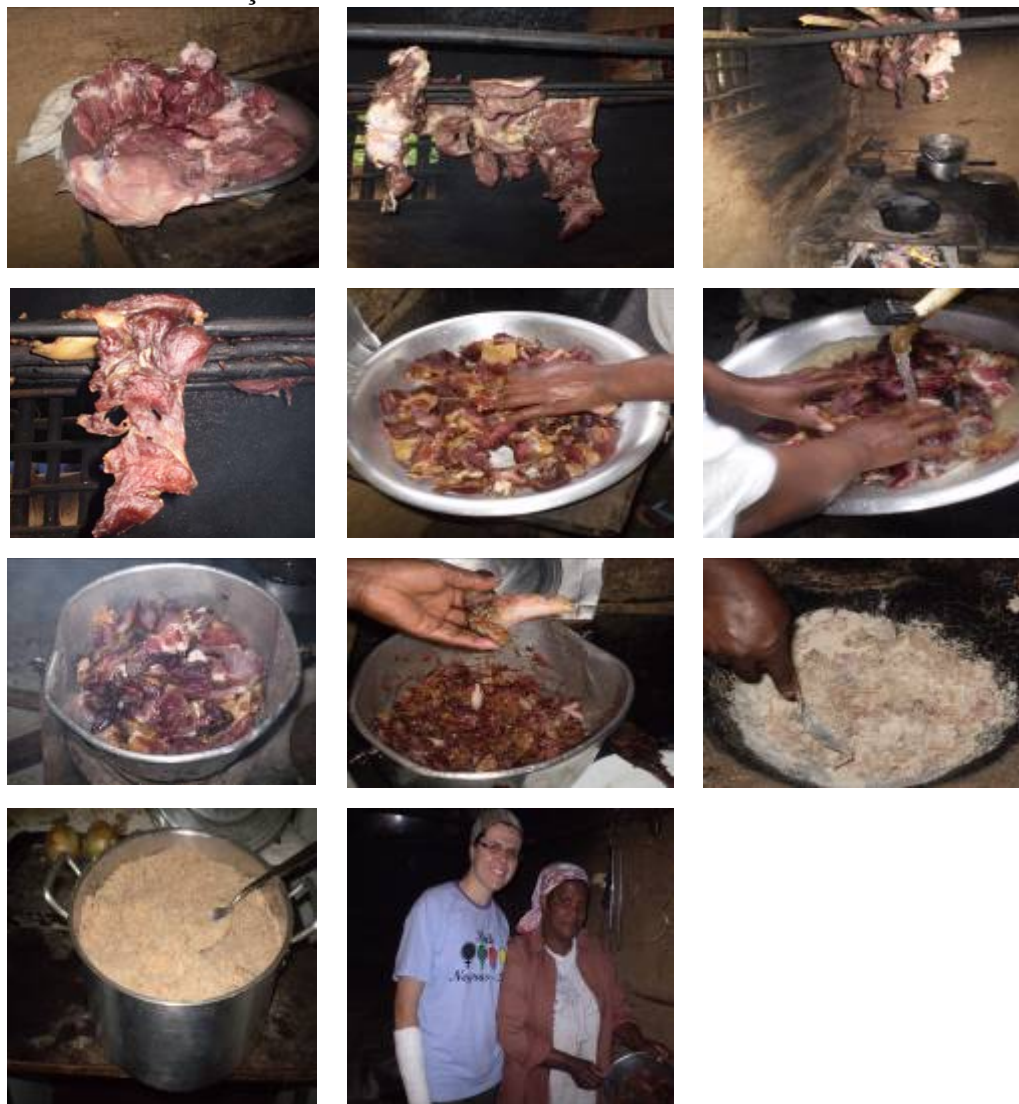
Depois de um tempo, quando a água seca, a carne deve ser frita na mesma banha que soltou, mexendo às vezes para fritar por inteiro. Se precisar, pode colocar mais óleo ou banha.

Quando terminar, se retira do fogão e coloca em uma bacia de alumínio para esfriar.

Retira os ossos e parte em pedaços aquela carne que não moeu.

Coloca a carne com farinha de mandioca e soca no pilão várias vezes. Cada vez, com um pouco mais de farinha, até usar dois quilos. Pode temperar com pimenta do reino. Se estiver seca, pode colocar mais um pouco de gordura. Armazenar em uma panela tampada.

FIGURA 37 – PAÇOCA DE CARNE DE PORCO



O rendimento foi de três quilos de paçoca, ou seis latas, que em poucos dias foram consumidas e redistribuídas entre os familiares. Comemos junto com o arroz e feijão e também acompanhado de café, entre as refeições.

Lembro que o momento em que a carne chegou, em volume não usual, foi acompanhado com alegria por todos na casa. Parte dela foi prontamente preparada no jantar, frita em uma panela e espetada em um pedaço de madeira, assada como churrasco no próprio

fogão á lenha, e o restante foi reservado para a *paçoca*. No dia do preparo, era notória a alegria das duas crianças da casa ao comemorarem o fato e pedirem o tempo todo porções deste alimento durante o preparo, que eram cedidas com satisfação pela mãe e pela avó, indicando que o consumo desse alimento não é cotidiano.

A experiência de preparo da *paçoca* também traz à tona a discussão sobre a valorização do consumo de carnes e, sobretudo, dos produtos de origem conhecida. O feitio da *paçoca de carne*, portanto, foi importante para analisar como os padrões alimentares se mantêm e se modificam. Isso porque, para ser preparada o Seu Aparecido comprou a carne na Colônia, comunidade próxima, em uma de suas viagens rotineiras. Fez questão de comprar de conhecidos para garantir que fosse porco *caseiro*, preferido ao porco de origem desconhecida encontrado nos mercados. Isso mostrou que, embora não tenham criação de porco em grande quantidade, como era no passado, continuam a valorizar esse produto e ainda, preferem os de criações locais.

Da carne de porco também era costume Dona Ditinha preparar a *lingüiça de porco*:

Lingüiça de Porco

Separam-se as tripas do porco e lava-se bem, deixando de molho em água por algumas horas.

Corta-se com a faca pedaços com sal, alfavaca, mangerona e pimenta.

A mistura é colocada dentro das tripas que são amarradas nas pontas.

Coloca para secar pendurada no tendá em cima do fogão à lenha, até que fique bem defumada.

Quando for usar, pode-se assar, fritar inteira ou em pedaços. Ainda pode abrir e misturar a carne para cozinhar com o arroz.

Hoje ela, assim como a maioria na comunidade, não faz mais a lingüiça e como a apreciam, por fazer parte da tradição, compram em mercados. Ela garante que a do mercado não faz bem “porque tem muito sebo, e daí não pode comer muito”, e quando for comer, “tem que fritar bem para não fazer mal”. Dona Delfina, ao lembrar como a lingüiça era feita no dia a dia de sua família, conta que uma “gata ladrona” uma vez roubou todas as lingüiças que estavam defumando no *tendá*, para o azar de toda a família. Conta que essa gata apanhou muito, mas “como gato tem sete vidas, sobreviveu”.

E do porco, como explicou a Grazielle, “a gente não perde nada”, ao contar que não apenas a banha, o *bacon*, a carne e a tripa são usados, mas também o sangue na forma de *chouriço de porco*:

Chouriço de Porco

Durante o abate, escorrer o sangue do porco e guardar.

Misturar em uma panela o sangue com a farinha de mandioca, sal, hortelã pimenta, erva doce e cheiro verde, até ficar “mole como mingau”.

Encher as tripas de porco já preparadas e amarrar nas pontas.

Encher uma panela com água quente e colocar o chouriço para ferver até ficar endurecido, que indica que já está cozido.

Guarda na geladeira.

Na hora de consumir, corta em rodela, frita e passa na farinha de mandioca.

Por ser uma comida *forte*, costumam levar para a roça. Mas, diferente da lingüiça que tem uma validade longa por ser armazenada na fumaça do fogão, o *chouriço de porco* é um preparo para ser consumido no mesmo dia. E, mesmo guardado em geladeira perde a qualidade em poucos dias.

De todas as formas de preparo, a mais apreciada é a *carne de porco assada na fornalha*, sempre feita em tempos de festa de Santo Antônio ou Natal. Durante a festa, em 2010, observei que logo cedo, os pedaços de carne foram imersos em um tempero líquido verde, feito no liquidificador com água, cebola, sal e temperos verdes batidos. Seu Zé Cordeiro é sempre requerido para o trabalho, já que sabe temperar e assar, o que “dá bastante trabalho”.

Enquanto a carne permanecia imersa no tempero, a lenha era colocada na fornalha até fazer bastante brasa. A carne foi retirada do tempero e colocada no *tacho* do *forno* para ser aferventada, e em seguida, colocada em formas. Quando a fornalha já estava bem quente, toda a brasa foi retirada rapidamente e as formas, colocadas todas de uma vez. Os furos da fornalha foram tampados com folhas de mamona e a entrada, com folhas de bananeira e uma chapa de metal.

Apesar de várias mulheres ajudarem no processo, já que era dia de festa e tinha bastante gente disponível para o serviço, eram os homens que o assumiam, por ser considerado pesado e perigoso. Também administravam a venda ou o leilão dos pedaços de carne assada. Esse preparo rapidamente acabava sendo a renda destinada para a Igreja. A carne usada fora doada pelos participantes da festa que o fazem geralmente por promessas ou em agradecimentos á alguma graça recebida pelo santo⁶⁰.

⁶⁰ Esse assunto é abordado no próximo capítulo, que discorre sobre a relação entre alimentação e religiosidade.

Gado

A carne de gado consumida em sua maioria era aquela adquirida em mercados, já que até mesmo aqueles poucos que criam não costumam abater o animal no cotidiano, pois preferem vender ele inteiro, já que possuir este animal significa o mesmo que ter uma poupança a ser acionada em caso de necessidade de renda na família. Devido ao preço da carne e dificuldades para aquisição, o seu consumo tem sido esporádico e reservado para poucos dias na semana e em tempos de festa.

Acompanhei a festa em que um fazendeiro, que já não mora mais no local, doou um boi durante as Missões Saletinas em 2006. O boi foi abatido na fazenda com dois tiros de revólver atingindo a cabeça, dados por um dos homens da comunidade. Primeiro retiraram o couro com uso de facão, para então abrirem o ventre e removerem os órgãos do aparelho digestivo, iniciando pelos intestinos até o esôfago. Com um machado, a carne foi seccionada e colocada numa carreta, puxada por um trator até a vila de João Surá. Partes do animal foram penduradas em uma árvore próxima às churrasqueiras, improvisadas para os dias de festa. As 20 arrobas de carne (300 kg) foram consumidas no almoço e jantar daquele dia, e ainda no almoço do dia seguinte, por todos aqueles que participavam das Missões e das festas.

Em tempos de festa é comum o preparo da carne de boi na forma assada, o apreciado *churrasco*. No entanto, desta forma assada, as carnes diminuem muito de volume, já que perdem a água. A carne cozida, e ainda aquecida da mandioca, por outro lado faz o preparo incorporar água e aumentar de volume. Por isso, em situações que reúnem grande número de pessoas, uma boa alternativa é a *vaca atolada*:

Vaca Atolada

Separa quantias de raízes de mandioca, lava, descasca e corta em pedaços. Coloca para cozinhar com um pouco de sal.

Enquanto cozinha, em outra panela se refoga em óleo quente a carne de boi cortada em pedaços pequenos.

Quando a mandioca estiver cozida, deve-se retirar a parte fibrosa que se encontra no centro da raiz e que se solta facilmente após o cozimento.

Corta-se a mandioca em pedaços e mistura à carne refogada.

Acrescenta mais água, sal, pimenta do reino e temperos verdes.

Cozinha até que a mandioca derreta e todo o conteúdo esteja com o sabor dos temperos.

Este preparo é escolhido para dias de festa porque a *renda* é boa, sendo uma forma de alimentar a todos mesmo quando não se tem carne em abundância. A mandioca tem essa

função de aumentar o volume do preparo, sendo que em seu lugar também se pode colocar a batata cará, menos apreciada, já que a tradicional *vaca atolada* tem por base a mandioca.

Além da carne, quando ocorre o abate, é costume separar os pés do boi para fazer a *geléia de mocotó*, como ensinou Dona Joana:

Geléia de Mocotó

Dois pés de boi devem ser limpos mergulhando-os em água fervente. Os pêlos devem ser raspados com faca afiada e o casco, depois de esquentado no fogo, retirado. O couro deve permanecer.

Corta-se os pés em pedaços e coloca para cozinhar em água “até derreter e ficar aparecendo só o osso”.

Passa o líquido em uma peneira.

A este líquido coloca rapadura a gosto e cozinha até secar toda a água.

Retirar do fogo e deixar esfriar até ficar morno.

Batem-se duas dúzias de ovos. Soca uma quantia de cravo e canela.

Mistura ao líquido os ovos e o pó de cravo e canela.

Essa mistura volta ao fogo baixo para apurar até ficar “como um melado”.

Para isso, não pode deixar o doce subir na panela.

Derrama em uma forma e deixa esfriar para poder cortar em fatias.

A geléia de mocotó pode ser comida pura com café, mas é dentro do pão que a Dona Joana prefere. Contou que também se pode fazer o *mocotó salgado* com temperos, e ainda engrossando a sopa. Ela explicou que a *geléia de mocotó* é uma dos preparos, assim como a *apressada*, o *pão de ló* e mesmo o *sabão*, que considera “louco de *reineiros*”, pela facilidade em não dar certo.

Peixes

A carne de peixe, diferente da de porco e de gado, é consumida no cotidiano, geralmente frito em pedaços, acompanhando as refeições. Em tempos de festa, como aniversários e as festas de santo, é assado na grelha envolto em folha de bananeira ou de papel alumínio.

O preparo do *corimba*, o tipo mais abundante, começa logo na hora de se pescar, como explicou o jovem pescador Gilson. Assim que ele retira da água, raspa as escamas, abre o ventre e limpa vísceras e glândulas de cheiro. Alertou que se deixar para fazer isso depois, a escama “está dura para sair e a carne fica com o gosto forte”. Considerou que o melhor é comer ele fresco, já que se for congelado não fica tão bom.

Em um aniversário que participei, em setembro de 2010, foram servidos muitos peixes, já que na família havia bons pescadores. Observei que os peixes, tanto *corimba* quanto

o *casculo*, foram temperados com sal e enrolados em papel alumínio para serem assados. Ao redor da churrasqueira se reuniam os homens para beber, conversar e aproveitar para degustar o peixe “como tiragosto”. O *casculo*, mais admirado pela qualidade de “carne leve” rapidamente acabou, já que vieram de Praia Grande e em pouca quantia. Já o *corimba* estava abundante, servido acompanhado de farinha de mandioca que neutraliza a gordura, pois é um peixe de “carne forte”, e tem que se buscar comer a carne de cima da barriga, que não tem tanta gordura, como me ensinou Seu Bastião Zabé. Quando ele viu que eu estava animada saboreando boas quantias do peixe com farinha, logo me recomendou para não comer muito “que quem abusa tem diarreia de tanta gordura”, e eu mais que depressa me contive.

Lembro que o “baile de som” durou a noite toda e ocorria na sala casa, um costume no lugar. Assim que a música acabava, as mulheres corriam para a cozinha fofocar enquanto os homens faziam o mesmo na varanda, em mais uma situação que demarcava os espaços de domínio feminino e masculino. O dono da casa ficou muito bravo quando alguns jovens começaram a entrar na cozinha para buscar as moças para danças, e falava que era errado, que elas tinham que ir para a sala quando quisessem dançar, um costume dos antigos.

Durante essa “brincadeira”, como chamam, os peixes permaneciam horas sendo consumidos em meio a conversas e risadas regadas a algumas doses de bebida alcoólica. Quem estivesse cansado, podia ir até a cozinha e tomar um café forte, que recuperava o ânimo para continuar a dançar, e assim os amigos se encontravam, os namoros se desenrolavam e as brigas eram inevitáveis. Mas nada que não fosse rapidamente resolvido, já que queriam mesmo era aproveitar a diversão.

Lembro de outro “baile em casa” que ocorreu na sala de Seu Dito e Dona Clarinda, depois que finalizamos as atividades da Oficina de Saúde, em maio de 2009. Neste dia o sanfoneiro, Seu Dito Barbado, estava de passagem e todos resolveram aproveitar para organizar o baile. Após a noite toda de diversão, sentados na cozinha, ele me contou de sua vida. Demos muita risada juntos, ainda mais depois que contou com satisfação que estava com 86 anos e tinha acabado de ter um filho com sua esposa, de 25 anos. Embora isso não tivesse sido bem aceito pelos filhos, ele disse que se sentia muito feliz com tudo.

Quando perguntei o segredo de tanto sucesso, ele logo me devolveu com uma pergunta: “você que é da saúde, me explica se é isso, que eu acho que a menina nova passa a força pro velho, será?”. Logo concordei, ainda mais depois de ver o homem tocar e dançar com a sanfona a noite toda. Aos poucos descobri que tinha, de fato, um segredo para tanto vigor, a *sopa de bureva*:

Sopa de Bureva

Separar uma porção de peixes tipo *bureva* e limpar, retirando a buchada.

Colocar em panela alta com água quente, sal e temperos verdes.

Observar quando a espinha se desprender da carne, que já deve estar derretida de tão cozida.

Tomar o caldo ainda quente.

Essa receita, conhecida entre os homens da região pelo seu poder de fortificante sexual, me foi passada por Seu João. Contou que o peixe “é tão espinhento que não dá para fazer frito”. É um peixe do tipo pequeno e facilmente pescado na beira do rio, já que “aparece só de jogar um pouco de cisco de comida”. Garante que “é igual Viagra, só que natural”. Em conversa com Dona Ditinha, enquanto preparava o *chá de amendoim*, descobri que além do peixe *bureva* e dos preparos com amendoim, outro fortificante sexual é a *raiz de ginseing*, que mantém plantado na roça.

FIGURA 38 – PEIXE ASSADO



FIGURA 39 – PEIXE BUREVA



Frango e ovos

O frango, assim como o peixe, está presente na alimentação cotidiana, já que são as carnes cujo consumo é mais freqüente. O abate do frango é diferente do abate do porco, pois é feito geralmente pelas mulheres no terreiro da casa, próximo à hora das refeições. Observei técnicas de abate diferenciadas entre famílias que ou cortavam o pescoço do animal com uma faca ou quebravam, e este era preferido quando queriam aproveitar o sangue do animal para algum preparo. Depois de abatido, mergulhava-se o corpo do animal em água fervente, o que facilitava o processo de se retirar as penas. A penugem que ficava sobre a pele era queimada diretamente nas labaredas que se faziam ao se encher de palha o fogão à lenha.

FIGURA 40 – FRANGO E OVOS NO COTIDIANO



Dona Cida garante que com o frango, quando comprado em mercados, não tiveram o mesmo cuidado de queimar a penugem, e “daí a pele fica com cheiro de lã”, o que a faz preferir o frango que prepara em casa. Para preparar, ela corta a cabeça, os pés, abre a barriga e tira o ovo e as vísceras. Tem que “cuidar para tirar o fel do fígado, que se cair na carne amarga tudo”.

Enquanto ela limpava o frango, conversamos sobre sua criação, e contou que as alimentam com milho, arroz e mandioca plantados por sua família. Também toma o cuidado de os cachorros não comerem as vísceras, que devem ser enterradas “se não eles aprendem o cheiro e passam a atacar as galinhas”. Dos tipos de galinha que cria, ela admira o sabor daquelas de “carne preta”, considerada mais gostosa, mas que por serem mais raras são destinadas para dias especiais, como Natal e quando vem visita. Para ela “carne de galinha não se pode comer direto se não *entoja*”, expressão usada par dizer que se enjoa.

Identifiquei que não são todos que preferem o frango *crioulo*, já que a carne é mais dura e leva mais tempo para ficar pronta, e quanto mais velha mais tem que se cozinhar. Por isso, para assar, o frango tem que ser novo. Assim como a carne de porco, a de frango também é doada para ser feita na fomalha, vendida e leiloada em dias de festa.

O preparo no cotidiano é em geral da carne de frango frita ou refogada com temperos. Dona Ditinha gosta de fazer com a batata *taiá*, que primeiro é cozida separadamente para depois ser misturada na carne e temperos. Houve um baile na sua casa, era julho de 2006, em comemoração ao aniversário de seu marido, Seu Pedro. Garantimos nossa presença, e lembro que a notícia do baile se espalhou rapidamente em todo João Surá, e a cada turma de visitante que aparecia Seu Pedro soltava um foguete, o que é comum em dias de festa para avisar a todos a alegria em se receber visita em casa. Logo a casa se encheu de gente, o que foi imprevisível para o casal. Eles tinham matado apenas um frango, sem saber da surpresa.

E esse foi o dia em que eu vi a comida se multiplicar, já que junto com as demais mulheres, ajudamos a desfiar aquele frango em pedaços bem pequenos, que viraram um molho para o macarrão, agora sim em quantia suficiente para todos. Esse preparo, mais o arroz, feijão e farinha, atendeu a todos durante a madrugada, regada a baile de sanfona. Nesse tempo ainda não havia luz no *Guaracuí*, e dançamos a luz de duas velas durante noite toda. O céu estava maravilhosamente estrelado, era lua nova, e foi o dia que descobri um mundo de estrelas cadentes e constelações que jamais havia visto. A partir desse dia, cada vez que ia para João Surá, ficava atenta ao calendário lunar para ver se era lua nova. E se era, já sabia que ia ter um espetáculo à parte, comemorado por mim e pelas crianças que não se cansam de fazer desejos a cada estrela cadente.

Essa história do frango com o macarrão remete ao fato de que nenhuma carne tem consumo diário ou em grande quantidade, tanto pelo acesso, que demanda deslocamento e dinheiro, quanto pelas dificuldades descritas na criação de animais. Verifiquei, portanto, que a fonte de proteína mais disponível é o ovo e o feijão. Mas se o feijão tem seu consumo diário, o mesmo não ocorre com o ovo, já que além de não estar sempre disponível seu consumo freqüente é relatado como enjoativo, e muitos passam tempos sem comer ele.

O ovo é utilizado em muitas preparações, como o *pixe de rapadura*, o *virado de ovo*, o *bento ruivo*, a *apressada*, o *mocotó* e o bolo *pão de ló*. A jovem Grazielle contou que seu pai fazia a *gemada*, com gemas cruas e bem batidas com açúcar, para comer antes de ir para a aula. É um alimento fortificante, que ajuda a manter a saúde. Também é costume sua família preparar a *cabriúva*:

Cabriúva

Separar as gemas da clara.

Misturar as gemas com açúcar e bater bem com um garfo “para tirar o cheiro forte do ovo”, até ficar como uma espuma amarela clara, a *gemada*.

Socar no pilão porções pequenas de cravo e canela até que virem um pó.

Em uma caneca, misturar porções de gemada com pinga e temperar com cravo e canela em pó, que forma uma bebida de consistência grossa. No lugar da pinga pode colocar vinho.

Ela contou que a *cabriúva* é uma bebida bastante forte, que além de sustentar “esquenta o corpo”. No entanto, ressaltou que não se pode tomar muito “se não atordoar”, pela quantidade de álcool do preparo. O ovo também foi descrito como importante na hora do parto, como recomendou a Dona Joana, que usava preparar o ovo amornado e misturado com a erva *coentro*, considerado “bom para dar força para mulher parir”. Essa qualidade de *comida quente/fria* e *comida forte/fraca* foram verificadas em muitas entrevistas que discorrem sobre o efeito no corpo, esfriar, esquentar, fortalecer ou desintoxicar, após o consumo de determinados alimentos.

Às vezes em que estive adoecida ou aquelas em que acompanhei diálogos e práticas entorno da cura, permitiram verificar que, além dos alimentos, os remédios caseiros são classificados de acordo com suas características inatas. Estávamos na casa de Pedro Moura quando uma colega disse que estava sentindo um mal estar geral, e ele logo preparou o *arrocho forte*, que nada mais é do que o cotidiano café passado com um pouco de pinga, mistura que é considerada um remédio *quente*. Ao conversar sobre esses remédios, ele indicou que também denominava alguns temperos como *remédios frescos*, como a *azedinha* e a *hortelã*, e outros como *remédios quentes*, como a *folha de laranjeira* e o *gingibre*. O princípio da cura está no equilíbrio entre *frio* e *quente*, pois os *remédios frescos* são *frios* e indicados para quando se está *quente*, como em estados de febre. Já os *remédios quentes*, para quando se sofre com as conseqüências do corpo *frio*, como dor de garganta, bronquite, pneumonia, gripes e a *recaída* da mãe após o parto.

O período do *resguardo*, marcado pelos 40 dias após o parto, foi descrito por Graziele e sua irmã Edna como aquele período mais marcado por interdições e restrições alimentares. De acordo com seus depoimentos na condição de jovens mães, fica proibido o consumo de qualquer verdura, mesmo a cebola de temperar, frutas, ovos, carnes de porco, de caça e peixe de casca. Recomenda-se comer somente macarrão, batata, arroz, feijão, carne de boi, de frango e no caso do peixe, aqueles brancos de escamas. O tempero permitido é só o sal e o alho, fritos em pouca gordura. Nenhuma comida pode ser consumida requentada, nem mesmo o café e o feijão, já que o preparo precisa ser “da hora para não fazer mal”.

Este conjunto de recomendações parece garantir que a mãe não fique com o “corpo frio nem com *estrandos*”, os gases da barriga. Graziela conta que foi comer couve refogada escondido da mãe e passou muito mal, o que a fez seguir à risca todas as recomendações dos mais velhos. Como incentivo, disse que é comum que as mães recebam dos visitantes pacotes de macarrão e carne de frango, sendo que chegou a ganhar mais de 30 pacotes durante o resguardo de um de seus filhos.

Os alimentos consumidos pela família são gradativamente introduzidos aos bebês, complementando o leite materno que no primeiro ano é à base da alimentação dos pequeninos. O único alimento relatado por Graziela como proibido para as crianças menores é o amendoim, por ser considerado “forte demais”, e as bebidas alcoólicas. Os demais alimentos devem, necessariamente, ser ofertados, evitando-se que a criança passe vontade e venha a sofrer com *bichas*, que podem inclusive levar à morte⁶¹.

3.2 REFLEXÕES SOBRE OS COMPORTAMENTOS ALIMENTARES

Este estudo foi construído a partir de observações e entrevistas realizadas ao longo de cinco anos de pesquisa. Para organizar o universo de informações relacionadas ao domínio da alimentação foi utilizado um questionário específico para o estudo etnográfico das preparações alimentares (APÊNDICE 2). Isso possibilitou identificar em cada preparo o nome; história sobre a origem; instrumentos e equipamentos utilizados; local de preparo; ingredientes utilizados; o tempo de preparo; a validade e formas de conservação; os “segredos” culinários; e os participantes em cada etapa. Ao se observar quando e porque são consumidos foram reveladas inúmeras informações, como as situações de prescrição, restrição, interdição e associações, relacionadas a situações específicas do indivíduo, como a fase do ciclo de vida, o estado de saúde, o período do dia e à época do ano. Ainda, ao se identificar mudanças nos ingredientes e nos modos de preparo, foi possível investigar como avaliam os processos de mudança nos padrões alimentares tradicionais.

O **nome da preparação** indica informações referentes ao modo de preparo, como *abóbora assada, banana frita, virado de feijão, bolinho de banana, sopa de bureva e paçoca de carne*; e a identidade tradicional, como *apressada, caracuchá, cabriúva, frangoló, bento ruivo e beiju*, que recebem um nome próprio. Certas denominações são nacionalmente

⁶¹ Mais informações sobre o assunto são abordadas no Capítulo 5.

conhecidas, como o *beiju*, mas muitas se constituíram na tradição local, em que o nome remete às histórias inscritas na memória coletiva. Por isso que a **história sobre a origem** mostrou que ou as preparações são descritas como do “tempo dos antigos”, aquelas tradicionalmente preparadas, como o *cuscuz de arroz*, *taiada* e *pão de ló*; ou atuais, como *macarrão com molho*, *pão de ló econômico*, que indicam a recente introdução no cotidiano de novos produtos ou modos de preparo inovadores.

Ao identificar o **local de preparo** vemos que determinadas preparações são feitas em espaços privados; e outras em espaços públicos ou que se tornam públicos em determinadas situações. Por espaços privados compreendem-se as cozinhas familiares, geralmente aquelas dentro de casa ou localizadas nas roças da família, sendo o uso restrito aos familiares. Entre os espaços públicos de beneficiamento de alimentos estão os *terreiros familiares*, embora de posse de uma família, são cedidos para serem usados em tempos de festas e rezas, quando reúnem muitas pessoas. Salienta-se, no entanto, que o uso é regulado por regras sociais, como proximidade física, em que são emprestados aos vizinhos, mas principalmente por afinidade, pois não se empresta aos inimigos. Além destes, existem espaços genuinamente de uso coletivo, como o rio, onde estava o *monjolo*, a praça em frente à Igreja, com as *churrasqueiras*.

Os **instrumentos e equipamentos** identificados também são considerados de uso familiar por serem raramente cedidos, a não serem para parentes mais próximos, como *peneiras*, *pratos*, *vasilhas*, *talheres*, *batedeiras* e *liquidificadores*. Alguns equipamentos de posse familiar, como *fornos*, *rodas*, *engenhos* e *fornalhas* localizadas no *terreiro*, podem ser emprestados para a comunidade em dias eventuais. Outra prática recorrente é a construção de *fogões à lenha*, nos espaços privados ou públicos, exclusivamente para os períodos de festa, já que depois são desmanchados. O *monjolo* e as *churrasqueiras* são fixos, e embora não tenham proprietários por terem sido construídos em coletividade, seu uso se apresenta sujeito às regras sociais de controle pautadas no respeito e bom senso.

O **tempo de preparo** mostra que há aqueles produtos de preparo rápido, aqueles de preparo longo e os de preparo muito longo, que geralmente são mais elaborados e, por isso, exigem mais dedicação. Entre os preparos rápidos temos o *café*, *os virados*, *as farofas* e *as frituras*, feitas imediatamente com o que se tem em casa ou que estão previamente prontos, suprimindo uma refeição em meio aos atribulados trabalhos cotidianos. Os preparos que exigem um tempo mais longo são aqueles que constituem as grandes refeições, como café da manhã, almoço, jantar, em que prepara o arroz, feijão, carnes, saladas, além de assados, refogados, beijus, bolos, pamonhas, pastéis, mingaus e sopas. Aqueles feitos eventualmente para suprir o

estoque de comida, são *açúcar, rapadura, melado, farinha de milho, farinha de mandioca, vinho de jabuticaba, doce de laranja e mamão, paçoca de carne, chouriço e lingüiça*. Estes preparos ficam prontos após dias inteiros de trabalho, como o caso da rapadura e a farinha de mandioca, mais podem levar mais de uma semana, como a *farinha de milho* e o *vinho*, mostrando como a produção de alimentos está inscrita no cotidiano de trabalho.

Ao avaliar a **validade** é notável que grande parte dos alimentos estrague rápido, em poucos dias, mas que determinadas técnicas de beneficiamento permitem que farinhas, paçocas, carnes defumadas, doces e bebidas alcoólicas, conservem os preparos que, deste modo, demoram mais para se deteriorar. O tipo de **conservação** exerce influência na aceitação dos produtos, pois embora os moradores identificassem que muitos preparos duravam mais quando refrigerados, usam *freezer* ou *geladeira* apenas em último caso. Além de esses equipamentos serem o privilégio de alguns moradores, seu uso não faz parte da cultura local, de modo que apenas carnes e bebidas são armazenadas. Portanto, as técnicas tradicionais para se conservar ao se retirar a água dos alimentos são muito utilizadas, como processos de fritar a carne de porco e colocar na lata, salgar a carne e defumar, defumar ou secar no sol o polvilho, a rapadura, os grãos ou torrar, no caso do café e das farinhas. Estes processos tradicionais são preferidos não apenas por serem alternativas mais viáveis economicamente, mas, sobretudo porque agregam mais sabor aos preparos, a exemplo da lingüiça e do bacon defumados, descritos como incomparáveis aos mesmos produtos refrigerados. Comidas prontas, como as sobras do almoço, também nunca são guardadas na geladeira, pois o hábito de manter as panelas aquecidas sobre o fogão à lenha faz com que além de conservar o sabor, esteja sempre disponível para quem estiver com fome.

Os saberes culinários não são igualmente difundidos entre todos. Por isso, com relação aos **segredos culinários**, um grupo de preparos tem “segredos” que nem todos dominam como o *cuscuiz de arroz, bolo apressada, doce de laranja, doce de mamão verde, folha de taiá refogada, geléia de mocotó, pão, pão de ló, vinho de jabuticaba, pastel de farinha de milho e sopa de bureva*. Cada um exige cuidados específicos durante o preparo que, se não seguidos à risca, ou a preparação não fica tão boa como deve ou chega a ser perdida por não ter “conserto”. Entre elas, os preparos *pão de ló, bolo apressada e geléia de mocotó* são aqueles que, quando não dão certo, dizem que *reinou*. Veremos que essa propriedade de *reinar* é atribuída apenas a esses preparos por questões bem específicas relacionadas a contextos sociais. Por outro lado, os demais preparos são “sem segredo”, que praticamente todos da casa sabem preparar e principalmente as mulheres, que têm essa obrigação em casa. Muitos

homens também dominam o fazer de grande parte dos preparos, mas priorizam aqueles que possuem algum valor comercial, como farinha, doces e bebidas alcoólicas.

Identificar os **participantes** em cada etapa do preparo mostra divisões de tarefas de acordo com o gênero, em que determinadas etapas do preparo são realizadas somente por mulheres e outras, destinadas aos homens. Nas diferentes etapas há, ainda, uma subdivisão de acordo com a fase do ciclo de vida, já que a cada um, crianças, jovens, adultos, grávidas e idosos, é reservada uma tarefa de acordo com o conhecimento, a capacidade física e disponibilidade. Vemos que as mulheres se mantêm mais em ambientes privados, organizando e preparando as refeições cotidianas com a ajuda dos filhos. Os homens vão trabalhar para o sustento da família, geralmente em ambientes públicos, como roças familiares e coletivas e as fazendas. Embora as cozinhas sejam geralmente comandadas pelas mulheres, é freqüente o envolvimento de homens em atividades culinárias. Mas isso ocorre quando o produto tem como destino a venda, como a *rapadura*, a *farinha de mandioca*, a *bananada*, o *vinho de jabuticaba*, a *pinga de banana*, e assim por diante. Esse beneficiamento, entretanto, ocorre em ambientes externos a casa, como os locais dos *fornos* e *engenhos* nos terreiros, o que torna pública essa prática culinária.

Ao se buscar saber **quando se consome**, verifica-se que as preparações têm presença no dia a dia, nas três principais refeições, ou em dias específicos de festas, rezas e mutirões, quando geralmente fazem as “comidas de festa”, como *beiju*, *apressada*, *pão de ló*, *pastel de farinha de milho*, *vaca atolada*, *pingas*, *vinhos* e ainda as carnes assadas na *fornalha*. Esses preparos são considerados trabalhosos e precisam ser feitos em grandes quantidades, por isso exigem a ajuda dos parentes e *camaradas*. Além disso, reservam produtos escassos no cotidiano, como as carnes, para serem servidos em abundância nesses momentos, já que festa simboliza a fartura de comidas e bebidas. Por isso são momentos importantes de comunhão e exercício de princípios cristãos, como a “partilha do pão”, simbolizando a necessidade de redistribuir igualmente os alimentos produzidos no território da comunidade para que os mais necessitados possam usufruir de alimentos fortificantes ao menos em dias eventuais.

A categoria **quando** também revela diferenciações na alimentação de acordo com a época do ano, em que há basicamente um grupo de comidas do inverno e outro, de comidas do verão. No inverno ocorre o consumo da maior parte dos vegetais, sobretudo, as verduras e legumes que têm boa produção nesta época. Preparam geralmente cozidos, acompanhando refogados, sopas e demais preparos *quentes*. No verão, em que vegetais eram escassos, priorizava-se o consumo de frutas da época, consideradas *frias*, mais eram os grãos colhidos e armazenados no último inverno que garantem boa parte da alimentação neste período.

O questionamento **por que se consome** revela a classificação dos alimentos como *fortes* ou *fracos* e, ainda, *quentes* ou *frios*, que podem ser descritas em uma estrutura. Deste modo, há a comida *forte* do dia a dia, que era aquela servida nas grandes refeições, como almoço e jantar, e ainda, pela manhã, quando havia “trabalho pesado”, que geralmente era diário entre os adultos. As comidas *fracas* eram aquelas servidas nos intervalos, os lanches, ou quando o trabalho não é “tão pesado”, como nos dias de domingo. Já as comidas *fortes* de dias eventuais são servidas quando a festa ou reza durava muito tempo, como os bailes e romarias que iam até o amanhecer. As comidas *fracas* desses dias eventuais são servidas quando a festa ou reza dura pouco tempo, como as aniversários na parte da tarde, e a reza do terço. As comidas *frias* são reservadas para períodos de temperatura ambiente *quente* e as quentes, para os dias frios. Estados patológicos específicos exigiam, igualmente, ora comidas *quentes* ora *frias*.

Observar como ocorre o consumo dos diversos preparos permite descrever as situações de **prescrição** (“é recomendado comer”), **restrição** (“não se deve comer”), **interdição** (“é proibido comer”), e **associação** (“é bom comer junto com...”). Estas situações são relacionadas à fase do ciclo de vida; ao estado de saúde, ao período do dia, e à época do ano. As fases da vida em que a alimentação cotidiana sofre maior alteração são a infância, a gravidez, o resguardo, a lactação e a velhice, e ainda as situações de desmame e a hora do parto. A alimentação diferencia-se também de acordo com o estado de saúde, em que comidas cotidianas descritas como *fortes* são voltadas para quem está bem de saúde, e, portanto, igualmente *forte*. Nos casos de se desejar ter mais saúde e também melhor desempenho sexual, as comidas escolhidas são aquelas fortificantes e estimulantes.

Com relação à **associação** existem preparos que se recomenda comer sozinhos, como a melancia e o pepino, sob pena de que se “pode morrer” quando misturadas com leite ou bebida alcoólica. Outros preparos geralmente são consumidos sozinhos por serem comidas de “uma panela só”, como *virado de feijão* e *vaca atolada*. Já a *pamonhas*, *beijus*, *pães*, *paçocas* e *bolos*, exigiam o acompanhamento de um líquido, como o *café*, o *chá de milho* e de *amendoim*. Em todos os casos as associações e o modo de preparo buscam equilibrar as características *forte/fraco* e *quente/frio*.

Ao identificar os **ingredientes** utilizados nos preparos, é possível classificá-los de várias maneiras. Com relação ao sabor são descritos como doce, salgado, *amargoso* (amargo) e *picoso* (picante), ou ainda pela qualidade de fruta, verdura, carne, ovo, leite, tempero, grão, raiz ou batata. A procedência é o atributo mais ressaltado, pois podem ter origem conhecida ou desconhecida. Aqueles de origem conhecida são produzidos dentro do território da

comunidade ou em comunidades do entorno, que vemos receberem os atributos *caseiros*, *crioulo* e *caipira*. Já os de origem desconhecida, adquiridos em mercados, são as carnes, e vegetais frescos, e “os industrializados”, que são aqueles que conferem maior perigo. Também são classificados de acordo com o critério da territorialidade, como “aqui do João Surá” ou que “vem de fora da comunidade”, e com isso indicam maior valorização da produção local.

A forma como os alimentos são preparados revelam que ao longo dos anos foram recorrentes as **mudanças no modo de preparo** e ainda **mudanças nos ingredientes**, que refletem as mudanças no sistema alimentar. Estas mudanças no modo de preparo são decorrentes de mudanças nos ingredientes utilizados, que foram acrescentados, retirados, e substituídos; nos instrumentos e equipamentos, que foram igualmente acrescentados, retirados, e substituídos; e ainda as mudanças pela diminuição na força de trabalho familiar e local. Estas análises permitem investigar como vivem e avaliam os processos de mudança nos padrões alimentares.

Roberto DaMatta (1987), ao discorrer sobre o simbolismo da comida no Brasil, argumenta que na lógica do comer e da comensalidade brasileira é notável o esforço de conjugação dos aspectos universais da alimentação, como a capacidade de gerar energia e sustentar o corpo, com suas definições simbólicas, de modo que o ato de comer tem uma grande importância social. A comida permite “expressar e destacar identidades que, de acordo com o contexto da refeição podem ser nacionais, regionais, locais ou até mesmo familiares e pessoais”. O padrão de comer é ainda um ato de sociabilidade ligado aos parentes, amigos e compadres, e, portanto, ao mesmo tempo que cristaliza estados emocionais constitui identidades sociais.

DaMatta (1987) define que toda a substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida, e, portanto, as discussões teóricas neste estudo partem da distinção entre as categorias *comida* e *alimento*. Woortmann (2004b), ao estudar o simbolismo das práticas alimentares no meio rural, diferencia *comida* de *mantimento*:

O que é, porém, *comida*? O termo tem vários significados no Brasil, mas retemos aqui apenas dois. Comida opõe-se a *mantimento*, ao mesmo tempo que deriva dele. Mantimento é aquilo que, pelo processo culinário, se transforma em comida. De certa forma, são categorias que expressam a mesma “coisa” em momentos diferentes – antes e depois da transformação culinária – e de ângulos distintos – pela mediação do homem e pela mediação da mulher. Notadamente em grupos camponeses, o mantimento é o produto do *roçado*, domínio masculino; ao ser “queimado” na *cozinha*, domínio feminino, torna-se comida. (WOORTMANN, 2004b, p. 9).

Vemos que os aspectos simbólicos estão presentes desde a produção do alimento até seu consumo, como bem analisa Klass Wortmann. Nestes processos são construídas distinções sociais bastante peculiares ao universo rural, como gênero, hierarquia e *status* social, que são discutidas a seguir.

Trabalhos na área da antropologia da alimentação têm utilizado a concepção de *habitus* (BOURDIEU, 1989) para exprimir “a mediação entre as estruturas e as práticas” como o ponto de partida para a compreensão da atitude alimentar. Sandra Pacheco (2008, in: FREITAS, FONTES e OLIVEIRA, 2008, p. 218-236) discute que o *habitus*, que conforma e orienta a ação não pela obediência a regras e sim pela incorporação de princípios e valores sociais, tende a ser semelhante entre agentes que vivem nas mesmas condições de existência. As regularidades encontradas nas práticas alimentares em João Surá podem ser analisadas como expressões do *habitus*, escolhas que não são “pensadas”, mas antes naturalizadas. A autora discute que ao mesmo tempo em que são estruturados, os *habitus* alimentares são também estruturantes, pois a prática dos indivíduos tende a mudar a estrutura.

Santos (2008, in: FREITAS, FONTES e OLIVEIRA, 2008, p. 301) ressaltou que inúmeros trabalhos de campo da alimentação e nutrição foram elaborados a partir de uma perspectiva estruturalista, o que nos remete a Lévi-Strauss, precursor do estruturalismo. As classificações alimentares são baseadas em categorias polares, como *quente/frio*, *forte/fraco*, *reimoso/descarregado*, estudo dos tabus, ideologias, prescrições e proibições alimentares. Ressaltava que ao se consorciar determinados alimentos *fortes/quentes* com os *fracos/frios*, buscava-se equilibrar as energias destes, trazendo assim este equilíbrio ao corpo, como forma de promover a harmonia espiritual e a saúde corporal. Partindo-se desta perspectiva, vemos que nas principais refeições dos moradores de João Surá não pode faltar o feijão sendo complementado ou pelo arroz ou pela farinha de mandioca, historicamente produzidos em grandes quantidades e considerados alimentos que, quando combinados, são *fortes*, pois “sustentam o trabalhador”, como relatado por Brandão (1981, p. 112).

Nessa combinação é o feijão que garante a qualidade de comida *forte* às refeições. Esse papel também é atribuído às gorduras e às carnes, que geralmente são escassas, sendo que o consumo não é tão freqüente quanto o do feijão. Maciel (2004, p.32-33) identificou que o feijão é conhecido em alguns lugares como “carne de pobre”, por ser rico em proteínas, carboidratos complexos, vitaminas, minerais e fibras. Destacou ainda que, segundo critérios atuais abordados pela ciência da nutrição, sua combinação com o arroz é tida como “saudável” (grifo meu) por ser uma importante fonte protéica, por vezes a única de grande parte dos brasileiros. O “feijão com arroz”, de fato, constitui a comida básica do brasileiro,

ultrapassando diferenciações regionais, de classe social e de origem étnica e mesmo que haja outros alimentos, como as carnes e saladas, essa dupla costuma ser servida quase obrigatoriamente em pelo menos uma das refeições do dia, que vimos ser o caso entre os moradores de João Surá.

Moura (1978, p. 26), ao estudar os “sitiantes” se São João Cristina, em Minas Gerais, identificou que o arroz, por ser consumido em grande quantidade nas duas principais refeições foi considerado uma importante *comida*, em oposição à *mistura*, categoria em que se enquadram os demais alimentos, sendo que o feijão oscilava entre uma categoria e outra. Já Heredia (1979, p. 41) identificou que o feijão e a farinha de mandioca ocupavam lugar de destaque entre os produtores do nordeste, sendo os demais alimentos usados como complementos neste prato central. Comparativamente, vemos que em João Surá o feijão é o alimento que não pode faltar, no entanto, para ser considerado *comida*, nunca é consumido sozinho, devendo ser combinado ou com arroz, farinha de mandioca, batatas, macarrão, enfim, alimentos considerados *fracos*.

Entende-se por comida *forte*, de acordo com Ellen Woortmann⁶² (2006), aquelas com alta concentração de gordura, proteína e fibra, e que por isso provocam maior saciedade a quem as consome. Neste grupo entram alimentos, como a carnes, banha de porco, o feijão e o amendoim, que já possuem esses nutrientes na sua composição original, e as preparações em que esses alimentos foram acrescidos no modo de preparo, como a banana quando frita, a *paçoca de carne*, o *beiju* e o *chá de amendoim*. Aquelas de cor escura são consideradas mais fortes que as de cor clara, como o milho amarelo, em comparação ao branco, a carne vermelha em comparação à branca, e assim por diante. Também os alimentos *caipiras*, *crioulos* e *caseiros*, como animais caçados, frango e ovos *caipiras* e o feijão *crioulo*, são considerados mais *fortes* que aqueles de origem desconhecida.

Já as comidas *fracas* são aquelas com alta concentração de amido e as de cor clara e quando consumidas sozinhas, não provocam a saciedade se desejada. Neste grupo se enquadram as frutas e verduras, o arroz, o pão, o macarrão, a mandioca e batatas. Estes alimentos são descritos no diminutivo, “saladinha”, “lanchinhos”, “cafezinho”, “arroizinho”, o que indica serem considerados menos importantes na alimentação diária do trabalhador quando não combinação com os alimentos considerados fortes (WOORTMANN, 2006). As frutas e verduras, portanto, sempre ocupam um lugar secundário, justamente por serem consideradas mais *fracas*, leves demais para serem consumidas frequentemente e em demasia.

⁶² Palestra proferida em agosto de 2006 no PPGAS, a partir do estudo: WOORTMANN, E.F. WOORTMANN, K. 1997. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. EdUNB. Brasília.

A identificação de Heredia (1979, p. 53) de que “verdura não é comida” vem, portanto, de encontro ao que se observa entre as mulheres e crianças de João Surá, que também consideradas mais *fracas* diante dos homens, são aquelas que mais se alimentam dos vegetais, já que não realizam trabalhos tão pesados quanto os masculinos, e recebem das mães as prescrições destes alimentos que garantem a saúde e o crescimento.

Por isso, na alimentação cotidiana, em que os moradores buscam equilibrar a qualidade dos alimentos, tanto a mandioca, quanto o arroz, as batatas e as frutas, considerados *frios* e *fracos*, não são consumidos sozinhos. O mesmo ocorre com carne de caças e de porco, a banha e o amendoim, que por outro lado, são *quentes* e *fortes* demais. A mistura desses dois tipos de alimentos é carregada de significados. Ao se misturar a mandioca *fraca* ao amendoim *forte*, o caso do *beiju* e da *paçoca*, busca-se tornar a mandioca mais forte, e o amendoim mais fraco. O mesmo se aplica aos preparos *paçoca de carne*, *cuscuz de arroz*, frituras, farofas e virados. Condimentos utilizados, como o *gingibre* da *taiada*, a *folha gordo* na carne de porco, a *alfavaca* no feijão, também apresentam a finalidade de equilíbrio do preparo e auxílio na digestão.

O horário das refeições também indica a preferência pelo tipo de comida, como também analisou Ellen Woortmann (2004a, p.50) ao estudar as representações sociais da comida entre os colonos teuto-brasileiros do Rio Grande do Sul. Pela manhã a comida deve ser forte para aqueles que realizam trabalhos pesados, em geral os homens e mulheres adultas. O almoço deve ser também forte, para repor as energias despendidas. Já durante a tarde, em que o trabalho é mais leve, e no jantar ao final do dia, a alimentação deve ser *forte*, mas leve, isto é, de boa digestão. Preferem, portanto, os cozidos, refogados e assados em detrimento das frituras, e eventualmente substituem o arroz com feijão por *pão*, *cuscuz*, *beiju*, *batata*, *mingau*, *canjica*, *curau*, *pamonha* acompanhados de bebidas quentes, o “café com mistura”.

Woortmann (2004a, p. 53) percebeu que nos finais de semana se consome alimentos associados ao lazer, como aqueles obtidos pela caça ou pesca. Observou que em contraposição aos finais de semana, havia uma inversão de papéis, pois os homens participavam mais ativamente das atividades culinárias, como o churrasco de domingo. No entanto, essas atividades eram realizadas ao ar livre, situação que também ocorre em João Surá. Se as comidas *fortes* são aquelas cotidianas, em que o trabalho é pesado, deixam para o dia de domingo aqueles alimentos mais *fracos*, como pães de trigo, peixes e verduras, em que o trabalho é igualmente mais fraco. Essa situação é pertinente ao meio rural e inversa ao que ocorre no ambiente urbano, em que a maioria está envolvida em trabalhos não pesados, e por

isso a comida cotidiana deve ser *fraca*, deixando-se, portanto, para os finais de semana o consumo daquelas comidas mais *fortes*, para se ter um equilíbrio na alimentação.

Para Klass Woortmann (2004b, p.12) categoria *forte* associa-se à categoria *sadio*. A comida forte, ou simplesmente comida, é aquela adequada ao indivíduo sadio (e não adequada ao doente). Idealmente, uma pessoa sadia deve consumir comida forte para continuar sadia, para “ter força para trabalhar”. No entanto, nem todos podem consumir comida forte; esta pode, de fato, “ofender”. Essa discussão remete às relações concebidas entre comida e organismo. Para os velhos e doentes o que é adequado é a comida *fraca* (ou não-comida). Crianças e mulheres, embora possam comer comidas *fortes*, não necessitam tanto delas como homens adultos. Crianças pequenas e mulheres *menstruadas* não devem comer comida forte.

Os alimentos *fracos*, por outro lado, tornam-se importantes quando o indivíduo que os consome possui também esta característica de fragilidade e de fraqueza. Vemos em João Surá que em casos de doença, em que o corpo, igualmente *fraco*, precisa ser poupado e recuperado para poder voltar a uma alimentação equilibrada, as “sopinhas” são prescritas. Nos casos de alimentação excessiva, como a banha do porco, eles prescrevem a *água de jacuva*, feita a partir da mandioca considerada uma planta *fria e fraca*.

Além do equilíbrio *forte/fraco*, é importante buscar o equilíbrio *quente/frio* e *manso/reimoso*.

Comidas *quentes* são aquelas consideradas ofensivas ao aparelho digestivo, enquanto as *frias* são ofensivas para o aparelho circulatório, devendo ser evitadas por quem estiver atacado de bronquite, gripe ou asma. Se existe uma relação entre o Sistema Alimentar e o sistema orgânico, é preciso ressaltar que também as doenças e as partes do organismo são classificadas como *quentes* ou *frias*. (WOORTMANN, 2008, p. 18).

Para o autor o organismo humano é composto por duas partes: a cabeça e o corpo, e abriga dois órgãos fundamentais, o cérebro e o coração. O cérebro é percebido como “frio, sem sangue e branco”, e tem por função “governar as idéias”. Já o coração, “quente, vermelho e sanguíneo”, tem por função “governar o corpo”, fazendo circular o sangue. A mulher, entretanto, possui um órgão a mais: “o útero, vermelho e sanguíneo, cuja função é governar a menstruação e gerar crianças”. Ao ter “três órgãos”, dois deles sanguíneos e quentes, na mulher existe “um domínio frio e dois quentes”, geradores de desequilíbrio. Isso a diferencia do homem que, ao ter “um domínio frio e um quente”, está por natureza, equilibrado (WOORTMANN, 2008, p. 20 e 21).

Essa diferença, segundo as representações populares, implica que na mulher o equilíbrio está em permanente perigo de ruptura, notadamente na menstruação e gravidez, momentos em que a mulher é percebida como “perigosa” no plano social. (...) a mulher é, contudo, causadora de desequilíbrios no plano da sociedade. A neutralização dessa periculosidade social, e não só do desequilíbrio fisiológico, depende de comportamentos adequados, em que se destacam as prescrições e restrições alimentares. (WOORTMANN, 2008, p. 21).

Uma dieta equilibrada está entre os meios pelo qual se busca assegurar o equilíbrio, isto é, a adequada combinação de alimentos *quentes* e *frios*. Por isso, Woortmann (2008, p. 22) identificou que na presença de doenças *frias*, e também o período menstrual, deve-se ingerir comidas *quentes* e evitar aquelas *frias*. O inverso ocorre nas doenças consideradas *quentes*.

Alimentos também podem ser classificados como *reimosos* ou *mansos*. Woortmann (2008, p. 28) explicou que a *reima* “é a qualidade do alimento que o torna ofensivo para certos estados do organismo ou para certos momentos da vida da pessoa”. Por isso, o alimento *reimoso* só pode ser consumido por aquele que esteja em perfeitas condições de saúde, já que “faz mal para o sangue” e “agita o corpo da pessoa”.

O que define a *reima* difere das condições que definem alimentos como *forte/fraco* e *quente/frio*. O primeiro critério apontado por Woortmann (2008, p. 23-24) diz respeito à idade do animal ou planta consumida, lembrando que principalmente são os produtos de origem animal que possuem *reima*. No caso do animal, quanto menos idade, menos *reima*, que é o que ocorre com a carne do leitão novo, sem *reima*. O inverso ocorre com as plantas, pois quanto mais novas (verdes), mais *reimosas*. Outro critério apontado foi o que opunha o domesticado ao não domesticado, este com mais *reima*, e, portanto, “um animal será tanto mais *reimoso* quanto mais se opõe ao homem”, como o porco do mato, em oposição ao porco domesticado castrado e, por isso, *manso*. A ambigüidade e anômaliade definem a *reima*, pois possuem *reima* o porco⁶³, a galinha d’ angola, o peixe de couro, o caranguejo, o camaleão, e demais animais cujas características fogem às de sua espécie. O sexo do animal também, já que “a fêmea é menos *reimosa* que o macho, numa curiosa inversão relativamente aos humanos, onde é a fêmea o sexo *reimoso*”. Por fim, a dieta do animal define a *reima*, pois “são considerados *reimosos* aqueles cuja a alimentação seja considerada irregular”. Para o autor “todos esses critérios podem ser resumidos a uma oposição entre ordem e desordem”.

⁶³ Douglas (1966) identificou que o porco era considerado um animal impuro ou poluído na tradição judaico cristã.

Embora a palavra *reima* não tenha sido em nenhum momento empregada pelos moradores de João Surá, as análises acima ajudam a compreender determinadas práticas encontradas. A categoria *reima* justifica a necessidade de em João Surá se “tirar o leite” do mamão verde antes de consumi-lo. Também o fato de ser proibida a associação do pepino e da melancia com qualquer outro alimento, que de acordo com Brandão (1981, p. 122) são classificados como *reimosos*.

Para Woortmann (2008, p. 25) o estado de quem ingere o alimento também deve ser considerado. Se a pessoa tiver a *reima* no corpo, isto é, “sangue agitado”, reumatismo ou feridas na pele, não deve comer comida *reimosa*. Situações como a mulher em período menstrual ou resguardo, e ainda situações de liminaridade ou ambiguidade, como luto, coalescência, crianças nos dois primeiros anos de vida, exigem a restrição de comidas *reimosas*. Isso explica a restrição de alimentos encontrada em João Surá nestas situações, como a carne de porco e caça proibidas no resguardo e o amendoim, não oferecido à crianças menores de dois anos.

A partir da menarca, “a menina socialmente indiferenciada se torna um ser definido”, uma mulher, e como tal passa a ser afastada dos domínios masculinos. Especialmente durante o período menstrual, além da proibição do consumo de alimentos *quentes* e *reimosos*, que causaria desequilíbrios, essa situação também representa um perigo para a sociedade, já que a mulher é considerada *poluída*. A menopausa marca o fim das proibições alimentares da mulher, que não apenas deixa de estar sujeita a perigos, como também deixa de ser ofensiva a sociedade como quando menina. O alimento é, portanto, percebido além da sua relação com o organismo, pois aproxima simbolicamente categorias de pessoas (WOORTMANN, 2008, p. 25-27).

Observei que em João Surá havia, em determinadas situações, interdição na manipulação de alimentos entre pelas mulheres. Mulheres menstruadas eram proibidas de irem na roça, sob pena de murcharem ou secarem a plantação. Neste período, em que são consideradas desequilibradas e impuras, o preparo de alimentos também era interdito, sob pena de quem ousar ter mais chance de ver o preparo *reinar*. Mary Douglas (1966, p. 12,13) afirma que ao se examinar crenças de poluição se descobre que tipos de contato tidos como perigosos também carregam uma carga simbólica. A autora considera os contatos perigosos como o nível mais interessante no qual as idéias de poluição se relacionam com a vida social.

Algumas vezes são palavras que engatilham cataclismos, outras vezes atos, e ainda condições físicas, como veremos⁶⁴.

As categorias *pureza* e *perigo*, discutidas por Mary Douglas (1966), nos ajuda a compreender essas restrições, pois observei que não apenas a menstruação como situações de doença, principalmente àquelas em que há eliminação de fluídos corporais, como vômitos, diarreia e secreções, também impediam os indivíduos de tocarem os alimentos que, assim como eles, também se tornariam impuros.

Da mesma forma, aquilo que tinha origem conhecida era socialmente aceito e mais valorizado por ser considerado mais puro que os de origem desconhecida, que podiam trazer algum *perigo*:

A: E você acha diferença na comida que você produz pra que você compra?

SM: Ah, da diferença. Que nem o arroz, às vezes vem arroz bom as vez arroz ruim. Esse arroz amarelo, de quando nós compramo a cesta básica, deferente do arroz branco. Que tudo é costume né. Esse amarelo fica aí.

DO: Esse arroz é duro. Prefiro comer uma sopinha de feijão com farinha que comer esse arroz. Quando vou cozinhar, é esse arroz socado no pilão.

SM: O feijão é caseiro, nunca precisa comprar. Na cesta básica as vez vem feijão preto, a mulher não gosta, eu até como. Se colocar um porco. Feijoadinha né. (Dona Olinda Fortins Penicha e Seu João Penicha, janeiro/2011).

Vemos a preferência pelo “arroz socado no pilão” em detrimento do arroz que vinha na cesta básica deve-se ao fato de que o comprado, o “arroz amarelo”, era considerado duro. Na falta do arroz caseiro, a moradora substituía pela farinha, igualmente da produção local, mostrando a preferência pelo conhecido. Também o “feijão caseiro” era preferido em relação ao feijão preto, já que “tudo é costume”. Mesmo estes considerados puros precisam passar por processos de preparação específicos antes do consumo para eliminar riscos à saúde, como “lavar bem lavado as verduras”, “tirar a barrigada do animal”, “queimar o pêlo” do couro do porco e do frango, “escolher o feijão”, que remetem aos processos de limpeza preconizados para se garantir maior *pureza*.

Os alimentos de origem desconhecida são considerados perigosos, no caso dos vegetais, pela certeza de que “se coloca veneno na produção”, referindo-se aos agroquímicos e defensivos agrícolas. No caso dos animais, desconfivam que além da comida deles terem “veneno”, que difere dos caseiros criados com a mesma produção destinada para a alimentação da família, recebiam tratamentos que “envenenam a carne”, ao falarem das vacinas e tratamentos medicamentosos. Um morador me contou espantado de saber histórias

⁶⁴ Discussões aprofundadas sobre preparos que *reinam* são apresentadas no capítulo 5.

sobre “os bichos são mal tratados e presos” e essa situação de *estress* deixaria a carne igualmente envenenada.

De todos os alimentos, os mais perigosos são os embalados, principalmente os que contém aditivos, como corantes e conservantes, como os enlatados, bolachas, temperos e salgadinhos. Relatam desconhecer o processo de produção, pois desconhecem aquilo que pudesse ser adicionado, de forma que estes alimentos se distanciavam significativamente daqueles ditos “os naturais”, considerados mais seguros para a saúde.

Renata Menasche (2003), ao analisar as representações sociais de consumidores e agricultores gaúchos sobre alimentos transgênicos, também identificou inquietação diante dos alimentos modernos:

A composição dos alimentos, seu processamento e procedência, bem como a trajetória que percorrem até serem colocados à disposição dos consumidores, ou, mais precisamente, o fato de serem obscuros, seriam assim, como apontado pelos informantes, fonte de desconfiança. (MENASCHE, 2003, p.4).

A autora afirma que, ao se alimentar, o indivíduo incorpora as propriedades do alimento, o que Fischler⁶⁵ (1993, p. 66, citado por MENASCHE, 2003) denomina de *princípio da incorporação*. A partir disso analisa que “se o alimento constrói a pessoa que o ingere, é compreensível que esta busque se construir no ato alimentar”, o que ocorre entre os moradores de João Surá ao preferirem alimentos da produção local em detrimento daqueles adquiridos em mercados. Para a autora “*o natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional*, seria, desta forma, afirmado em oposição ao *artificial, processado, distante, industrializado, moderno*”. O alimento natural, portanto, não é apenas aquele de melhor gosto, é também mais *puro* e, em consequência disso, mais *saudável*.

Da mesma forma que os alimentos devem ser puros, o ambiente em que são produzidos precisa ser limpo ambientes. Observei que a concepção de sujeira em João Surá era diferente daquela encontrada em urbanos. De fato eles não se importam com terra nas vestimentas, nas mãos e mesmo na estrutura da casa, tampouco com a presença de animais no ambiente de produção, como galinhas, cachorros e insetos. Não priorizavam o uso de produtos químicos e sabonetes perfumados nas limpezas, feitas prioritariamente com água. Era rara a presença de azulejos, pisos, forros e louças, pois muitas casas são feitas madeira e barro, sobretudo as cozinhas.

⁶⁵ FISCHLER, Claude. 1993. *L'honnivore: le goût, La cousine ET le corps*. Paris: Odile Jacob.

Durante a produção o mais importante é que o alimento tenha as partes não comestíveis retiradas e passe primeiramente pela água e, em seguida, pelo fogo. Por isso que grande parte das casas possí o *engenho*, o *forno*, alguma pia, torneira ou mangueira para fora do ambiente da casa. Os *terreiros* eram locais onde alimentos eram preparados, como a rapadura e a farinha de mandioca, ou passava pelo pré-preparo, como o abate de animais, a limpeza dos vegetais, a escolha do feijão, o abanar do arroz, o debulhar do amendoim, e assim por diante. Com essas práticas, buscavam levar para dentro do ambiente doméstico, local que deve ser conservado purificado, apenas os alimentos que, da mesma forma, passaram por processos de purificação. Esses processos são, no entanto, insuficientes, pois ainda é preciso passar pelo fogo.

Por isso as cozinhas são destacadas da casa, de modo que o alimento, ainda não purificado, não precise passar por ambientes privativos, como corredores, salas e quartos, antes de ser preparado. Portanto as cozinhas familiares ou são construídas em blocos separados do restante da casa, ou, se fazem parte do bloco da casa, uma das portas de acesso é voltada diretamente para a rua. A mesma situação ocorre com os sanitários, ou distantes ou com a porta para a rua. Com essa disposição, podem separar ambientes e resíduos puros de impuros.

Para Mary Douglas (1966, p. 12,13) a sujeira essencialmente significa desordem, mas ela existe aos olhos de quem vê, já que não há sujeira absoluta. A sujeira ofende a ordem, de modo que eliminá-la não é um movimento negativo, que represente medo, covardia, receio ou terror divino, e sim positivo, no esforço de se organizar o ambiente. Ao se evitar a sujeira e a poluição nos comportamentos alimentares, há um movimento criativo de ordenação e purificação, e através dele padrões simbólicos são executados e publicamente manifestados.

A cocção dos alimentos se encontra repleta de simbolismos. Lévi-Strauss (1965) demonstrou que o alimento se apresenta ao homem em três estados: *cru*, *cozido* ou *podre*, apresentando o que ficou conhecido por “triângulo culinário”. Segundo o autor, estado de *cru* constitui o pólo “não marcado”, enquanto o *cozido* está marcado pela transformação cultural e o *podre*, pela natural. A partir disso, analisamos que a cozinha é eleita o local por excelência entre os moradores para se transformar alimento em comida, percebemos que cozinhar simboliza mais do que o preparo de um alimento para se tornar apreciável e melhorar sua conservação, reflete a própria transformação da natureza em cultura. Para Santos (2008, FREITAS, FONTES e OLIVEIRA, 2008, p. 301) os homens não precisariam cozinhar seus alimentos, mas o fazem por razões simbólicas para demonstrar que são homens e não animais. O fogo e a cozinha são considerados símbolos básicos pelos quais a natureza se distingue da

cultura, e a culinária é, universalmente, o meio pelo qual a natureza se transforma em cultura. Assim as preparações identificadas eram o resultado de uma transformação, intermediada pela ação do fogo, mas, sobretudo, pela cultura local.

Os processos culinários, particularmente a cocção, além de purificar alimentos que em seu local de origem se encontravam *poluídos* também lhes devolve a vitalidade perdida. Brandão (1999) analisou que não apenas as formas de vida animal como também os vegetais precisam passar pelo processo de transformação na cozinha para serem de certo modo “reavivados”, já que, ao saírem de seus locais de origem vão perdendo energias que são recuperadas em processos culinários. Entretanto, ressaltava que há uma clara diferença nos simbolismos envolvidos na morte destes seres:

O poder de morte sobre a vida é muito pouco acompanhado de algum sentimento de culpa, quando no caso dos vegetais. [...] É a morte dos animais que se acompanha de sentimentos às vezes intensamente vividos e comentados nas conversas do dia. Eles oscilam entre o prazer e a culpa [...] (BRANDÃO, 1999, p. 142).

Para o autor, os homens do campo se reconhecem senhores de conceder aos animais tempos de vida e qualidade de morte cujos critérios são tidos sempre como incluídos em padrões de auto-defesa ou utilidade justificável, o que torna legítimo o ato de violência e os inscreve na pautas de normatividade da vida camponesa.

A partir do estudo com agricultores e criadores sitiantes do Bairro dos Pretos, nas encostas paulistas da Serra da Mantiqueira, em Joanópolis, Brandão (1990) discute como os homens se relacionavam com os animais, como eram criados, caçados e sacrificados. O poder de morte dos homens sobre os animais era dependente de situações específicas, e por isso agrupou os animais de acordo com o destino a eles reservado. Animais de criação, de companhia e de auxílio no trabalho, como cachorros, gatos, pássaros, jumentos e cavalos, apresentavam, assim como os humanos, morte natural. Já os porcos, perus, frangos e bois de corte, podiam ter a morte antecipada.

Entre Deus e os bichos, os homens do campo reconhecem como proibidos da morte de seus iguais e senhores da vida dos animais de sua criação. Mas o próprio Deus estendeu ao homem o poder de dar a morte aos animais: todos, em uma concepção mais ampla e discutível (BRANDÃO, 1999, p. 140).

Pelo mesmo motivo em João Surá não se interrompe a vida de animais criados socialmente para servirem aos homens, seja por presença afetuosa, como os animais de estimação, ou pelo trabalho efetuado, deixando-se a encargo “do destino de Deus”. Com relação aos animais selvagens predadores, os moradores permitem a morte súbita daqueles

que destroem as plantações e estoques de alimentos, como a capivara e os pássaros, ou que podem oferecer riscos ao homem, como as cobras.

Embora socialmente aceita, a morte de animais para consumo também se encontra carregada de significados. Ao identificar as descrições de Brandão (1999, p. 138) acerca das técnicas de abate dos porcos e galinhas e das diferentes funções de homens e mulheres neste processo, verifiquei semelhanças que aproximam este campo a João Surá. Em ambas as localidades o abate de porcos era realizado exclusivamente por homens, por se tratar de um “bicho bruto e que chora” durante a morte, exigindo a força e racionalidade masculinas, igualmente necessárias para o abate de gado. A caça e pesca de animais também eram realizadas em sua maioria por homens, já que ocorria fora do ambiente doméstico e exigia certa dose de agressividade e agilidade. Esses produtos, além de destinados ao consumo familiar, poderiam garantir alguma renda, e por vezes eram negociados entre os homens. Já o abate das galinhas era realizado em geral pelas mulheres, que selecionavam uma das aves do terreiro, ambiente doméstico, e a abatiam para a próxima refeição. Em todos os casos o abate era necessariamente realizado fora da casa, pois como vimos apenas entrava na cozinha alimentos que já haviam passado por processos de purificação, como a retirada dos pêlos, penas, vísceras e sangue, que era a primeira etapa de transformação pela ação da cultura.

A carne, que por características inatas vimos atribuir a qualidade *forte* às refeições, simbolicamente se diferencia dos demais alimentos. Por ser um alimento de maior custo, tanto na produção quanto na aquisição, confere àqueles que se alimentam dela ou que as oferecem uma posição diferenciada. Como exemplo, vemos que ao doar um boi inteiro em dia de festa o fazendeiro marcou assim seu *status* social enquanto uma das pessoas de maiores posses na região. Situações como essa são avaliadas positivamente pelos moradores, que admiram aqueles que em certos momentos redistribuem suas riquezas. Todavia, um conjunto de contraprestações devia ser mantido pelos moradores que usufruíram desta carne, como disponibilidade de prestação de serviços no futuro.

Deste modo, a carne ocupa papel central entre os aspectos simbólicos da comida. Seu consumo está associado, na maioria das vezes, ao caráter festivo ou ritual que uma refeição exige. Durante as refeições no cotidiano o pai de família, primeiramente, e em seguida os demais homens da casa, são aqueles que se servem primeiro. Este movimento faz com que escolham os melhores e maiores pedaços de carne, e as mulheres e crianças se contentam com o restante em caso de sobra. Com isso se prioriza que os homens reponham as energias perdidas durante o árduo período de trabalho, mas também é uma maneira de as mulheres

retribuírem o fato de eles proverem o sustento da família e ainda, um modo de marcar o lugar do pai de família, hierarquicamente superior aos demais.

Wortmann (2004b, p. 19) também identificou essa situação e avaliou que comer os restos pela mãe e as crianças não significava alimentar-se mal, e sim uma maneira de afirmar um padrão hierárquico, de modo que “a cada refeição a família alimenta não apenas seus corpos, mas também as representações”.

[...] é a presença do pai de família que define a *refeição*, onde tem lugar a comida. A refeição não é apenas um ato de comer, mas também um ato ritual, um rito social que reproduz simbolicamente a hierarquia da família. Este aspecto ritual se revela pela própria oposição entre a prática de comer na ausência e na presença do pai; extrema informalidade num pólo, quando “cada um vai pegando na panela, quem chega primeiro come primeiro”; e o formalismo da *refeição*, presidida pelo pai, no pólo oposto. (WOORTMANN, 2004b, p.18).

Como analisou Boudieu (1979), ao comer o homem se expõe e demonstra sua posição na sociedade. As escolhas alimentares, portanto, extrapolam aspectos práticos, como nutrição, saúde e gosto, ao permitir a busca por prestígio e distinção social. No entanto, não apenas o alimento que é incorporado define valores do indivíduo, mas também aquele ofertado externaliza a prosperidade da família.

Em João Surá tanto os alimentos, como equipamentos, instrumentos e mesmo locais de preparo encontram-se inscritos em circuitos de reciprocidade, determinados pela obrigação de dar, receber e retribuir (Mauss, 1974). Instrumentos e equipamentos utilizados para o beneficiamento dos produtos, quando não adquiridos em mercados locais, são produzidos artesanalmente pelos moradores especializados no feitiço de *peneiras, apás, gamelas, pitos, colheres de pau, tipitis, pilões*, sendo que seu uso é restrito ao núcleo familiar. Já os equipamentos, como a *fornalha, o forno, o fogão à lenha, o engenho de cana, o burro, o escascrador*, e a *roda*, embora de posse familiar, pode ser usados coletivamente em períodos de festas e rezas. As *churrasqueiras* e o *monjolo* não têm proprietários e se encontram em espaços de uso coletivo, pois o uso também é coletivo. Produtos como as frutas coletadas, os animais abatidos, caças, peixes e produtos da roça, são compartilhados, sobretudo, quando abundantes.

A reciprocidade que constitui o cotidiano da comunidade origina-se de uma “poética do respeito”, em que dar algo mostra consideração e negar, desconsideração (COMERFORD, 2009, p. 330). Estas prestações e contraprestações, como analisou Diegues (2001, p. 98), são permeadas por uma extensa teia de relações de parentesco, de compadrio, de ajuda mútua, de

normas e valores sociais que privilegiavam a solidariedade tanto no interior da família quanto na comunidade.

..*

Vemos neste terceiro Capítulo, que há diferença entre as categorias *alimento* (os produtos em sua forma natural) e *comida* (que resulta da transformação cultural desses produtos). A comida permite destacar identidades sociais e envolve sociabilidades que demarcam relações de gênero, hierarquias e *status* social. Os princípios e valores sociais incorporados, o *habitus* alimentar, são susceptíveis a mudanças, como demonstra a etnografia dos preparos alimentares em João Surá. Tais mudanças, contudo, ocorrem no interior de um plano classificatório historicamente constituído pautados em princípios universais. A perspectiva estruturalista explora estes princípios, revelando o poder da classificação das comidas em *forte/fraca*, *quente/fria* e *reimosa/mansa*, com indicações diferenciadas de acordo com os indivíduos e situações determinadas socialmente. A combinação de alimentos busca garantir o equilíbrio dos preparos e, por conseguinte harmonia espiritual e saúde corporal para quem deles usufrui. Interdições e prescrições de consumo são preconizadas durante a infância, em situações de doença, no período menstrual e no resguardo.

As categorias *pureza/perigo* também determinam escolhas alimentares, orientam a manipulação de alimentos, técnicas de preparo, processos de limpeza e disposição de ambientes. A valorização dos atributos *forte*, *saudável* e *puro*, tanto no que se refere ao alimento quanto às pessoas, ocorre em um circuito de constantes influências de um sobre o outro. É preciso consumir alimentos *fortes*, *saudáveis* e *puros* para adquirir tais características, o “princípio da incorporação”, mas não apenas o alimento como todas as pessoas e ambientes que estão em contato com a comida devem apresentar essas qualidades, que influenciam diretamente no equilíbrio do meio. Como a mulher é concebida como naturalmente propensa ao desequilíbrio, e como é ela a principal responsável pelo preparo de alimentos, a responsabilidade pelo êxito do processo necessariamente recai sobre ela. Por isso, determinadas regras sociais são estipuladas, como a proibição de manipulação durante período menstrual e situações de doenças.

Os processos culinários, principalmente o uso do fogo, busca devolver a vitalidade aos alimentos, perdida após saírem de seus locais de origem. A morte dos animais está carregada de simbolismos, pois por vezes é consentida a morte natural, como de animais de companhia e de trabalho, e por vezes a morte é antecipada, como de animais que oferecem perigos e

aqueles destinados à alimentação. Neste último caso, há diferença entre o simbolismo do abate realizado por homens e por mulheres. Homens abatem porcos, gado, caças e peixes, o que ocorre em ambientes públicos e externos e exigem a força e racionalidade masculina. Já a mulher abate as aves do terreiro, destinadas exclusivamente para a alimentação, ao contrário das demais carnes, que podem ser comercializadas pelos homens. De todos os alimentos, a carne é o que mostrou ter consumo mais carregado de significados, por estar associado ao caráter festivo ou ritual. Ao se consumir a carne representações sociais são alimentadas, como a posição hierárquica superior do pai de família, cuja presença determina o caráter de refeição, e o *status* social do indivíduo que dela se alimenta ou doa. Circuitos de reciprocidade estão presentes nos processos culinários, desde o uso compartilhado de equipamentos, instrumentos e locais de preparo, até a distribuição de alimentos que são regidos por relações, normas e valores.

Embora a análise dos contextos de produção e consumo tenha revelado amplos aspectos culturais e sociais relacionados à alimentação, há dimensões que só são apreendidas a partir da etnografia dos contextos em que os preparos são consumidos. Isso porque demonstrar *o que se come* se tornou inconsistente sem as análises de *porque se come, quando e com quem*, que revelam a própria história da comunidade, apresentada nos próximos capítulos que expressam a memória local das tradições religiosas e mágicas.

CAPÍTULO 4 – RELIGIOSIDADE E ALIMENTAÇÃO

A religião católica historicamente deu suporte às crenças e aos cultos encontradas em João Surá, de modo que a maior parte das famílias segue um calendário religioso que marca os períodos dos diferentes rituais de rezas. Recentemente algumas famílias do local aderiram à religião evangélica, e embora pessoas dessas diferentes religiões convivam no mesmo território, veremos que as crenças limitam espaços e práticas de convivência.

Os católicos participam das atividades religiosas dentro da Igreja, como as missas e cultos. As missas ocorrem uma vez ao mês com a vinda do padre, e os cultos, conduzidos pelos próprios moradores, ocorrem todos os domingos. Embora a maioria siga a devoção católica, nem todos participam dessas atividades conduzidas na Igreja⁶⁶. Já as atividades que ocorrem fora da Igreja, como as festas, penitências, recomendações, romarias e procissões, mais relacionadas ao catolicismo popular instaurado primeiramente no lugar, reúnem grande parte dos moradores.

Por outro lado os *crentes*, como são chamados aqueles moradores que praticam a religião evangélica, embora já tivessem feito parte desses encontros católicos, hoje não participam mais. Durante a conversa com uma das moradoras⁶⁷, percebemos que a presença desta nova religião entre os moradores é recente. Ela me contava sobre o rito da *Recomendação das Almas*⁶⁸, e a conversa sobre os *crentes* surgiu sem esperar:

A: E aqui na região tem outras comunidades que fazem a Recomendação?

- [1] Tem nada, a turma aqui para cima é tudo *crente*. Fazem nada. Nem a comida da gente quer comer. Os crentes falam que a comida de católico eles não comem. É crente aqui do nosso lugar, do João Surá. Porque de outros lugar comem.

A: E quantas famílias são crentes?

- [1] Tem cinco.

A: E onde vão para fazer a reza?

- [1] Vão ali no Poço Grande.

- [2] Coisa que ele não aceita é foto, fazer assinatura.

- [1] Tem a Maria Cida que se une com nós em tempo de festa. Ajuda a lutar com frango, tudo as coisas. Agora os outros não. Em tempo do padre ir lá, não deixaram o padre chegar. Daí o padre disse que queria ver, se o demônio entrasse lá quem ia tirar. O padre Standislau.

⁶⁶Em geral os homens são os que menos participam. Acredito que um dos motivos seja o fato de gozarem de uma maior liberdade de escolha, o que não ocorre entre as mulheres. Elas vão aos encontros por afinidade e obrigação, já que precisam levar os filhos e filhas para dar o exemplo e, ainda, devem tornar pública a devoção religiosa, socialmente bem vista e valorizada.

⁶⁷ Em determinados contextos de conflito, com este, a identidade dos entrevistados será preservada. Os símbolos [1] e [2] diferenciam os dois sujeitos participantes do diálogo.

⁶⁸ Informações específicas sobre esse rito são apresentadas no próximo item.

A: De onde veio essa devoção?

- [2] Veio de Iporanga. Não faz muito tempo, uns 15 anos.

- [1] É novo, aqui tudo era católico. Antes tempo eles davam prenda para a Igreja, traziam frango, trazia feijão.

- [2] Acho que foi uma filha deles que foi e virou crente.

- [1] É, o marido dela é crente. Das mamona para lá, tudo crente. Bairro dos Roque, Sete Barras, Colônia, o que tem, Deus do céu.

- [2] Eles não aceita nada que é nosso.

- [1] Uma vez teve um bolão, um dia das mães. Tava uma crente, e a turma tudo comendo bolo, com a bebida, tomando e comendo o bolo. Ela ficou de pé olhando e o marido dela, ele não é crente, foi lá e comeu o bolo. Disse “Ah, deixe ela, que de dane. É burra, só porque crente não come doce e as coisas de católico, deixe ela. Deixe ela e que pode olhar para nós”. (João Surá, setembro/2010).

Nesta conversa percebemos que a alimentação é vista tanto como um elemento aglutinador quanto dissociador entre os diferentes devotos. É aglutinador quando, mesmo *crente*, a moradora ajudava a “lutar com frango” em tempos de festa. A mudança parece ter sido gradativa, pois houve um tempo em que já na condição de *crentes*, doavam frango e feijão como “prenda para Igreja”. No entanto, a alimentação mostra ser hoje mais um elemento dissociador. Pois, além de se diferenciarem ao terem locais próprios para cultos, ao rejeitarem “a comida de católico” eles não apenas deixam de incorporar a parte nutritiva do alimento, como também seu simbolismo. Desta forma, desejam não mais incorporar o que está relacionado a crença católica e aos seus praticantes.

Os *crentes* passaram a ter um local próprio para seus encontros dentro da comunidade e ainda um novo circuito de relações com *crentes* de outras regiões. Com isso passaram a não se relacionarem com os padres que visitam a comunidade e não aceitam “foto e assinatura”, e, ainda, visitas em suas residências e entrevistas, que foi o que ocorreu quando realizávamos o Levantamento da Produção Agropecuária. Não fomos recebidos e não aceitaram qualquer tipo de aproximação. Por poucas vezes cheguei a conversar com alguns *crentes*, mas nunca sobre assuntos de religião, que poderia impedir qualquer tentativa de interação. A não aproximação imposta está refletida neste estudo, que não apresenta nenhuma entrevista que possa mostrar no que acreditam e porque se comportam de determinadas maneiras.

Por isso apresento apenas a versão católica, que questiona e critica determinadas crenças evangélicas:

- [1] Agora uma coisa que eu não sei se é certo é o *crente* né. A gente não pode dizer, a gente não sabe dizer qual ta certo. Se é o católico ou o crente. Só que numa parte ele é errado. É errado porque ele não acredita em Nossa Senhora, que é a primeira mãe nossa. E na cruz também, não acredita na cruz. Ignora, e quem que é a primeira cruz? [abre os braços].

A: É nós mesmos.

- [1]A primeira cruz samo nós mesmo. Eu não sou de discutir com ninguém sobre religião. Mas vejo muita gente se debandar pros *crente* e ir longe nas conversa. Mas eu acho que eu vencia facinho. A primeira cruz quem que é? Quero ver o que dizia pra mim. Eles abusam com a cruz.

A: E antigamente, tinha crente?

- [2] É de uns tempo pra cá que foram inventando essa parte. Mas de primeiro não tinha. (João Surá, janeiro de 2010).

O morador, ao falar que o *crente* “é errado porque não acredita em Nossa Senhora” e ainda, “não acredita na cruz”, nos indica elementos constitutivos e que estão na base da religião católica, que crê em divindades masculinas e femininas. Veremos que, embora se apresente de forma muito peculiar, como também apontado por Fernandes (2007, p. 69) e Neto (2009), é a religião católica que dá suporte às crenças na comunidade.

Clemilda, ao atuar no GT Clóvis Moura, pesquisou a religiosidade encontrada nas comunidades remanescentes de quilombo no Paraná⁶⁹ e afirmou ser um tema muito importante, que constitui assunto fundamental na vida destas pessoas em que o dia a dia se interrompe muitas vezes ao longo do ano, pela organização e participação em diversas festas para homenagear aos “Santos de devoção da Comunidade”, ou em particular para o “Santo de devoção de alguma família” (NETO, 2009).

Ela verificou que as comemorações anuais dos Santos, com as obrigações do calendário de cada festa, são assinaladas com toques, danças, cânticos e oferendas de alimentos especiais. Que cada grupo familiar organizava anualmente festas que se tornaram tradições, para eles e para a população do entorno. Para os organizadores, a festa representava, além de momentos de lazer, muito trabalho, necessário tanto ao preparo como à sua realização. Descreveu que o ano se caracterizava por uma sucessão de festas e orações, intercaladas por atividades relacionadas ao plantio e a colheita, mostrando-nos que João Surá compartilha um conjunto de tradições religiosas pertinentes a comunidades quilombolas estudadas por ela.

O relatório do GT Clóvis Moura, na parte de apresentação de João Surá, descreve da seguinte forma a religiosidade da comunidade:

As festas de Santo Antônio, do Divino, a Recomendação das Almas na Quaresma e a dança de São Gonçalo que em determinado momento mescla catolicismo e raiz africana na celebração, são referências culturais importantes para a comunidade. Nestas festas os moradores pagam

⁶⁹ Seu estudo foi baseado na descrição das manifestações de religiosidade encontrada nas comunidades Guajuvira e Água morna, no município de Curiúva; Paiol de Telha, no município de Guarapuava; Palmital dos Pretos, no município de Campo Largo; e sobretudo em João Surá, comunidade que foi estudada e descrita em profundidade, tendo em vista a maior visibilidade desta diante das demais pelas questões já descritas anteriormente.

promessas pelas graças alcançadas em boa colheita para as pessoas e para a criação (ITCG, 2008, p. 55).

Para Zaluar (1980, p. 162), o significado cosmológico das festas de santo só é entendido quando se sabe que “as festas são parte de um sistema de reciprocidade com as divindades do *cosmos*, construído socialmente pelos homens”, sistema que, por sua vez, integra a própria visão de mundo dos agentes sociais. O quadro abaixo (QUADRO 3) apresenta as tradições religiosas que se desenvolvem ao longo do ano e que particularizam o calendário religioso de João Surá:

MES	DIA	DESCRIÇÃO	ATIVIDADE
JAN	1	NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO	A comemoração é feita na festa em Iporanga- SP. Procissões e missas.
JAN	2	MISSA AFRO	Missa realizada na igreja de São Benedito, em Iporanga – SP.
JAN	20	DIA DE SÃO SEBASTIÃO	Reza-se o terço em casa.
FEV Ou MAR		QUARESMA. INICIA NA QUARTA- FEIRA DE CINZAS ATÉ A SEXTA- FEIRA SANTA	Realiza-se um culto na Igreja na Quarta- feira de Cinzas. A Via Sacra é feita todas as sextas-feiras. A Recomendação das Almas é feita na Semana Santa.
MAR	DOM	DOMINGO DE RAMOS	Abertura da Semana Santa com culto.
MAR	SEX	SEXTA- FEIRA SANTA	Realiza-se a Via Sacra até o Morro da Cruz
MAR	SAB	SÁBADO DE ALELUIA	Oração na Igreja e depois um jantar comunitário.
MAR	19	DIA DE SÃO JOSÉ	Reza-se o terço em casa.
MAR	25	DIA GRANDE	Dia em que “o coisa ruim” anda solto. Restrições.
ABR	DOM	PÁSCOA	Realiza-se culto ou missa na Igreja e a bênção dos alimentos.
MAI	13	DIA DE SANTA CRUZ.	Rezava-se o terço. Promessa de Candinho franco.
MAI	-	NOSSA SENHORA DO PERPÉTUO SOCORRO.	Todo dia reza-se o terço em casa e eventualmente na Igreja.
MAI	31	TREZENA PARA SANTO ANTÔNIO.	Início dia 31 de maio até 12 e jun. Reza- se terço cantado todas as noites na Igreja.
JUN	12	FESTA DE SANTO ANTÔNIO.	Festa do padroeiro da comunidade, dias 12 e 13 de jun.
JUN	24	DIA DE SÃO JOÃO BATISTA	Fogueira de São João de 23 para 24 de junho e levanta o mastro. Reza-se o terço.
JUN	29	DIA DE SÃO PEDRO	Reza-se o terço em casa.
JUL	-	FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO.	A bandeira do Divino passa na comunidade e prossegue nas demais, até a Festa em Iporanga.
AGO	5	DIA DO BOM JESUS DO IGUAPE.	Reza-se o terço em casa.
AGO	6	DIA DE NOSSA SENHORA DAS NEVES	Reza-se o terço em casa.
AGO	15	ASCENSÃO DE NOSSA SENHORA DA GLÓRIA	Reza-se o terço em casa.
AGO	16	DIA DE SÃO ROQUE.	Romaria para São Gonçalo pela promessa de Dita Freitas pelo fim da peste suína.
SET	8	DIA DE NOSSA SENHORA DA GUIA	Reza-se o terço em casa.
SET	14	EXALTAÇÃO DE SANTA CRUZ	Penitência ao Morro da Cruz
SET	29	DIA DE SÃO MIGUEL	Reza-se o terço em casa. Dia de muito respeito.
OUT	12	DIA DE NOSSA SENHORA APARECIDA	Realiza-se a missa na Igreja de João Surá e o terço na Igreja do Guaracui. Promessa de Luiza.
OUT	-	NOVENA DE NOSSA SENHORA APARECIDA	Reza-se o terço durante nove dias.
NOV	2	DIA DE FINADOS	Dia de reza no cemitério aos antepassados.
DEZ	25	NATAL	Realiza-se a missa.
DEZ	28	SÃO BENEDITO	Reza-se o terço em casa.

QUADRO 3 - CALENDÁRIO ANUAL DE ATIVIDADES RELIGIOSAS

FONTE: A AUTORA (2010)

No cotidiano são comuns os pedidos individuais para se achar objetos perdidos, arranjar casamento, ter bom parto e proteger a criança, sendo que o pagamento pode ou não ocorrer em esferas de sociabilidade. Nestes casos a promessa geralmente é paga com a reza do terço, mas também há doações para a Igreja, em quantia de dinheiro ou em alimentos para a comunidade compartilhar em dias de festa. Promessas aos santos também são tradicionalmente realizadas para se garantir que a colheita seja farta, para prevenir ou acabar com desastres naturais, como secas, chuvas e pragas, e também para a cura de doenças. Encontra-se, portanto, uma diversidade de motivos que conectam os devotos com seus santos por meio do pagamento dessas promessas, em encontros que mobilizam não só os promesseiros, como toda a comunidade na organização de festas, rezas, romarias ou procissões.

Os santos que mais são solicitados para o pagamento de promessas são Santo Antônio, São Gonçalo, Nossa Senhora Aparecida e o Divino Espírito Santo, acionados tanto em pedidos coletivos quanto individuais. Já os “santos de devoção” são geralmente acionados em pedidos individuais, como Santa Luzia, Santa Cruz, São Roque, São Sebastião, São Pedro, São José, São Jorge, São João Batista, São Miguel Arcanjo, São Bento, São Patrício, Nossa Senhora das Neves, Nossa Senhora da Luz, Nossa Senhora da Guia, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora do Livramento. Cada santo é conhecido por sua particularidade de auxiliar em algo específico. Desta forma o Santo Antônio é conhecido por ser “casamenteiro” e ajudar que objetos perdidos sejam encontrados; Santa Luzia cura as doenças dos olhos; São Sebastião não deixa faltar comida; São Jorge e São Miguel são protetores; São Bento e São Patrício livra de bichos peçonhentos, e assim por diante.

Expressões como “meu Bom Jesus”, “minha Nossa Senhora”, “meu Senhor Amado” são usualmente acionadas em diversos momentos, como no recebimento de notícias ruins, quando as tempestades se aproximam, em casos de acidentes, constituindo-se em uma forma de comunicação e invocação imediata de proteção e solução para a situação apresentada.

AL: Vovó Graciana tirou uma panelada de banha que tava no fogo. Tirou pra ponha no chão que tava de certo pra refrescar. No que ela ponhou no chão esparramou na perna dela e ela chamou por Bom Jesus de Iguape que acudisse ela. Que tava esfumaçando e caiu na perna dela morna. Esfriou. A vovó Graciana contava e chorava. Deus o livre, se caísse quente acabava com o pé, tudo. Ela teve um milagre na hora.

DA: É a fé da pessoa e de certo o que ela mereceu né. (Seu Antônio Lica e Dona Adelaide de Andrade Pereira, 64 anos, janeiro/2011).

Nesta fala vemos que o milagre de não se queimar com a banha quente foi atribuído tanto a “fé da pessoa”, já que era devota de Bom Jesus do Iguape, quanto ao fato de “que ela mereceu”, indicando que não bastava manter em dia as orações, era necessário ser mercedora do milagre.

Zaluar (1980, p. 169), que estudou as categorias *promessa*, *milagre* e *castigo divino*, identificou em sua pesquisa que “a ajuda do santos era invocada para todos os acontecimentos em que existissem elementos de incerteza e que escapassem ao controle humano” e, para obterem essa ajuda os homens ligavam-se socialmente com aqueles, estabelecendo uma relação de reciprocidade, com prestações e contraprestações estipuladas socialmente. Analisar a relação estabelecida entre os moradores de João Surá e as divindades traz elementos importantes acerca das relações sociais e valores dos indivíduos do grupo como veremos.

Dona Aparecida conta sobre a necessidade de se respeitar “dia santo”:

DAP: Nós respeitamos dia santo. Hoje nós ficemo o dia todo andando pela estrada, não imo para a roça. Hoje é dia de São Miguel, 29 de setembro. É dia pesado de guarda, tem que guardar, é o respeito.

A: Quem é São Miguel?

DAP: Ele é do cemitério, tem a balancinha. Mora nas Igrejinha do cemitério, coloca lá. Diz que ele anda com uma balança pesando as alma. Quem tá mais pesado ou mais leve. Quando morre fica um tempo, sete dias vendo o que fez de errado na terra, e o que fez de bom. Depois tem o dia do julgamento. O Encontro com São Pedro. Depois que decide tudo que foi lá, se foi ruim vai lá para o outro lugar, até para o purgatório. E se foi bom vai para o céu. Tudo a oração que ta fazendo é bom pedir para as alma do purgatório. E para o outro lugar, lá embaixo, vai quem mata. Daí não tem chance. Se matou sem querer Deus dá o perdão. (Dona Aparecida, setembro/2010).

Vemos que o respeito às divindades ocorre porque, além de serem requeridos em vida, os santos tem uma importante função após a morte. Com a crença em diferentes santos e, por consequente, em um mundo espiritual organizado, buscam estabelecer a continuidade da vida após a morte. O cosmos se configuraria para receber e direcionar as almas para um destino justo, céu, purgatório ou inferno, destino tal construído na vida mundana. Por isso, grande parte das esferas de sociabilidade e solidariedade encontradas se constituiu em torno das atividades religiosas, e os comportamentos são controlados tendo em vista esse temor às leis de Deus, o *castigo divino*. Entre essas práticas observa-se a tradição de se “guardar o domingo”:

A: E dia de domingo?

SS: É dia de a pessoa descansar, que diz que quem trabalha domingo é amaldiçoado. E o pessoal gosta de trabalhar dia de domingo. Hahahaha [risos].

A: Tem história de quem abusou dia de domingo?

SS: Tem história de quem abusou, que domingo ficou só pra descansar. Que a pessoa pega de segunda-feira e vai até sábado. Tem que descansar, que a pessoa é de carne e osso. É dia de descansar, se quiser ir na casa do vizinho, visitar o vizinho. Antes ia, agora o pessoal não ta desse tipo viu. [...] Que a pessoa não tem dia pra trabalhar, e quanto mais trabalha, mais pior ta a situação.

A: Você acha que não respeitar o domingo a pessoa fica prejudicada?

SS: E fica, a pessoa se prejudica e prejudica os próprios vizinhos que ta perto.

A: Me contaram de uma mulher que foi torrar farinha no domingo, a farinha virou bicho, essa história o senhor conhece?

SS: É, torrar farinha dia de domingo não presta. [...] dia de domingo se for preciso da pessoa fazer não acontece nada. Conforme o modo de fazer e o modo da pessoa, é só pra se ferrar de uma vez. Dia de domingo é só dia de descanso, mas hoje em dia ninguém ta com essa parte. É dia de devoção, sendo devoto vai rezar. Se não for devoto, fica em casa e vai descansar, que faz a mesma coisa de quem for rezar porque não ta abusando com nada. É, as vezes acontece as coisas pra gente que não vê direito as coisa que procura. Tem coisa de gente que diz; ‘Deus tem me logrado’. Mas foi ele que logrou a si próprio. Porque Deus não castiga ninguém. Que a gente mesmo faz o castigo. Se a gente fizer por donde pode ser que a gente merece. Mas ele não castiga, porque se ele castigasse a gente esse mundo não tinha mais. Hahahaha [risos]. (Seu Silvestre Bueno de Matos, 85 anos, janeiro/2011).

Seu Silvestre, o ancião do local, expõe a crença de que se alguém trabalhar no domingo o prejuízo se estende aos vizinhos mais próximos. Esta crença exerce um controle social difundindo a necessidade de se reservar um dia na semana, o domingo, para reafirmar a crença em Deus, sendo devoto da Igreja católica ou não. Mostra que mais importante que ir à missa é o descanso merecido e respeitoso em lembrança ao próprio Jesus Cristo, que acreditam ter “construído o mundo em seis dias sendo e no sétimo descansou”. Por isso “domingo é o dia do Senhor”.

É interessante perceber que a maldição não é atribuída a algo externo, já que, para ele, a princípio “Deus não castiga ninguém”. É a própria pessoa que pode se prejudicar e isso se estende aos demais, o que reflete o sentimento de unidade do grupo, em que a conexão com o mundo espiritual não é algo dado e sim construído e constantemente mantido nas relações sociais. Esta fala foi exposta neste momento para mostrar que a crença em Deus e divindades constitui a própria visão de mundo do grupo, o que direciona todos atos e crenças, como veremos. E também porque será possível perceber que as tradições religiosas tem passado por constantes mudanças e ressignificações, pois como Seu Silvestre afirmou “agora o pessoal não tá desse tipo”, se referindo às novas gerações.

4.2 A ALIMENTAÇÃO NAS PRÁTICAS DO CATOLICISMO POPULAR

O período da Quaresma: a Semana Santa, o dia 25 de Março, a Via Sacra e a Recomendação das Almas

O período da Quaresma⁷⁰ é considerado o mais importante de “ser respeitado”, pois é marcado por um conjunto de restrições de comportamentos, inclusive alimentares, sujeitas às mais diversas punições aos transgressores. Ao longo de toda a Quaresma os moradores buscam realizar a Recomendação das Almas, uma “cantoria” dedicada aos antepassados e que confere proteção a todos na comunidade, pois consideram ser este um período de grande abertura as intervenções sobrenaturais. A Semana Santa marca os principais momentos de privações, que findam ao final da semana, especialmente com a realização da Via Sacra e as orações do Sábado de Aleluia.

Por muitos anos ouvia informações sobre as peculiaridades de condutas neste período, mas foi apenas no ano de 2010 que pude estar presente nos ritos que marcam a finalização da quaresma. Com o objetivo de assessorar a equipe do projeto “Sustentabilidade em João Surá”, resolvemos passar o período da páscoa na comunidade. Chegamos quinta-feira, dia primeiro de abril, e fomos informados sobre o que aconteceria nos próximos dias, especialmente a Via Sacra⁷¹ que seria realizada na manhã do dia seguinte, a sexta-feira santa. Acordamos cedo e logo fomos para a casa de Dona Joana para, como de costume, tomar um “café com mistura”. As pessoas estavam se arrumando para a caminhada e logo percebi que ninguém se alimentava, embora tivesse um café passado e algumas bolachas que nos foram oferecidos. Quando questionei se não iam comer com a gente, fui informada que a Via Sacra deve ser feita em jejum. Percebi que não se importavam se a gente comesse ou não, prova disso foi o fato de terem preparado a refeição apenas para nós, e comer não seria uma ofensa, já que entendiam que nós não tínhamos o mesmo costume religioso. Eles, entretanto, de forma alguma comeriam, à exceção das crianças menores, já que a penitência em jejum marca o sacrifício pessoal em memória a crucificação daquele que é considerado “o mestre salvador” por seus devotos na comunidade.

⁷⁰ A quaresma representa os quarenta dias, sem contar os domingos, que antecedem o dia da Páscoa, a ressurreição de Jesus.

⁷¹ Procissão que remete à crucificação de Jesus Cristo.

Saímos em caminhada até o alto do Morro do Cruzeiro, que recebeu este nome devido à cruz que fora colocada em seu cume em cumprimento à promessa feita por Candinho Franco Pedroso, como explicou Dona Joana pela manhã:

Aquele tempo da chuva de 46, chuva, chuva, chuva, choveu três meses que todo mundo tava sofrendo, sabe. Daí ele fez um pedido, que Deus fizesse passar aquela chuva que ele ia comemorar dia 13 de maio, que é dia de Santa Cruz. Que ele fazia a oração durante o tempo em que ele estivesse vivo ele ia mandar rezar o terço. E todo dia 13 de maio a gente fazia a oração (Dona Joana Andrade Pereira, 73 anos, abril/2010).

O ano de 1946 foi marcado por fortes chuvas que comprometiam o trabalho na roça e ainda ameaçavam aqueles que moravam no pé do morro, pelo medo de desmoronamento. Seu Militão garante que “funcionou, parou o rolamento de terra”, e que por isso o Seu Candinho Franco construiu uma pequena cruz de madeira no dia 13 de maio, que consideravam dia de Santa Cruz⁷². A comunidade por muitos anos o ajudava a pagar a promessa de realizar uma penitência e, no alto do morro, rezar um terço, já que todos foram beneficiados. Esta promessa continuou sendo cumprida durante vários, mesmo após a sua morte, já que sua família deu prosseguimento à tradição.

No entanto, desde 2002 essa penitência não é mais realizada. Um dos padres cuja presença foi marcante, o Padre Stefam, informou a todos que o dia de Santa Cruz não era 13 de maio, e sim 14 de setembro, data em que instituiu a penitência pela *Exaltação de Santa Cruz* em vez do pagamento da promessa. No lugar da pequena cruz de madeira o padre solicitou que fosse construída uma cruz de concreto e por anos subiu ao morro junto aos devotos. Mesmo após sua morte, os moradores continuam a realizar a penitência em setembro, sendo esta apenas uma das inúmeras influências deste padre na região, como veremos. A própria Via Sacra, que suspeitava ser antiga, foi instituída pelo padre. A jovem Grazielle conta sobre os eventos que ocorrem na Semana Santa:

Na quarta tem oração, na quinta o lava-pés, e a sexta feira santa as oração do cristo morto. Sobe lá no alto da cruz e faz a Via Sacra. Esse é do ano 2000 para cá. Foi o padre Stefan que trouxe isso para cá. Que fez fazer a cruz de concreto. Antes era o terço na Igreja e de uns dez anos para cá tem o culto. (Sra. Grazielle de Andrade Matos, 28 anos, setembro/2010).

⁷² É curioso pensar que a comunidade deu importância para um rito que marcasse o dia 13 de maio. Isso porque, embora nunca tivessem me falado sobre o significado desta data, sabemos que nela foi instituída a abolição da escravidão em 1888. Este fato soou como relevante para uma comunidade remanescente de quilombo que marcou a data não com comemoração, e sim com penitência, demonstrando o pesar que todo o contexto representa.

Ao chegarmos ao ponto da estrada que marca o início do carreiro ao alto do Morro do Cruzeiro, encontramos várias pessoas que vinham de diversas localidades, inclusive de outras comunidades, como Praia do Peixe e Praia Grande. Se hoje Praia do Peixe é considerada mais uma comunidade quilombola no Vale do Ribeira, distante uns 20 km da Vila João Surá, antes essas terras e a população que ali residia eram reconhecidos como pertencente a João Surá, sendo que a participação nesta Via Sacra comprova a relação histórica entre esses dois locais.

Subiam homens, mulheres, crianças e aqueles de mais idade que ainda agüentavam esta subida de quase duas horas. Durante a subida o povo levava velas acesas e cantava músicas do folheto da Igreja, sendo guiado pelo diácono Claudio, que seguia à frente, junto aos moradores que dirigiam os cultos na Igreja, o Seu Aparecido, Seu Vitor e Seu Dito. De tempos em tempos a cruz que vinha sendo carregada era acomodada no chão e estes dirigentes relatavam o significado de cada uma das 15 estações em que houve acontecimentos relevantes e Jesus Cristo parou, de modo que fizemos 15 paradas. Ao chegarmos no alto do morro as pessoas levaram as velas até o pé do Cruzeiro e lá faziam suas preces. O diácono se posicionou diante da cruz, direcionou todos para que fizéssemos um grande círculo e neste momento conduziu as orações.

Depois de cantos e rezas proferidos com muita emoção, chegou a hora do “café comunitário” organizado ao lado da cruz. Cada um trazia consigo algum alimento ou bebida, que foram colocados em uma mesa improvisada. Após a benção dos alimentos, todos compartilharam pães, mandioca frita, batata doce frita, paçoca de amendoim, bolacha, água e café, consumidos com apreço por aqueles que permaneceram horas em jejum e deveriam se fortificar para enfrentar a caminhada de retorno. À exceção da bolacha industrial que fora levada por mim, todos os demais alimentos eram da produção local ou beneficiados por eles. Essa *comidoria* é comum ao final das penitências, e marca um importante momento de socialização, em que se compartilhava não apenas a comida, como as gentilezas, em meio a conversas com parentes e compadres que estavam conectados pela devoção religiosa.

FIGURA 41 – VIA SACRA E COMIDORIA



Ao retornar à Vila João Surá encontramos senhoras que, sem condições de subir o morro, prepararam o almoço e aguardavam nosso o retorno da caminhada. Neste dia, como de costume, não foi servido carne acompanhando a refeição, que dizem ser em respeito ao “sangue derramado por Jesus”. Em meio a inúmeras conversas, verifiquei que não apenas neste dia, mas durante toda a Quaresma, se preconiza a restrição no consumo de carnes e produtos de origem animal, como ovo, leite e banha. Dona Joana explicou que ficam isentas de cumprirem essa regra as crianças, por serem consideradas “anjos inocentes”, cujos atos são livres de pecado, e as mulheres grávidas, por carregarem consigo esses anjos, o que as redime do pecado da transgressão. No entanto, esta prática do “tempo dos antigos” na atualidade não é seguidas por todos, sobretudo os jovens, como me foi relatado na entrevista com Grazielle:

G: A gente só come carne no domingo, antes da segunda-feira. Hoje até nem tanto, que se come carne no domingo, na segunda e na terça. Antigamente na semana santa, de segunda até a sexta feira, ninguém nem olhava para carne. Era só peixe que comia. [...] A mãe conta que o pai dela tinha uns panelão de

ferro e como não podia botar banha, que antes comia só banha, então eles botavam a panela no fogo e deixavam queimar bem para sair tudo aquela gordurinha que ficava no fundo. Para daí colocar o feijão ou o arroz para cozinhar, só na água e no sal.

A: E respeitam isso hoje?

G: Alguns sim, outros não. Só na quarta, na quinta e na sexta. Mas durante a quaresma, na quarta e na sexta, não é respeitado. [...].

A: Ouvi dizer que nos quarenta dias não dançava baile, e como é hoje?

G: Graças a Deus. Até esse ano ainda foi segurado o baile. Até socar arroz, muitos não tinha monjolu, ou era longe, daí socava arroz durante o dia. Até assim, que a gente soca arroz a noite, não podia. Qualquer barulho, depois das cinco não podia barulho nenhum. Porta tudo fechada, porque eles diziam que as bruxas, os lobisomens e os sacis tavam tudo solto. Barulho, grito, nada, nada, nada. E isso hoje não está sendo respeitado de maneira nenhuma. Som alto. Que nem, na semana santa, jogar bola nem pensar. E hoje não tão nem aí. O baile até tão respeitando. Mas socar assim, não respeitam. (Sra. Grazielle, setembro/2010).

Além de não comerem carne, à exceção do peixe, a restrição do uso da banha também demonstrava o sacrifício pessoal, pois comiam feijão e arroz cozidos “só na água e no sal”. Explicou ainda que, durante a Semana Santa, de segunda até quarta-feira é o período de se roçar, colher, pilar e preparar alimentos, atividades que são suspensas de quinta até sábado, por ser o período de orações que marcam a sequência de acontecimentos desde a traição de Jesus por Judas até o sepultamento. Histórias ressaltam a certeza de uma maldição para aqueles que transgridem essas regras, como a história da carne que virou sangue na panela:

A: E tem alguma história de alguém que “abusou” com a sexta feira santa e aconteceu alguma coisa?

G: A Vó Joana contava de um homem que abusava. Daí ele caçou um tatu, era um veado, não me lembro que caça que era. Caçou bem na Semana Santa. Daí ela falou para mulher: “faça essa carne para mim comer”. Daí ela falou: “Não, não vou fazer que é Semana Santa. Nós não podemos comer essa carne”. Ele falou: “Ah, não tem problema nenhum. Não vai dar nada, pode fazer essa carne que nós vamos comer”. Daí tava quente a carne, em cima do fogo, tudo bonitinho. A mulher tirou a carne de cima do fogo, sequinha e fez lá na panela. Quando o homem foi tirar a carne para botar no prato aquela carne saiu sangue. Cozinhou tudo certo, mas na hora de comer, só ele, foi que virou sangue. Ela não ia comer, fez só para ele. Faz tempo isso. E a quaresma toda é assim, não come carne nem na quarta, nem na sexta. Daí quando chegava no sábado [de aleluia] eles matavam aquele porcão grande do chiqueiro. (Sra. Grazielle, setembro/2010).

Esta história fora contada por diferentes pessoas, demonstrando que é de domínio público e vem sendo difundida como se buscassem exercer, através do temor, o controle social sobre os comportamentos. Seu Silvestre⁷³ contou ainda que, além de Sexta-feira Santa, o desrespeito ao dia 25 de março também gera maldições:

⁷³ O Seu Silvestre é hoje o homem mais velho da comunidade.

SS: Eu tinha um tio meu que ele comia uma vez uma panelada de porco do mato. Tava bem seco aquela carne, que mataram o porco do mato e ponharam no fogo. Ficou bem seca aquela carne. Então dia 25 de março ele mandou uma mulher dele cozinhar aquela carne. Ela não quis cozinhar a carne. Ela disse: “ah Pedro, eu não vou cozinhar que é dia santo, é dia grande”. E ele: “ah, você é boba. Não tem dia pra gente comer carne”. Daí ela pegou o compromisso de fazer aquela carne, picou, cozinhou, mas também não provou de jeito nenhum a sopa daquela carne pra ver de que tipo que tava. Daí na hora deles ir almoçarem, ela saiu no terreiro e disse: “olhe Pedro, a comida ta pronta, pode chamar seus companheiro pra vim almoçar”. Eles destamparam a panela e tava só sangue e cheio de bicho na panela. Sabe, dia de preceito se a pessoa for comer qualquer coisa por abusar...Se for comer por simplicidade não acontece nada.

SV: As vezes a pessoa esquece, e quando alembra já comeu.

SS: Que daí ta comendo e não ta abusando. Se lembrar não adianta nem teimar que vai comer uma carne esses dias. (Seu Silvestre e Seu Vitor Andrade de Matos, 65 anos, janeiro/2011).

Estar envolvida nessa conversa com pai e filho foi interessante para analisar que o problema parece não ter relação direta com o consumo do produto carne, e sim a intenção de quem está se alimentado dela. Por isso a explicação de que, se a pessoa esquecer que era dia santo ou se for comer “por simplicidade”, nenhum mal acontece, justamente por não ter tido a intenção de “abusar”. O contrário, portanto, acontece com quem, mesmo sabendo do dia santo, ousa desafiar e duvidar das possíveis maldições, como o fato da carne na panela “virar sangue e cheio de bicho”.

Ao longo da quaresma há um conjunto de restrições e proibições justificadas por este ser um período de maior presença do sobrenatural, como de bruxas, sacis e lobisomens. Consideram que, pior que desrespeitar a Sexta-feira Santa, é não estar atento para o dia 25 de março, já que neste dia além desses seres sobrenaturais dizem que o próprio “chifrudo” anda solto:

G: O dia 25 de março é o pior dos dias da quaresma. Tão tudo solto, o chifrudo, o saci, o lobisomem, a bruxa, tudo essas coisas.

A: Mas tem alguma coisa que não pode fazer esse dia?

G: Dizem que não pode fazer nada, que não pode ir para a roça, não pode abusar.

L: Abusar assim, que é dia da gente guardar, que as vezes acontece alguma coisa. Que nem hoje a gente ta fazendo farinha, mas supor que fosse 25 de março e eu falo assim que “não tem nada a ver, vamos trabalhar que não tem nada a ver com o santo”. Não pode ficar se chateando, falando as coisas demais. Tem que fazer as coisas porque precisa. Que nem teve um que caiu na cachoeira. Foi pescar 25 de março. É muito perigoso, quase morreu, se afogou ele. (Sra. Grazielle e Dona Maria Lúcia de Matos Andrade, setembro/2010).

Esse dia também é conhecido como “dia grande”, “dia maior” ou “dia feio” que como sua avó, Dona Delfina, explicou é o único dia do ano em que o “coisa ruim” sai debaixo da figueira, onde vive, para “atentar a todos” destruindo roças, causando brigas, armando ciladas e, inclusive, causando tempestades. Neste dia, portanto, fica proibida qualquer atividade na roça e na mata e não se deve, nem mesmo, sair de casa. Como prova de que os abusos estão também sujeitos a punições, as histórias populares descrevem o caso recente do homem que foi pescar e caiu na cachoeira e daquele que, ao ir caçar, matou o próprio pai.

A história mais relevante, por se referir a um passado distante e mesmo assim bastante vivo na memória local, foi contada por Nhá Dita Freitas:

É o caçador foi caçar. Daí deu naquele veado e não podia matar, que o pessoal atirava nele e ele não morria. Foi indo, foi indo passou uns dias. Daí quando chegou naquele baile, se arrumaram. Cantaram o *Senhor Amado*. Foram procurar a viola dele enfeitada e era casca de palmito. Aquela viola bem enfeitada, com fita. Foi que ele pegou a viola e cantou: “*no dia 25 de março saí para me diverti, tomei 25 tiros ainda não morri, estou aqui*” (Dona Benedita Pereira de Freitas, 89 anos, setembro/2010).

Explicou que isso ocorreu em um baile de Sábado de Aleluia⁷⁴, dia que o “coisa ruim apareceu cantando” e neste momento todos descobriram que o “homem dançador” era na verdade o “coisa ruim” que havia se transformado em veado e fora perseguido por caçadores no dia 25 de março. Nesse momento a reza mais forte do local denominada “Senhor Amado”, foi acionada por ser considerada a “única capaz de atropelar”, ou seja, acabar com ele, já que isso o transformou em um fumaça fedida, seu fim neste dia. Esta é apenas uma das inúmeras histórias que narram sobre a presença do “coisa ruim atentando” a comunidade. Entrevistei Seu Silvestre na busca por entender o motivo de ser especificamente nesta data:

A: Diz que tem dia do ano que ele aparece né?

SS: É na sexta-feira maior e dia 25 de março. Essas épocas que ele gostava mais de fazer assombração.

A: Por que será que é nesses dias?

SS: Não sei, diz que “o coisa” quando é atentado, que dizer que ele procura melhoramento.

A: O que faz pra não ser atingido por ele?

SS: A pessoa faz muita devoção pra se defender de uma tentação desse né. Se a pessoa não rezar, quer dizer que daí de uma conta em diante ele vai tomando conta da pessoa. Que se a pessoa ver que tá com qualquer coisa perturbando a gente, a gente tem que pedir socorro pra Deus. Dar uma rezadinha de vez em quando pra gente se defender. Que se não fizer ele vai tomando conta e deixa a gente em nada. Deus o livre.

⁷⁴Dia em que comemoram a ressurreição de Jesus Cristo.

A: Seu Vitor me contou. Diz que 25 de março, que como “o coisa” tava solto por aí, a pessoa não podia fazer tudo as coisas que fazia normalmente.
 SS: Até agora ainda é perigoso. Dia 25 de março é muito perigoso demais. Se a pessoa for fazer alguma coisa pra abusar ele fica abusado. Ahahaha [risos]. Que é dia que “o coisa” tá solto. Quando é fim do dia ele sai aí fazer rebardaria. A pessoa precisa rezar bastante né pra defender. Pedir pra Deus que arretire a tentação. (Seu Silvestre e Seu Vitor, janeiro/2011).

O dia 25 de março é o dia do ano considerado mais perigoso, em que “o coisa tá solto” e por isso se a pessoa não rezar ele “pode tomar conta” e tornar as pessoas “abusadas”. Reconhecem, portanto, que o mal também tem força, o que exige a necessidade de se orar muito para conseguir se defender. Para Seu Silvestre, o motivo para ele estar presente neste dia é que “ele procura melhoramento”, o que simboliza que acreditam na comunicação entre o mundo sobrenatural e o natural.

O estudo antropológico sobre Água Morna, comunidade remanescente de quilombo localizada em Curiúva, demonstra que essa crença também está presente neste local (PORTO, KAISS, COFRÉ, 2008, p. 101). Assim como em João Surá, respeitavam o período da Quaresma, especialmente o dia 25 de março e a Sexta Feira da Paixão, em que era preciso respeitar rigorosamente regras como ir dormir cedo, evitar andar à noite ou deixar a casa aberta, e era vetada a ida às festas e demais divertimentos. As análises indicaram serem estes momentos em que o contato entre os mundos está aberto e, por isso, as regras se enrijeciam. A explicação encontrada para o “caráter avarento” do dia 25 de março foi o fato de “anteceder em exatos nove meses o nascimento de Cristo (Natal), sendo identificado pelos moradores de Água Morna como a data em que o anjo Gabriel veio dar à Maria a notícia de sua gravidez”.

Além dessa, um conjunto de crenças aproxima João Surá de Água Morna, locais onde as práticas religiosas são cotidianas e dão sustentação a uma visão de mundo em que o sagrado ocupa lugar de destaque e está vinculado ao território. Prova disso são as rezas realizadas em dias santos, as Romarias para São Gonçalo e a Recomendação das Almas⁷⁵, realizada por ambas, cada qual com suas especificidades. João Surá historicamente realiza a Recomendação das Almas na Quaresma como forma de proteger a comunidade das assombrações presentes no período e, ainda, aproveitar o momento mais intenso de aproximação com o mundo espiritual para rezarem às almas, pois acreditam também estarem

⁷⁵ De acordo com Nascimento (2007, p.7) a Recomendação das Almas é uma tradição de origem portuguesa praticada desde a Alta Idade Média e que veio para o Brasil com os Jesuítas no século XVI, e atualmente é encontrada em vários locais do interior do país. Para o autor, segundo o catolicismo medieval, as almas pecadoras têm como destino o purgatório e esta reza pode ajudar aquelas que almejam o perdão e o paraíso.

“soltas” no período. A Recomendação das Almas, também conhecida como Cantoria das Almas ou simplesmente Recomenda, ocorre em dias específicos:

A: E tem dia para fazer a Recomenda?

DAP: Gostava de fazer na semana santa, de quinta para sexta. Tem o Dia dos Santos, Nossa Senhora das Dores. Se amanhã é dia santo, faz hoje para amanhecer. Nem que amanheça com os olhos cozidos de sono, mas é que é dia santo mesmo, não pode fazer nada. Também dia de São José, e no 25 de março, fazia também, dia feio. Também no dia de Bom Jesus dos Passos. E era tão bonito, e hoje...Tinha gente para acompanhar, era aquele turmadão. É que o povo foi embora, uns morreram, e os velhos pararam. (Dona Aparecida, setembro/2010).

Dona Aparecida comentou que o rito pode ser realizado durante toda a quaresma nas quartas e nas sextas, mas eram nos dias santos e, principalmente, no dia 25 de março e na Sexta-feira Santa que não podia deixar de ser feito. Estes são os mesmos dias em que se busca restringir o consumo de carnes, entre outras práticas consideradas perigosas, justamente pela presença do sobrenatural interferindo na harmonia do lugar. Muitas lembranças afloraram sobre esta prática em tempos passados:

A: Por que é feita a recomenda?

DAP: É mode faze a devoção das almas. É tradição antiga. É devoção deles, isso não posso dizer. A pessoa que faz aquilo por devoção, faz bem. [...] Tem o *capelão* e o *tenor*, é a mesma coisa de dança de Romaria que tem o *mestre* e o *contra mestre*, daí tem o *capelão* e o *tenor*. E duas *cantadeiras*, uma grossa e uma fina.

A: Antigamente, quem cantava era só as *cantadeiras*?

DAD: Quem quiser cantar cantava. As vezes acompanhava, mas o certo mesmo é o só o *capelão*, o *tenor* e as *cantadeiras*. *Capelão* canta grosso e o *tenor* canta mais baixo. Quem é *tenor* um dia passa a ser *capelão*. Que nem a Romaria, o *contra mestre* vai vai, um dia passa a ser *mestre*. A *cantadeira*, mas acompanha o que o mestre disser. Do jeito que o mestre canta, a *cantadeira* canta também.

DAP: Tinha muita gente. Acho que nem era tanta gente, era as almas que vinham para acompanhar. Tinha muita gente no lugar. O tanto de gente que tinha, era lindo de ver. (Dona Aparecida, setembro/2010).

Este ritual, como vimos, reunia muitas pessoas para orar e cantar em tempos em que se “tinha muita gente no lugar” e, na percepção de Dona Aparecida, não apenas as pessoas como as almas davam volume ao evento. A Recomenda se apresenta de uma forma específica em que é preciso que haja um *tenor* (que canta com a voz grossa, toca a matraca e conduz todos os cantos), um *capelão* (que canta com a voz mais baixa) e duas *cantadeiras* (uma que “canta grosso e outra que canta fino”). A organização, como foi dito, se assemelha à Romaria de São Gonçalo, pois o *capelão* assume a mesma postura do *mestre* de romaria, em que ambos são os condutores. O *tenor* também se assemelha ao *contra-mestre*, pois se houver dedicação, um dia

podem se tornar *capelão* ou *mestre*. Além da forma, o rito possui regras que devem ser seguidas à risca pelos seus participantes:

DAP: É devoção das almas, então tem que ser tudo no escuro, não pode ser na claridade. Tem que pegar noite de luar. Não pode olhar para trás, não pode ta falando abobrinha, fazendo bagunça. A gente tem que ter o respeito, não pode dar risada. Pode beber, mas não para se embriagar. [...].

A: E quando as cantadeiras chegam na casa de uma pessoa, quem está na casa pode acompanhar?

DAP: Deixa cantar tudo primeiro, não pode ascender luz. Fica quietinho lá e depois que venceu tudo que pode sair para lá e ascender luz. Quem quiser pode acompanhar e o que não quiser fica na casa. Antigamente era uma cidade que ia, um povo, gente mesmo. Quando vencida tudo, ia no cumpadre. Ele levantava. Aí já dava uma pinguinha para as pessoas tomarem, corria lá, passava café para essas pessoas, antes de começar tudo outra vez. Termina naquela hora que canta o Senhor Deus.

A: E o que mais é servido?

DAP: Naqueles dias de reza a gente já fica preparado. Faz mistura, beiju, cuscus, pão, passa café. Era tudo combinado. (Dona Aparecida, setembro/2010).

As regras instituídas demonstram a importância de se “ter o respeito” durante toda a prática. O “não olhar para trás” remete ao fato de se poder ver alguma alma seguindo o povo, e a ausente claridade junto à “noite de luar” era justamente para que essas almas não fossem espantadas e estivessem presentes, já que é de madrugada o período em que estão vagantes. Um “café com mistura”, e mesmo, “uma pinguinha” são oferecidos pelo dono da casa aos participantes, o que marcava o fim da reza em uma das cruzes. A comida era ofertada em agradecimento as rezas feitas aos antepassados da casa, já que a cruz simbolizava a morte de algum familiar. Combinavam antes quais casas serviriam alimentos, pois embora o dono da casa ofertasse os alimentos, muitos moradores o ajudavam a preparar.

O consumo de bebida alcoólica na Sexta-feira Santa é comum em cidades do interior em que os católicos o fazem com a justificativa de “beber o morto”, isto é, Jesus morto, do mesmo modo que se faz em velórios. Isso mostra a função da bebida neste contexto solene, que difere de se consumir bebidas durante festas, pois, como relatado, “pode beber, mas não para se embriagar”.

Identifiquei muitas casas com uma cruz cravada no terreno da frente, tornando pública a lembrança de que ali algum ente querido morrera e precisava de oração, ou ainda, que ali moravam devotos que participavam da Recomenda.

A cantoria, portanto, ocorria aos pés dessas cruzes que apresentam, cada qual, significados distintos:

DA: A oração de quaresma agora ta bem fraca. De primeiro vinham recomendando de baixo pra cima, passavam aqui. Quando não tinha caminho de terra vinham de canoa. Cantavam na Igreja, no cemitério até a cruz perto do cumpadre Doca, que foi um vô da minha vô. É que de primeira o pessoal marcava com uma cruz né. [...] Ele tinha ido trabalhar no *Guaracuí* fazer uma farinha e quando vinha vindo ela caiu ali.

A: Mas ele morreu ali?

DA: Não, morreu na casa de uma filha dele né. Era o Diogo Ramos e a filha dele. O vô da minha vô era o pai da mãe dela. Mas quando ele vinha vindo de lá chegou ali e caiu. A mulher que tava com ele avisou gente que tinha caído lá e buscaram gente e levaram pra casa da tia dele e lá ele morreu. Rudobino o nome dele.

A: E a cruz do rio?

DA: A cruz do *Ente Abaixo* que diz. É a reversa grande ali. Que é lugar que é poço, muita água. Que é lugar que morria gente ali, que fizeram uma cruz.

A: Então aquela cruz do rio não é pra uma pessoa que morreu?

DA: Não, é uns par dele. Morreu defunto Orídes, que morreu por querer. Teve mulher que pulou na água com criança. Que o marido era muito ruim pra ela. Ela tava de dieta!

AL: Era Mira, e o marido era Gonçalo Penicha.

DA: Então daí né, ele tinha prometido de matar ela e a criança. Que desconfiou que a criança não era filho dele, e ia matar ela e a criança. Ela pegou e levantou, de noite, pegou a criança e saiu. Amanheceu o dia, umas hora que aperceberam que ela não tava em casa. Ele nem ligou, foram os vizinhos que foram dar andamento naquilo. Me lembro que o pai contou que foram lá no Andorinhas ver se ela não tinha atravessado lá. Quando voltou que avisaram que ela tinha pulado nessa água, que ela deixou o tamanco dela na beira da água. Apareceu a criança e ela. Eu não conheci, mas contavam. Então, ali naquele pedaço bem dizer foi a morte de três. Porque o Orídes entrou na água porque quis. E essa Alzira, agora lembrei o nome dela, e a criança que ela levou, que não foi a criança que foi sozinha ou que caiu por acontecimento, foi a mãe que levou.

AL: E o segundo foi o Mané Penicha.

DA: Esse foi acidente. Que nem a turma foi falar com ele, a Maria, a mulher dele, gritava que ele não fosse lá na barra do ribeirão. Disse que ele olhava pro lado deles em terra, tava o velho Moura, pai do Antônio, gritando, chamando ele com a mão. E a mulherada tudo arreganhada olhava pra ele, chamavam ele, e que nada. Saiu igual ia atravessar o rio, foi andando, andando atravessar o rio. Andou até quando não agüentou andar mais, daí a água tomou conta dele e levou ele. Ele eu conheci.

AL: Eu fazia roça com ele.

A: Por que ele se matou?

DA: Ele era pessoa muito nervoso. Era casado, pai de família tudo. Tinha a roça de arroz, ali na encruzilhada que vai pra João Surá, e o Pascoal morava no pasto lá em cima. E vinha a criação do Pascoal na planta dele. Ele foi lá que já tava bravo com Pascoal por causa da criação dele, porco e cavalo que vinha na roça de arroz. Aí ele falou que ia morrer na água. (Dona Adelaide de Andrade Pereira, 64 anos, e Seu Antônio de Freitas, 72 anos, janeiro/2011).

Além das cruzes localizadas nas casas de algumas famílias, que por vezes estavam ou não no itinerário da Recomenda, foram descritas quatro cruzes principais que nunca deixavam

de fazer parte do rito: a *Cruz do Doca*, a *Cruz do Ente Abaixo*, a *Cruz do Cemitério* e a *Cruz da Igreja*.

A *Cruz do Doca* foi cravada no local onde Rudobino, conhecido por Doca, caiu doente quando voltava do feitiço da farinha no Guaracui, e mostra que a cruz pode simbolizar não apenas um local de morte, como acontecimentos ligados a ela⁷⁶. De todas, esta é a cruz mais antiga que simboliza os primeiros ancestrais que vieram e se instalaram no João Surá há muitas gerações, era o “vô da minha vó”, como se refere a Dona Adelaide. Sua família era muito respeitada no local, sendo a figura de Diogo Ramos lembrada até hoje no nome da Escola Municipal, por ter sido o primeiro professor a se formar na região.

A *Cruz do Ente Abaixo*, diferente da anterior, é uma cruz coletiva que simboliza a morte por suicídio de três pessoas na “cachoeira do João Surá”. As primeiras mortes relatadas foram a de uma mulher, Alzira, que se jogou nessas águas revoltas levando com ela seu filho recém nascido. A terceira morte, também nessas águas, foi a de Mané Penicha que teve sua roça devastada pelas criações de um famoso feiticeiro do local, o Pascoal. Identifiquei que este é o mesmo trecho de águas em que o famoso João que surrava teria morrido, e que por isso, deu nome ao rio e, por conseguinte, à comunidade. No entanto, ele não é lembrado nas rezas da Recomenda, de certo porque não era considerado um integrante do local, pelo contrário, é alguém cuja memória retrata a situação histórica de escravidão que os moradores viveram.

⁷⁶ Como exemplo desses diferentes simbolismos, vemos que em Água Morna foi identificada uma cruz que representava o local de descanso do corpo de morto (PORTO, KAISS, CAFRÉ, 2008, p. 93).

FIGURA 42 – CRUZ DO ENTE ABAIXO



FIGURA 43 – CACHOEIRA DO JOÃO SURÁ



FIGURA 44 – CRUZ EM FRENTE À RESIDÊNCIA



FIGURA 45 – CRUZ DO CEMITÉRIO



A *Cruz do Cemitério* também é uma cruz coletiva, localizada em um dos sítios sagrados, e que simboliza a morte de todos os antepassados do lugar. Por isso, do mesmo modo que a *Cruz da Igreja*, estas duas são as maiores cruzes no local. Como ela é sempre a última cruz visitada em todo o rito, se supõe que simbolize esse movimento de condução das almas do purgatório para a purificação, que se dá diante da “casa do Senhor”.

Acompanhei a Recomendação das Almas, que se iniciou na Sexta-Feira Santa do dia 2 de abril de 2010, no mesmo dia em que ocorreu a Via Sacra, e se estendeu pela madrugada do dia 3. A princípio, quando chegamos, nós não sabíamos se teria ou não o rito, pois eles mesmos não haviam decidido. Isso porque quando conversei com a *capelão* de reza, Nhá Dita Freitas, ela disse que não sabia se “queria fazer”. Estávamos na casa de Dona Joana na quinta-feira à noite, e acabamos ficando um longo tempo conversando sobre a Recomenda, um assunto que passou a ser investigado depois do contato com estudos na área⁷⁷.

Neste dia soube que ao longo da Quaresma eles já haviam feito a Recomenda algumas vezes, em dias santos, e que o último dia em que é permitido, e mesmo importante, de se fazer era a noite seguinte, Sexta-feira Santa. Como pesquisadora, fiz várias perguntas detalhadas de como era a Recomenda, até uma hora em que Nhá Dita Freitas disse “é, to pensando se vou fazer para vocês”. Senti uma empolgação enorme de saber que talvez tivesse a oportunidade de participar do rito, ao mesmo tempo em que argumentei comigo mesma se seria legítimo, pois pensava que se ocorresse seria pelo fato de quererem nos mostrar algo, já que havia expressado muito interesse, e não porque realmente quisessem fazer.

Depois da Via Sacra, passei a tarde toda com Nhá Dita Freitas e, na hora da missa fomos juntas para a Igreja. Ao final, ela veio até mim e falou olhando profundamente em meus olhos: “olha, eu vou mostrar o que vocês querem ver, mas tem que me levar de carro até a cruz do *Ente Abaixo*”. Na mesma hora vibrei de emoção, pois sabia que havíamos finalizado uma espécie de negociação que durou dois dias, o que me fez perceber que ao mesmo tempo em que havia um interesse dos “universitários” em ver, havia um interesse dos comunitários em serem vistos. Na mesma hora chamei um colega, que havia nos transportado até a comunidade em seu carro, e decidimos que ele a levaria. Aos poucos, todos da comunidade ficaram sabendo que iria ocorrer a Recomenda aquela noite, e desta vez, com a presença dos “universitários”.

Quando já eram onze horas da noite, saímos em caminhada até a *Cruz do Ente Abaixo*, na beira do rio, onde já estava a Nhá Dita Freitas que havia ido antes. Como ela já conhecia o nosso grupo há anos, e sabia que era nosso costume fazer fotos e gravações, ela mesma pediu para que a gente gravasse os cantos⁷⁸. Disse que poucos conheciam as músicas e que, por isso,

⁷⁷ O interesse maior pelo rito surgiu depois que conheci o fotógrafo Guy Veloso, que realiza o trabalho de registro de imagens da Recomendação das Almas nas cinco regiões geográficas do Brasil, e já registrou o rito em mais de 100 comunidades. Isso indica como essa tradição vem se mantendo na atualidade.

⁷⁸ Houve uma situação parecida durante esta semana, no Sábado de Aleluia ao final da missa. A nossa equipe exibiu em *data show* o documentário “Terra, cidadania e fé na comunidade quilombola João Surá”, e Nhá Dita

a gente tinha que escrever tudo “para ficar guardado”. Por conhecer a seriedade e rigidez desta mulher, que com quase 90 anos esbanja sabedoria e esperteza, senti que todo aquele momento era muito importante para ela. Para meu conforto, vendo a devoção sincera de cada homem, mulher e criança que cantavam e oravam durante o rito, percebi que tudo que ocorrera era sim muito legítimo. O meu interesse pessoal; o fato de ter o veículo disponível, que é escasso no local; a manifestação de Nhá Dita Freitas em conduzir e pedir a gravação do rito; e a grande presença da comunidade; foram motivos que desencadearam a realização da Recomenda naquele momento, em que tudo aconteceu de modo muito forte e especial.

No início do rito, depois de ascender uma vela e colocar nos pés da cruz, a *capelão* (Nhá Dita Freitas) tocou o matraca, uma, duas, três vezes, enquanto todos se mantinham em silêncio absoluto. Dizem que é nesse momento que as almas, que “escutam o barulho” e são guiadas pela luz da vela, se aproximam para receberem orações. Ela começou a cantar:

*Ao chegar nos pés da cruz,
nos pés da cruz.
O cruzeiro se aprometeu,
se aprometeu.
Abre as portas da glória, portas da cruz.
Pros anjos do céu descer, do céu descer.*

As *cantadeiras* presentes e o *tenor*, Antônio Peniche, cantavam sempre a repetição do verso que ecoava como um coral de tons variados e de uma beleza única. Os cantos me conduziam a naquele momento a sentir e entender o significado de se “recomendar”. A partir do momento em que invocam a presença das almas, para em seguida abrir as portas do céu e os anjos descerem, um novo verso dizia:

*Viva as almas, sobe pro céu,
aqui não pode morar [...].
Para as alma do purgatório, do purgatório.
Rezamos pelo amor de Deus, pelo amor de Cristo [...].
Guarda meu Jesus, filho da virgem Maria
Se não fosse nossa mãe de nós o que seria
Chegar de nosso cristo, beijar a santa cruz
Pedindo misericórdia ao nosso Bom Jesus [...].*

O propósito, portanto, era recomendar as almas para o seu devido lugar, no céu e não na terra. Em seguida rezávamos um Pai Nosso e uma Ave Maria, e tocaram a matraca mais uma vez. Todos ficamos de joelhos e o tocar da matraca anunciava um novo canto, e assim até

Freitas, comentou que gostou porque sempre quis saber “o que a gente fazia com tanta entrevista”, uma forma de ressaltar que o fato de estarmos devolvendo a eles esse produto não era mais que uma obrigação.

que três longos cantos, intercalados com orações, fossem concluídos. Com isso, percebi que naquele momento rezávamos para as “almas do purgatório”, que dizem ser o destino daqueles que se suicidaram no local, representado por esta cruz coletiva.

Após quase uma hora de rezas e cantos, passamos para a *Cruz do Cemitério*, onde ocorreu o mesmo processo. Os cantos, no entanto eram diferenciados, e desta vez se rezava pelo “cristo sepultado” e pelas “almas do cemitério”. Pediam bênçãos as santas velas, acesas no domingo aos mortos, e proteção ao lugar:

TOCA A MATRACA TRÊS VEZES

*O chegai nos pés da cruz, nos pés da cruz
E os mortos resplandecer, resplandeceu oooooooooooooo
Abre as portas da glória, portas da glória
Para os anjos do céu descer, do céu descer oooooooooooooo
Deus. Vos salve a santa cruz, a santa cruz
E no lugar que foi plantado, que foi plantado
E nos braços da santa cruz, da santa cruz
Jesus Cristo foi crucificado, crucificado
Deus vos salve a santa cruz, a santa cruz
Com seu lindo jardim de flor, jardim de flores
Lá nos pés de santa, da santa cruz
Aonde as almas vêm rezar, vem rezar
É no domingo do Senhor, do Senhor [...].
Encruzar os quatro cantos, os quatro cantos.
Com o poder de Jesus Cristo, de Jesus Cristo.
Pras almas do cemitério, do cemitério.
Rezamos pelo amor de Deus, pelo amor de Deus [...].
Com todas as velas, já ascendida, já ascendida
Abençoado a santa vela, a santa fé
Com a nossa Senhora da Aparecida, da Aparecida⁷⁹.*

A próxima cruz visitada era a em frente à casa de Seu Pedro Simão. Ao chegarmos, posicionaram a vela aos pés da cruz e o ritual continuou com novos cantos:

TOCA A MATRACA TRÊS VEZES

*No chegai na nobre casa, na nobre casa
E o mundo resplandeceu, e o mundo resplandeceu
Abre as portas da glória, portas de glória
Para os anjos do céu descer, do céu descer oooooooooooooo
Deus vos daí a nobre casa, a nobre casa
E deste nobre morador, morador eeeeeeeeeee
Aonde fez sua morada, sua morada*

⁷⁹ Foi interessante ouvir que no cemitério cantaram a frase “no lugar que foi plantado”, que associava o ato de enterrar o morto com o ato de plantar. Lembrei de um enterro que participei em que, em cima do túmulo, plantaram uma muda de *peregum*, um costume no local. Supõe-se ser uma forma da força daquele indivíduo passar para a planta, que ao crescer se nutre fisicamente e simbolicamente daquele indivíduo. O *peregum* passa a representar a memória do indivíduo, em um processo que busca manter aquele ser vivificado. Estudos indicaram que esta é uma planta de origem africana.

*E Jesus Cristo abençoou, abençoou eeeeeeee
 Deus vos dar em nobre casa, em nobre casa
 E deste nobre moradia, moradia
 Convidando os donos da casa, nobre casa
 Que venha fazer companhia, companheiro [...].*

Com este canto chamavam o morador para acompanhar o povo na reza, e assim rezar para as almas que dão sentido aquela cruz. Já era de madrugada, e o morador estava com tudo fechado e silêncio em casa. Ele não se uniu a nós, o que é uma opção e não foi visto com desrespeito, como me falaram.

Ao terminar os cantos e rezas, nos dirigimos, enfim, para a última cruz, a *Cruz da Igreja* de Santo Antônio. No canto chamaram de “*sagrada matriz*” e pediram proteção. Este foi o canto mais longo, que só finalizou por volta de cinco horas da manhã, marcando o encerramento do ritual. Fiquei muito admirada com a devoção de todos, que com cantos e rezas criavam uma aura envolvente que nutria o espírito, sendo que as longas horas que se passaram não se tornaram cansativas.

Identifiquei, através das gravações, que nos cantos se pedia a intersecção do Senhor Deus, Virgem Maria, Senhor Bom Jesus, Santo Antônio, São Miguel, Nossa Senhora Aparecida, São Pedro, Padre João Maria, Sagrado Coração de Jesus e de Maria, os santos de devoção dos moradores, como se desejassem reafirmar com cada um os elos de reciprocidade que os unem⁸⁰. No momento final a Dona Joana fez a reza de encerramento:

Em nome do pai, do filho do espírito santo. Tenha misericórdia de nós. Olhai o povo, a nossa comunidade, todos nós. Os anjos inocentes, esses jovens e as santas almas benditas. Que de a idéia deles aprender a devoção das santas almas benditas. Que dê boas idéias para eles, que Deus proteja todos nós. Todas as pessoas que estão na presença de nós, a Andréia, o senhor [Juarez], a Angélica, a Olinda a Luciana, a Clarinda, o Rosa, a Dita que Deus abençoe ela. Abençoa a tudo nos, seu Antônio. Abençoa a nossa comunidade. Livrai de todo o mal, de todos os perigos, daí força para nós, a santa Igreja. Daí força para nós, saúde, a paz e alegria para todos nós. Obrigado a companhia, a reza. Candinho também, enfrentar aquele matão. Deus lhe abençoe. Vocês sempre com nós, desculpe alguma coisa. (Dona Joana, abril/2010).

A reza nos traz uma preocupação dos mais velhos do local, que identificam a não participação dos jovens, o que fez Dona Joana pedir “que dê a idéia deles aprender a devoção das santas almas benditas”. Isso já havia sido ressaltado por Nhá Dita Freitas antes de começarmos o ritual, o que a fez solicitar a gravação dos cantos. O fato de não apenas os jovens, como muitos adultos não se interessarem pela participação, aliado a observação de

⁸⁰ Realizei a gravação de todos os momentos, cantos e rezas, mas tive dificuldade em transcrever, pois uma palavra emendava na outra e as pronúncias condiziam com o linguajar popular que desconheço.

que muitos dos mais velhos também não conseguem ir por questões de saúde, e ainda o reduzido número daqueles que dominam os cantos, faz com que hoje a Recomenda seja realizada com reduzida frequência e, quando ocorre, conta com poucos participantes.

A: Esse ano [2011] vai ter recomenda?

DO: Foi recomendado esse ano que passou, agora esse ano que vai vir, vamos ver. A gente não sabe se vai ter. Tem gente aí pra recomendar. Seu Antônio, filho, de companheiro com a Nhá Dita Feitas. Que gostava né. Agora não sei se ela vai.

A: Por que se faz a recomenda?

DO: Cantar pras almas, que almas também gostam disso. Diz que as almas batem a mão até de alegre. Que ta recomendando pra eles. De certo que tem bastante recomendador lá no céu. Tem sim, porque morreu bastante gente que cantava. O pai que era cantador né, gostava de recomendar. Daí tinha bastante gente. O Gregório, a filha dele gostava bastante de cantar. O Dito Beto canta, mas dessa vez falou que ia fazer uma recomendação, veio nada.

A: Quem mais aqui que sabe, que participa da parte da cantoria?

DO: Dito Beto, Nhá Dita Freitas, Antônio. O Zé Cordeiro canta também. (Dona Olinda Fortins Penicha, 64 anos, janeiro/2011)

Para Dona Olinda, ao cantarem eles estão diretamente em contato com o mundo espiritual, de modo que “as almas gostam disso” e, portanto, “bate a mão de alegre” de se ter feito a Recomenda a elas. A lembrança de que “tem bastante recomendador lá no céu” indica que em tempos passados havia grande número de pessoas que assumiam posições de *capelão*, *tenor* e *cantadeira*, e que já morreram. Vemos que hoje praticamente quatro pessoas em toda a comunidade possuem essas posições, o que faz com que, mesmo quando a Recomenda ocorra, o formato padronizado não se configura. Prova disso é que a Nhá Dita Freitas hoje assume a posição de *capelão*, que seria assumida por um homem. As *cantadeiras* não são apenas duas fixas, como era, pois o canto foi aberto para quem souber e puder ajudar. Além disso, não percorrem todo o itinerário de cruzeiros como em outros tempos.

No dia seguinte a Recomenda, na noite de sábado do dia 3 de abril, ocorreu uma missa referente ao Sábado de Aleluia. Neste momento o diácono Claudio realizou a bênção dos alimentos, prática comum no local. As pessoas já haviam sido informadas previamente e por isso levaram ao altar alimentos como sal, açúcar, óleo, arroz, além de garrafas de água, que o padre abençoava enquanto todos cantavam. Encontrei Dona Olinda no final da missa e perguntei qual alimento ela trouxe para ser abençoado, e ela me explicou que sempre trazia o sal, cuja escolha foi justificada por ser um produto que pode ser acrescentamos tanto na alimentação da família quanto na da criação, sob o pretexto de poder se poder estender a bênção para todos. Além do sal, ela trouxe também uma garrafa de água, que utilizava para jogar na parede da casa quando precisasse “afastar mau tempo e trovoadas”.

A quaresma foi finalizada com um jantar comunitário realizado neste dia, “Sábado de Aleluia”, conhecido por ter “carne no espeto e farinha na cuia”, uma rima bastante conhecida, em que a festa e a fartura de alimentos marcam o fim do período de penitências e privações. Grazielle conta sobre as mudanças nas rezas e eventos deste dia:

A: Eu participei aqui no Sábado de Aleluia e foi feito um jantar comunitário. Sempre foi assim?

G: Não, isso é de dois anos para cá. É que a gente fazia a oração e todo mundo ia embora, que é uma maneira da gente partilhar e ficar junto.

A: E como era antigamente?

G: Não era. Antes as pessoas faziam na própria casa. Que nem na época que o padre Stefan estava por aqui ele não gostava nem que a gente dançasse baile. Diz que ainda era quaresma. A gente hoje faz esse jantar que é para a comunidade se unir. Quando eu tinha meus dezoito anos a Igreja era assim, criança, jovens, os adultos, os mais velho na Igreja no domingo. E quando eu tinha meus dezesseis, dezessete, dezoito, a gente rezava o terço na Igreja. Daí depois que os padre vieram todo mês aqui que eles começaram a trazer o folheto. Uns dez anos para cá. (Sra. Grazielle, setembro/2010).

As mudanças não se deram apenas na forma de celebrarem o Sábado de Aleluia como também nas comidas partilhadas neste dia. Se antes as pessoas oravam e depois todos iam embora, para jantarem em suas próprias casas, recentemente passaram a compartilhar de um jantar comunitário, feito para se “partilhar e ficar junto”. Naquele dia todos nos dirigimos para o salão de reuniões, em frente à casa de Dona Clarinda, onde foram servidos os alimentos preparados e dispostos em uma mesa comprida. Combinaram previamente que cada um iria trazer um preparo de sua casa, de modo que na mesa havia: macarrão com molho, arroz, feijão, farofa de milho, carne de gado frita, sopa de mandioca, batata cozida, salada de tomate, repolho e cebola, suco de limão e bolo de fubá.

A maior parte dos alimentos provinha de mercados, sendo que apenas uma panela pequena de arroz e a sopa de mandioca eram da produção local. Ao questionar o contexto das festas em tempos passados, falaram que era servido churrasco da carne que tivesse disponível, o que difere muito do que tem ocorrido nos últimos tempos. Neste jantar a carne servida foi insuficiente para todos, sendo que o alimento servido em maior quantidade foi o macarrão, que demonstra o contexto das mudanças no sistema alimentar, identificadas tanto no cotidiano quanto em períodos de festas e rezas.

Entre as possíveis explicações, temos que a maior parte dos alimentos foi disponibilizada pelos moradores da Vila, que foram também os mais presentes no evento, e que são aqueles que possuem maiores dificuldades na produção de alimentos. Além disso, a carne possui alto custo e, diferente dos contextos das festas de santo, em que a carne é doada

para a Igreja em circuitos de reciprocidade com as divindades, neste caso fora doada aos próprios moradores, em um contexto de reunião que vimos ter sido recentemente incorporada. Por isso, pode ser que priorizaram economizar os alimentos caros, como a carne, para terem futuramente para suas próprias famílias. Isso difere das doações nas festas de santo, com a perspectiva de retorno garantido, como a doação de alimentos na Festa de Santo Antônio, que veremos a seguir.

A construção da primeira Igreja e a devoção a Santo Antônio, o padroeiro da comunidade

A devoção a Santo Antônio é descrita em detalhes pela sua relevância, já que marca a construção da primeira Igreja Católica na comunidade. Para o “santo casamenteiro”, que se tornou o padroeiro da comunidade, todo ano é oferecida a festa mais importante, que acontece em junho, e tem hoje a duração de dois dias. Esta festa é responsável pela reunião de parentes distantes, que aproveitam para visitarem os familiares, e de vizinhos das comunidades do entorno, o que fortalece os laços sociais, o que mobiliza toda a força de trabalho local para seus preparativos.

Durante os treze dias que antecedem o dia de Santo Antônio, 13 de Junho, tradicionalmente rezam o terço na igreja, que chamam de Trezena de Santo Antônio. O bater do sino uma, duas, três vezes, anuncia o início da reza, que por vezes era cantada em forma de *ladainha*. Acompanhei em 2006 essa “reza cantada” ou “ladainha”, que era feita sempre ao entardecer, quando o sol já se pôs. Com a Igreja iluminada apenas pelas luzes de velas em um momento de introspecção, cada um portava o seu terço e, de joelhos, rezava e cantava baixinho.

Tem a trezena que começa 31 de maio e termina dia 12 de junho. Assim era o certo. Mas hoje não é mais assim. Época de Cassiane que fazia a novena cantada, uns três anos atrás. Ela e a Elisiane. Só que daí o pessoal falou que tava errado e elas ficaram com vergonha. O capelão que faz a trezena, ele canta. É o Dito Beto, que hoje para ele vim de longe ta difícil de vir. Hoje Seu Silvestre faz dia 31. E daí você tem que marcar com ele um dia, supor dia cinco, ele vem e faz. (Sra. Grazielle, setembro/2010).

Atualmente a “novena cantada” que acompanhei não é mais realizada do mesmo modo, pois como Grazielle falou, a comunidade foi informada que este modo era incorreto, isto é, os padres exigiram que o terço fosse orado e não cantado. Além desta mudança no

modo de se conduzir a oração, percebemos que hoje ela não ocorre com a mesma regularidade que antes, todos os dias, pois é preciso “marcar hora” para o condutor realiza a reza.

Particpei de duas festas na comunidade, no ano de 2006 e no ano de 2010. Na primeira vez fui junto à equipe do ENEC, e chegamos para a festa no dia 10 de junho de 2006, um sábado. Estava tudo praticamente pronto, de modo que não acompanhamos os preparativos, mas era notável a intensa modificação no ambiente e no ritmo de trabalho dos moradores. Praticamente todos estavam engajados em alguma atividade relacionada à festa, homens construindo barracas e churrasqueiras, mulheres preparando os alimentos, e muitos jovens e crianças cuidando da decoração. Durante o dia todo era notório o volume de pessoas que chegavam para a festa, vida de diferentes localidades.

Priorizei acompanhar a festa de 2010 depois de ter percebido que analisar a festa dedicada ao santo poderia trazer importantes elementos para o estudo da história da religiosidade na comunidade. Passei a investigar os motivos dessa grande devoção a Santo Antônio. Desta vez fui sozinha para a comunidade e cheguei numa quinta-feira, o que foi bem interessante para ir acompanhando a chegada dos visitantes. Estava na casa de Dona Joana, lugar que se pode fazer analogia com a frase “casa da mãe Joana”, justamente porque simboliza um local de intenso fluxo de pessoas e que acolhe os visitantes. O tempo todo eu era apresentada para algum parente ou amigo da família, e acabei reencontrado pessoas que já conhecia de outras festas, o que demonstra que de fato este se tornou o momento anual mais significativo para reencontros.

Neste dia conheci um casal que havia nascido e vivido em João Surá por muitos anos, mas que no momento residia na cidade de Ribeira, em São Paulo. Conversamos por horas e, depois de um tempo busquei entender os motivos para a devoção ao Santo Antônio:

A: Por que é o Santo Antônio e não é outro santo?

F: Escolheram o Santo Antônio. O tal do João Cardoso cuidava da igreja. Diz que fizeram promessa para ele comprar o Santo Antônio para ser o padroeiro de João Surá. Esse sino também, fizeram uma reunião e encomendaram esse sino de bater. Ele com o João Catruz encomendaram e o padre trouxe. Daí fizeram uma Igreja e ficaram festejando o Santo Antônio.

A: Por que ele fez a promessa?

F: Diz que tinha não sei o que tava incomodando, deixava ele meio atabalado. Daí a mãe dele diz que fez a promessa. Tinha o filho, tal de Damião, que gostava de fazer safra para engordar porco. Daí diz que fez o pedido para o tentação ajudar ele, Fez aquela roça, deu milho que Deus o livre. Tava engordando os porcos, mas deixou três quartos de roça para o bicho. Daí o milho dele tava ficando pouco, daí o pai falou ‘o meu filho, vamo acabar de quebrar aquele milho para engordar os porcos, que o nosso milho não vai dar para fazer a cela do porco. Diz que nem passarinho não comia o milho daquele lugar. E lá tinha muito passarinho, tinha porco do

mato, cateto para comer as coisas da roça. Daí disse que enxergava aquelas espiga bonita e foi pegar para acabar de engordar o porco. Chegou lá e tava aquela vacona preta andando naquela roça, ia para lá e ia para cá. Daí eles correram.

DG: Ta louco menina, de fazer pacto com o tentação. Queremos-nos que Deus dê as coisas para nós e não o bicho. Não presta, nós graças a Deus somo católico firme, que meu pai era da igreja.

SF: Uma vaca dos óio muito vermelho, disse que longe enxergava que nem fossem umas bolas de fogo. E essa história de fazer pacto com o tentação, Deus que livre viu. Só que ele se arrependeu. A mãe dele fez esse pedido, para comprar o Santo Antônio para cuidar dele, que o tentação ia até levar ele porque tinha feito contato com ele. Depois que fizeram a promessa que fizeram a Igreja e que Santo Antônio virou o padroeiro da comunidade. Depois Zé Quintino resolveu de mudar a Igreja para cá daí mudaram. (Seu Antônio Foça e Dona Gonçala Fogaça, junho/2010).

Nesta conversa percebemos que houve um momento específico em que a devoção ao Santo Antônio por uma família foi difundida para toda a comunidade, que passou a se reconhecer como católica, construir Igrejas e receber as visitas de padres da região. A dificuldade na garantia do alimento, o milho para engordar o porco, e posterior arrependimento do “pacto com o Diabo”, parece ter sido responsável pelo posicionamento ao lado do “bem”, ao se apegarem ao santo, e negação do “mal”, que poderia vir caso o pacto tivesse ido à diante ou a promessa de construir a Igreja não fosse cumprida.

A: E como foi feita a primeira Igreja?

SS: A primeira igreja, bem. De primeira tinha um paiolzinho que vivia o santo dentro de casa, que eles oravam. Depois que foram continuando e fazendo uma Igrejinha. Esse santo era dos Cardoso. Quer dizer que daí eles foram faltando, uns morreu e outros saíram. Daí no ponto que eles foram passando pra esses mais novos que foram ficando. Que ficaram se aventurando pra levantar essa Igreja pra comunidade. Até foi meu pai, Quintino, que ficou encarregado dessa construção. Depois ficamos muito tempo nessa Igreja lá em baixo. Época de festa nós ficava lá no correr de junho inteiro. Tinha oração de santo Antônio todo dia, era novena. Eram doze dias. Esse aí que foi indo aos pouco. Bastante gente ajudou meu pai pra construir essa Igreja. De primeiro era de barro, era criança ainda. Tava onde é o Posto [de saúde]. Depois que fizeram essa aí.

A: E quantos anos têm essa nova?

SV: Ta com quarenta anos. Ta marcado lá na placa.

(Seu Silvestre e Seu Vitor, janeiro/2011).

A entrevista indica que a primeira Igreja foi construída por João Luis Cardoso e Maria Cordoso há cerca de 150 anos, e depois desta, outras duas Igrejas já foram construídas para substituírem as construções antigas, sendo que a atual, de concreto, foi construída em 17/11/1974. Os moradores lembram-se da rotina de orações em tempos em que os padres vinham poucas vezes ao ano e, por isso, a comunidade administrava as atividades naquele espaço:

SF: Eu fazia terço dia de domingo, tinha reza de Santo Antônio, reza do Sagrado Coração de Jesus. Que o padre trouxe a fita tudo, e nos pagava por mês a irmandade do Sagrado Coração de Jesus. Os homens a fita era do Sagrado Coração de Jesus e as mulheres eram do Sagrado Coração de Maria. Tudo tinha as fita. Isso aí ta fazendo tempo, quando eu era um pixotão, uns 60 anos atrás. Daí fiquei um pouco, passei para a minha filha Marina. Era catequista, fazia todo domingo.

A: E como era a festa de Santo Antônio?

SF: Faziam festa, mas dava gente. O Padre que vinha fazer festa vinha lá de Bocaiúva, vinha a cavalo. A novena que fazia aqueles tempos faz agora ainda, só que antes era direto, 12 dias. Dia 13 terminava, no dia de Santo Antônio. Vinha gente lá da Barra do Turvo para casar aqui. Uma vez deu nove casamento. É o santo casamenteiro. (Seu Antônio Foçaça, junho/2010).

O Laudo Antropológico da comunidade João Surá ressalta que a presença do padre Miguel é lembrada com satisfação pelos mais antigos, pois foi por ele que a Irmandade do Sagrado Coração de Jesus e de Maria, foi formada na década de 40. A Irmandade foi criada para que cada participante colaborasse para comprar o caixão dos próximos enterros, já que o padre recomendava que os mortos não fossem enterrados direto na cova sem caixão. Hoje não funciona, mas os moradores ainda guardam as fitinhas que os identificavam e lembram-se do período com saudades, como Seu Antônio Fogaça que por anos foi o dirigente (FERNANDES, p. 71).

Durante os preparativos para a festa fui requisitada para ajudar as meninas a limparem a Igreja, era sexta-feira. Todos os objetos que estavam em desuso foram reunidos, como folhetos, cadernos e tocos de vela, e depois queimados. Enquanto limpavam o altar e o chão na parte interna, eu estava do lado de fora limpando os andores, bancos e instrumentos musicais com algumas crianças. Naquele momento me senti integrada a festa, já que não havia ninguém parado, cada um com a sua função, e a minha eu realizava com muita satisfação. Quando terminei fui fazer uma visita para seu Vitor, que preparava o tradicional bolo *apressada* para vender na festa. Ofereceu-me um café adoçado com rapadura e um pedaço de *apressada* e iniciamos uma longa conversa sobre esse preparo tradicional, que como ressaltou era “o bolo dos antigos”, em tempos em que o consumo do trigo não era tão freqüente.

Percebi que, embora esses dias fossem considerados de preparação para a festa, ao cair do sol as músicas eram ligadas em som alto e, aos poucos o povo ia se reunindo para dançar, já que todos os dias de preparação se transformavam em festa. Esta noite teve o que chamaram de “uma brincadeira, um bailinho” para entrarem nesse espírito coletivo de festa.

Mesmo tendo dormido tarde da noite, na manhã seguinte todos estavam de pé e, depois de um “café com mistura”, prontos para os trabalhos do dia. Logo cedo o Seu Cordeiro “lutava com a carne” para ser assada na fornalha. Este é o principal preparo da festa: *leitão e frango assados na fornalha*, que são vendidos ou leiloados durante a festa. Recebeu ajuda de muitas pessoas que chegavam de outras localidades e se integravam em alguma função, como cortar lenha, ascender o fogo, escaldar a carne no tempero, colocar nas formas, e assim por diante.

FIGURA 46 – COMIDAS DA FESTA DE SANTO ANTÔNIO





Estava observando o movimento e questionei de onde vinha aquela quantidade enorme de carne. Dona Clarinda disse que os frangos *caipiras* foram doados pelos moradores, e os frangos de granja, pela escola. Já a carne de porco, que vimos apresentar produção insuficiente, fora comprada em mercados, “limpa e a seis reais o quilo”. Explicou que compensava mais que comprar de outras comunidades, já que o preço da carne de porco no sítio estava muito cara, “cinco reais o quilo, e ainda vem com pêlo, pele e barrigada”. Justificava, portanto que a preferência pelo produto industrializado era devido ao seu menor custo, critério que imperava mais que o sabor e a identidade, pois embora tivessem mais estima pelo porco caseiro, seu consumo em larga escala tem se tornado inviável.

À noite, participei do batismo da pequena Évelin, filha de Elisiane e neta de Dona Clarinda, e momentos depois, na mesma Igreja, o filho de Dona Clarinda se casava com uma moradora de Praia Grande, mostrando que o dia de Santo Antônio tradicionalmente era escolhido para casamentos. Os noivos recepcionaram os convidados com um bolo de casamento especialmente confeitado para o evento. O baile fluiu durante toda a madrugada, regado a comidas e bebidas comercializadas em barracas pelos moradores. Era possível adquirir espetinho de carne, *pastel de farinha de milho*, *apressada* e bolo confeitado, e também bebidas, como quentão, cerveja, refrigerante e vinho. Como ainda havia sobrado algumas porções da carne que fora assada na fornalha, um morador de Praia Grande se prontificou a leiloá-las, e por isso andava na multidão segurando, como um garçom, a carne que estava na bandeja e, ao anunciar a venda, ia recebendo os lances em dinheiro. O leilão é uma prática tradicional nas festas de Santo Antônio.

De madrugada ascenderam uma fogueira, e isso reuniu o povo que buscava espantar o frio de junho. O Mastro de Santo Antônio foi erguido diante dos espectadores que faziam rezas ao santo, anunciando que o dia 13 de junho se apresentava. Nesta noite, para a tristeza de todos, veio à notícia de que uma moradora do Guaracuí que estava adoecida acabava de falecer. O padre foi visitar a família e fazer as preces durante o velório. Na manhã do dia seguinte o corpo já estava na Igreja sendo velado. Isso reuniu todos para a reza, que ocorreu em meio aos lamentos daqueles que buscavam prestar seus sentimentos de consolo aos amigos e familiares. Seguimos em procissão da Igreja até o cemitério e o silêncio se interrompia apenas com os cantos dedicados a ocasião. Partindo-se da Igreja uma procissão foi realizada, o que marcava o encerramento da festa. As imagens de Santo Antônio, Nossa Senhora Aparecida, Sagrado Coração de Jesus e Sagrado Coração de Maria, cada uma em um andor carregado por dois participantes, saíram da Igreja acompanhadas pela multidão. Após cantos e rezas durante a caminhada, as imagens e seus devotos voltavam à Igreja para o culto final.

FIGURA 47 - FESTA DE SANTO ANTÔNIO



A memória coletiva revelava que “no tempo dos antigos” estas festas eram bastante diferentes. Além de serem realizadas duas vezes ao ano, em maio e novembro, tinha duração de cerca de quatro dias, e cada vez era organizada por um festeiro, que alguns chamam de “mordomeiro”, responsável pelo bom andamento da festa e organização do leilão de alimentos para arrecadar dinheiro para a Igreja (FERNANDES, 2007, p. 70).

Em conversa com Graziele percebe-se que não faz muito tempo que a festa apresentou mudanças significativas, como a diminuição de convidados e inclusive mudanças no tipo de alimentação:

A: E a festa do Padroeiro, Santo Antônio?

G: E vem gente de Iporanga, Adrianópolis, Apiaí, Curitiba. Quando a vó era mocinha vinha o pessoal lá da Barra do Turvo, de a pé, daí que saía essas trezena. Eles vinham e ficava uma semana, quinze dias ajudando para o dia da festa, daí cada dia fazia uma novena. E como vinham várias moças da família, todo dia dançava um baile. Chegava no dia da festa, todo mundo naquele pique. Uma semana de baile. Hoje é um dia de baile. Quando era o dia da festa mesmo enchia de gente. E daquele tempo não tinha bingo, era leilão. Enquanto tava correndo o leilão, dede tarde, a agente dançava o baile e ia até a manhã do outro dia. Eu peguei o tempo que era assim, quando eu tinha uns dez anos. Era uma delícia, eu já enfrentei vários anos assim.

A: Leilão do que?

G: Frango assado, pernil assado, pão de ló. O dinheiro ia para a Igreja. Pão de ló era o bolo que tinha. Cada ano era uma família que fazia. Teve um ano que o pai fez. A gente batia tudo na mão, até 20 quilos. Eu me lembro que o pai pegou para fazer porque era uma promessa. Era assim, cada ano uma pessoa pedia para Santo Antônio e depois que recebia o milagre daí ia pagar a promessa [...]. Já faz mais de cinco anos que ninguém faz o pão de ló.

(Sra. Graziele, setembro/2010).

Embora não façam o tradicional bolo *pão de ló* há cinco anos, que era doado por aqueles que “recebia o milagre e ia pagar a promessa”, observei que ainda doam alimentos, como os frangos *caipiras*, como forma de reciprocidade com o santo. A diminuição na produção local, como ovos caipiras, frango e carne de porco, constitui em um dos fatores que tem impedido a doação de alimentos para festa. Além disso, observei que o costume de se fazer promessa para o santo é uma prática dos mais velhos, e que, por vezes, as novas gerações não fazem a mesma questão. Durante a conversa ela se lembrou de outras comemorações que ocorrem também neste mesmo mês de junho:

Tem São João, dia 24, dia 29 o São Pedro. Fazia uma fogueira dia 23, daí um batizado que eles faziam de passar por cima. Pegavam com a criança e passavam. Não sei como que era. Era uma tradição. No dia de São João, até não sei porque o pai não faz mais, mas me lembro que ele fazia todo ano. Tem o milho de São João que o pessoal fala. Então fazia a fogueira dia 23 à noite e cortava um mastro e daí colocava ali umas espigas de milho na ponta

do mastro e levantava. Quando chegava mês de agosto, que é época de plantar o milho, setembro por aí, eles tiravam. Descia o mastro e pegava aquele milho para plantar. Eles falavam que é o milho de São João, diz que é uma semente muito boa. Como se a gente comprasse um milho selecionado, lá no alto ele não caruncha, milho bom pra planta. (Sra. Grazielle, setembro/2010).

Observa-se que o “milho de São João” se torna uma “semente muito boa” a partir do momento em que é colocado na ponta do mastro dedicado ao santo e ali permanece até agosto, quando é plantado. A religião se apresenta em amplos aspectos da vida social, e com a alimentação, portanto, não seria diferente. A fé e devoção se estendem desde o momento da semente ser plantada até a hora em que seus frutos são transformados em comidas a serem socializadas em ritos de agradecimento às divindades e celebração da vida.

Romarias para São Gonçalo e a Bandeira do Divino Espírito Santo

Os moradores de João Surá buscam realizar as romarias para São Gonçalo nos períodos em que a Bandeira do Divino chega à comunidade, trazida por devotos de outras localidades e o mestre de romaria que dão volume e abrilhantam a dança. Recorre-se ao São Gonçalo em diferentes situações de dificuldades, como a cura de enfermidades, para encontrar um corpo perdido após acidente, e, inclusive problemas com a agricultura e com as pestes de animais. Zaluar (1980, p.170), analisou que “a preferência pela romaria e pela penitência revela também um preconceito moral e uma nova ética religiosa: é que a romaria era oposta a festa por não ser diversão”, e, por isso, veremos que as romarias ocorrem em contextos diferenciados daqueles observados nas Festas de Santo Antônio.

São inúmeras as histórias de romarias dedicadas a São Gonçalo, realizadas depois de conseguirem a ajuda do santo, em que rezas e danças eram regadas a fartura de comidas e bebidas que reuniam os devotos que ajudavam a pagar a promessa.

P: Fazia 30 anos que eu tinha feito um pedido a São Gonçalo. Que eu tava bem doente mesmo, daí eu fiz um pedido, me apeguei com São Gonçalo. Que me dessa força e que desaparecesse aquele problema do meu corpo, que eu não tinha ânimo pra fazer nada. E eu cumpria a promessa e corria uma romaria pra São Gonçalo no correr da noite. E meu irmão mais novo, que Deus já levou, foi num tal de tio Bendito Mora. O homem mandou meia garrafinha de água e mais umas folinhas tiradas numa água, eu bebi. Ah, deu uma semana e eu tive bom pra trabalhar. Fiquei sadio, mas eu meio despercebido, levou 30 anos pra cumprir aquela promessa. Daí que veio o Lourival, Seu Pedro, Cacilda, Dolores e daí que foi a Antônia que a gente cumpriu. Eu tava ruim, desanimado, não me alimentava, sem força pra fazer nada, tudo, e com a promessa e a aguinha benzida do curador, pronto. Mesma coisa que tirar com a mão.

A: E de onde era esse curador?

D: Aqui da barra do rio Pardo. Era gente nossa. De nome Bendito Mora.

P: Ele me curou com o poder de Deus.

A: E você sabia que tinha que cumprir, demorou 30 anos pra cumprir por quê?

P: Tem o festeiro, e eu não podia. É que tinha que melhorar pra eu ter força e comprar todo aquele material pra tratar do povo. Tem que reunir o povo pra cumprir essa promessa. Na hora que eu pude comprar as coisas pra tratar do povo com feijão, arroz, macarrão, eu fiz uma festa aí. Que daí interou a promessa dessa filha junto aí. Juntou um povo, que gentarada bonita e que romaria bonita. Mais de cento e pouco, do João Surá, Praia Grande, Colônia. De dia foi dançado seis voltas e de noite oito volta. Eu matei dois porcos, café, doce, de tudo. Fizemos doce de mamão, melado pros inocentes, sobrou.

D: E *beiju*, menina do céu, aquele sacadão, Que cada qual que vinha levava um tanto. Eu chamava as comadres pra vir ajudar a cozinhar. E bebida, bebida que deixava a gente tudo gago. Nossa Senhora.

P: E foguete, aquela festa. Todo mundo alegre, que bom.

A: E por que os Inocentes gostam de melado?

P: É que os Inocentes são muito milagrosos. Conforme o pedido que faz os Inocentes ajuda muito a gente, tem que fazer a *mesada de anjo*. Pão arroz, feijão, carne, as bebida, põe tudo lá e faz uma reza. É a primeira coisa que faz. As crianças de oito anos pra baixo come. Depois os idosos, e os adultos. O que agüenta comer. Comeram de encher barriga e sobrou, sobrou mesmo até aquela carnarada. (Dona Benedita Freitas Pereira, 72 anos, e Seu Pedro Pereira de Andrade, 74 anos, janeiro/2011).

O processo de cura de Seu Pedro Moura foi atribuído a atuação do *curador*, com rezas e medicinas, aliada à devoção a São Gonçalo. Ele demorou 30 anos porque “tem que reunir o povo para cumprir a promessa”, e para isso era preciso “tratar do povo”, isto é, oferecer alimentos em quantidade para as pessoas que participavam, tanto do João Surá como de outras localidades do entorno. O casal relata com satisfação a fartura de alimentos ofertados, como arroz, feijão, macarrão, carne de porco, melado, beiju, café e tanta bebida “que deixava a gente tudo gago”. Isso porque todos “comeram de encher a barriga e sobrou mesmo até aquela carnarada”, isto é, até alimentos mais valorizados, como a carne, foram servidos em abundância de modo que sobrou comida e as pessoas ainda levaram alimentos para casa no final da festa.

De acordo com Clemilda Santiago Neto (2009), que descreveu a forma e regras sociais para a realização das Romarias de São Gonçalo em João Surá, existem diferentes denominações para este mesmo culto: *festa, terço, dança, reza, trocado, volta e roda*. A autora descreve que a dança ocorre dentro de casas ou em capelas, sempre com um altar arrumado para o Santo com fitas coloridas, velas e a imagem deste “santo violeiro”. Ocorre seguindo alguns padrões de respeito obrigatórios, como: só se pode dançar de frente para o Santo; mesmo saindo da dança nunca ficar de costas para o Santo; evitar conversas, risos e demais barulhos; deve-se cumprimentar o santo ao sair da dança, faz-se um sapateado e

finaliza-se beijando o santo, o altar, ou as fitas que enfeitam o seu altar; os violeiros ficam entre duas filas de dançarinos, uma de homens e outra de mulheres, lado a lado; e usam também a *Bandeira do Divino* na hora do mestre cantar seus versos.

Participam da dança um *Mestre*, um *Contra mestre*, um *Guia*, duas *Cantadeiras*, todos envolvidos na *entoínha*, a entoada dos cânticos. É feita com nove homens e nove mulheres, no mínimo, mas pode contar com mais participantes dependendo da promessa feita ao santo e dos pedidos. Ainda, quanto maior a promessa, maior o número de voltas a serem cumpridas. Desta forma, a romaria pode durar a noite toda, e não faltam relatos de moradores que expressaram satisfação com o número de participantes que o ajudaram a pagar a promessa em danças que foram “até o dia amanhecer” (NETO, 2009).

Verifiquei que o termo mais difundido na comunidade é “romaria de São Gonçalo”, justamente porque o pagamento de promessas a este santo envolve um conjunto de atividades além da dança. Identifiquei que essas atividades ocorrem em seqüência: 1) recebem a *Bandeira do Divino*; 2) realizam a *Mesada de Anjo*; 3) abrem para a *comidoria*; 4) dançam para São Gonçalo, 5) fazem a *alvorada*, quando o dia amanhece; e 6) rezam *ladainha* final, que é o “terço cantado”.

FIGURA 48 – ROMARIA PARA SÃO GONÇALO E ALVORADA



A *Bandeira do Divino*, como veremos a seguir, sai da cidade de Iporanga-SP, circula em várias comunidades e chega a João Surá no mês de junho. Por isso este é o período em que buscam realizar a dança para São Gonçalo, que além de se ter a Bandeira do Divino, é o momento em que se reúnem os devotos de várias comunidades para participar do cumprimento da promessa.

Verifiquei que a *Mesada de Anjo* também é realizada em outros períodos, como da festa de Santo Antônio, para agradecer a boa colheita do mês de junho. Como Dona Ditinha explicou, a “devoção aos anjos” é feita mediante o oferecimento de uma mesa repleta de comidas, como pão, arroz, feijão, carnes, bebidas e muitos doces. Esses alimentos devem ser comidos primeiramente pelas crianças que ainda não completaram oito anos de idade e as mulheres grávidas. Ao serem considerados *anjos inocentes*, e, portanto, livres de pecados, elas agradam aos santos e abençoam a comida servida na hora do *comidoria*, que é o momento em que primeiro os idosos, e depois os adultos já podem se alimentar.

Depois da dança para o santo, é costume realizarem a *alvorada*, que como o nome indica, ocorre quando o sol está para nascer. O *mestre* de romaria circula em volta da casa, seguido pela multidão de romeiros, segurando a Bandeira do Divino e conduzindo cantos até o amanhecer. Por fim, para finalizar o rito, rezam ou cantam o terço, que desta forma cantada é chamada de *ladainha*.

Na conversa com o casal, eles me contaram que a mesma romaria foi utilizada para o cumprimento de duas promessas de pessoas da mesma família, seu Pedro e sua filha:

A: Eu lembro que você já me contou de romaria de São Gonçalo que varou noite e dia e reuniu muita gente de tudo quanto é parte. Você lembra quando foi isso?

P: Aquela é mais de dez anos. Era a promessa da nossa filha, e eu tinha também uma promessa. E aí cumpro a promessa dela primeiro no decorrer do dia e a noite foi a minha. Não deu certo a romaria e careceu fazer de novo nesta casa.

A: E qual foi o pedido da sua filha?

P: Era que depois das três voltas era pra completar com *alvorada*. Mode os mestres fizeram um reboiço e não fizeram *alvorada*. Daí que ela reclamou e foi tornado fazer, mas ou menos uns cinco anos depois.

A: E essa foi feita só pra ela?

P: É, foi feita tudo as quantia de volta à noite e quando foi às três horas, daí foi feita a *alvorada* em volta da casa.

A: E qual o pedido que foi feito?

D: Essa promessa foi uma colega minha, era Benvina do falecido Pascoal. Ela demorou pra nascer né, e quando ela nasceu tinha problema desde nova. E quando foi o tempo dela ela sofreu, quando desceu essas coisas [menstruação] pra ela. Ela não teve mais saúde. Aí a menina vivia doente o tempo tudo e foi feito esse pedido. A Benvina fez e entregou a promessa pra ela. Contou a promessa pra mim e ficou lembrando daquela promessa. Que

quando fosse a chegada do Espírito Santo era pra encontrar o Espírito Santo com uma coroa e vestido de asa. E era pra dançar a romaria de São Gonçalo. Foi feito. Era seis volta, era pra fazer a *alvorada*, que não foi feito.

A: Por que vocês cumpriram a promessa dela?

P: É que ela fez a promessa pra nossa filha e passou pra nos cumprir.

D: Depois que ela faleceu ela achou que não tava feita, daí o que aconteceu. Aquele sonho meu, eu fiquei no meio de um branco e eu não podia falar. Mas tinha uma semelhança a mesma coisa de uma criança. E no meio daquele branco aquela voz saía e chamava ‘minha mãe, só que a senhora esqueceu da *alvorada*’. E como é que eu ia fazer. E disse: ‘a senhora faça e comece do jeito que foi começado, só que agora faça a *alvorada*’. Eu falei que era pra fazer a *alvorada*. É que um mestre empurrava pra outro e não foi feito. E quando passou três dias daquela romaria que foi o sonho. E foi me atacando, enquanto eu não fazia tinha o sonho e ela vinha encontrar comigo. Eu não sei o que ia fazer pra mim boba. Acho assim, perigoso fraquiá. Quase não saí do meu sentido isso, hora nenhuma. Mas quando foi feito, pronto, limpou tudo. De cada três dia ela fazia apresentação. Foi o ano todo, mais que ano. (Dona Ditinha e Pedro Moura janeiro/2011).

Mostraram que nem sempre a romaria é feita por quem fez o pedido ao santo. No caso da filha do casal, foi uma vizinha fez o pedido e entregou para eles cumprirem após a obtenção da cura da menina. No entanto embora tivessem realizado a romaria, como foi esquecido de se realizar a *alvorada*⁸¹, a promessa não foi considerada paga. Dona Ditinha contou que filha morreu e depois de morta aparecia em sonho exigindo o cumprimento da promessa. Vemos que esta mãe só parou de sonhar com a filha pedindo a romaria quando a promessa foi de fato paga, e desta vez com a *alvorada* que fora prometida.

Queiroz (2006, p. 88), também registrou em Ivoporanduva o cumprimento do que chamou de uma “promessa de defunto”, em que ocorrera a mesma situação de sonhos recorrentes, desta vez da filha que sonhava com a mãe que desejava pagar a dívida com São Gonçalo. Seu estudo indicou que esta devoção tem origem portuguesa e pode ser encontrada em diversas regiões do Brasil, a exemplo do estudo de Maria Izaura Pereira Queiroz⁸² na Bahia.

Em conversa com Dona Olinda, observei um caso bem particular:

DO: Eu não faço promessa desde quando se criei. Não faço conta, Deus me perdoe, de ta pedindo milagre pro santo. Pra curar qualquer coisa a gente tem fé em Deus, que qualquer coisa que tiver atrapalhando a gente pede a Deus. A gente pede pra Deus e os santo, mas não faz promessa. Deus o livre chegar morrer e não cumprir aquela promessa.

A: O que acontece se morrer e não cumprir?

⁸¹ Procissão com a Bandeira do Divino em volta da casa, que marca o encerramento da romaria.

⁸² PEREIRA DE QUEIROZ, Maria Izaura. 1956. *Sociologia e folclore: a dança de são Gonçalo num Povoado Baiano*. Salvador, Livraria Progresso Editora (Coleção Estudos Sociais, n. 1).

DO: Morre e depois diz que vem ver aquela gente que ficou pra fazer cumprir a promessa. Daí de pedir pra fazer uma romaria pra São Gonçalo, e Deus me livre de ficar doente. De fazer promessa e pedir pra São Gonçalo, capaz.

A: Mas tem quem faça né?

DO: Agora até que pararam que é dos tempo antigo que fazia assim né.

A: Por que você acha que parou?

DO: Sabe, não sei porque. Agora, uma romaria de São Gonçalo que saiu, se eu souber, se eu tiver agüentando eu vou. Eu gosto de dançar a romaria, que eu acho muito bonita a dança. Senhor do Céu. Perigosos até ficar doente se não for. Senhor Amado, já deu bastante. Até não comia esse dia. Hahaha [risos]. (Dona Olinda, 64 anos, janeiro/2011).

Esta senhora expressou o medo de se fazer uma promessa e não conseguir cumprir em vida, e por isso optava por não fazer. Apesar disso, não deixava de auxiliar no cumprimento da promessa realizada por outros moradores, sendo que o alimento servido nessas reuniões era um grande incentivo para a participação.

Após muitos anos, ao entrar em contato com uma imagem diferenciada de São Gonçalo presente na Igreja do Guaracuí, percebi que uma romaria deveria ser realizada para um dos dois tipos imagens do santo dependendo da promessa que fora realizada:

L: Esse é São Gonçalo de Amarante. De tão antigo que ele é quebrou o bracinho.

A: Qual a diferença de São Gonçalo de Amarante para o outro São Gonçalo?

L: Esse São Gonçalo de Amarante tem um livrinho debaixo do braço e o outro a viola. São o mesmo. É que quem faz a romaria para São Gonçalo de Amarante que é esse aí, tem que cumprir pra esse aí. É o mesmo nome, mas a pessoa é outra. Mamãe contava que devia uma promessa pra São Gonçalo de Amarante. Daí acharam difícil achar o São Gonçalo de Amarante e dançaram pra outro São Gonçalo, que é aquele que tem a violinha. Depois de cumprida aquela romaria a alma voltou e falou que queria a romaria dela. Falaram: ‘essa romaria já foi cumprida’. Não, na verdade vocês cumpriram, mas a minha promessa tem que pagar pra São Gonçalo de Amarante.

A: O que acontece se não cumprir?

L: Daí não tá certo, aquela conta não foi paga. A alma apareceu pra uma filha dela, em vida. A alma morreu, voltou e falou que era pra cumprir a promessa.

A: Essa é a primeira imagem dele que eu vejo. E tem outra aqui na comunidade?

L: É só essa aqui que eu conheço. Essa é muito antiga, é de um homem aqui da Ribeira, um tal de Marcelo Pereira. Daí ele deu pra nós esse santo, disse: ‘eu não quero mais São Gonçalo, leva pra você compadre’. Daí deu pra nós. Ele tem o livrinho nos braços e canta assim: ‘*São Gonçalo de Amarante ta com seu livro no braço, ensinando a seus devotos na hora de marcar passo*’. (Dona Luiza de Andrade Lima, 76 anos, janeiro/2011).

Identifiquei nessa conversa mais um caso de “promessa de defunto” que precisou ser novamente realizada, pois não havia ocorrido conforme o esperado. A diferença entre as romarias dedicadas a São Gonçalo de Amarante, que “tem um livrinho embaixo do braço”, e

aquelas para o outro São Gonçalo, mais conhecido por ter junto a ele uma viola, parece não ser apenas a imagem utilizada. Dona Luiza cantou um verso dedicado a São Gonçalo de Amarante, que imagino ser cantado apenas nas romarias dedicadas a essa imagem.

Quando questionei sobre a origem da romaria, Dona Joana afirmou:

A romaria é muito antiga. É dos primeiros, dos primeiros sabe. É a tradição antiga aqui da comunidade, dos mais velhos. Quando nos viemos no mundo já tinha a Romaria de São Gonçalo né compadre. (Dona Joana, abril/2007).

Ao relatar as romarias historicamente realizadas na comunidade, Dona Joana lembra-nos daquela que ficou mais conhecida no local, que ocorreu a partir da promessa que a família de Nhá Dita Freitas fez para que acabasse a peste dos porcos:

Essa romaria teve foi a última vez que bateu a peste na criação. Tava acabando com tudo no terreiro, ninguém tava ficando pra dizer nem com a muda do porco. E no terreno deles [da Nhá Dita Freitas] não deu. Daí ela pegou e fez uma promessa e dedicou ao Divino, aos Inocentes e a São Gonçalo que acabasse com aquela doença que ela fazia uma Romaria para São Gonçalo. Que durante ela tivesse viva, era ela, o pai, a mãe dela, tudo, que enquanto tivesse vive ela cumpria essa promessa todo ano, todo ano né. E acabou com a criação de tudo os terreiros e no terreiro dela não pegou. E daquele tempo em diante acabou a peste né. Aí ela ficou cumprindo tudo conseguiu a promessa certinho, inté agora sabe que a coitada não ta se aguentando cumprir aquela promessa e tá sofrendo. (Dona Joana, julho/2008).

A própria Nhá Dita Freitas me contou como essa peste foi devastadora, já que todos os porcos ficavam adoecidos e depois morriam, sem deixar “nem com a muda do porco”. Este tempo é lembrado pelas privações e constrangimentos que sofreram, já que nas festas “era servido apenas arroz, feijão e farinha” aos participantes, como lembra Dona Joana.

Ocorreu, entretanto, um acontecimento inusitado para a família de Nhá Dita Freitas, já que “acabou com a criação de tudo os terreiro e o dela não pegou”. Este fato foi considerado um milagre atribuído à forte devoção a São Gonçalo de sua mãe, Felipa e para que a peste nunca mais retornasse, e ainda, como uma forma de tornar pública esta fé, a família prometeu realizar uma “festa de São Gonçalo” todos os anos nas vésperas do dia de São Roque, 15 de agosto. Dona Nhá Dita Freitas contou que “sempre faço mesada de anjo para as crianças na Festa de São Gonçalo. [...] Quando eu posso fazer, quando não posso não faço”, o que nos mostra que a realização do ritual depende necessariamente da sua presença. Desconhecia a história deste santo até que Seu João Baitaca descreveu o que sabia:

Ele fazia festa para fazer as prostitutas dançar para fazer as prostitutas não se prostituir. Em Amaranto, Portugal. Diz que a história do São Gonçalo é a mesma do Saci [?]. Ele foi expulso da Igreja Católica porque ele inventou

uma música para evangelizar as prostitutas. E os bispos acharam que aquilo e não era certo, ver o padre num bordel, foi que ele criou a religião da dança. Para quem adotou ele foi um santo. Bom, o que acontece hoje, A mesma história do saci [?]. Tem na lista dos Santos, que a gente vem buscando. Diz que até hoje não apareceu na lista dos santos do Brasil. Eu acompanho a folhinha. Diz que Santo Antônio de Pádua foi sacerdote junto com ele.[...] O padre não proibiu a dança de São Gonçalo, é que ele viu um vídeo que dizia “*São Gonçalo não quer missa*”. Diz que o Padre disse “Quem é o santo de Deus que não quer missa?”. (Seu João Martins de Andrade Pereira, 49 anos. setembro/2010).

O fato de “não ter na lista dos santos do Brasil” e um trecho da música que diz “São Gonçalo não quer missa” já gerou muitas divergências entre os devotos do local e os padres que chegaram à comunidade incentivando que não se deveria cultuar ao santo. Isso fez com que diminuísse consideravelmente a frequência da realização das romarias:

A: Por que diminuiu as romarias?

G: Por causa dos jovens, que de 20 anos para cá não se interessaram. E o padre também venho botando pilha, daí acabou contribuindo, o padre Standslau em 1998. Ele ficou quatro anos aqui na comunidade. Até os mais velhos, alguns desistiram mesmo. E era bem duro. Falava assim, porque a romaria para ele não é uma devoção, é um folclore. Dizia que quem faz a romaria, quando morre vai direto pro inferno. Ele falava isso na Igreja. Teve muitos, que não sei se era medo o que era, que pararam de ir. Também teve outra coisa que contribuiu. A Gonçala da Colônia que fazia uma devoção todo ano, era aqui na Praia do Peixe, na casa da Leonor. Daí teve um ano que eles filmaram, tinha muito bêbado na Romaria. O pessoal dançando com falta de respeito. Quem tava filmando já tava com má intenção, daí filmou só as piores parte. Da devoção e mostraram para ele. Quando ele viu aquilo, se ele já não pensava coisa boa, daí foi pior. Nunca ele chegou a ver a nossa comunidade, foi apenas essa filmagem que fez chegar a uma conclusão.

A: E mesmo assim, continuaram fazendo?

G: A Dita Freitas fazia todo ano, daí nesse primeiro ano que o padre falou essas coisas, era lotado, o salãozinho dela enchia, o pessoal dançando. Todo mundo ia. Depois que o padre falou desfalcou. A comunidade não ia. Faz dois anos que ela não faz mais. Daí até agora é assim, para sair uma festa de romaria tem que chamar o pessoal da Praia Grande, que eles vêm em bastante pessoas e sai a romaria, que só com a comunidade não tem condição. Vai ter no tio Tonho, mês que vem, dia 9 (9/10/10), ta marcado. É uma promessa que ele fez por causa de problema de saúde. É a mulher dele, ele fez para ela. (Sra. Grazielle, setembro/2010).

Verifica-se, portanto, que as romarias de São Gonçalo continuam sendo realizadas na comunidade quando milagres são recebidos por aqueles devotos do santo. No entanto, precisam da ajuda de devotos da comunidade de Praia Grande, já que devido à influência do antigo padre, muitos se recusam a participar do rito. Este é o caso da promessa que vinha sendo cumprida por Nhá Dita Freitas, que há dois anos não é realizada:

Sabe o que é. Que ela depende do povo ajudar ela de tudo, porque a coitada não aguenta. Então muitos não podem ajudar. E disse que enquanto for viva ia continuar, coitada. Ela tem aquela casinha muito apertada. Se for arrumar a casa de novo, se o povo ajudasse dava. Ela parou, mas sentiu de falar isso. De primeiro tinha a casa da Genoveva pra ajudar, só que não tem mais. Ela foi embora. (Dona Ditinha, janeiro/2011).

O fato exemplifica mais um contexto de ressignificações nas tradições religiosas da comunidade, pois se a romaria não vem sendo realizada por motivos históricos, isso não quer dizer que não seja mais realizada sob novas circunstâncias. Com a recente visibilidade e valorização dessas tradições entre os agentes externos, os jovens voltaram a participar e organizar romarias, mas com intenções diferenciadas:

G: Agora vem o pessoal da cidade e querem ver. Que nem esse projeto da escola, que querem saber da romaria, ver a dança. Quando eles querem que apresente um volta para eles verem, chamam todos os jovens para dançar. Só que eles não entram por uma devoção. A Vó Joana, quando entra para fazer uma volta de romaria, ela reza, ela leva aquilo como uma grande devoção. Mas os jovens que tão ali com ela, dançando, é como se estivesse num salão de baile dançando. Uma brincadeira, uma peça de teatro. As meninas cantavam, mas na romaria as cantadeiras é só duas, e na escola é tudo cantando junto. Eu não danço, já dancei muito, eu gosto. Se você estiver com uma dor na perna, você começa a dançar ali e você esquece. É a mesma coisa que subir no Morro da Cruz ou ir na Igreja ajoelhar, é uma devoção. Todo mundo que faz já faz por um motivo, um problema de saúde, ou pela criação e pede ali, e acaba acontecendo que tá tudo certo. (Sra. Graziele, setembro/2010).

Nesta conversa Graziele, que acompanhou as danças de São Gonçalo realizadas por um projeto da escola, demonstra não concordar com a nova forma como que a romaria tem sido apresentada: “uma brincadeira, uma peça de teatro”⁸³. Isso porque, como vimos esta tradição historicamente é realizada por uma devoção e apresenta regras que, a princípio, não devem ser mudadas. Acompanhei alguns ensaios destes jovens na escola e percebi que, se por um lado não realizam o rito por “devoção”, como os antigos faziam, por outro lado, esse processo de ensaiarem as danças para apresentações tem tido implicações interessantes, pois eles percebem o quanto isso particulariza a comunidade, que hoje é uma das poucas que ainda mantém a tradição no local.

Mudanças significativas também ocorreram na devoção à Bandeira do Divino Espírito Santo. Seu Bastião Zabé contou como tradicionalmente ocorria a chegada da Bandeira na comunidade:

⁸³ A apresentação pública da Romaria de São Gonçalo, incentivada pelo GT Clóvis Moura, como discutido no capítulo 2, também é um exemplo de como romarias tem sido realizadas de forma diferenciada em contextos atuais.

A: E que época que vinha a Bandeira?

SB: Era maio, junho que chega aqui. Agora pra lá [Iporanga] já começava no mês de março, que a bandeira andava três meses antes da festa. Dia 26 do mês de julho sai a festa da Bandeira do Divino em Iporanga. É a festa de Nossa Senhora Santana.

A: E quando chega na comunidade, como era?

SB: Tinha gente vindo lá da ponte, gente, gente. Tinha um tal de Luiz mascate, um negão bem preto. Bem negro sabe. Acho que era quase africano puro. Andava bem devagarzinho. Bem sossegado. Eles chegam com a Bandeira [do Espírito Santo], recolhem pra dentro de casa. Levam pro quarto, colocam na cama. Depois na hora de dormir coloca em outro lugar. Ela posa, fica lá. Outro dia o folião, Fortélio, pede licença, pega a bandeira que ele quer ir embora. O dono da casa pega a bandeira e traz. No chegar na casa é que ele pede a oferta, a ajuda. Canta: *‘o Divino Espírito Santo vem aqui te visitar. Trazer sorte e saúde, na sua casa deixar’*. E pedia uma ajuda, uma oferta pra festa, pra ajudar o festeiro. Daí a pessoa já sabe que tem ajudar, ou dar um dinheiro ou uma prenda, dá um feijão, um arroz. Que ele pede auxílio em dinheiro e a prenda pra *comidoria* da quermesse, que eles tratavam do povo. Hoje não tratam mais. Naquele tempo podia juntar 100 pessoa, com o que saía mais a ajuda que o povo dava. Já tinha as cozinheira pra cozinhar e dar de comer tudo aquele povo. Dormiam tudo espalhado.

A: E de onde eles vêm?

SB: Era todo ano. Via gente da região de Iporanga, Bombas, Porto Velho, lá do outro lado do rio. Ia catando pessoal pro meio do sertão, ia vindo, ia vindo, chegava aqui e se encostava na casa do compadre Quintino. Tinha gente neste sertão lá pra cima. Lá no correr do dia ia pra baixo do rio João Surá. No outro dia ia pra Andorinhas, onde ficava dois, três dias. E lá vinha catando os morador que tinha e as coisa nas canoa. Ganhavam galinhada. E era bonito quando ganhava cabrito, peru, ponhava na canoa. E o cabrito na canoa ‘bé, bé’, e o peru ‘salú, saú, salú’. Hahahaha [risos]. Era só pra dar risada. E ia pra Iporanga com o festeiro que subia com as coisas. Levava tudo, porque aqui o dono da casa onde a bandeira posava dava tudo. (Seu Bastião Zabé, janeiro/2011).

Verificamos que a chegada da Bandeira do Divino é mais uma das tradições locais que congrega religião e alimentação. Isso porque o objetivo de se circular com a bandeira em várias comunidades era para que o festeiro arrecadasse “dinheiro e a prenda para *comidoria* da quermesse”, a festa de Nossa Senhora Santana realizada em Iporanga. Levavam de canoa os alimentos doados, que podiam ser animais vivos, como galinhas, perus e cabritos, para a diversão daqueles que viam os animais embarcarem, como lembra Seu Bastião Zabé. Nessa festa eles “tratavam do povo” com os alimentos que foram arrecadados, que acredito ser como uma extensão da justiça divina, preconizada pela Igreja Católica, que prevê a partilha de alimentos, sobretudo, aos mais necessitados.

Quando chega, a bandeira “posa” na casa de alguns moradores. Percebemos, no entanto, que apenas os mais abastados podiam hospedar a bandeira em suas casas. Embora toda a comunidade ajudasse, já que “dormiam tudo espalhado”, as obrigações maiores eram

daqueles que hospedavam a bandeira já que em contrapartida, deveriam também hospedar e “dar de comer tudo aquele povo” que vinha de outras localidades.

Os foliões, como eram chamados, passavam de casa em casa realizando orações em versos cantados e recebiam dinheiro e prendas, doadas por aqueles que fizeram a promessa ao Divino e queriam agradecer a graça recebida:

Que nem eu tava falando, mudou tudo as coisa. Naquele tempo era muito diferente. Tinha meu avô, separava duas até quatro leitoa pra comer na chegada do Divino. Matava pra fazer comidoria pra turmada do Divino. Tudo dado, dado assim. Feijão, arroz. A pessoa tinha aquele prazer que era uma promessa. Que nem o Divino passava agora onde que pedia uma ajuda, pedia ao Divido que me ajude assim, assim. Que na Bandeira do Divino eu mato seis leitoa. Chega naquela época tava seguro, e não faltava que o pessoal recebia a graça. Aquela fé firme que a pessoa tinha que as coisa funcionava sabe. Funcionava bem e era bonito sabe. (Seu Bastião Zabé, janeiro/2011).

Observei que durante toda a conversa Seu Bastião usava muito os verbos no passado, como se quisesse dizer que tudo aquilo que me contava fazia apenas parte do passado. Por isso, questionei a ele o que tanto havia mudado, já que todas as tradições religiosas na comunidade haviam passado por profundas mudanças.

A: E o que você falou que mudou?

SB: É que hoje ninguém ta acreditando em nada. Nem vindo buscar as coisa não tão mais. Antes vinha de duas em duas pessoa pedir as coisas. Você dava e eles marcava. Fulano de tal deu cinco de ajuda. Os litro de feijão, marcava tudo e prestava conta pra Igreja. E agora vão beber pinga com o dinheiro que eles pega na casa.

G: Tem uma sacolinha, Deus me perdoe, vermelha que nem um coadorzinho de café. A pessoa pega e enfia o dinheiro ali. Alí, sei lá, sai furo do dinheiro. Numa região dessa aqui sai mais de 300 conto, né padrinho? Os cara que tão com a Bandeira retira aquele dinheiro. Marca que fulano de tal deu tal num cadernão. Eles troca a folha.

SB: Os cara fazem malandragem. Faz sim.

G: Não tem de pegar a prenda e levar lá. Até comer eles come na viagem.

SB: Sei que até eles cobram pelos dias que eles fazem isso. Sei que antigamente não era assim, trabalhava pela fé.

A: E a quantia de gente?

SB: Diminuiu, não junta mais. É mais os jovens, os nosso daqui não.

G: Se enche de pinga.

SB: E bêbado, homem, mulher tudo bêbado.

G: Chapado mesmo.

SB: É o que eu digo que pegam o dinheiro.

G: Lá em casa o pai dá, eu não dou dinheiro. Dou arroz, feijão, um franguinho. Eu não dou dinheiro. Sei que vão pegar lá em casa e beber no Pedro Simão, no Dito Cordeiro.

A: E a música?

SB: A mesma que canta numa casa canta outra. Tinha um homem, um tal de Benedito Moura, este sabia cantar, dava gosto de ver. (Seu Bastião Zabé e Seu Gonçalinho, janeiro/2011).

Nessa conversa o Seu Gonçalinho compartilhara das indignações apresentadas por Seu Bastião Zabé. Reclamavam que a renda obtida com as doações vem sendo usadas para “beberem pinga” e suspeitavam de desvio do dinheiro e alimentos arrecadados. Apesar de tristes com essa situação, isso, no entanto, não tem impedido os moradores de realizarem suas doações, mesmo que seja apenas de alimentos como faz Seu Gonçalinho.

A Igreja do *Guaracui* e a devoção a Nossa Senhora Aparecida

Já verificamos anteriormente que os moradores da vila *Guaracuí*, embora estejam interligados ao restante da comunidade, mostram certa autonomia na organização de atividades cotidianas. Veremos a história de uma das famílias, que recebeu graças de Nossa Senhora Aparecida e, em agradecimento, construiu uma Igrejinha dedicada à santa. As atividades religiosas que foram implantadas nesta nova Igreja demonstram a união dos moradores deste local, que passaram a ter um lugar mais próximo que a Igreja do João Surá para realizarem suas rezas.

FIGURA 49 – IGREJINHA DE N^a S^a APARECIDA



FIGURA 50 – NICO, ANDRÉIA E DONA LUIZA



Dias depois que voltei do trabalho do campo soube que um morador do Guaracuí, seu Antônio Franco, havia falecido no dia 9 de outubro de 2010. Quando retornei ao campo, em dezembro, deparei-me com muitas pessoas que expressavam o quanto Dona Luiza, a viúva, estava profundamente entristecida. Ao estar hospedada perto de sua casa, e por ter uma aproximação prévia com seus familiares, a visita foi imprescindível e bastante intensa.

Ela havia recebido os filhos e familiares que estavam passando as férias por lá, de modo que a casa estava bem movimentada. Estávamos na cozinha conversando e questionei a ela o motivo de Nossa Senhora Aparecida ter sido escolhido como a padroeira da Igrejinha:

DL: Meu marido tinha uma bebedeira demais. Eu me preocupava. Daí a filha fez um pedido pra Nossa Senhora Aparecida pra ele deixar um pouco daquela bebida. Que dava um negócio nele e ele quase morria. Pediu que ele acalmasse um pouco essa bebedeira que ela comprava a imagem de Nossa Senhora Aparecida e trazia pra ele. Daí ele disse: ‘se você trocar a imagem de Nossa Senhora Aparecida eu vou mandar construir uma Igreja’. Ele foi deixando, foi deixando da bebida. Daí que foi construída essa Igrejinha. Essa imagem altona foi ela que trouxe de Aparecida do Norte.

A: Que ano que foi construída a primeira Igreja?

DL: Já faz uns par de tempinho, quero ver bem. Uns quinze anos. Era de madeirinha e barro. Taipa mesmo.

A: E essa de madeira?

DL: Veja aqui. O homem que fez a Igrejinha, o pedreiro, marcou aqui no chão. Foi 28 de outubro de 2006. O padre veio rezar a missa aqui. Juntou bastante gente. (Dona Luíza, 75 anos, janeiro/2011).

Vemos que a promessa da filha do primeiro casamento de Dona Luiza ao “pai de criação”, para que ele “acalmasse um pouco a bebedeira”, foi de que ela compraria uma nova

imagem de Nossa Senhora Aparecida. Seu Antônio Franco, em agradecimento, mandou construir uma Igrejinha para a santa. Nesta Igrejinha tem sido feitas duas novenas no ano que reúnem, sobretudo, os moradores desta Vila:

DL: É no Natal e em outubro, dia de Nossa Senhora Aparecida. Reza nove dias antes.

A: Quem participa das novenas?

DL: Os vizinhos daqui participam, da comadre Adelaide pra cá muitos deles vinha. E uns dias vinha e outros não vinha. Daí foi que o compadre Aparecido foi deixando que vinha muita pouca gente. O dia que ele não podia vinha a comadre Lúcia com a Grazielle, que ele não podia. Eu ajudo, faço um café, uma mistura.

DA: O que é servido?

L: Bolacha, bolo, às vezes um pãozinho. Eles falavam: ‘não precisa comadre fazer café nenhum’. E eu dizia que enquanto nos agüenta vou dar um cafezinho, é gosto meu. (Dona Luíza, janeiro/2011).

Dona Luíza expressou satisfação em servir um “café com mistura” aos participantes da reza, mesmo que eles achassem que não era necessário. Quem sempre tem conduzido as rezas é Seu Aparecido, o dirigente dos cultos realizados na Igreja de Santo Antônio. Ela, no entanto, demonstrou tristeza em observar que os vizinhos já não tem mais acompanhado todos os dias da novena como faziam antes.

A: E como foi a última reza?

L: Esse é o primeiro ano que o compadre Aparecido não vem. No dia de Nossa Senhora Aparecida ele fez uma reza, mas não fez a novena que nos tava no costume. E no Natal nem foi feito. Eu fiquei sentida, que é o costume de vir rezar. Eu senti assim que quiseram abandonar a Igrejinha de Nossa Senhora. Eu não me senti bem. Na verdade que ele foi, o Antônio, mas a Igrejinha ficou, a santa ficou. Ele viajo, foi embora com Deus, chegou a hora dele, Deus chamou ele foi. Mas nós ficamos, a Igrejinha também a padroeira ficou. Eu achava que tinha que prosseguir né. E ainda com o coração doendo eu achava que tinham que vir. Eu vou todo dia lá ascender vela. Sempre foi assim, e agora mais ainda que depois do dia que ele morreu é difícil passar um dia que eu não vá ascender vela. E quando dá uma dor no coração, aquele sentimento, eu vou lá rezar pela alma dele. Rezo por todos meus parentes, todo o povo da comunidade. (Dona Luíza, janeiro/2011).

A maior tristeza, no entanto, foi de cogitar a possibilidade de não mais serem realizadas as novenas como “tava no costume”. Isso porque depois que seu companheiro faleceu as novenas não foram realizadas e, com isso, ela sentiu que “quiseram abandonar a Igrejinha de Nossa Senhora”. Em conversa com Seu Aparecido, onde estava hospedada, ele me contou, no entanto, que Dona Luiza estava profundamente triste com a morte recente do marido e que a viram sem condições de acompanhar a reza. Isso porque o marido falecera dia nove e as novenas iniciariam dia 12 de outubro, o dia de Nossa Senhora Aparecida.

Percebi que ela estava muito sensibilizada com a perda do companheiro, e vários momentos desta entrevista foram seguidos pelos seus lamentos e meus sinceros sentimentos de consolação. Como fazia várias perguntas referentes à Igreja, logo ela me convidou para irmos até lá:

A: A padroeira é Nossa Senhora Aparecida, mas a senhora é devota de vários santos?

DL: Sou devota de tudo os santos.

A: E tem lá na Igreja né.

DL: Quer ir lá ver? Tem Santo Antônio, Bom Jesus, Nossa Senhora Aparecida, Nossa Senhora da Guia que era de compadre Sebastião. [...] Eu tinha feito um pedido pra essa Nossa Senhora e eu pedi a santa pra ele. Daí eu trouxe a santa. E ele disse: 'comadre, a santa fica com a senhora que eu não tenho casa'. E ta comigo até hoje. (Dona Luíza, janeiro/2011).

Dentro da Igreja observei várias imagens, grande parte delas muito antigas, como o caso de São Gonçalo de Amarante, que vimos que é a única imagem desse santo em toda a comunidade. Percebi que nesta Igrejinha ela acolheu várias imagens de outros moradores, como a Nossa Senhora da Guia que era de Seu Bastião Zabé. Ao questionar quais eram os poderes de Nossa Senhora da Guia, Dona Luiza fez uma oração bastante emocionada:

Eu acho que ela guia nossos passos da gente. Quando eu rezo peço que me guie em tudo os passos que eu for mudar pra bem, e Nossa Senhora da luz que me ilumine no bom caminho. O caminho da verdade que Nossa Senhora da Luz alumeie o meu caminho que eu seguir por ele. E se Deus quiser eu há de ser iluminada pelos poder dele. [choro da perda do companheiro]. Sou uma mulher pequena , mas sou grande na fé. Deus permita que eu possa agüenta a cruz que Deus me deu. Eu há de agüentar até o fim, até o dia que Deus me chamar para o seu lado. Duas vezes de passar por esse caminho. É uma dor que não tem remédio pra curar. Mas com as forças de Deus a gente vence tudo. (Dona Luíza, 75 anos, janeiro/2011).

Este foi um momento de muita cumplicidade e admiração, em que a abracei e disse o que estava sentindo. Consolava ela dizendo que ela já havia passado por muitas situações difíceis, que esta seria mais uma. Ela rapidamente se recompôs e começou a me contar que sua vida não havia sido fácil, que já enfrentara uma doença que quase a matou, mas que graças a devoção a São Gonçalo havia sido curada. Ela se orgulhava de já ter ido para a cidade de Aparecida do Norte para demonstrar a devoção e agradecer as graças recebidas.

Contou que sua filha certa vez também estivera muito doente, mas graças a promessas feitas para São Gonçalo e Nossa Senhora Aparecida, ela se curou:

Essa menina que fez a promessa não é filha dele. Mas ela considera ele como pai e ele considerava como filha. Quando nós casamos ela tinha nove anos. E

se criou assim com aquele amor. Que nem agora que ela tava doente ele fez bastante pedido pra São Gonçalo. E ele contou pra mim: ‘olha, eu fiz uma promessa pra curar a Cida. Ela tem que comprar vela, ascender pra São Gonçalo e rezar um Pai Nosso e cinco Ave Maria’. Na semana que ele morreu ele contou da promessa. Ele tava adivinhando, parece, e contou pra mim. Daí ele morreu e eu contei pra ela, que ele não ia poder cumprir. O santo tava lá na casa, e todo dia ele ia nos pés de São Gonçalo rezar e eu não sabia. Nós soubemos que ela ligou, disse que tava boa, e ele me contou da promessa que tinha feito também pra Nossa Senhora Aparecida. Que ela comprasse uma vela bem altona, uma fita na medida da altura dela e cinco real pra ela levar na sala dos milagres. Ela foi cumprir agora dia 12 [de dezembro], nesse mês que passou. Ele viu a santinha. Apareceu pra ele no sonho, dentro daquele caixãozinho. E ela contou pra ele daquele milagre que a filha tinha recebido. Daí pegamos a santa e demos uma volta por volta da casa, da Igrejinha e por onde tinha um poço de peixe. Quando ele foi entrar pra dentro de casa com a santinha ele acordou. Aí ele contou pra mim do sonho. Que a Nossa Senhora falou pra ele que ela tava curada. Quando foi no outro dia a menina ligou pra nós que tava curada. A filha recebeu a graça. (Dona Luíza, 75 anos, janeiro/2011).

Muito emocionada, ela atribuía o milagre da cura da filha a promessa feita pelo “pai de criação”, que em sonho recebeu a notícia da própria Nossa Senhora. Isso indica mais um caso em que o sonho servira de comunicação entre o mundo natural e sobrenatural e o meio pelo qual o futuro era comunicado. A reciprocidade entre homens e divindades novamente se materializava em graças recebidas, fruto de promessas cumpridas com muito respeito e fé.

As festas de fim de ano e o Ano Novo em Iporanga

Desde a primeira vez que fui à comunidade, era convidada por Dona Clarinda para participar junto a sua família da festa de Nossa Senhora do Livramento e São Benedito, realizada na cidade de Iporanga. Como é um período bastante peculiar, de festas de fim de ano, demorei muitos anos até que resolvesse priorizar acompanhar esta festa. Como resultado a etnografia mostra que a devoção a estes santos é uma tradição muito antiga que há anos reúne moradores de diversas regiões do Vale do Ribeira, que aproveitam o momento para reencontrarem amigo e familiares e fortalecerem os laços de amizade e fé que os unem.

Ouvi muitas histórias de festas de Ano Novo que ocorreram em Iporanga em anos anteriores. Observei, no entanto, que nem todos os moradores de João Surá vão à festa todos os anos, por questões diversas, como a vinda de familiares, freqüentes nesse período de Natal e Ano Novo. Graziele contou o que ocorre no Natal: “tem na Igreja, do dia 24 para 25, ates era terço e hoje é o culto do aniversário de Jesus. E domingo o pessoal fica em casa, faz o

almoço, a gente come muito. Parece que vai acabar o mundo naquele dia”, lembrando que é um momento de reunião regado a muita comida.

Além da visita de familiares, problemas com transporte e mesmo questões de saúde impedem a ida de muitos para passarem o Ano Novo fora, já que veremos que não é muito fácil percorrer os caminhos que ligam a comunidade até Iporanga. Apesar disso, algumas pessoas não faltam, como é o caso de Seu Zé Cordeiro, canoeiro e um dos responsáveis pela “varação de canoas” para a preparação da barquinha onde a Nossa Senhora do Livramento é transportada. Dona Aparecida, sua esposa, o acompanha, já que durante esse trabalho, as mulheres se reúnem para prepararem os alimentos servidos durante esse mutirão que começa dois dias antes da festa.

Alguns dias antes de ir para a festa fui fazer uma visita para Nhá Dita Freitas. Ela estava sentida de não poder ir para a festa, pois estava com muitas dores nos pés que a impediriam de andar. Mesmo assim ela entregou como prenda um pouco de feijão de sua roça para ser entregue na Missa África, um dos momentos da festa. Percebi que não apenas ela, como grande parte dos mais velhos não iam a festa. Desta forma, articulei a minha ida com algumas jovens amigas que estavam muito animadas, Liliane e Luciana.

Sáímos de João Surá no dia 31 de dezembro, uma sexta-feira, e andamos mais de uma hora pela estrada das Andorinhas até a casa de Dito Beto, onde seu filho nos atravessou de pau até a outra margem do Rio Pardo. Daquele ponto em diante, andamos mais uma hora por dentro de trilha na mata que nos levaram à comunidade de Praia Grande. Lá alguns moradores nos esperavam para fazer a travessia de barco à motor pelo Rio Ribeira. O caminho percorrido era muito bonito e navegar por ele foi importante para conhecer algumas comunidades que se encontram às margens desse rio, que desconhecia. Passamos pela comunidade onde a barquinha estava sendo montada, e era notório o grande movimento mobilizado pelos participantes da festa.

Ao chegar em Iporanga fomos até a casa de um vereador que havia conseguido um espaço para hospedagem nos próximos dias. Em poucas horas a cidadezinha começou a encher de visitantes, tanto de comunidades do entorno como turistas dos mais variados lugares. Todos se concentravam na ponte principal, guardando um lugar para a hora que a barquinha chegasse. No fim da tarde, ao longe apontavam algumas bóias e pequenas canoas que anunciavam que a barquinha estava para chegar. Foi então que fogos de artifício começaram a ser disparados, pois já se via os primeiros sinais da chegada de Nossa Senhora do Livramento no horizonte. Nesse momento estava ao lado de pessoas da comunidade e pesquisadores que havia encontrado por lá. Já havia ouvido falar que, sempre que a barquinha

aparece, chove, mas confesso que havia esquecido desse detalhe até a hora que percebi as senhoras abrirem seus guarda chuvas. Como mágica, exatamente na hora que vimos a barquinha começou uma chuva muito fina que refrescava do calor escaldante. Aproveitei para ficar ao lado de Dona Aparecida no seu guarda chuva, que com tranqüilidade me falava “é assim mesmo, todo ano chove um pouquinho bem nessa hora”.

Assim que a barquinha passou em baixo da ponte, todos nós corremos rumo ao trapiche, acompanhar o desembarque. Multidões cantavam e oravam neste momento, que é o mais emocionante de toda a festa. Este é o único momento do ano em que as imagens de São Benedito e São José saem das suas Igrejas carregados em andores para “encontrar a Nossa Senhora”. De dentro da barquinha desembarcaram uma banda de música tocando a todo vigor, os remadores, as cantadeiras, uma criança vestida de anjo e por fim, a pequena imagem de Nossa Senhora do Livramento.

Mais fogos de artifício anunciavam o esperado encontro das três imagens, e os devotos oravam e choravam de emoção. No microfone uma senhora conduzia as rezas:

C: Está chegando a barquinha de Nossa Senhora do Livramento. Essa mãe que tem nos livrado todos os dias. Essa mãe que tem nos abençoado. Essa mãe que livra todo o seu povo querido, todo aquele que a venera, que tem fé. Ela que foi a escolhida para ser a mãe de Jesus, para trazer no seu ventre nosso querido salvador Jesus. Viva Nossa Senhora do Livramento!

Todos: Viva!

C: É uma alegria ver esse povo de Deus reunido aqui hoje agradecendo por tantas graças recebidas neste ano de 2010. Foi um ano de muitas bênçãos com certeza, e que Maria esteja presente ao nosso lado. Ela que trouxe seu filho querido, Maria que é a nossa mãe, que é a mãe de Jesus nosso salvador. Ave Maria... (Sra. Coordenadora da paróquia, dezembro/2010).

Em procissão seguimos até frente da Igreja se Nossa Senhora Santana, a padroeira de Iporanga, onde foi realizada uma missa. Agradeciam a participação de diversas comunidades, como Porto Velho, Serra, Praia Grande, Bombas, Taquaruvira, Ribeirão, Andorinhas, Feital, Jurumirim, Poço Grande, Castelhana, Maria Rosa, Pilões, Nunguara, São Pedro; e também dos turistas.

FIGURA 51 – FESTA DE NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO





A noite da virada do ano foi acompanhada por muitos fogos de artifício e baile de som, com a presença principalmente dos mais jovens. No dia seguinte, ao entardecer, foi realizada a primeira missa do ano e à noite, um bingo e venda de alimentos para arrecadarem dinheiro para Igreja. Aproveitei o momento em que estava conversando com uma moradora de Praia Grande para investigar sobre a origem desta devoção.

DI: Eles tavam viajando. O pessoal que eram os líderes de Iporanga. E tavam com a imagem na canoa, que naquele tempo nem era barco. Aí diz que deu um vento muito forte que não tinha como eles se livrarem, daí diz que eles pediram. Um gritava ‘Nossa Senhora’, e outro ‘São Benedito’. Aí lembraram ‘Nossa Senhora do Livramento, livra nós’. Fizeram uma promessa de fazer uma barquinha de Nossa Senhora todo ano e descer, era lá do Zidio [?], nem era ali onde ela tá, era mais longe. Eu acho que era dos pessoal negro, que é muito antigo. Passaram por uma tormenta, ela tinha uma santa e pediu ‘nos livra’. Que foi o que aconteceu. A Igreja mesmo que fazia a festa era lá em cima. Depois começou no Arraial lá em baixo. Aí depois que fundaram, que teve uma senhora que fundou a igreja de Nossa Senhora Santana e que foram criando essas festividades com as padroeiras. Montando as imagens pra ficar definitivo, a Santana era a padroeira do lugar e junto a Nossa Senhora do Livramento.

A: Você e sua família sempre participaram?

DI: Meu vô era músico da banda, ele tocava flauta, o Corimba. E também o meu bisavô e o meu tataravô. Aqui é a nossa raiz, nós já samo as folinhas. Aqui as casa era de barro batido e socado. As parede grossa. Acho que essa igreja de Nossa Senhora Santana tem umas parede de barro socado. (Dona Iracema Pereira de Almeida, 60 anos, dezembro/2010).

Dona Iracema indica que a devoção é “dos pessoal negro, muito antigo” que fizeram uma promessa para se livrarem do “vento muito forte”. Contou que seu tataravô participava da banda, já que a participação na festa é uma tradição de família. Ela fez questão de dizer que é cantadeira e que domina a *ladainha* em português e em latim décor, que poucas pessoas conhecem.

Eu todo ano que eu posso vim venho. Antes eu que rezava a ladainha da descida da santa, que não tinha missa. Agora tem missa que as festividade melhoraram mais né. Agora tem o padre, a missa. Antes era a minha madrinha, e sempre assim, passando de um pra outro. A madrinha Regina. Que rezava o terço lá, onde a Nossa Senhora tava. E rezava a ladainha na descida da santa, cantava a ladainha. Nós descia cantando a ladainha na barquinha. Vinha as filha de Maria, umas moça que cantavam num coro. Era um grupo. Era a coisa mais linda. Eu sou devota de Nossa Senhora do Livramento e acho que vou morrer sendo. E vou ta acompanhando sempre essa raiz que é dos meus antepassado. (Dona Iracema Pereira de Almeida, 60 anos, dezembro/2010)

Observei que, assim como ela, muitos seguem a tradição, que a cada ano vai apresentando alterações, como a recente incorporação da *missa afro*, realizada há cinco anos no dia 2 de janeiro na Igreja de São Benedito. Aproveitei a nossa conversa para saber mais sobre a devoção a este santo:

A: Fiquei sabendo que nessa *missa afro* de São Benedito tem comida. É verdade que ele é um santo que fez milagre com a comida? O que ele fez?

DI: Fez, ele era cozinheiro né. E naquele tempo as perseguições tinham, como hoje né. Dos negro. Então, como os branco os perseguiam, foram ver o que ele tava levando pros pobre. Aí ele modificou a comida rapidamente. Mudou, transformou em outra coisa pra que eles não percebessem. Só que era comida que ele tava levando pros pobres. E não podiam perceber porque ele era um santo, e era um milagre o que ele tava fazendo. É a mesma coisa da Santa Isabel, que você pode perceber que ela tem um manto de flor que parece pipoca. Então ela também tava levando comida pros pobres, só que teve perseguição e perguntaram o que ela tava levando. Ela disse ‘flor’. Transformou em flor, só que era pipoca. E essa era santa que libertou da escravidão, então ela fazia milagre. As coisa tinha que acontecer da forma que não era pra prejudicar. Mostrando pros outros que não era assim que era pra fazer, ia transformando. Eles já tem um poder na mão. (Dona Iracema Pereira de Almeida, 60 anos, dezembro/2010).

É notória a valorização atribuída ao fato do santo ser negro e praticar a justiça, distribuindo alimento aos pobres. O milagre do santo, que por ser negro fora perseguido, foi de transformar os alimentos “em outra coisa” para não ser descoberto. Dona Iracema também lembrou de Santa Isabel, que libertou da escravidão e que havia feito também o mesmo milagre. Soube previamente que essa *missa afro* era diferente por misturar a devoção católica com as de religiões de matriz africana. Fui alertada que deveria levar algum alimento para ser compartilhado, já que no lugar da oferta em dinheiro, havia a oferta de alimentos por ser uma missa dedicada à memória do santo cozinheiro.

O padre Ari, que conduziu a *missa afro* é negro e o único na região que faz esse tipo de missa. Ele pertence à Igreja de Pariqueraçú- SP e há seis anos conduz a missa afro em

Iporanga, uma tradição que vinha sendo realizada há anos no município de Eldorado. No início de sua fala, o padre demonstrou conhecer bem os enfrentamentos desse povo:

Iniciamos a missa lembrando todos os nossos quilombolas, nosso povo negro do Brasil. E oramos também porque tem uma turma que insiste em dizer assim, que no Brasil não tem racismo. O negro se exclui só si só. De verdade, nunca ouviram falar isso? Então tem que se olhar mais, vamos orar por todas as pessoas que pensam assim. [...] Ó Deus, oxalá todo poderoso. Tenha compaixão de seu povo que sofre ameaças de perder sua identidade, suas terras, perdoe as faltas que cometemos na condução do seu plano de amor e nos conduza aqui agora para a vida feliz que não tem fim. Amém, axé. (Padre Ari, Iporanga, janeiro/2011).

Dona Clarinda já havia me contado sobre a missa, e disse que na primeira vez estranhou as palavras “amém” e “axé” proferidas juntas, mas que se acostumou a passou a admirar. Isso indica que, embora grande parte da população local seja negra, a religião difundida atualmente é a católica e não a umbanda ou candomblé, cujos preceitos foram recentemente (re)introduzidos no local.

Durante a missa, houve uma leitura dedicada à história de São Benedito. Lembraram que ele era “foi designado para ser cozinheiro no Convento dos Capuchinhos” e contaram a história de seu milagre que me foi narrada por Dona Iracema. O padre refletiu sobre possíveis explicações para a data em que as comunidades comemoram o dia de São Benedito, que no caso de João Surá é dia 28 de dezembro:

Penso eu, na minha ignorância, que o que é 25 de dezembro? Natal. E primeiro de janeiro? Ano Novo. Grandes festas não. Olhando lá atrás, falando um pouquinho como neto de quilombola, nós, o povo cativo, escravo não, cativo. Quando levantarmos a história nos anos 80, de todas as comunidades aqui, uma a uma. Até João Surá, até Cangume, ouvia falar assim de negro cativo. Não quilombola. Olhando assim vejo que nós viemos lá da mãe África. A história que nos contam ainda está escondida, como chegamos aqui. O Brasil foi o último país das Américas a libertar seus negros. E viemos nos porões dos navios, amarrados, afugentados. Muitos morriam. Os que chegavam aqui eram vendidos como qualquer outra mercadoria. Então foram levados às senzalas. Eu imagino, ainda não consegui achar e olha que estudei. Que nas fazendas tinham grandes festas e depois, claro, imagino assim. A grande festa dos brancos e depois se reuniam na grande festa nas senzalas. Dançar capoeira, cantorias. Dia de São Benedito, é a congada, as grandes confrarias. Vimos o nosso momento de louvar. (Padre Ari, Iporanga, janeiro/2011).

O padre demonstrou ser bastante interessado nos contextos históricos que envolveram a tradição de devoção a São Benedito. Percebi que aquele não era um padre qualquer, mas um grande militante da causa negra, que era também a sua própria “luta”. As rezas finais foram

marcantes para cada um que estava presente, já que se podia sentir a vibração de cada palavra de peso, proferida para incentivar os quilombolas a se organizarem e acreditarem nesta “luta”:

A nossa história não é só de opressão. Por muito tempo tivemos vergonha. A luta dos quilombolas continua. Talvez não temos quilombos de lutas de armas, mas temos quilombos de resistência. [...] Hoje peço que nós não olhemos para traz como uma história negada, mas como uma história verdadeira. Peço que nós olhemos para o passado não com vergonha, mas com orgulho dos nossos ancestrais. Nós precisamos valorizar a nossa história, o nosso povo, a nossa raça. [...] Erguemos o louvor a São Benedito, santo negro. Que de cozinheiro de mosteiro passa a ser provincial. E que não esqueceu da humildade, da sua fé. Que não esqueçamos a nossa fé. Que São Benedito olhe a cada um de nós, os de perto, os de longe, os que passam, os que chegam. Que olhe a cada família desta paróquia, desta cidade. E que olhe por 2011, que haja trabalho, educação, menos violência, e que se fortaleça a nossa fé. A luta é a mesma, só mudou o cenário. Que as bênçãos de Deus todo poderoso caia sobre cada uma das famílias, cada um dos quilombos, cada comunidade, cada um daqueles que lutam. Que pelo governo não vem, precisamos nos organizar. Que São Benedito possa dizer continue, acredite, eu estou com você. [...] Que a cada dia nós ouvimos a voz de Deus. Ouçam e sigam. Estamos aqui porque acreditamos. (Padre Ari, Iporanga, janeiro/2011).

O último momento da missa foi o compartilhamento dos alimentos ofertados, em que o padre, momentos antes, fez uma oração abençoando os alimentos. Dizia “abençoa Senhor este pão, que Deus abençoe esta união, nos fortaleça, nos alimente não só fisicamente mas fortaleça a nossa fé e esperança”, e todos cantavam: “*Benza Deus, quanta comida na mesa abençoa Senhor esse pão, que beleza.* [...]”. Cada pessoa que havia levado um preparo pegava seu prato e distribuía os alimentos entre os participantes da missa. Calmamente todos se serviam, em um momento de se alimentar não apenas de comida, mas também do sentimento de esperança semeado pelo padre.

FIGURA 52 – MISSA AFRO EM IPORANGA





4.3 ANÁLISES SOBRE A ALIMENTAÇÃO EM CONTEXTOS DE RELIGIOSIDADE

A comunidade de João Surá vivencia a religião católica em seus preceitos, pois a trajetória de Jesus Cristo, seus ensinamentos e a história dos santos que o cultuaram é revivida ano após ano, desde quando não havia a presença de Igrejas e os padres eram raros na região. Isso nos lembra que, não apenas João Surá, como diversas localidades, constituíram suas crenças sem, necessariamente, o intermédio de instituições. Apesar de nem todos serem católicos, pois vimos que a religião evangélica tem sido praticada por algumas famílias, este estudo aborda a história da devoção religiosa a partir do catolicismo popular praticado pelos moradores. Em inúmeros contextos, desde a produção ao consumo de alimentos, seja em situações cotidianas ou em períodos de festas e rezas, existe uma forte relação entre alimentação e religião.

Do nascimento à ressurreição, Jesus é lembrado em orações e ritos específicos, com prescrições e restrições de comportamentos, inclusive alimentares. No período da quaresma as pessoas devem manter as “orações em dia” e restringir práticas habituais, como o consumo de

banha e carnes, para se respeitar à memória do “sangue de Jesus derramado”. A Semana Santa concentra grande parte dos ritos, como a sexta feira santa, em que realizam a Via Sacra que consiste em uma longa caminhada necessariamente em jejum, demonstrando o sacrifício pessoal do penitente. Somente depois das orações é que se compartilha as comidas trazidas para o alto do Morro do Cruzeiro, uma maneira de reafirmarem a fé que os une. O Sábado de Aleluia, em que atualmente organizam um grande jantar comunitário, marca a comemoração do “Cristo ressuscitado” e, portanto, o fim desse período de privações.

Oliveira e Casqueiro (2008, in: FREITAS, FONTES e OLIVEIRA, 2008, p.71), ao estudar os “Ritos de comensalidade festiva na Bahia”, também identificaram a prática do jejum e a restrição ao consumo de carnes, sobretudo, na sexta feira santa. A tradição de comensalidade revelava o sentido religioso da prática, em que, mesmo as famílias que não rezavam ou refletiam sobre os valores da cristandade, preservavam esses elementos como um sinal de respeito aos antepassados.

Os moradores de João Surá acreditam que o período da quaresma está propenso à manifestação de assombrações e, portanto, realizam a *Recomendação das Almas* como forma de proteger a comunidade e realizar um trabalho espiritual pela alma dos antepassados. Nesses encontros, um “café com mistura” é servido por aqueles que receberam em suas casas essa reza em forma de *cantoria*. Vimos, no entanto, que a Recomendação das Almas vem perdendo a força, assim como em Água Morna, comunidade que já não realiza o ritual há anos.

Nascimento (2007, p.7) identificou que eram extremamente escassos os estudos sobre a Recomendação das Almas, com pequenas referências em publicações folclóricas, ressaltando, por isso, a necessidade de se registrar e divulgar as práticas deste ritual como “uma contribuição à sua sobrevivência”. A sobrevivência do ritual em João Surá, no entanto, independe de seu registro e divulgação, feito neste estudo com vias a mostrar como essa tradição foi instituída e com vem sendo modificada. Registro algum fará com que voltem a praticar da mesma forma aquilo que um dia reunia boa parte da comunidade, e hoje se reserva a alguns poucos praticantes. Isso, no entanto, não indica seu fim, e sim, uma resignificação de valores e práticas para que justamente sobreviva na atualidade⁸⁴.

Essa discussão foi abordada no Laudo Antropológico de Água Morna:

⁸⁴ Essa discussão é abordada por HOBBSAWM, Eric e RANGER, Terence (orgs.). 1984. “Introdução”. In: *A Invenção das Tradições*. Rio de Janeiro: **Paz e Terra**.

Pode-se dizer mesmo que o tradicional é definido pela prática, e não por seus componentes, em outras palavras, a prática se atualiza em contextos marcados por aspectos novos [...] sem que haja ameaça à identidade do grupo ou seu caráter tradicional. Mais que isso: é a porosidade ao novo que garante a continuidade da tradição, e na medida em que é absorvido ele passa a ser também patrimônio da comunidade. Cruzes que apesar de imaterialmente inexistentes não são esquecidas pelos moradores locais, os verdadeiros guardiões de sua memória. Tal processo, por sua vez, se assemelha com o que ocorre com o território, que mesmo após sua expropriação continua a guardar a história da comunidade. (PORTO, KAISS, COFRÉ, 2008, p. 101)

Este estudo indicou que muitas das cruzes no território de Água Morna foram arrancadas e as rezas foram associadas à feitiçaria, por serem consideradas “estranhas” e realizadas em um período “suspeito”. Isso mostra que neste local, além de questões internas, foram, sobretudo, questões externas como a inflexibilidade e intolerância daqueles “de fora” do lugar, que contribuíram para que o rito não venha sendo realizado. A situação, contudo, não foi vista como definitiva, e, ainda, o circuito percorrido pela capelinha em certa medida retomava a peregrinação que era realizada na Recomenda. Em João Surá, embora fossem ressaltadas pelos moradores determinadas questões a princípio internas, vemos que a perda do território histórico e, com isso, da população, foram fortes fatores que desencadearam as mudanças, o que aproxima essas duas comunidades remanescentes de quilombo.

As promessas fazem parte do cotidiano dos moradores em João Surá, que invocam a ajuda dos santos em circuitos de reciprocidade com essas divindades. A própria construção da primeira Igreja local teve origem em uma promessa feita para Santo Antônio, depois do arrependimento de um morador que fez um “pacto com o diabo” para ter roça de milho farta e, assim, engordar os porcos. De acordo com Porto (2007, p. 211), que identificou histórias de pacto com o diabo em seu estudo, o pactário por poder representa a própria encarnação do mal, sendo por isso temido, pouco confiável, sem escrúpulos ou limitações morais para as suas ações. Vemos que se o pacto se tornou público, o arrependimento e a promessa também se tornaram, que podem ser consideradas estratégias para manter a moral da família do pactário e, ainda, com a construção da Igreja, se redimir perante a comunidade toda.

Este santo se tornou o padroeiro da comunidade e, todos os anos, realizam a Festa de Santo Antônio, que se tornou a principal tradição de João Surá por ter, justamente, uma forte relação com o passado. Alimentos são doados como agradecimentos às bênçãos recebidas e devotos de várias comunidades se reúnem e auxiliam nos preparativos da *carne assada na fornalha, pastel de farinha de milho, apressada*, enfim, as comidas típicas de festa. É através

da Festa que os moradores dedicam uma atenção especial ao Santo, fonte de prosperidade e reafirmação da fé que os une.

Zaluar (1980, p. 173) também identificou festejos a São Pedro, São João e Santo Antônio durante a colheita de certos produtos, e a Festa do Divino marcando o final das colheitas. Analisou que as homenagens e promessas aos santos são elementos importantes no ciclo de produção econômica, na proteção de lavouras e criação e marcando a passagem de atividades, do plantio à colheita. Para ela, o lavrador, por meio dessas devoções, procurava transformar a incerteza e indeterminação em certeza e determinação, já que não era possível controlar todos os fatores que interferiam na produção agrícola.

A partir de estudos antropológicos que demonstram como a totalidade da vida social se apresenta em ritos específicos⁸⁵, percebi que não é à toa que esta festa se tornou a mais importante. Além de tornar pública e reforçar as relações de amizade e inimizade, tanto entre os moradores de dentro da comunidade quanto de comunidades vizinhas, fortaleciam as práticas e crenças do grupo. A festa de transcorrida em 2010, marcada por um batizado, um casamento e um enterro que ocorreram praticamente ao mesmo tempo, simbolizava o transcorrer da vida. No nascimento, na união matrimonial e na morte, os moradores se uniam para demonstrar vínculos entre eles e a devoção aos santos.

Vimos que, assim como a Recomendação das Almas, A Festa de Santo Antônio sofreu alterações substanciais, pois foi reduzido o número de dias e de participantes e, ainda, as tradições que relacionavam alimentação e religião, como a doação do *pão de ló*, não são praticadas há anos. A cada ano realizam adaptações, inclusive na alimentação, para proporcionar a continuidade desta tradição no presente. Reunir os parentes e amigos e a eles ofertar alimentação farta, mesmo que provenha de alimentos adquiridos em mercados, se tornou mais importante do que necessariamente ofertar pratos típicos feitos a partir da produção local, reconhecidamente mais valorizados, porém inviáveis no contexto atual.

Porto (1998, p. 22- 33) ao estudar a Festa de Nossa Senhora do Rosário, a identificou como a principal tradição local de Chapada do Norte/MG. Para a autora, a identificação de que a Festa é tradicional não implica que ela tenha permanecido da mesma forma no decorrer do tempo, pelo contrário, as modificações eram reconhecidas pelos habitantes locais, mas nem por isso ameaçavam a tradição. Partindo das análises de Hobsbawm (1984), argumenta que falar em tradição, portanto, significa uma continuidade com relação a um passado, e que as

⁸⁵ DURKHEIM. Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. 3ª Ed. São Paulo. Martins Fontes, 2003.

eventuais adaptações, transformações e ressignificações da Festa constituem os motivos que fazem com que sobreviva na atualidade.

A construção da Igreja do *Guaracuí* é bem mais recente, fruto de uma promessa, desta vez para Nossa Senhora Aparecida, que se tornou a padroeira da Igreja. Em sua homenagem todos os anos são realizados novenas em que a família do promesseiro agradece a participação dos vizinhos oferecendo-lhes um “café com mistura”. Diferente da Igreja de Santo Antônio, que possui uma estrutura maior, com Imagens de Santo Antônio, do Sagrado Coração de Jesus e do Sagrado Coração de Maria, onde são realizados os principais eventos e onde historicamente se recebe a visita dos padres, a Igreja de Nossa Senhora Aparecida possui características peculiares. Nela estão concentradas imagens dos diferentes santos de devoção no local, desde as mais antigas até as mais novas trazidas por aqueles que retornam de viagens de Aparecida do Norte. Observa-se, portanto, que embora construída em 2006, esta Igrejinha apresenta mais vínculo com o catolicismo popular que a Igreja de Santo Antônio, que hoje reflete as profundas transformações religiosas ocorridas a partir da relação dos moradores com diferentes padres.

Prova disso é a presença de duas imagens de São Gonçalo, uma delas, a de São Gonçalo de Amarante, é muito antiga e a única ainda preservada no local. Dona Lúcia empresta as imagens para os promesseiros que precisam dela nas Romarias para São Gonçalo. Além das promessas dos moradores locais, também são realizadas romarias devido às “promessas de defuntos”, que ocorrem quando o promesseiro morreu antes de saldar a dívida com o santo. Para Zaluar (1980, p. 169) o pedido feito ao santo, a dívida de saldar e a efetivação do pagamento mostram que a idéia de reciprocidade, portanto, encontra-se contida na categoria *promessa*.

Pagar promessas em Romarias para São Gonçalo nunca foi freqüente, já que exige grandes gastos com alimentos e demais recursos para “tratar do povo” reunido. Queiroz (2006, p.91), que encontrou esta devoção entre os quilombolas de Ivaporunduva, concluiu que além de seu significado religioso, a festa de São Gonçalo “reforça a solidariedade grupal e oferece nítidas oportunidades para a manifestação dos mais variados tipos de sociabilidade”, como a distribuição de alimentos. Vemos que em João Surá a romaria era um dos maiores eventos que uma família poderia realizar, que reunia os *compadres*, *comadres* e *camaradas* não apenas na hora da dança, mas também durante os preparativos.

Existe uma forma e regras específicas na realização deste ritual. A *mesada de anjo*, realizada antes de se abrir para a *comidoria*, simboliza a relação entre humanos e “anjos

inocentes”, pois através da oferta de alimentos, sobretudo, doces conseguem com eles muitos benefícios, pois “são milagrosos”.

As regras sociais para a realização das romarias a São Gonçalo se assemelham a dos *mutirões*, pois também são menos cotidianas e exigem que aquele que convoca a reunião para pagar a promessa custeie o deslocamento dos músicos e a alimentação de todos tanto no início como no final da dança. Com isso, além de ativar os laços de solidariedade, como a distribuição de alimentos apontada por Queiroz (2006), este é um importante momento para estreitar os laços que unem as pessoas que a cumprem e uma oportunidade para que a família do “promesseiro” afirme seu *status* social perante os participantes, como analisado por Zaluar (1980, p. 162, 167).

As romarias que ficaram mais conhecidas foram aquelas feitas anualmente pela família de Nhá Dita Freitas, fruto do agradecimento ao fim da peste suína, que abateu os porcos de toda a comunidade menos os do *terreiro* deles. Este fato, em que a “graça” foi alcançada mesmo sem ter sido solicitada, desafiava a ordem natural dos fenômenos e, portanto, fugia a uma explicação comum e óbvia. Zaluar (1980, p. 178) atribui a esse tipo de fato a denominação de *milagre*, que é a realização de um pedido, seja ele realizado antes ou depois da promessa. A autora analisa, a partir de casos como esse, que o milagre parece ser uma conseqüência da negação do acaso, o que o difere da categoria *sorte*. Faz uma comparação com os achados de Evans-Pritchard⁸⁶(1937), em que o feitiço ou bruxaria esclarecem o desfecho *ruim* de um fato qualquer, como doença, acidente, morte, má colheita, má caça, com uma explicação moral⁸⁷. Nestes casos a explicação é procurada no passado e é associada a uma relação conflitiva com outra pessoa da convivência de quem sofreu o mal. Já a crença no milagre, parece ser o inverso simétrico, em que existe para explicar o *bom* desfecho de um acontecimento que rompe com a vida cotidiana.

A presença de alguns padres na região representou não apenas a incorporação de novas práticas institucionalizadas, como a imposição de determinadas mudanças nas práticas e crenças locais, que ora foram aceitas e ora não. A organização da Irmandade do Sagrado Coração de Jesus e de Maria foi bem aceita, já que os moradores passaram a se reunir para custearem os caixões de enterros na comunidade. A histórica penitência ao morro do Cruzeiro, a princípio realizada a partir de uma promessa para parar de chover em 1946,

⁸⁶ EVANS- PRITCHARD. E. 1978 (1937). **Bruxaria, oráculos e magia entre os Azande**, Rio de Janeiro: Zahar.

⁸⁷ Veremos que a feitiçaria também é pertinente a esse universo de pesquisa para explicar o desfecho *ruim* de fatos.

continua sendo realizada, mas agora em outra data e sob novos simbolismos. Já as tradicionais Romarias de São Gonçalo foram claramente desestimuladas, o que dividiu a comunidade entre aqueles que seguiram as imposições do padre e aqueles poucos que resistiram e continuam a realizá-la. Estes últimos, no entanto, não receberam o apoio do restante dos moradores, sobretudo dos jovens, e hoje raramente ocorrem em pagamento de promessas.

Vimos que a realização de romarias na atualidade tem sido motivada por questões que vão além do pagamento de promessas. Isso ocorreu a partir do reconhecimento da condição diferenciada da comunidade como “remanescente de quilombo”, que despertou a curiosidade de agentes externos, como o GT Clóvis Moura e os professores da Escola Estadual, especificamente acerca da forma como a dança é realizada. Por isso a dança tem sido “apresentada” de forma pública fora da comunidade. No entanto, não se percebeu desses agentes maiores interesses nos contextos históricos e motivos norteadores, como os que aqui são apresentados. Isso se reflete na população jovem local, que passou a valorizar mais a forma do ritual que o seu conteúdo, diferentemente dos mais velhos, o que claramente expõe um conflito de gerações. Apesar disso, o fato de as Romarias serem realizadas, mesmo que sob novas circunstâncias, indicam o lugar do rito entre os marcadores identitários das tradições do grupo.

As Romarias de São Gonçalo historicamente são realizadas nos períodos em que a Bandeira do Divino Espírito Santo circula entre as residências. Nesses dias, devotos vindos de Iporanga – SP passam pela comunidade arrecadando prendas para a Festa do Divino. Aqueles que recebem em suas casas a bandeira para posar, hospedam também os próprios *foliões*, e são aqueles de maiores posses, e, portanto, os que podem tem esse privilégio, o que também é uma maneira de marcar o *status* social perante o grupo. Os moradores doam comidas e quantias em dinheiro como forma de agradecimento às graças recebidas pelo Divino. Mudanças nesta tradição fizeram com que alguns moradores desconfiassem do destino final dessas doações, mas, ao invés de romperem com elas, restringiram-nas a produtos alimentícios apenas. Isso indica que princípios genuínos da festa, como a “partilha do pão”, seja pela redistribuição de alimentos ou de riquezas, continua preservado. As inúmeras mudanças nas tradições, desta vez relacionadas as romarias para São Gonçalo e à Festa do Divino, são exatamente o que tem permitido a continuidade dessas práticas, agora em contextos diferenciados.

Para a cidade de Iporanga se deslocam moradores que participam das festas de Nossa Senhora do Livramento e São Benedito. São encontros anuais entre os moradores de diversas comunidades do Vale do Ribeira que compartilham essa tradição. A promessa a Nossa

Senhora do Livramento é lembrada por milhares de devotos, que dedicam a ela orações, oferendas e dias inteiros de trabalho na organização da Festa. São Benedito, o santo negro e cozinheiro, é cultuado em uma missa que congrega a religião católica com a valorização de aspectos das religiões de matriz africana, tendo em vista o perfil dos participantes.

É significativo que comunidades negras do Vale do Ribeira cultuem um dos únicos santos negros do catolicismo. Ao mesmo tempo que São Benedito simboliza a necessidade de redistribuição de riquezas e alimentos entre os pobres e esfomeados, simboliza o não preconceito de cor. Efetivamente o Vale do Ribeira é conhecido por ter um dos menores Índices de Desenvolvimento Humano (IDH) do Brasil e concentrar uma população predominantemente negra, que enfrenta injustiças e dificuldades de sobrevivência sem, no entanto, deixar de acreditar nas mudanças, o que foi demonstrado pelo padre e seus devotos na festa em Iporanga.

A “partilha do pão” realizada durante as missas de João Surá e em eventos de socialização, como a Via Sacra e demais festas de santo, também se encontra carregada de simbolismos. Para Oliveira e Casqueiro (2008, in: FREITAS, FONTES e OLIVEIRA, 2008, p.74), que também identificaram esta prática, a partilha do pão entre os comensais apareceu não como hábito alimentar, e sim como uma tradição religiosa, que simbolizava “o sacrifício de Cristo, a solidariedade na família e a permanência da segurança alimentar”.

Em João Surá as festas são caracterizadas pela fartura de comidas e bebidas, tanto com relação à quantidade disponível, que deve ser abundante, quanto à qualidade, em que os produtos mais raros e caros são preferidos. O compartilhar de alimentos nas festas vai muito além do *status* social de um indivíduo ou família. Esta prática visa manter a própria reprodução do grupo, tanto material, pela redistribuição de alimentos altamente nutritivos, quanto imaterial, pela socialização de produtos, receitas, e sobretudo, de regras de convívio, importantes marcadores identitários do grupo. Com estas práticas alimentares, do jejum à comensalidade, são reafirmados valores e crenças marcados pela cultura tradicional.

..*

A comunidade João Surá segue um calendário religioso historicamente constituído e que demarca períodos de rezas, romarias, penitências, recomendação das almas, festas ao padroeiro, em que a alimentação cerimonial é diferenciada da cotidiana, como demonstrado neste quarto capítulo. Nestes eventos a doação de comidas pelos moradores ocorre tanto com a finalidade cristã de partilha dos alimentos, “repartir o pão”, quanto em circuitos de

reciprocidade com as divindades, marcando o agradecimento às graças recebidas pelo santo de devoção. Constituem momentos de socialização em que alimentam não apenas seus corpos materiais, mas também as relações sociais e crenças que os unem. As comidas de festa são diferenciadas daquelas cotidianas, pois se prioriza alimentação de qualidade e em quantidade. Foram identificadas, entretanto, mudanças nas práticas alimentares que se refletem, inclusive, nas tradições religiosas do grupo. Em períodos de festas enfrentam a ausência de determinadas preparações tradicionais e, ainda, a necessidade de suprimento em mercados dos insumos, em geral de origem desconhecida. Com isso, não vivenciam a fatura de outros tempos e a ausência de comidas ofertadas aos santos tem alterado o circuito de reciprocidade com as divindades, em certa medida rompido pelas novas gerações. Esta situação é vivenciada por inúmeras comunidades quilombolas, que mesmo diante de dificuldades para subsistência material, atualizam e reforçam tradições, como as religiosas e alimentares, que apontam para um sentimento de pertencimento identitário.

CAPÍTULO 5 – O SOBRENATURAL E AS PRÁTICAS MÁGICAS

5.1 A CONVIVÊNCIA COM SERES SOBRENATURAIS

Se por um lado as práticas religiosas estavam explícitas desde a primeira vez que fui até João Surá, o mesmo não se deu com as práticas mágicas e com as histórias de convivência com seres sobrenaturais. Embora vivenciadas no cotidiano, não são publicizadas, sobretudo, àqueles de fora do local⁸⁸. As histórias que veremos a seguir afloraram somente depois de muitos anos de aproximação com os moradores, e nos indicam que acreditam em algo além do que se pode perceber através dos sentidos.

As ditas *visagens*, que significam o mesmo que assombrações englobam um conjunto de seres sobrenaturais, como *sacis*, *bruxas*, *lobisomens*, *mula sem cabeça*, *curupira*, *neguinho d'água*, entre outros. A maior de todas as assombrações, com certeza é o *tentação*, também conhecido por *chifrudo*, *coisa ruim*, ou ainda, sua encarnação em João Surá, o *Frederico Pau de Ferro*. Por mais que abordar este assunto possa parecer distante diante do objetivo deste estudo, veremos que, para falar da comunidade a partir da alimentação, tornou-se necessário contextualizar o lugar do sobrenatural.

Com o passar do tempo, em que o relacionamento com os moradores já estava mais íntimo e a participação no cotidiano, mais intensa, comecei a perceber que além de presente nos discursos, o sobrenatural faz parte do universo estudado. Certa vez acordei na comunidade e fui tomar o café da manhã na casa de uma das famílias, até que percebi um movimento incomum. O marido falava para a esposa “você viu o cavalo do vizinho agora de manhã”, e ela indaga se “apareceu a bruxa esta noite?”. Fomos até o vizinho e garantiu que o cavalo estava amarrado de um modo que não era o modo como ele havia deixado e, a prova maior era que a crina estava trançada, não perfeitamente, e sim com alguns nós. Neste dia aprendi a crença de que a *bruxa* tem o costume de desamarrar os cavalos à noite e galopar com ele sentada de costas, e por isso ela consegue trançar a crina.

Alguns anos depois, quando conversava sobre isso com outro morador, ele me contou que havia assistido uma reportagem na televisão que falava justamente sobre esse “mito popular”. A explicação dada foi a de que quem trançava o cavalo era o morcego, ao ir sugar o sangue da vítima. Ele me contou isso com desconfiança, dizendo não acreditar porque “a

⁸⁸ Por isso a identidade de todos os entrevistados que participam deste capítulo será preservada, uma cautela necessária para prevenir possíveis conflitos internos. Quando mais pessoas participaram do diálogo, o símbolo [1] e [2] diferenciam os dois sujeitos.

trança fica muito grossa para ser feita com mão de morcego, tão pequena”, garantindo que acreditava mesmo era na versão da *bruxa* que trança. Veremos que essa crença está enraizada e, portanto, não é qualquer motivo que tenha o poder de mudá-la.

Enquanto preparava pão em uma residência local, registrei um diálogo que indica a ancestralidade desta crença:

- [1] O meu vô quando era pequeno, diz que quando minha bisavó ganhou ele ficou olhando a lua num prato d'água, daí a lua tava cruzando o sol, o eclipse do sol, daí ela grávida do meu vô, ele nasceu com a lua na testa! Uma pinta preta. Antigamente contavam a história da bruxa eu tinha medo quando ganhei minhas crianças. Diz que a bruxa passava no vão da chave. Entrava pela chave e descia na cama, chupava a criança e voltava. E é verdade, existe essa coisa mesmo. Fincava a tesoura do lado da cama ou *pinxava* [jogava] a mostarda embaixo da cama, porque para ela conseguir chupar a criança ela tinha que juntar grãozinho por grãozinho. Se ela conseguisse juntar tudo ela chupava, mas quando é que ela ia vencer de juntar tudo? Nunca.

- [2] A criança nascia e até o sétimo dia não podia pegar o ar de sete dia. Daí o sete, que não podia nem falar. O número sete era o número do *coisa ruim*. O casal que tem sete filhos homens, um é lobisomem ou se vier sete filha mulher, uma é bruxa.

- [1] Quando eu era criança, minha mãe teve uma perca que era uma menina. Daí nasceu eu. Depois nasceram eles, só eu menina. Tem uma mulher que falava, comadre no meio dos homens é bruxa. Eu fiquei com muito medo daquilo, mas graças a Deus não aconteceu nada comido. Tem mulher que vira mesmo coisa mesmo de noite. Nas quartas e nas sextas, de lua, a lua minguante e na cheia. Mas tem mulher que vira mesmo, a turmada conta. (João Surá, setembro/2010).

Observa-se um conjunto de elementos usualmente relacionados ao misticismo, como o “eclipse do sol”, a “lua minguante” e a “lua cheia”, situações propícias às mudanças; o período “de noite” e os dias da semana “nas quartas e sextas”, que acreditam ter maior presença de assombrações; e a simbologia do número sete, “que não podia nem falar” quando a criança estava nos primeiros sete dias de vida e que era uma suposta maldição para aqueles que tinham sete filhos. Isso porque se todos fossem do mesmo sexo, uma seria *bruxa*, no caso das mulheres, ou *lobisomem*, no caso dos homens. Outra possibilidade era a de terem seis filhos homens e uma mulher, a suposta *bruxa*, ou seis filhas mulheres e um homem, o *lobisomem*.

Para eles a *bruxa* “é verdade, existe” e pode passar pela fechadura e chupar o sangue dos bebês, sendo necessário um conjunto de medidas que impeçam seus malfeitos. Recomenda-se fincar a tesoura do lado da cama e derrubar no chão as sementes de mostarda, reconhecidamente tão pequeninas que era impossível a *bruxa* terminar de juntá-las. Vemos, portanto, que supostamente as crianças são alimento para as bruxas, e que o alimento mostarda é simbolicamente importante para impedi-la.

A: Como a mulher fica quando vira bruxa?

- [1] Meu pai contava uma história para nós que eu não gosto nem de contar. Meu pai cuidava de uma tia dele. Pura verdade, ele jurou até por Deus. Diz que ele tava dormindo, só ele e meu irmão doente em casa. E ele que cuidava dela, tinha 80 anos de idade, Daí de noite ele ouviu um barulho esquisito e foi ver. Daí foi ver e ela tava com uma roupa escura, uma luva e um gorro, um jeito muito esquisito que ele viu ela. Diz que ela falou para ela que não contasse para ninguém que ele tinha visto ela lá. Só que ele contou para nós.

- [2] Diz que lá em Iporanga tinha um tal de Antônio Gonçalves, morava junto com uma mulher muito tempo, mas diz que ele tinha uma penitência. Chegava certos dia da noite, da semana, do mês, não sei o que que ela saía na rua. Penitência e saía na rua. Viu a vizinha dele e quando for ver ele era bruxa. Perguntou: “o que que você ta fazendo aqui?”. E ela explicou assim assim, e ela tava cumprindo a sina dela, que ela saía bruxa, era a sina dela, o fardo que Deus dá. A bruxa faz mal, diz que come criança no cemitério. Nós conhecemos um par delas. Ela pegou uma navalho e explicou, se você jurar, já to cumprindo meu fardo, que nunca vai contar você não vai ser degolado. Mas se você não agüenta e vai contar vai ser degolado. Mas tem uma coisa, quando você ver que não agüentar você pega e faz um buraco no chão e conta pra terra, conta no fundão da terá que a terra guarda segredo. Se não era degolado. Ele só contou depois que ela morreu. Contou para a família dele que aquela mulher era bruxa. (João Surá, setembro/2010).

Estava profundamente envolvida na conversa, e percebi que existem inúmeras histórias de quem inclusive convivia com a *bruxa*. Vemos que ser *bruxa* é considerado “um fardo que Deus dá”, e que nesta condição apresenta um estereótipo típico e “faz mal, diz que come criança no cemitério”, mostrando que além de se alimentar da criança viva, há a possibilidade de se alimentar dela morta.

Já a história seguinte, que confirma a trajetória que a bruxa faz de entrar pela fechadura da casa, apresentava um desfecho diferenciado.

O filho do Zé a bruxa chupou ele. Descobriram porque viram aquele movimento e a criança que ficou lavando o sanguinho do umbigo. Matou a criança, porque chupou o sangue. A bruxa é viva. Papai contava que, não sei aonde, tinha as bruxa por lá que sempre viam os reboliço deles. Ele abriu o quarto e viu uma menina tudo peladinha, sem roupa nenhuma. Uma menininha, diz que menor assim. E perguntou para ele da onde que ela era e ela contou que era lá não sei de onde é. Ele foi lá chamar a mulher dele que trouxesse roupa para vestir aquele *dianho* que tava pelada lá. E viu a outra que tava um tanto da cintura para cá e outro tanto para lá. Atorô. Então ela chamou por nome do santo. É o santo que desencanta ela. Atoro a mulher no meio assim, na chave da casa, ela ia atravessar e antes de quando chamou o nome do santo que cortou um pedaço para cá e outro para lá. Diz que criaram a menininha, que ela tava solta no mundo. Tem outra estória de umas para de bruxa que tavam lá, e elas tavam bebendo bebida, ela pegou a bebida e eu não sei se derramou o copo ou derrubou então ela chamou “Nossa Senhora” bem na hora que a mulher ia atravessando a chave. Então aquela morreu e ela se salvou, porque foi ela que tava fora. A bruxa dá aqueles voadão, eu tava andando, olhei e lá de longe aqueles voadão que ela

fazia, era claro do dia, a gente olhava, mas não enxergavam nada. Paremo naquele lugar para ver aquele demônio, ixi, nada. Bem clarinho a tarde e não vimo, vimo aquele voadão. É gente que vem de longe, de certo, lá daquele sertão, ou sei lá da onde que vem isso. É coisa que viajeia muito. (João Surá, setembro/2010).

A moradora contou histórias muito antigas mostrando que chamar “por nome de santo” também combatera as ações da *bruxa*. Neste caso, o nome “Nossa Senhora” foi proferido por acaso, pois desconheciam a presença da bruxa em casa, mas o efeito foi satisfatório, já que a matou.

A tia que conta que um dos irmão dela, a criança nasceu e a mãe ponho sempre no quarto escuro. Daí que escutaram um barulho, a mulher ascendeu a vela, aí aquele negocinho parou num canto da casa e desceu um fiozão lá de cima e vup. Aquele fio bem encima da criança e quando aquele fio desceu para baixo diz que a mulher pegou a vela e ponho fogo naquele fio. Aquele fio pegou fogo e subiu, diz que saiu aquele barulho. Ela gritou para verem o que era, não viram nada. Passou um tempo, uns dia, foram ver uma mulher com o nariz tudo queimado, daí deduz que essa mulher que era bruxa, a boca, o nariz, tudo queimado. (João Surá, setembro/2011).

Nesta narrativa, observamos que a *bruxa* se manifestara não em corpo físico e sim em energia, manifestada como um fio de luz. Suas ações foram interferidas pela chama da vela, indicando novamente que o fogo tem uma ação importante para se combater a ação de seres que não podem ser visíveis. Ao queimá-la, a identidade da *bruxa* fora revelada a todos, em um contexto social que exigia a identificação pública de quem tanto mal ainda poderia trazer à comunidade se não fosse descoberta.

Esses dias eu tava vindo da escola, chegando no ribeirão perto de casa. Daí olhei para cima, Eu tava vindo lá atrás. Eles tudo lá na frente, eu a mais nova, lá atrás. Olhei para cima, Deus do céu, vindo de lá aquele panão branco. Parecia que quando a gente bota uma vassoura e joga um pano branco por cima. Aquele negócio vindo de lá para cá, olhei e amorteceu a minha perna, eu gritei, espera eu. Que eu to indo também. Para que, falei para eles dois, olharam e correram e eu, naquele subidão, a última a chegar em casa. Vieram na minha frente eu quase morri de medo. Cheguei em casa e olhei e tava passando, foi lá para baixo. Falei para eles para ver se eu tava sonhando, caducando. Mas eles correram porque tiveram mais medo que eu. Uma coisa que eu ouvia falar mas nunca tinha visto. Apareceu de certo porque eu não tava acreditando. (João Surá, setembro/2011).

Esta história, por outro lado, refere-se a um contexto atual em que a menina, ao voltar da escola, se deparou com a *bruxa* voando. Acreditou que isso ocorreu porque “não tava acreditando” e percebe-se que, ao contar isso, ela revelava ter havido um momento em que deixou de duvidar e passou a compartilhar das crenças dos mais velhos. Isso porque, como vimos anteriormente, há uma grande distância entre jovens e os de mais idade em amplos

aspectos. Neste caso, no entanto, as crenças em seres sobrenaturais mostrou ser compartilhada.

Com esse conjunto de histórias percebemos que a *bruxa* sempre estivera presente entre os moradores, independente da época e da idade. Veremos que outro ser bastante ressaltado é o *saci*. Também presenciei o reflexo de sua passagem no local. Era de noite e estávamos preparando o jantar, eu e as mulheres da casa. O patriarca chegou, sentou e começou a contar o que tinha acontecido na noite anterior. Estava na estrada parado esperando o transporte chegar e, no silêncio da madrugada, ouviu assovios vindos de longe. Logo identificou que se tratava do *saci*, que aos poucos foi se aproximando. Ele pegou o terço e começou a rezar, mas não adiantava, já que os assovios iam se aproximando cada vez mais. Percebeu que era hora de mudar de oração, o que foi o seu alívio, pois quando começou a rezar o “Creio em Deus Pai” o *saci* se afastara. Uma vizinha relatou-me também ter tido contato recente com o *saci*:

- [1] Eu tenho visto. Tem vezes que ele chega com o assovio dele. E outras vezes ele vem assoviando um assovio de gente. Mas é um assovio sem assunto, que arrepiava a gente. Se a gente transportar ele aquela hora, daí ele volta embora. Mas se ficar que nem meio bobo, aí ele chega.

A: E o que a senhora faz quando escuta ele?

- [1] A gente tem palavra que a gente diz. Há um tempo atrás tinha um *saci* que assobiava e ele ficava lá no caboqueiro [?]. Papai contava que chegou no paiol e ouviu o *Saci* e daí falou “que saia do meu lugar, que esse aqui eu fiz para o sustento da minha família. Desapareça do meu lugar”. Daí viu que ele assoviou lá longe, foi embora [...].

A: O que o *saci* faz?

- [1] Se ele chegar num canto da casa ele começa a puxar coisa praquela família. Um fica ruim com o outro por causa dele. O compadre tava ficando louco da cabeça, querendo sair sem ter precisão por causa de um *saci* que tava lá num canto.

A: Você acha que a pessoa não sabe que ele tá lá?

- [1] Mas não sabe, se ele não der uma amostração, não sabe. [...].

- [2] Igual a história do *Saci*, hoje eu não é verdade mais. A gente vai contar para uma pessoa aqui da comunidade que viu, muitos vão abusar, vão falar que é bobagem, passarinho. (João Surá, setembro/2010).

Reunindo as histórias percebemos que o *saci*, assim como a *bruxa*, tem a capacidade de ficar invisível, mas se a *bruxa* é percebida pelos seus vãos, o *saci* é pelo seu assovio. Contaram que ele á faz todo o tipo de “malandragem”, empurrando gente em barranco, dando rasteira, roubando coisas, bagunçando a casa e, como vimos na fala acima, atraindo brigas para quem mora na casa onde ele estiver. A moradora admitiu que muitos desacreditam na veracidade das histórias sobre o *saci*, novamente percebemos que se trata dos mais jovens, e demonstrou não falar muito sobre isso com os demais, já que “vão abusar, falar que é

bobagem, passarinho”, isto é, mentira. Ao dizer que “hoje não é verdade mais”, a própria moradora admite que a maioria dos moradores duvide de sua suposta existência.

A: Como ele é?

- Só de uma perna, bem pretinho, anda com um gorrinho na cabeça. É invisível, aparece quando quer. Mas que tem o Saci tem, tem saci mesmo. [...] O Saci é bom de atropelar que ele não sabe reza, que com qualquer rezinha ele cai fora. O duro é o coisa ruim batizado, esse que é duro de lutar que ele sabe reza. Diz que é no meio de tanto estudo, que estuda, estuda. Que o “coisa ruim” é batizado que vai atentá, não pode fazer nada contra ele. Ele sabe, a pessoa reza aquela reza e ele sabe. O que ajeita é o que é batizado, é vela batizada, é rosário batizado. Mas também não entregue para ele, não dê para ele pegá, não pinche para ele pegar. Isso atrapalha ele, mas a reza não adianta, que essa ele sabe. (João Surá, setembro/2010).

Nesta fala, a moradora comprova acreditar no saci, justamente por já ter tido contato com ele e dominar as técnicas para afastá-lo. Relatava que o *saci*, assim como a *bruxa*, “aparece quando quer” e desta forma se materializa com um estereótipo próprio. Vemos que esta moradora considera “bom de atropelar que ele [o saci] não sabe reza”. Por outro lado, o *coisa ruim batizado* “é duro de lutar que ele sabe reza”, e para ele é preciso acionar o que é, assim como ele igualmente “batizado”, como vela e rosário. Com isso, ela nos mostra que de todas as manifestações sobrenaturais, a mais forte e temida é o *coisa ruim*. Registre histórias que indicaram que, por muitos anos, a comunidade conviveu com as maldades de *Frederico Pau de Ferro*, que mostrou ser um espírito desencarnado como *coisa ruim batizado*:

- O cara [Frederico Pau de Ferro] se enfeitava daquela pessoa que as moças amavam ele. E vinham no baile, dançavam, dançavam, iam se embora. Depois vinha aquela notícia que a pessoa nem pensou em vir no baile. Acontecia tudo isso aí. Era esse cara que vivia transando [andando] aí, e fazendo rebardaria. Pegava uma coisa para mexer e mexia, de tudo esse coisa fazia. Ele ficou morando aí no João Surá. Tinha umas menina que ele gostava delas, era dançador. Papai contava. Um dia andava de cavalo e desatou aquela soiteira, caiu um para lá e um para cá. Depois esse “coisa” falou num lugar que ele tinha feito isso. Das malvadeza com o homem da soiteira .

A: Então esse *coisa* aprontava com as pessoas.

- Ele era desgraçado. Fazia pessoa brigar sem querer brigar, danava com qualquer planta que as pessoas tinha ali no quintal, chegava, quebrava, moía e saía. Ninguém via as malvadeza dele. Quem arretirou esse coisa do lugar foi Tio Antônio Policarpe. Não sei que tanto trabalho ele fez, que dessa vez em diante. Era curador formado. Fazia reza forte.

A: Ele morava aqui no João Surá.

- Ele morava aí. Tinha uma casa no Rio Pardo. Daí começou a morrer família dele. Daí foi defunto Graziano que falou que enquanto ele não saísse daquela casa de um a um ia tudo morrer. Que tinha plantado uma coisa na porteira da casa. Que enquanto não tivesse tirado ou ele se mudado, era o que ia acontecer. Aí se mudaram.

A: E tinha outros benzedores aqui e curadores aqui?

- É que o que vem para ser para aquele é aquele. Se a força dele der. Se a força não der, fica no mesmo. Mamãe contava que esse coisa, toda parte ele parava. Ele teve no Guapiara atentando, mas não pegava. Mas depois desse trabalho, nunca mais. Foi um acontecimento. A comunidade ficou melhor. (João Surá, setembro/2010).

Percebemos que no passado “esse coisa” como a moradora se refere, fazia muitas malvadezas interferindo significativamente na vida social daqueles que eram atingidos pelos seus feitos destruindo plantas, fazendo casais brigarem, derrubando pessoas do cavalo e por aí vai. Contou que foi seu tio, um “curador formado”, que ao dominar as “rezas fortes” conseguiu o que nenhum outro já havia conseguido, que foi retirá-lo definitivamente do lugar. Vemos, portanto, que “foi um acontecimento” comemorado por todos, pois para ela “a comunidade ficou melhor”.

Nesta fala percebemos também que esse curador foi vítima de feitiçaria, e foi apenas depois de perceberem que pessoas de sua família começaram a morrer, que desconfiaram que algo, que veiculava o feitiço, fora “plantado” na casa onde morava. A solução foi sair de casa. Veremos, a seguir, as diferenças entre feiticeiros, curadores e benzedores, mas a princípio já se mostra evidente a diferença entre aqueles que eram reconhecidos por realizarem “trabalhos” para o bem ou “trabalhos” para o mal.

A: Diz que o *coisa ruim* já atentou bastante a comunidade.

- [1] Não era do meu tempo, era do tempo do Dito Gonçalves que morava por aí. Tinha casa aqui também, essa beira de rio era difícil de varar por aí. Era um feitazão que não dava nada. Diz que eles saíram de casa e quando voltaram as panelas tavam cheia de cinza. Eles de certo tava pra culpar os vizinho daquelas coisas. Diz que sumia roupa, sumia coisa dentro de casa. Iam ver e tava tudo de baixo do feitá.

A: O que é feitá?

- [1] É o mato feio da beira do rio. Aquelas coisa tudo lá de baixo. Era o coisa ruim né. Só que vinha o tal de Frederico Pau de Ferro, diz que naquela época existia. Tinha essas coisa. Não sei quem que foi, vô Quintino ou defunto Chiquinho, que foi fazer uma reza e entrou um rato. Ahahaha [risos]. Entrou um rato por dentro da calça dele. E foi embora, diz que deixou o homem quase louco.

- [2] Erro o tal do velho Zebe, era capelão de reza.

- [1] Era só pulo pra tudo que é lado. Ahahahah [risos]. Depois que ele foi num centro espírita e o coisa falando que era ele. O tal de Frederico Pau de Ferro que virou num rato e entrou por dentro da roupa dele.

- [2] Ele era vagante, era espírito.

- [1] Ele aprontava. E diz que quando a pessoa ia num curador, na mesa do centro espírita, ele falava que era ele que tava fazendo aquilo. Ahahaha [risos]. A pessoa não via ele, mas falava a voz dele que era ele.

A: Esse centro espírita era aqui no João Surá?

- [2] Isso era nestes centros de mato aí. Sertãozão que morava gente, os curador. Aqui não tinha centro espírita. Era só mesmo as pessoas que fazia

oração, oração forte e saía na casa daquelas pessoas. (João Surá, setembro/2010).

Além de outras histórias que, igualmente, identificam as supostas maldades de *Frederico Pau de Ferro*, vemos que ele manifestava seus feitos “na mesa do centro espírita”. Essa foi a primeira vez que ouvi alguma palavra que se referisse diretamente ao espiritismo como prática religiosa. Embora antes houvesse tido percepção em trabalhos dedicados aos espíritos, como a Recomendação das Almas e a Romaria de São Gonçalo, estes eram pautados em princípios do catolicismo popular. Com o referido diálogo, o morador revelava elementos presentes em religiões de matriz africana, que utilizam as “mesas espíritas” para a comunicação com almas ancestrais desencarnadas.

Contaram que esse Frederico era um curador que morava na comunidade e também exercia a função de *capelão de reza* nas Recomendadas. No entanto, disseram que depois que matou o próprio pai ele foi amaldiçoado e, depois de morrer, começou a “fazer besteira”. Assim como o saci e a bruxa, era invisível, um espírito, mas que tinha a capacidade de se materializar e conviver entre os moradores:

A: A Nhá Dita Freitas conta de um homem que conseguiu dar fim nesse Frederico Pau de Ferro. Conhece a história?

- Um pouco mais ou menos sei. Que se não fosse a pessoa ser bom pra fazer alguma coisa quer dizer que o coisa tomava conta do povo aqui. É que deu muito trabalho esse coisa aí pra tirar ele do bairro. Foi muito tempo. Ele fazia certas rebardaria que até a gente ficava pensando bem viu. Deus o livre, Deus que defende a gente. Mas deu muito trabalho esse coisa aí. Deu um sacrifício medonho pra mode ficar assim o bairro João Surá.

A: Diz que até em baile ele venho?

- Vinha no baile mesmo. Podia fazer um baile que até a meia noite ele ia dançar com a turmada. Ele era gente, virava gente. Mesma coisa da gente que ta aí se virando ele também se virava.

A: Mas as pessoas reconheciam?

- Reconhecia, porque quem era curioso espiava no pé dele. Desconfiava por mode do pé.

A: O que tinha o pé?

- O pé era redondo. Usava sapato, mas ficava redondo igual perna de cavalo. Ahahaha [risos]. O bicho não era muito fácil. Pra descobrir também quando ele fazia rebardaria, que a pessoa ia no centro espírita e lá ele aparecia. Contar vantagem do que tinha feito. [...] Um fazia uma coisa e outro fazia outra, e assim foi que foi retirando ele. Deus o livre se ficasse desse tipo aí.

A: E agora não tem mais aparecido?

- Não. Graças a Deus sumiu, desapareceu. O pessoal diz que não tem tentação, mas tem tentação. Existe. Só que a gente não pode acreditar. Mas que existe o tentação existe. (João Surá, setembro/2010).

Notamos nesta fala que, embora ele se apresentasse como “gente”, havia um modo de identificá-lo, que vimos ser através do pé “redondo igual perna de cavalo”. Para o morador, o

fato de terem retirado o espírito de Frederico Pau de Ferro, que fazia certas maldades em prol de forças do mal, isso não significa que essas forças não atuem, só que de maneira diferenciada, pois descreve que “o *tentação* existe”.

A partir dos relatos analisados até agora, percebemos que determinadas pessoas se utilizavam tanto das forças consideradas maléficas quanto as benéficas para fins específicos. Todos os esforços para se livrarem de *Frederico Pau de Ferro* indica que a maior parte dos moradores se concentrou em realizar orações para firmar a presença divina que viria a harmonizar o local. Para isso, como vimos, invocavam Jesus Cristo e santos específicos, utilizando um conjunto de recursos, como vela, incensos, rosários e, principalmente as “orações fortes”.

Ouvia tanto falar dessas “orações fortes” que fui investigar os motivos de serem consideradas orações tão poderosas. Descobri que se trata de algumas rezas bastante específicas, direcionadas para, por exemplo, solicitar que um corpo de morto perdido no rio apareça, oração bastante difundida entre os mais velhos. Aquela considerada “a mais forte” de todas é a oração *Senhor Amado*, a única capaz de “atropelar o *coisa ruim*”. Depois de muitos “eu não conheço, mas a Dita Freitas conhece”, fui conversar com ela pessoalmente. Afirmou que desconhecia essa oração que era muito antiga, e respeitei a sua posição sem insistir, embora todos fossem incisivos que “ela sabe”.

Na busca por saber os mistérios dessa reza, fui percebendo que havia alguns motivos que fizeram com que ela não se perpetuasse entre a geração atual. A atribuição “forte” dada à reza se refere tanto ao seu poder, capaz de derrubar as forças mais malignas, quanto ao seu efeito naquele que a profere. Diziam que nem todos podem fazer a reza, só os mais fortes, e também não se pode rezar muitas vezes, sendo utilizada apenas em momentos precisos. Isso porque ela “atordoa”, isto é, deixa a pessoa que a profere de certa forma enlouquecido. Supõe que não a rezam mais por falta de precisão, já que vimos que estas forças do mal não tem se manifestado como antes.

5.2 A PRESENÇA DE FEITICEIROS, CURADORES E BENZEDORES

Nos discursos proferidos pelos moradores os *feiticeiros*, *curadores* e *benzedores* são agentes praticamente em extinção no local, relacionadas ao passado, em épocas em que exerciam grande influência e se apresentavam numerosos. A moradora entrevistada apresenta essa situação:

- As pessoa vive e nem fala em curador. Hoje acabou tudo.

A: E os feiticeiros, onde estão hoje?

- Aqui graças à Deus não existe mais. O Dorico, as pessoas que falavam que ele fazia mal. Eu não admito não. Para mim ele era uma pessoa normal, pessoa boa. Eu também queria bem à ele. A gente tem que pensar muito bem em quem ta mandando. Diz que a mesma pessoa que faz o bem faz o mal. As vezes a pessoa vai lá para pedir para fazer o bem, mas vai muito mais para pedir para fazer o mal. O Martins que tinha antigamente, que curava mesmo, que até eu ele levantou da cama. Ele fazia o bem, mas fazia o mal também. (João Surá, setembro/2010).

Afirma que “hoje acabou tudo”, mas logo em seguida alerta que “a gente tem que pensar muito bem quem ta mandando”, mostrando que esse passado por vezes é reavivado pelas suas lembranças. Admitiu ter sido curada por um *feiticeiro*, o que indica que apresentavam um importante papel social ao mesmo tempo em que eram temidos, porque “a mesma pessoa que faz o bem faz o mal”. Na continuidade da conversa determinadas práticas mágicas foram descritas:

- Aqui nessa terra antigamente tinha muita gente e gente que fazia oração forte. Só que aquele tipo de coisa, fazia oração para Deus, mas fazendo o mal para outro. Era oração pesada, oração que a gente nem conhece. Vamos supor, ta vindo uma tormenta e a pessoa faz uma oração. O compadre aqui diz que ele é bom nisso. Que desmancha a tormenta. A comadre também sabe desmanchar tormentona, com tempo ruim, vento e raio.

A: Você sabe fazer?

- Eu não, eu acredito é na minha vela benta. Se ta vindo um tempo feio e já pego a milha palminha benta para queimar, incenso bento, vela benta. Eu rezo um Paio Nosso, uma Ave Maria, uma Salve Rainha, que diz que é muito bom para a gente que tem medo. Quando eu rezo uma Salve Rainha é bom para tempo ruim.

A: E para que mais que você usa isso?

- É bom para tudo. Deu o livre se a pessoa tiver querendo brigar, uma revolta, acendo um incenso bento. Desmancha. Quantas vezes. Atropela essas alma. Dia de sexta-feira maior a turmada põe vela para queimar, incenso bento. É bom mesmo, as vezes a gente vai lá na igreja rezar e queima o incenso bento, como na quarta-feira de cinzas. O incenso é bento na, bom que o padre mesmo benze, a água benta. A água benta também é bom, para tormenta, eu tenho fé, nisso eu acredito. Pego e jogo lá. Peço para Deus que benza para mim, porque eu não sei benzer. Que tire o mal que ta vindo. Mas pedir para fazer mal para os outros, se Deus quiser nunca vai em meu coração. Se a gente faz o mal, faz o mal para o próprio coração. E só de pensar faz o mal para os outros, não precisa ninguém fazer nada. Por isso que eu digo que o mal, quem faz é o próprio coração da gente.

A: E o feiticeiro, como ele faz?

- Você vai lá, e ele coloca na tua cabeça que outra pessoa fez o mal para você. Daí que você passa a ficar com raiva daquele um. E as vezes aquela bobagem que a pessoa falou para a gente a agente fica pensando né, e já passa para a gente. (João Surá, setembro/2010).

A moradora inicialmente garantiu que os *feiticeiros* não existam mais, justamente porque vimos a conotação negativa que carregavam. Por outro lado, logo percebemos que muitos moradores continuam a exercer práticas mágicas, inclusive a própria entrevistada. Mas estas práticas não eram consideradas feitiçarias porque eram direcionadas para o bem comum. Afirmava desconhecer as “orações fortes” utilizadas por outros moradores para “desmanchar tormentona”, mas mostrava dominar outras técnicas, como queimar incenso e vela benta junto a orações conhecidas. Além de afastar tempo ruim, tem o poder de desfazer brigas e afastar as almas e assombrações em tempos de quaresma, que como vimos ser o período mais crítico. Identifiquei que outros moradores também costumam realizar defumações com *guiné*, *capitão* e *casca de alho*. A *vela benta*, o *incenso bento* e o *folheto da igreja*, foram recentemente introduzidos ao serem trazidos pelos padres.

Para ela o *feiticeiro* é aquele que incentivava alguém a “ficar com raiva”, já que ele “coloca na tua cabeça que outra pessoa fez o mal”. Mas acredita não ser preciso a ação prática dele para se fazer o mal, já que afirma que “a gente só de pensar faz o mal para os outros, não precisa ninguém fazer nada”. Isso mostra o princípio da feitiçaria, a intenção, como foi explicado por Porto (2007, p. 179), ao descrever que a definição de feitiçaria é vaga e “baseada muito mais nas intenções de quem realiza o ato do que em algum tipo de consideração sobre meios e ritos utilizados, ou conhecimentos mágicos específicos”.

Muitos *feiticeiros* foram temidos pela capacidade de interferir negativamente em questões do cotidiano.

- A comadre não te contou nada? Faz tempo. Ela não te contou que ganhou um pedaço de carne, comeu e quase morreu? Deram uma pratadinha de carne, o vizinho deu para ela. Deu aquela dor, aquela dor de cabeça, de não dar sossego para os filhos. Ela tava gritando de dor e eles não sabiam o que fazia. Aquela dor, que não se sabia o que fazia. Daí meu cunhado falou ‘vou lá na casa de seu Salvador Martins’, em Andorinhas, um curador. Ele falou “não é nada que ela ta sofrendo, foi um pedaço de carne que ela ganhou e comeu, pode deixarem, não vai ser nada’. Aí pegou esse incenso, um pouco de água e mandou para ela. Pronto, mas quase ela morreu.

A: E será que pode matar?

- É, minha vó, deram para ela um corte de tatu e quase terminar de matar minha vó. (João Surá, janeiro/2011).

Nesta fala observamos que o *feiticeiro* era um vizinho que supostamente utilizou um pedaço de carne para veicular o feitiço, ocasionando forte “dor de cabeça” naquela que foi enfeitiçada. Se a doença foi ocasionada por princípios energéticos, vemos que a cura não poderia ser diferente. O *curador* contrapôs o feitiço com incenso e água benta encontrada em um córrego de Andorinhas e que historicamente é atribuído poderes de cura.

Os mecanismos utilizados para enfeitiçar alguém são diversos, neste caso foi a carne, mas foi descrito que no passado havia quem utilizasse um sapo, em que se costura a boca com o nome da pessoa dentro; encaminhasse animais peçonhentos para a casa da vítima; enterrasse objetos amaldiçoados na porta da casa; ou fizesse despachos em encruzilhadas; mecanismos também identificados por Porto (2007, p. 184) ao estudar Magia e Religiosidade no Vale do Jequitinhonha-MG.

A autora identificou uma quantidade tão grande de possíveis males provocados pela feitiçaria, que afirma que seu inventário seria extenso, mas descreve os principais, como a capacidade de “sonsar” a vítima, atrasar sua vida, enlouquecê-la, adoecê-la e até mesmo matá-la, como confirmou a moradora de João Surá (PORTO, 2007, p. 183).

Foi possível identificar também que, além de atingir os humanos, um feiticeiro poderia agir inclusive sobre a natureza, como veremos nas próximas narrativas:

Minha mãe contava que ela tinha um primo dela, filho da vovó Graciana, eles plantavam uma roça de arroz junto. Fizeram uma roça e dividiram por toco. De João Maria pra cá e de vovó Graciana pra lá, dividido. Aí os porco do velho João Maria ia nas roças deles lá estragando a arroizada da vovó Graciana. E a vovó brigou com ele: ‘ói João, você prende esses porco que ta acabando com meu arrozal’. Ele não prendia os porco dele que ele era abusado. Aí ele falou assim: ‘pois é Graciana, você ta brigando comigo que os porco tão estragando seu arrozal. Você não vai colher um cacho de arroz, esse arroz não vai dar nada’. Mamãe várias vezes ela contava. E dito e feito que o arroz dele deu um arroz bom, num ano bom de chuva, e o da vó Graciana secou tudo. E ele era feiticeiro o João Maria. Era incrível esse homem. (João Surá, janeiro/2011).

Nesta fala o morador expressa uma história que teve bastante repercussão em sua família, em que um *feiticeiro* jogou uma maldição no arrozal impedindo, com isso, a colheita do produto. Além de terem exercido interferências em contextos familiares específicos, já que aos feiticeiros era atribuído o domínio sobre a natureza, houve um acontecimento que teve grandes repercussões por estar relacionado ao desaparecimento de porcos do mato no território da comunidade:

A: Quem é esse pascoal?

- [1] Não tem ninguém da família dele agora.

- [2] Era professor, Pascoal de Matos.

- [1] Ele era derrubador de bicheira.

- [2] Imundice em criação, chamava ele que saía tudo. Tinha o Pedro Vieira, esse também era campeão de derrubar imundice também.

A: Deixa eu perguntar uma coisa. Como não sou daqui não lembro direito, mas me contaram. Não é esse Pascoal que deram um tiro num filho dele?

- [2] Foi.

- [1] Tavam caçando porco do mato. E Bastião foi acertar num porco e acertou num filho dele. Foi acidente. E o Urbano perdeu uma vista por causa disso. Tem inté agora, é vivo.
- [2] Não foi por querer, foi acidente. Varou uma porcada no mato e o Bastiãozinho chamou o Urbano pra ir caçar, que pegou uma espingarda e o Bastiãozinho pegou outra. O Urbano tava lá na frente com a porcada, varou a espingarda pra ir caçar. Não sei que barulho ele fez, estourou um tiro.
- [1] O Urbano quase morreu. Negócio de caçada assim, Senhor. Nesse tempo sempre passava a porcada do mato, até no João Surá onde é a Igreja. Daí desse tempo em diante nunca mais passou.
- [2] O velho Pascoal diz que fez uma simpatia pra nunca mais existir porco do mato. Essa foi a filha dele que contava.
- [1] Ela conta que o pai disse que nunca mais ia pisar um porco do mato em João Surá.
- [2] Mas foi dito e feito.
- [1] Foi que ficou prejudicada a vista do filho dele. Diz que era *feiticeiro*. (João Surá, janeiro/2011).

Vemos, contudo, que os *feiticeiros* não eram de todo o mal. Embora temidos pelas maldições que exerciam quando se sentiam prejudicados, eles eram agentes sociais considerados importantes em diversas situações, como “derrubar bicheira” de criação, curar de picada de cobra, afastar pragas, e assim por diante, sendo que cada *feiticeiro* tinha suas especialidades e era requisitado de acordo com os diferentes casos.

As categorias, *feiticeiro*, *curador* e *benzedor*, apresentam cada qual conotação diferenciada. Todos trabalham em processos de cura, mas há diferenças claras entre eles, pois como vimos, a capacidade de “fazer o mal” é só do *feiticeiro*. Em conversa com um casal de idosos, percebemos que houve um *curador* que ficou bastante conhecido:

A: O *curador* João Cardoso, de quando ele era?

- [1] Quando ele morreu eu era criança. Fez remédio pra mim, que o *curador* da minha mãe era ele. Ele dava remédio. Era todo mundo que ele curava. As vezes ele não tava em casa, ia na casa de outro, ia comprara alguma coisinha. Que naquele tempo ninguém era aposentado.e o pessoal chegava lá e dizia: ‘perdi a viagem até o João Cardoso’. E conforme o estado que tivesse ia lá atrás dele.

A: E só ele que tinha de *curador*?

-[1] Tinha ele, o vô do Doricão. Mas o Cardoso era o mais procurado. Não sei se você conhece a Domíria, cunhada da Dita Freitas. Essa também é boa pra remédio. Mora em Cajati-São Paulo, morava aqui, saiu depois de velha. Ela não benze, faz remédio pra criança, susto essas coisa. Mas é com erva que ela trabalha.

- [2] Quem era boa era a Maria Polaca, morava prá lá do Bastião Franco, pra lá de Praia do Peixe. Fazia remédio pra veneno de cobra, era procurada.

- [1] Que nem, cada um era bom pra uma coisa. Mas que nem o velho Cardoso, ele cozinhava era raiz, e daí benzia. O santo padroeiro dele é Santo Antônio, desde aquela história da promessa da roça de milho. (João Surá, janeiro/2011).

O curador João Cardoso ficou bastante conhecido porque além de fazer remédio ele benzia. Com isso, vemos que as categorias *curador* e *benzedor* por vezes se unem, sendo que o benzedor é aquele que faz a cura somente com o uso de orações. Já o *curador*, além das rezas, utiliza os remédios feitos a partir de plantas específicas. Se os *feiticeiros* são vistos como uma categoria extinta, os *benzedores* e *curadores* continuam atuantes no local:

A: E tem curador por aí?

- Ficou o Vitá, irmão do Paulico. Esse aí mora lá nos pinheiro em Apiaí. É um bom remedieiro. Nós mesmo ele fez um par de remédio pra nós. Ele era daqui, ficou um tem pão em Poço Grande, que ele tinha terreno. Depois não sei se ele vendeu, ta lá pros pinheiro agora.

A: E aqui tem ainda quem faça?

- Que eu saiba agora não tem mais nenhum. Paulico também sabe fazer remedinho pra criança. Benze. As crianças quando ficam doente a gente leva lá pra ele benzer, faz proveito o benzimento dele. É mais daqui do Guaracuí. Lá do João Surá eles não gostam muito desses negócio de curador. Porque sabe, tem coisa que médico não cura. Tem coisa de criança que médico não cura. Susto, essas coisa. É benzedor mesmo. Que nem tem a tal de quaiera [?] virada a criança tem. Tá virado quando tem uma perna mais cumprida que outra. Diz que tá tendo em gente grande. O curador faz uma simpatia, qualquer coisa, e endireita. Criança vive dando pinote o tempo inteiro, sei que médico não cura. [...].

A: E se não tem curador o que acontece?

- Daí a própria mãe já aprende. Quem teus seus filho já aprende com os mais velho a fazer esses chazinho, simples mesmo. E ensina pras outras mãe. Porque fazia pros filhos dele e fazia proveito, né. Então ia ensinando pras outras mãe de agora. E a mãe também faz oração pra criança (João Surá, dezembro/ 2010).

Os benzedores são considerados importantes porque, como a moradora afirma, “tem coisa que médico não cura”, como a cura para o susto das crianças, em que “faz proveito o benzimento”. E além do benzimento as simpatias são acionadas em situações específicas pelo benzedor. Na falta deste, as próprias mães fazem remédios e orações que aprenderam com as mulheres da família, como também identificado por Porto (2007, p. 189). Em seu campo de estudo aprender a benzer foi considerado “fundamental para mães com filhos pequenos que não podem recorrer todo o tempo a outras benzedoras; assim como para o homem que tem criação de gado saber a cura para bicheira é essencial”. Para a autora é através das “palavras sagradas” que se cura de mau olhado e quebranto⁸⁹, sendo que essas orações vinculadas à cura eram, em geral, aquelas tradicionais apreendidas pelos parentes ou pessoas mais velhas.

Para a cura de adultos, por outro lado, atualmente não há ninguém no território da comunidade que faça essa função específica como antes:

⁸⁹ O significado e a diferença entre essas das categorias será apresentada no próximo item.

A: O que dava pro curador de pagamento?

- A gente dava o que quisesse, eles não cobrava nada. As vez levava um feijão, um arroz, qualquer coisinha pra agradecer. Ele não cobrava. As pessoas de longe as vez dava um dinheirinho, mas ele não cobrava.

A: Por que você acha que aqui foi acabando?

- É que as pessoas morre e os mais novo de certo não se interessa de querer aprender. O último curador que teve foi o Salvador Martins. Não teve mais. Eu fui pegar remédio dele, mas faz tempinho que ele morreu. Tava velho o coitado. Parece que tiraram ele dali e levaram num lugar mais fácil de tratamento. No fim nem sei quando ele morreu. (Dona L., dezembro/2010).

Nesta fala vemos que o curador “não cobrava nada”, mas recebia o reconhecimento de todos, inclusive de pessoas de fora da comunidade, que forneciam a ele alimentos e dinheiro como forma de recompensá-lo pelos seus esforços. Hoje, no entanto, identifiquei que os curadores não são os preferidos e os tratamentos especializados, em sua maioria, passaram a serem realizados por médicos. Os motivos para as mudanças são inúmeros, como o maior acesso aos serviços de saúde e renda para aquisição de medicamentos industrializados, hoje largamente usados.

Conheci o João Cardoso, era meu padrinho. Fazia remédio da mata. Morreu faz uns 40 anos. Tinha uns fazedorzinho de remédio, mas essa luta de remédio parou. A gente sabe dar remédio mais tem vergonha. Aqui tudo tinha disso. Mas essa de falar mal de curador tirou a gente da direção. (João Surá, maio/2007).

A moradora expressou que “essa luta de remédio parou” porque começaram a “falar mal de curador”. Anos depois fui descobrir que o mesmo padre que desaprovava as romarias para São Gonçalo também interferiu nas condutas de *benzedores* e *curadores* e desestimulou quem buscava seus serviços:

- [1] O padre proibiu os benzedor de nos benzer. O Padre Standslau. O que pode benzer para ele é só o padre, mas o curador também benze!

- [2] Não falaram para você no curador que tinha para lá do Tatupeva, o Anjo Claro. Eu fui lá levar o piázinho meu. Um curador bom. Cheguei lá o homem tava nervoso. Quando eu fui ver o padre tava aqui no João Surá. Quando eu tava ali o padre passou e foi embora. Perguntei, porque o homem tava nervoso, o que tava acontecendo. Ele disse “Eu sou curador, faço remédio, o padre veio aqui e brigou comigo. Me encheu de conversa, xingou eu de feiticeiro. Disse que ele cuide da vida dele que eu cuide da minha. Eu faço os meus trabalho, o senhor faça os seus trabalhos, nenhum tem que se importar com o outro”.

-[1] O padre também proibiu o batizado de casa. Quando a criança era pequena, que tava com oito dia, arrumava aí as pessoas suficiente e mandava batizar em casa. Aí não tinha pressa de batizar aquela criança na Igreja. Proíbe porque diz que pode batizar uma vez, não duas vezes. O padrinho e a madrinha batizavam. Acabou. (João Surá, dezembro/2010).

Para esses moradores a interferência do padre foi negativa, pois não tiveram mais os serviços dos *curadores*, que se desestimularam ao serem difamados como feiticeiros, que vimos ter uma conotação bastante carregada de preconceitos. Além disso, ele também “proibiu o batizado em casa”, considerado importante pelos moradores de ser realizado no oitavo dia de vida, depois que havia passado o “mal dos sete dias”. Um morador de idade bastante avançada me contou como era feito o batizado:

Eu fui batizado em casa. O batismo era com um padrinho e duas madrinhas. Pega um prato de água, põe na mesa, um pouco de sal e um raminho de arruda. Daí pega aquela água e despeja na cabeça da criança falando aquelas palavra alto em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo e a madrinha diz “Amém”. Três vezes. E daí a gente reza, creio em Deus Pai, Pai Nosso e Ave Maria. Batizava depois que passava os sete dias, com oito dias. (João Surá, setembro/2010).

Percebi, entretanto, que nem todos os moradores compartilham que o padre esteja errado em seus argumentos, sobretudo, as novas gerações:

Deus é só um, se você aprender a buscar a Deus sozinho, você não precisa de ninguém. Você aprende a receber uma cura. Que nem esse aqui, meu filho, eu nunca levei no benzedor. Se levar num benzedor que masca fumo e bebe cachaça, como é que pode o Espírito Santo de Deus invocar nele? Diz que a gente estraga a criança. A bíblia diz, entenda a mão na cabeça da criança e estenda o outro braço para cima e peça a Deus, se finja de bobo e converse com Deus. Muitas vezes o curador dos filhos é os pais. A gente pode ser pobre, mas se tem a fé de Deus tem tudo. [...] Aqui tinha muito curador. Tem uns que você percebe que é curador. Tem uns que usa o espírito maligno para curar, que o espírito maligno também tem o poder de cura. Só que tem um tempo determinado, você tem que voltar, vai e volta. Tipo um ano e a aquele problema volta. E Deus cura de verdade. [...] Se você tiver pensando e articular alguma coisa com ele, você abre uma porteira para ele. Tem pessoa que usa espíritos ruins. Tem pessoa que aceitou, abriu o corpo para ele. (João Surá, setembro/2010).

Esse morador não leva seu filho em benzedor porque para ele “a gente estraga a criança”. Explicava que os próprios pais têm esse poder de cura para com os filhos, que se dá por meio da fé em Deus, já que acredita que “Deus cura de verdade”. O curador, por outro lado, embora também cure, essa cura se perpetua apenas por um tempo determinado. Essa dependência ocorre quando o curador invoca “espíritos malignos” em seus trabalhos, já que estes também têm o poder de cura.

Uma moradora explicou que o padre sofreu repreensão de muitos moradores que “queriam achar ele para processar, que ele recusou os negros”. No entanto, não considerou justo já que achava que “naquele tempo não tinha nem essa fofoca aí [de falarem de

“quilombolas”], as pessoas diziam que ele fazia mal, mas eu não acredito nisso, ele era bom”. E com isso vemos que a presença do padre dividiu as opiniões dos moradores que, em parte o achavam correto e em parte não.

Vimos que os agentes sociais *feiticeiros*, *curadores* e *benzedores* eram especialistas que dominavam as práticas mágicas para diversos fins. No entanto, não apenas eles, mas toda a comunidade dominava práticas mágicas consideradas importantes no cotidiano. O próximo item busca mostrar a presença dessas práticas entre os moradores, em especial aquelas relacionadas à cura e à alimentação.

5.3 PRÁTICAS MÁGICAS RELACIONADAS À CURA E ALIMENTAÇÃO

Embora inicialmente o objetivo deste estudo não fosse identificar as condutas terapêuticas tradicionais, elas surgiram naturalmente por serem muito utilizados no cotidiano. Isso porque vimos que muitos alimentos apresentam também a função medicinal, sobretudo, os temperos usados. No entanto, não apenas essas medicinas, mas um conjunto de orientações e práticas mágicas deve ser seguido nos processos de cura, as *superstições* e *simpatias*. O mesmo ocorre durante o preparo de alimentos, em que além de se utilizar as técnicas e os ingredientes específicos já demonstrados, a parte física do processo, deve-se ter a cautela de escolher o momento e as companhias apropriadas, sob o risco de o preparo *reinar*, ou seja, não dar certo.

As categorias *mau olhado* e *quebranto* são analisados neste momento, tendo em vista que, embora apresentem origens diferenciadas, ambas geram efeitos negativos nos atingidos com a necessidade de se usar determinadas práticas para impedi-los ou combatê-los. Em primeiro lugar é importante entender que ambos são relacionados a princípios energéticos, portanto não visíveis diretamente, e impulsionados por um agente que, com seu olhar carregado de significados, atinge outra pessoa, ou mesmo alguma planta, um animal ou um alimento durante o seu preparo. A moradora explica como ocorre:

- É se a pessoa ta achando bonito, fala: ‘que bonito’. Fica admirando, e essas coisarada. Daquele dia as coisa vai só de abaixo. Ta com o coração que quer bem a gente, dá demonstração que ta bom. Nas coisa da gente fica achando bonito. Cebola, as folha, alface, se tiver um quintal cheio, mangerona e tudo as coisa. Se a pessoa achar bonito, pronto, vai de abaixo.

A: Mas é qualquer pessoa?

- Qualquer pessoa que achar bonito põe olhado nas coisa que a gente tem. Que nem criança, se a gente achar bonito, ‘ai que bonitinho’. A criança vai só esmorecendo [enfraquecendo] tudo e dá *quebranto*, a criança dá cagá aquela obra tudo sem graça. Aquela obra tudo cortado, tudo verde.

A: Só pra criança que dá quebranto?

- É só criança que pega. Minhas criança sofria essas coisa. (João Surá, dezembro/2010).

Ela primeiramente se refere ao *mau olhado* de alguém, capaz de atingir as plantas da horta e do quintal, que acabam murchando e até mesmo morrendo. Vemos que, a princípio, a pessoa que lançou o olhar não tinha más intenções, já que “ta com o coração que quer bem”. O problema parece estar no fato de “ficar admirando”, e, portanto, lançar um olhar carregado de sentimentos, mesmo que inconscientes, como a inveja. O mesmo parece ocorrer com o *quebranto*, que diferente do *mau olhado*, só atinge as crianças. Explicou que o ato de “achar bonito” atinge fisicamente as crianças, que daquele momento em diante “vai só esmorecendo [enfraquecendo] tudo e dá *quebranto*”.

Ao questionar esta senhora sobre a conduta nesses casos, obtive orientações alimentares, receitas de remédios caseiros e *simpatias*, específicos para esta situação:

A: E o que faz?

- Dá remédio, dá só feijão. Aquela sopa, quando tem o rubarbo, o manã, mistura. Rubarbo é amargoso, é erva em pó, só comprado. E o manã é doce, igual um açucrinha queimado. A gente pega esse [rubarbo] um e mistura na sopa do feijão, um pouquinho do manã e dá pra criança.

A: E tem mais alguma coisa que dá pra fazer pro *quebranto*?

- A criança quando ta com a obra verde pega esse dentinho de alho e assa no forno, debaixo da cinza, moe bem moído e mistura com aquela sopa do feijão, se não tiver manã põe um pouco de açúcar e dá pra criança beber. Bebe, mas dá trabalho. Essa menina aí, mas deu trabalho.

A: Deu *quebranto* nela?

- Deu, pois tava cagando verde. E a criança vive brincando e acham bonita. Pega né. Daí a gente pega a bostinha da criança que ta verde, mas bem durinha, e joga em cima do forro. Em cima da casa a bolinha dessa bosta. Daí pronto, melhora e nunca mais dá.

A: E com que a senhora aprendeu isso?

- Foi com a minha sogra. Agora com a minha madrastra, ela tava fazendo, eu assuntando e ela não ensinava eu.

A: Porque em cima da casa?

- De modo que passa a lua e melhora.

A: Qualquer lua?

- Aquela lua que clareia [lua cheia], daí de certo que vai passando por cima e tira tudo aquela coisa. Vai limpando, melhora. (João Surá, dezembro/2010)

A “sopa do feijão” a que se refere, consiste no caldo de cozimento, sem os grãos, ao qual mistura além das ervas específicas, açúcar e alho assado, mostrando que determinados alimentos consumidos no cotidiano de uma forma, podem ser utilizados de outra em processos de cura. Mas a mudança na conduta alimentar mostrou ser insuficiente, sendo também utilizada uma *simpatia*, e novamente vemos que os períodos de lua cheia guardam

mistérios. Neste caso, garante a melhora no estado da criança a medida que a lua passa sobre “a bostinha da criança” jogada no forro da casa.

Além desta, foram identificadas inúmeras *simpatias* para as doenças “que médico não cura”. Certa vez comentei com Dona Joana que estava com o olho que tremia involuntariamente já há alguns meses. Ela logo diagnosticou que eu havia pegado “réstia de sol”, que é quando um feixe de sol atinge o espelho e reflete na pessoa. Recomendou a receita de uma *garrafada*, em que deveria colocar alho e água e “deixar curtir” um tempo. Quando a mistura começasse a borbulhar, deveria colocar um pano sobre o olho e virar a boca da garrafa contra o pano. A cura se daria a partir do momento em que as bolhas de ar começassem a sair com mais rapidez, o que indicava que o ar de dentro do olho também havia saído.

Em conversa com algumas mães elas contaram que quando a criança de colo está enfraquecida sem motivo aparente, se supõe que esteja ou com *bichas* ou com *quebrante*. Nestes casos é recomendado dar o leite de outras mães, sendo que se o bebê doente for do sexo feminino, deve-se dar o leite de outras três mães, que estejam amamentando meninos, misturado com a *erva hortelã*. O inverso ocorre para o caso de bebês do sexo masculino. Recomenda-se, ainda, que se use banho de *erva sete encruzilhadas* para “proteger a criança”, tanto do *quebrante* quanto de “ser chupada por *bruxa* à noite”.

A *erva hortelã* é conhecida na naturopatia pela sua propriedade antiparasita, sendo que, a princípio, poder-se-ia supor que apenas a administração dela já seria suficiente para acabar com as *bichas*. No entanto, vemos que a *simpatia* de se administrar o leite de outras mães é indispensável, pois além da haver incerteza se a criança está ou não com *quebrante*, as *bichas* também são manifestadas por princípios energéticos, e não apenas físicos como o conhecimento biomédico incita.

Para as crianças maiores de dois anos identifiquei que há uma preocupação de que todos os alimentos sejam ofertados, porque acreditam que as crianças “não podem passar vontade para não subir a lombriga”, que pode sufocar e matar. Como relatado, o único remédio é descobrir qual alimento foi desejado e dá-lo imediatamente para a criança, já que “é doença que nem benzedeira cura”. Queiroz (1980, p. 132) identificou que não apenas uma vontade insatisfeita, como também a tristeza e o susto causavam estados emocionais alterados, capazes de exacerbar os vermes intestinais que acabariam por matar a criança.

Além das crianças, as mães também precisam de cuidados específicos quando se encontram fragilizadas, como no *resguardo*, período marcado pelos 40 dias após o nascimento da criança. A *recaída* da mãe consiste em um estado de fraqueza marcado por dor

de cabeça e tremor de frio, com conseqüências não apenas para a mãe, que pode ficar muito adocida, como para o bebê, já que pode fazer o leite secar. Um senhora relatou que antigamente os *curadores* preparavam *garrafadas* para serem tomadas neste período, mas que hoje, entretanto, nem todas as mães tomam, já que “a vida está mais fácil, e não se passa tanto frio”.

Explicou que para se fazer a *garrafada* se deve ferver *pixuli*, *noz moscada*, *pacuera*⁹⁰ e *buta*, e misturar com pinga e mel. Este preparo também ajuda “a descer o leite”, mas o principal é a mãe consumir bastante quantidade de comida e líquidos, desde a gravidez até a criança parar de mamar. Além da *garrafada* o alecrim fresco fervido com chá mate torrado pode ser tomado até a mãe melhorar. Além do fato da mãe passar frio, os desequilíbrios emocionais, como o recebimento de uma notícia ruim, e o susto, estão entre as causas da *recaída*. Isso indica que, assim como o *quebrante*, a *recaída* também tem origem em ameaças místicas.

O período mais crítico, entretanto, mostrou ser os primeiros sete dias após o nascimento, marcado por inúmeras superstições. Recomendava-se que a mãe permanecesse em quarto escuro, sem nenhum feixe de luz que pudesse atingi-los, e ainda sem receber visitas. Nem mesmo o número sete poderia ser pronunciado, pois temiam o “o mal de sete dias”, a morte aparentemente sem explicação, e que era atribuída à ação de assombrações, já que o número sete “é o número do coisa ruim”.

Assim como existem maneiras de proteger a criança de ameaças místicas, os adultos podem se proteger contra o *mau olhado*, também conhecido como *olho ruim* ou *olho gordo*. A indicação é que a pessoa esteja com o *corpo preparado*:

A: Por que o *mau olhado* atinge?

- Diz que é a pessoa que tem o *olho ruim*, inveja da pessoa. Não é pára todos que pega. Se ela tem inveja daquele pessoa atinge aquela. Se o corpo ta preparado aquele *mau olhado* não faz nada. Aquele volta tudo para ele.

A: Como a pessoa prepara o corpo?

- É devoção que a pessoa tem. A gente tem que lutar toda hora, todo dia. Se a pessoa ta preparada, o que for fazer de comida, o *olho gordo* não pega.

Difícil é negócio de apressada de *apressada* e *bolo de trigo assado*. Não gosta de gente, tem que ser só a pessoa que ta ali fazendo, outras pessoas não dá. Ele *reina*, não cresce e fica de um jeito só. A pessoa que sabe do costume não chega perto. (João Surá, setembro/2010).

⁹⁰ A entrevistada explicou que a *pacuera* consiste em “uma bola encontrada dentro do bucho do cateto do mato”, que se coloca para secar antes de usar. Hoje em dia a *pacuera* não é mais utilizada, já que vimos que o cateto não é mais encontrado no lugar.

Durante a conversa identificam-se duas maneiras complementares de se manter o *corpo preparado*, isto é, protegido quando aos efeitos maléficos do *olho gordo*. Uma delas é a “devoção que a pessoa tem”, que diz respeito à manutenção de práticas cotidianas de orações. Outra forma são os banhos de ervas, como a erva *sete encruzilhadas*, capaz de realizar uma limpeza energética e conferir uma aura de proteção ao corpo. Essas práticas devem ter regularidade já que “tem que lutar toda hora, todo dia”, e o uso do termo *luta* novamente indica que esse processo parece não ser tão fácil de ser mantido.

Prova disso são as recomendações da moradora a serem seguidas durante o preparo da *apressada* e o *bolo de trigo assado* [*pão de ló*], já que tem a propriedade de *reinar* com facilidade. Portanto, indica que se prepare sempre sozinho, evitando-se, deste modo, que o *olho gordo* atinja o preparo.

A: Ouvi dizer que a *apressada* *reina*. Por quê?

- Acontece de *reinar* quando a goma ta mole, a rapadura ta mole, daí ela assenta, mas o material tando bem enxutino, fica bom. Mas uma coisa que diz que é louco de *reineiro* é o sabão. Se uma pessoa tiver apurando um sabão, se pegar uma pessoa e ver pronto, na hora volta toda a gordura dele. A pessoa tem que largar dele e voltar outra hora que tiver bem sossegado.

A: Mas é para qualquer um que o sabão *reina*?

- O sabão não é para qualquer um que ele *reina*. Não são todas as pessoas, mas para algum ele *reina* mesmo.

A: Mas por que é para uns e não é para outros que ele *reina*?

- Não sei. Dizem que é aquele que não tem o coração bom. Não sei, os mais velhos diz isso. Diz que ele acha bonito de certo no coração dele. Ele não gosta da pessoa elogiar ele. Daí ele *reina*. Diz que é isso o problema do sabão. (João Surá, junho/2010).

Vemos que para o preparo da *apressada* a rapadura e o polvilho devem estar “bem enxutos” e o ovo, ser de preferência o *caipira*, porque não pode ficar com água na massa. Isso, no entanto, não mostrou ser suficiente para garantir que o preparo não *reine*, sendo que o momento também deve ser apropriado, como veremos. O morador indicou que de todos os preparos, o sabão é aquele “louco de *reineiro*”, ao se referir a propriedade de *reinar* com muita facilidade. O morador primeiro explica que, de acordo com os ensinamentos dos mais velhos, um preparo *reina* na presença de quem “não tem o coração bom”. Mas em seguida complementa que preparo não gostar “da pessoa elogiar ele”. Isso mostra que, assim como as pessoas, os alimentos também são alvo do *olho gordo*, cujas conseqüências são relacionadas tanto ao sentimento emanado pela pessoa quanto a sua própria natureza, boa ou ruim.

Identifiquei que além da *apressada*, do *pão de ló* e do *sabão*, a *geléia de mocotó* encerra o número de preparos que tem a propriedade de *reinar*. Isso porque, apesar de haver a

possibilidade dos demais preparos descritos também não darem certo, apenas a esses quatro indicados é que se atribuem causas místicas.

A: Como se faz a geléia de mocotó?

- Vira ele [os pés de boi] na banha, quando já está engrossando, vira ele e deixa ele esfriar. E morninho mistura o ovo. Se ele tiver apurando e chegar uma pessoa, falar uma pessoa lá, largar e ir atender, pronto, quando vai vir ver corta tudo. Vira em, igual falava mamãe, igual coco de criança. Um dia tava fazendo, peguei com a Marlene quatro pé de boi. Peguei um lataozão e vim fazer. No maior segredo para mode ninguém perceber. A mãe dela com o pai dela vieram passear na casa deles... Vieram passear aqui, bem na hora que eu tava apurando fia do céu. Esse filho que tava aqui também, ele é danado para ajudar a fazer as coisas. Quando eu tava apurando para ir despejar na vasilha que já tava com a vasilha posta, veio ela e disse 'boa noite' e a mãe dela junto disse 'boa noite comadre', Senhor Jesus. Eu fiquei ainda enrolando eles lá na sala para não vir aqui. Falei para o filho mexer aqui. Quando foram embora que fui ver aqui, vixe, cortou tudo, picou tudo. Ficou assim tudo dividido, o ovo, tudo. Daí o que é que eu fiz? Joaquim falou 'mãe, a senhora põe aguinha nele de novo, a senhora coloca um pouco mais de açúcar, e daí a senhora passe ele bem passado aquela água dele e que o ovo fica tudo na peneira'. Daí peguei a peneira, lavei bem lavadinho, ponhei a água, ponhei o um pouco de rapadura, tornei apurar e deu geléia. Mas deu bem pouquinho. Mas a renda que ia dar bastante perdeu tudo.

A: Mas isso aconteceu por que era com uma pessoa conhecida tua?

- É o dono bobo, pois ela que deu o pé do boi para mim fazer. Mas é que é bem na hora que eu tava apurando. (João Surá, setembro/2010).

Vimos que a *geléia de mocotó* tem uma especificidade, uma vez que além de ser necessário "fazer no maior segredo", para não ter a interferência de falas ou a presença de visitas, o preparo parece que não gosta "do dono" dos pés de boi. Por isso o fato de o dono ter chegado durante o preparo foi bastante significativo, pois o preparo *reinou* e não teve jeito de fazê-lo retornar ao que era antes, e por isso "a renda que ia dar bastante perdeu tudo". O cataclisma parece ter sido o momento da fala da moradora, "reconhecida" pelo preparo como aquela que doara os pés de boi.

Essa orientação, a princípio mística, tem bases em contextos sociais, pois se supõe que, geralmente, quem abateu o animal nunca possa preparar a *geléia*, em circuitos de reciprocidade que criam determinadas obrigações sociais de se retribuir no futuro essa doação dos pés de boi.

De todos os preparos, o *sabão*⁹¹ mostrou ser o mais fácil de *reinar*:

Antigamente fazia sabão só com a cinza, mas dá muito trabalho. Daí com a soda é melhor, que ele saía mais ligeiro. Quando era pequena, a gente tinha dois fogozão de fazer rapadura. A mãe falou 'vamo aproveitar a quentura do fogo e vamo apurar esse sabão'. Virou aquele sabão, e ela usava de virar o torresmo, daí colocava a *diquada* [água da cinza], a soda junto. Daí quando

⁹¹ O *sabão*, embora não seja um alimento, está incluído nesta discussão ao lado dos demais preparos alimentares. Isso porque, além de ser feito a partir de insumos alimentares (a banha) é utilizado e produzido no contexto da cozinha e, assim como os demais preparos que *reïnham*, exige cuidados específicos durante o feito.

eu fazia e virava sabão. E assim era feito. E tinha a vó que morava para cima de nos, e veio quando a gente tava cozinhando sabão. E veio e disse ‘eu vim aqui para você me arranjar um *martelo* de banha, e um *martelo* é uma caneca assim *farragate*. De louça, não tenho nenhuma. Então a gente tinha uma porcada no terreiro, mas quando os porco nosso ia lá no terreiro dela ela batia com um cacete no porco e o porco aparecia manquejando. E ela tinha machucado uma leitoona nossa, que ia ciscar no terreiro dela a comidinha pinxada no terreiro. Pegou e machucou a leitoa. Daí na hora que ela veio arruma a banha, que tava sem banha, aí o papai ‘mas é admiração a comadre a senhora vir aqui buscar banha aqui agora. A senhora espie a minha leitoa quando varou no terreiro da senhora machucou a minha leitoa, se esqueceu?’. E se deslinguaram ali perto do forno que tava apurando para tirar o sabão. Senhor do céu. Daí mamãe falou ‘largue mão de bater boca aí que vão estragar meu sabão!’. Daí papai não fez conta e começaram a trocar conversa toda a vida e foram embora. O sabão começou a arrebentar. E o sabão virou carvão Andréia, a mesma coisa que a mãe tivesse moído um tanto de carvão. Só que quando sabão reina vira banha e aquele virou carvão. Pura verdade, nunca tinha visto, pode perguntar para o compadre Sebastião. A mãe apurou, mas ele não deu. Tava o pai com a vó, a mãe pediu ‘tira a banha para ela filha’. Tirei uma caneca bem cheinha, fui levar, a mãe disse ‘não ta vendo, fica batendo boca aí com a mãe por causa da banha’ e ele ‘não, mas é que ela machucou a leitoa’. Mas que nada, ela estragou o sabão que ia dar uma latadona. Estragou tudo, é verdade. (João Surá, setembro/2010).

FIGURA 53 – SABÃO



A moradora lembrou-se de uma situação que ocorreu na infância, indicando como o momento foi significativo para sua família. A briga entre a sua avó e o seu pai ocorreu enquanto se estava preparando o sabão e demonstra que não bastava dominar técnicas de

preparo para que o preparo tivesse êxito, era necessário que ocorresse em um contexto harmônico. A indignação com o fato de que a avó “machucou a leitoa” e ainda assim teve a coragem de pedir “um *martelo* de banha” foi demais para o pai, que bateu boca sem pensar no sabão que estava sendo preparado. O fato de que o preparo “virou carvão” assustou a todos na comunidade, pois o comum é que volte a “virar banha”. A história indica que as supostas energias negativas que foram dissipadas no momento da briga atingiram o preparo, que respondeu de forma igualmente negativa, pois a briga tomou grandes proporções.

A moradora, reconhecida socialmente por dominar as técnicas de preparo do sabão que aprendeu com sua mãe, contou outra história que ocorreu quando o preparava:

- Outro dia que eu tava apurando, uma latada de *sabão* para eu fazer. Sempre eu faço na lata, cozinho na lata, tempero tudinho daí vira na bacia né. Daí tava com o *sabão* na lata, tudo no jeito de mexer. E as crianças todas no pátio, tudo conversando, e eu com o sabão, querendo que eles saíssem para eu virar o *sabão* na bacia, daí e eu não virei nada de noite. Daí saíram tudo, foram embora. Aí que ficou tudinho sem som veio um e gritou ‘ô vó’, e estourou tudo. Pow! Arrebetava de estourar tudo para cima. Na lata arrebetava, respira para cima quando ele arruína e reina. Daí eu peguei e fiz uma simpatia nele, que minha mãe ensinava, que minha vó ensinava que você pega uma palhinha e faz três cruzinha assim e põe nele. Palha de milho, pega um pedacinho e faz a cruzinha bem feitinha na mão, põe no *sabão* e reza uma Salve Rainha ali para ele. Aí assim eu fiz. Fui fervendinho, fervendinho, daí virei, mas deu um *sabão* mole assim! Mas bom para lavar louça que eu vou até mostrar para você.

A: Essa simpatia você fez para o sabão, mas funciona para o *mocotó* ou *apressada*?

- Essa eu nunca fiz, para a *apressada* eu nunca fiz. Mas para o *sabão* eu sei que é simpatia. (João Surá, setembro/2010).

Neste caso o *sabão reinou* quando o silêncio da noite foi interrompido por uma fala de criança que chamava a avó. O *sabão* na mesma hora “estourou tudo para cima”, como se ele de certa forma se assustasse com o ocorrido e respondesse com rispidez, já que “arrebetava de estourar”. Esta senhora logo fez uma *simpatia* que também aprendeu com a mãe, conseguindo, desta forma, recuperar todo o sabão. A simpatia mesclava os princípios da magia por contato, a palha usada para fazer três cruces era colocada no preparo, com uma oração católica, mostrando que a eficácia das práticas mágicas são aumentadas com palavras sagradas.

5.4 DISCUSSÕES SOBRE AS PRÁTICAS MÁGICAS

A convivência entre os moradores de João Surá com o transcendente já havia sido abordada quando se demonstrou a relação de reciprocidade com as divindades. Este capítulo mostrou que acreditam também nos seres sobrenaturais, conhecidos como *visagens*, e que *feiticeiros*, *benzedores* e *curadores* fazem parte da história local. Mas não apenas esses agentes sociais, como praticamente todos na comunidade, dominam práticas mágicas, seja para afastar assombrações, se proteger de ações maléficas de outros e, ainda, em processos de cura e preparação de alimentos.

A partir das histórias apresentadas vemos que há uma divisão entre o posicionamento tanto dos humanos quanto de seres transcendentais, que podem estar do lado “do bem” ou “do mal”, posicionamento considerado instável por estar sujeito a provas sociais e ritos de manutenção. Do “lado do bem”, estariam os devotos, os *curadores* e os *benzedores*, que se comunicam e recebem auxílio de divindades, o próprio Jesus Cristo, os santos e anjos. Já do “lado do mal” estariam os *feiticeiros*, respaldados pelo auxílio de forças maléficas do *coisa ruim*, espíritos desencarnados e as *visagens*.

As descrições sobre a atuação da bruxa estão relacionadas, sobretudo, ao seu hábito de se alimentar de crianças, sejam elas vivas ou mortas. Vimos que as crianças são consideradas “anjos inocentes, milagrosas, puras, livres de pecados”, o que aponta para a compreensão de que, simbolicamente, a bruxa não se alimenta apenas do sangue dos pequeninos, mas, sobretudo, de seus supostos poderes e forças superiores, já que são vistos como aqueles na comunidade que estão mais próximos de Deus.

A história da morte de uma bruxa com o simples fato do nome “Nossa Senhora” ter sido proferido é a prova de que acreditam que a devoção católica também funciona no combate ao transcendente. Isso retoma as análises já realizadas sobre religiosidade, em que o *milagre* representa o reconhecimento da devoção de um indivíduo ao santo milagroso, pois a benção ocorreu mesmo sem ser solicitada, simplesmente pelo fato de se ter merecimento. Por isso, manter as orações em dia e a reciprocidade com as divindades se torna importante na proteção dos homens contra os possíveis malfeitos do sobrenatural.

Novamente o uso do fogo mostrou ser simbolicamente importante. Se nos processos culinários ele tem a capacidade de reavivar os alimentos que perdem a vitalidade ao serem retirados da natureza, nos processos mágicos ele tem a ação de afastar ou mesmo eliminar as assombrações. A *bruxa*, o *saci* e o próprio *coisa ruim*, são descritos como seres por vezes materializados, mas em geral invisíveis, que pela sua natureza obscura não gostam da luz.

Ascender uma vela benta, portanto, pode afastá-los. O fogo também dissipa, através da fumaça, as energias contidas no incenso bento, no folheto sagrado da igreja, na palma benta e na palha do alho, que quando queimados apresentam o poder de afastar essas energias mais densas nos ambientes. Por isso são usados, juntamente com as orações, para afastar assombrações e almas vagantes, muito presentes no período da quaresma, para desfazer brigas, bem como afastar tormentas em tempo ruim. Grande parte dos moradores, sobretudo os mais experientes, de fato, domina as práticas mágicas.

Os *feiticeiros* eram os mais temidos e respeitados, pois ao mesmo tempo em que tinham a capacidade de fazer o bem, poderiam fazer o mal quando se sentiam injustiçados. Esta ambigüidade indica que o limite entre o bem e mal não é dado a priori, e sim situacional. Eram temidos por seus malfeitos, como enfeitiçar alguém dando alimentos igualmente enfeitiçados, e, portanto, veiculadores de maldades manifestadas como doenças no plano físico. Além disso, podiam amaldiçoar roças, que não mais produziriam, ou mesmo animais, que desapareceriam da região, o que foi o caso do cateto. Por outro lado, eram respeitados não apenas pelo temor, mas porque eram necessários, como no controle de bicheiras e curas que outros agentes não conseguiam ter êxito.

Os moradores relataram as histórias de *feiticeiros* sempre em verbos no passado, assegurando que esses agentes sociais estão em extinção na região. Este estudo não busca questioná-los e provar ou não a presença de feiticeiros na região, e sim compreender a necessidade deste discurso⁹². No decorrer das falas, percebemos que, embora não se encontre pessoas com essa identidade de feiticeiro na região, eles não negam a existência de praticas mágicas voltadas para maldades, pois se acredita que “só de pensar” é possível prejudicar alguém. O funcionamento das práticas mágicas está, portanto, mais relacionado à intenção de se fazer o mal que propriamente nos meios materiais e ritos utilizados.

Há uma ambigüidade nestas afirmações a respeito da feitiçaria. Por um lado colocam o *feiticeiro* no passado do grupo, para estabelecerem uma certa distância de sua representatividade voltada para o mal. Por outro, reconhecem que há elementos da feitiçaria no cotidiano. Na verdade as categorias *feiticeiro*, *benzedor* e *curador* não são fixas, o bem e o mal transitam nas representações sociais. Determinados *curadores* para uns, eram *feiticeiros* para aqueles que duvidavam da origem de seus poderes. O *benzedor* era aquele que utilizava

⁹² Porto (2007, 218), ao encontrar a mesma situação em Terras Altas, analisa tratar-se de estigma, em que os feiticeiros apresentam o esteriótipo de negro que fora escravizado, tratados com humilhação e discriminação racial. Ademais, considera ao se afirmar um lugar como “lugar de feiticeiros”, os moradores constroem certa autenticidade.

palavras sagradas para veicular a cura, sendo que praticamente todos, em algum momento, já haviam benzido alguém ou algum animal, como as mães que oravam por seus filhos, ou os homens, ao curarem as criações. Isso, no entanto, não tirava o mérito daqueles que, pela qualidade de seus feitos, eram publicamente reconhecidos e recebiam recompensas dos vizinhos quando solicitados. O mesmo ocorria com os *curadores*, já que praticamente todos os mais velhos conheciam os princípios das plantas medicinais. Mas eram os mais poderosos que trabalhavam com ervas em garrafadas, sendo que normalmente também eram benzedores.

Essas categorias não existem em si, e sim são constituídas a partir das relações sociais que as legitimam. Isto é, os agentes de cura ao interagirem com o meio social estão sujeitos a aprovações, desaprovações e categorizações. Por isso que a noção de bem ou de mal não é unificada, pois depende de quem a experimenta. Tendo em vista que os processos de cura são em geral publicizados, as categorias acabam sendo compartilhadas pelo grupo⁹³, que avalia um determinado sujeito como *feiticeiro*, *benzedor* ou *curador*.

A curiosa história de Frederico Pau de Ferro mostra também que qualquer indivíduo está sujeito a essa mudança de posição, do bem para o mal. O sujeito era um morador da comunidade muito religioso, já que era um reconhecido *capelão* de reza nas Recomendadas, que vimos ser a mais alta posição hierárquica possível dentro do rito. Acreditam que o fato de ter matado o próprio pai o amaldiçoou para sempre. Isso fez com que, a partir daí, ele passasse a se posicionar do lado do mal, fazendo todo o tipo de maldades, como destruir plantações, esconder objetos, causar brigas e derrubar as pessoas do cavalo. A dificuldade em combatê-lo, isto é, afastá-lo da comunidade para parar de trazer prejuízos, foi atribuída ao fato de ele ser *batizado*.

Um morador explicou que o *coisa ruim batizado* era pior que o *coisa ruim* em si. Isso porque o *coisa ruim* representa a própria encarnação do mal, isto é, um espírito que sempre esteve a serviço da maldade. Já o *coisa ruim batizado* representa aquele que em vida foi devoto e recebeu o batismo, e por estar a princípio a serviço do bem, conhece as diversas orações que combatem o mal. Este é considerado o caso do *Frederico Pau de Ferro*, que ao ser amaldiçoado mudou de posição e passou a servir ao mal. Ele, portanto, foi considerado mais forte porque conhecia os dois lados e sabia como se proteger das influências externas, digamos que se encontrava mais ativo que passivo diante das situações que se apresentavam.

Os padres que passaram na região exerceram influências significativas na atuação desses agentes, o que fez com que muitos não fossem mais requisitados e, com isso,

⁹³ LÉVI-STRAUSS, Claude. 1985. **O feiticeiro e sua magia**. In Antropologia estrutural dois. Rio de Janeiro: editada Tempo Brasileiro, 2 ed. p. 193-213.

perdessem a força. Os mais velhos foram os que viram essa influência como negativa, já que se extinguíram tradições como o “batismo de casa”, considerado por eles como impreterivelmente necessário de ser realizado no oitavo dia de vida. Consideraram, portanto, uma perda lastimável, já que as novas crianças nascidas na comunidade nem sempre conseguem ser batizadas por padres neste dia.

Por outro lado, as novas gerações avaliaram as proibições pelo âmbito positivo, influenciadas por crenças do catolicismo institucionalizado, que prevê que apenas o padre pode batizar, e ainda, que as crianças não devem ser levadas em benzedores. Isso porque acreditam que benzer cria uma relação de dependência ao benzedor, o que pode arruinar ao invés de ajudar a criança. De acordo com eles, a criança deve apenas ser benzida pelo padre, pais e padrinhos, mais próximos e que solicitam as curas diretamente à Deus, sem o intermédio de espíritos.

O novo posicionamento desses pais resulta do questionamento das práticas tradicionais a luz de preceitos difundidos pela Igreja, que consideram determinadas tradições locais como ultrapassadas e mesmo incorretas. Se por um lado houve imposições por parte de padres que desejavam difundir a soberania da Igreja Católica sobre as tradições, por outro lado houve um complexo processo até que fossem aceitas no local. A religiosidade e as práticas mágicas existentes hoje são, desta forma, o resultado desse processo de negociações, com negações e concessões socialmente compartilhadas.

Muitas práticas mágicas fazem parte do cotidiano, como benzimentos, simpatias, superstições e proteções às ameaças místicas. Acreditam que olhar do outro pode ser benéfico ou maléfico, e no primeiro caso a pessoa fica com *quebrante* e, no segundo, com *mau olhar*, como explicou Porto (2007, p. 174) ao encontrar essas “ameaças místicas” também em Terras Altas. Identificou que as benzedoras locais acreditavam que o *quebrante* era restrito às crianças, assim como observado em João Surá, e descreve que isso sugere que apenas elas pudessem dar origem a sentimentos de admiração positivos. Isso porque analisava que, a partir do momento em que a pessoa fica mais velha, a admiração de outros era transformada em inveja ou cobiça, o *mau olhar*.

Entre as explicações para o *quebrante* atingir as crianças, temos a de Queiroz (1980, p. 135), que verificou que o enfraquecimento das crianças da aldeia Icapara decorria de uma relação abusiva e conseqüente perda da força pelo *quebrante*, que era atribuído ao excesso de amor, sobretudo, da própria mãe. Isso também explica porque as crianças são as mais atingidas por ameaças místicas, pois diferente dos adultos, são a princípio indefesas, necessitando muito mais de auxílio para terem proteção.

Já o *mau olhado* atinge, sobretudo, os adultos. Aqueles que conferem ameaças são descritos como portadores de *olho ruim*, que embora possa parecer algo inerente ao indivíduo, este estudo indicou estar mais associado aos sentimentos negativos emanados. Porto (2007, p. 175) também fez essa observação, ao relatar que “o que diferencia o olhar de uma pessoa com relação à outra pode ser visto muito mais como a emoção que carrega no olhar que com algo relacionado à ‘natureza’ da pessoa”. Por isso que para a autora, mesmo reconhecendo a diferença de intensidade entre um olhar de admiração e um de inveja, a diferença entre o *quebrante* e o *mau olhado* não foi considerada substancial, pois os dois apresentam o mesmo efeito, o que indica que o limite entre esses sentimentos são tênues.

Poderíamos pensar, no entanto, que o olho em si não é tão importante, mas Queiroz (1980, p. 138) alerta que, “quando isolados esses sentimentos não apresentam tanta força como quando conjugados com a força do olho”, que teria o poder de fazer penetrar no corpo de uma pessoa os maus fluídos, causadores de doenças e mortes. Com relação à funcionalidade dessas crenças, Queiroz (1980, p. 140) analisou que o *mau olhado* só pode provir de circunstâncias sociais exteriores ao âmbito da família, enquanto o *quebrante* envolve principalmente, já que os próprios pais e pessoas mais próximas são considerados os causadores. No entanto, se não há meios de se saber quem os emite com um grau de certeza e por isso precisam de indicativos que apontem para a suspeita, práticas tanto para proteção quanto para a cura são acionadas.

A proteção das crianças é feita por meio do benzimento e também com banhos de ervas. Já quando precisam da cura, isto é, o *quebrante* a atingiu, um conjunto de medicinas necessariamente aliadas à *simpatias* mostraram ser eficientes. O termo *simpatia*, para Queiroz (1980, p. 157-158), é usado para “designar procedimentos ritualizados que ajudam a tratar doenças e a resolver problemas gerais da vida”. O autor diferencia a eficácia da *simpatia* em comparação ao *benzimento*, descrevendo que embora os benzimentos tenham um campo de atuação mais limitado que as simpatias, estas, por sua vez, apresentam um menor poder de resolução. Isso porque as orações para benzimentos têm origem católica e são direcionadas para um conjunto limitado de doenças, enquanto as simpatias, com origem popular e profana, embora atendam diferentes campos, são consideradas menos eficazes.

As simpatias não são definidas como do bem ou do mal, por serem práticas mágicas mais inofensivas que a feitiçaria, como analisa Porto (2007, p. 202). Identificou que, diferente das benzeções, elas não eram mantidas em segredo nem havia especialistas em *simpatias*, considerada a prática mágica mais simples e democratizada em Terras Altas, como vemos ser o caso de João Surá.

As *simpatias* são pautados em princípios lógicos, como observou Frazer (ano, p. 34) ao classificar as diferentes práticas em dois tipos de magia, 1) magia homeopática e 2) magia por contágio. O primeiro foi chamado de “lei da similaridade”, em que “o mago deduz a possibilidade de produzir qualquer efeito desejado simplesmente imitando-o”. Isso explica a situação da garrafada para a “réstia do sol” e lembra outras superstições populares que são pautadas no mesmo princípio. Para a pipoca estourar bem se recomenda bater rapidamente na panela com uma colher ou dar pulos até que termine de estourar, e não se deve beber água da chuva para não dar papo.

Já o segundo princípio diz que “todos os atos praticados sobre um objeto material afetarão igualmente a pessoa com a qual po objeto estava em contato”. A simpatia para *quebrante* pode ter explicação neste princípio, em que a lua ao passar na “bostinha da criança”, vai curando-a. Por outro lado a mesma lua que cura pode fazer mal, pois dizem que não se deve deixar a roupa da criança secar de noite, quando estaria exposta à lua que, deste modo, faria adoecê-la. Esse princípio explica o uso da vela, incenso e palma benzidos e mesmo queimar o folheto da Igreja, já que anteriormente estiveram em contato com o sagrado e podem afastar assombrações. Também a utilização do pão, água, sal e demais alimentos benzidos que, da mesma forma, abençoariam a todos da família.

A propriedade de *reinar* foi atribuída apenas à *apressada*, ao *pão de ló*, à *geléia de mocotó* e ao *sabão*. Esses preparos, diferentemente dos demais que podem ser feitos em qualquer momento, foram os que apresentaram a necessidade de contextos sociais específicos para garantir o não *reinar*. Os moradores demonstraram os momentos considerados apropriados. Exige-se, portanto, que não se tenha barulho, como no período da noite, quando as crianças já foram dormir, e antes das festas começarem, pois barulhos dos fogos de artifício, da música e da aglomeração de pessoas também impedem o sucesso das preparações. Devem, ainda, serem feitos ou sozinho ou com pessoas conhecidas, e evita-se as brigas e os períodos em que possam chegar visitas, pois vimos os preparos reagem negativamente na presença de quem não tem “o coração bom” e que pode colocar *olho gordo*.

Acreditam que os preparos que tem a propriedade de *reinar* são diferentes dos demais porque de certa forma “sentem” o que acontece a sua volta e respondem a cada variação da situação à sua volta, com aprovação ou não. Observar como o preparo reage acaba por ter a função social de indicar aquilo que, aparentemente, não está explícito por não ser visível. Por isso, mesmo se a pessoa que estiver preparando desconhece o caráter ou as intenções de quem chega durante o preparo, o modo como o preparo vai responder, *reinando* ou não, apontará a realidade como um oráculo.

Além das condicionantes do meio e a influência das pessoas que se aproximam da cozinha, o estado de quem prepara também interfere no fato de um alimento reinar ou não. Se a pessoa tem o *corpo preparado*, isto é, mantém em dia ritos de saúde, como os banhos de ervas e boa alimentação, e de devoção religiosa, através das orações, purificando além do corpo físico o espírito, dificilmente um preparo irá reinar. Por isso muitos indivíduos são admirados e socialmente respeitados não apenas pela qualidade sensorial dos preparos que realizam, mas também pelo número de vezes que ficam sem verem o preparo *reinar*. Se a magia faz parte da vida social em João Surá, com a alimentação não seria diferente e, portanto, se tornou imprescindível contextualizar como a magia influencia este universo de pesquisa.

..*

A convivência cotidiana com seres sobrenaturais e os ritos mágicos praticados demonstram que as crenças são pautadas em percepções além dos sentidos, observadas neste quinto capítulo. As *visagens* fazem parte da história da comunidade, que desenvolveu estratégias para lidar com elas e minimizar possíveis prejuízos, uma “luta” nem sempre fácil. Contam que *sacis*, *bruxas* e o próprio *coisa ruim* já deram demonstrações de sua presença: o *saci* pode trazer desarmonia no lar, além de fazer “brincadeiras” perigosas para quem cruzar o seu caminho; a *bruxa* é temida pelo seu mau hábito de se alimentar de crianças, vivas ou mortas; e já a presença do *coisa ruim*, o mais temido, é sinônimo de perigo, destruindo roças, plantas, fazendo casais brigarem, derrubando pessoas de cavalo e escondendo objetos.

Contra eles e demais assombrações, como as almas vagantes, um misto de simpatias e orações específicas a cada caso são requeridos. *Feiticeiros*, *curadores* e *benzedores* são agentes sociais que também fazem parte da tradição local, sendo por vezes temidos, respeitados, admirados ou requisitados. Os *feiticeiros* eram temidos pela capacidade de fazer o mal quando se sentiam injustiçados, mas por outro lado, eram necessitados ao possuíam certos poderes especiais. Os *benzedores* dominavam muitas orações, e eram importantes para garantir, sobretudo, a proteção das crianças e cura de doenças que médicos não curavam, justamente por terem origens místicas. Os *curadores*, por sua vez, lidavam com água benta e ervas medicinais em garrafadas, mas podiam utilizar as orações, sendo também considerados como *benzedores*.

As descrições sempre no passado enfatizam a diminuição da atuação desses agentes, mas não a extinção, pois caso necessário recorrem a especialistas em comunidades no

entorno. Diante da degradação ambiental e do impedimento no acesso à áreas de preservação, é reconhecida a dificuldade de obterem certas medicinas tradicionais. Contudo, a incorporação no cotidiano das práticas médicas institucionalizadas indica que, apesar da possibilidade de tratamentos tradicionais, estes tem se tornado secundarizados, sobretudo entre as novas gerações, mais adeptas ao sistema biomédico. As inúmeras narrativas analisadas demonstraram que não apenas os especialistas, mas cada morador, principalmente aqueles de mais idade, domina um conjunto de praticas mágicas, acionadas no cotidiano, como para afastar assombrações e tempo ruim, desfazer brigas e, especialmente, nos processos de cura e culinários.

As categorias *quebranto* e *mau olhado* foram analisadas para demonstrar como interferem na saúde do indivíduo afetado e alteram a dinâmica social. Se o *quebranto* atinge apenas as crianças, por serem muito admiradas, o *mau olhado* paira principalmente sobre os adultos, que sofrem com as energias negativas que provém de sentimentos de inveja. Sentimento este que também pode atingir plantas, animais e alimentos durante o preparo. Os processos de cura nestes casos são complexos, pautados em princípios tanto físicos quanto místicos, pois além das orientações alimentares e ervas medicinais, requerem o domínio de práticas religiosas e mágicas, como as simpatias, os benzimentos e interdições decorrentes de superstições.

Foram identificados quatro preparos que *reinam*, a *apressada*, o *mocotó*, o *pão de ló* e o *sabão*. Estes quatro são diferente dos demais preparos alimentares descritos por serem aqueles que “reagem” negativamente, à contextos de desordem e desarmonia *reinando*, isto é, “resolvendo” não dar certo. Para evitar de *reinar*, seguem à risca um conjunto de orientações muito além da seleção de ingredientes e a forma de preparo. Estas são pautadas em normas para harmonização de ambientes e comportamentos sociais, tanto para quem prepara quanto quem se aproxima e presencia o preparo. Estes preparos tem a capacidade de revelar, como um oráculo, o caráter de um indivíduo. Falar de comida, portanto, é falar de relações sociais e, nesta comunidade, de magia e religiosidade, necessariamente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conhecer os moradores, conviver com eles, plantar, colher e comer junto possibilitou mergulhar nesse universo de saberes e sabores. Cada ida à João Surá era única, como se me transportasse para um outro mundo, que não era o meu, mas na qual estava totalmente imersa buscando sentir e entender um jeito diferente de ser e viver. A sensação era de que o tempo passava mais devagar e aprendia algo isusitado e profundo a cada momento. Enquanto eles abriam suas vidas para mim, eu estava receptiva para fazer uma nova história com eles. Passaram a fazer parte da minha vida e, inevitavelmente, eu da vida deles, e as trocas que vieram deste processo foram transformadores para cada um de nós.

O estudo apresentado é o fruto dessa interação, que expressa a história da comunidade e, inevitavelmente, a nossa própria história. Demonstra minha história pessoal e profissional em um lugar onde pude ampliar a consciência sobre a dimensão que um estudo sobre alimentação pode alcançar, rever meus conceitos e padrões de comportamento. Muito além de um estudo teórico, este texto revela a vida de homens e mulheres, suas dificuldades, suas virtudes, e a necessidade que demonstravam de serem ouvidos e respeitados.

O desafio proposto inicialmente foi de tomar a alimentação de João Surá como um fato social total. O enfoque na alimentação permitiu, de fato, trazer a tona as questões mais relevantes deste universo de pesquisa. Partindo-se das análises de Mauss (1974, p. 180), ao se considerar o todo em conjunto torna-se possível perceber o essencial, o movimento do todo, o aspecto vivo, o instante fúgido em que a sociedade e os homens tomam consciência sentimental deles mesmos e de sua situação face a outrem. O sistema alimentar de João Surá mostrou repercutir dialeticamente em um conjunto de campos da vida social que, por sua vez, revelam a cosmovisão do grupo.

O valor moral da "partilha do pão" em circuitos de reciprocidade mostrou ser a energia propulsora de cada indivíduo de João Surá, que encontra seu lugar no mundo ao compartilhar. Ao se alimentar em grupo o corpo é nutrido, mas, sobretudo, alimenta-se o sentimento de satisfação em dar, receber e retribuir. Sobre isso, Menasche *et. al.* (2008, p. 147) discorre que "cultivar, trabalhar, produzir, intercambiar e comer são ações humanas individuais e coletivas em que está presente um sistema de dádivas, de trocas materiais e simbólicas geradoras de reciprocidade que se apresenta como fato social total". Conclui-se, portanto, que o sistema alimentar apresentado neste estudo mostrou ser um fato social total, capaz de revelar a essência do grupo que se alimenta e é alimentado necessariamente por meio de trocas.

Falar de alimentação possibilitou expor a própria **história de organização dos moradores enquanto uma comunidade** no Vale do Ribeira. Ao se apresentar a comunidade a partir do processo de ocupação e expropriação territorial no Capítulo 1 observamos que, se por um lado o território histórico permitiu a sobrevivência do grupo no local por mais de dois séculos, por outro, a sua expropriação foi o principal fator responsável pela emigração e, com isso, diminuição da população local.

A permanência fora garantida pelo acesso aos recursos locais disponíveis e pelas abundantes áreas de cultivo, que movimentavam a agricultura de subsistência e comercialização do excedente da produção. João Surá esteve, por muitos anos, inserida nos ciclos econômicos regionais pela importância da comercialização de produtos como rapadura, carne de porco, feijão e mamão. A alimentação em quantidade e qualidade dinamizava tanto as atividades cotidianas, quanto as festas e rezas, sustentando amplos circuitos de reciprocidade.

A especulação imobiliária, que ocorreu a partir da década de 50, alterou substancialmente a relação tradicional que os moradores possuíam com o território histórico e, conseqüentemente, as próprias relações de trabalho tradicionais foram alteradas. As propriedades privadas e as grandes corporações que se instalaram no local causaram degradação ambiental e afetaram os meios de subsistência. A terra explorada e vista como mercadoria se opunha à terra manejada para o uso, trabalho e sobrevivência das comunidades tradicionais. Esta relação conflituosa fora pautada em jogos de poder, em que a população vivera em clima de coerção e temor, o que impulsionou a venda de terras e a saída de grande parte dos moradores para outras regiões. Este processo se estendeu por várias comunidades no Vale do Ribeira.

A situação exposta não é pertinente apenas ao passado, já que ainda se manifesta de diferentes formas e ressoa em todos os âmbitos da vida social em João Surá. Essa realidade só repercutiu no âmbito político a partir do reconhecimento da condição de “comunidade remanescente de quilombo”. Neste processo, protagonizado pelo GT Clóvis Moura em 2005, João Surá foi tomada como “modelo de comunidade quilombola” no Estado, ao ressaltarem, sobretudo, as especificidades culturais relacionadas à alimentação e religiosidade. Era vista como aquela que, mesmo em meio às dificuldades apontadas, preservava a “identidade quilombola”, sendo por isso sinônimo de luta e resistência a servir de exemplo para as demais comunidades do Estado.

Os moradores da comunidade João Surá, por sua vez, aproveitaram a maior visibilidade para destacar questões problemáticas e fazer suas reivindicações, ocupando lugar

de destaque nas discussões relacionadas à situação das comunidades remanescentes de quilombo. Nestes cinco anos após o reconhecimento, inúmeras conquistas são descritas. Foram resolvidas questões de infra estrutura local (escola, estrada, luz, ponte, balsa), certas relações conflituosas com fazendeiros foram superadas e parte do processo administrativo para a titulação do território foi concluída. Hoje João Surá já possui o Relatório Técnico de Identificação e Delimitação - RTID concluído e publicado e está, ao lado da comunidade Paiol de Telha, entre as únicas comunidades do Estado que avançaram até este ponto. O direito ao território titulado, no entanto, mostrou ser o maior dos enfrentamentos, já que é um processo reconhecidamente lento e burocrático em todo o país. Através do olhar para a alimentação foi possível compreender as relações entre comunidade e território, e assim **descrever o processo de reconhecimento da condição remanescente de quilombo e a situação da comunidade na atualidade.**

A análise do contexto de garantia da alimentação, no Capítulo 2, permitiu olhar também para **a organização do território, as relações de trabalho, os saberes e práticas na produção de alimentos, as mudanças ambientais, as novas relações com mercados e agentes externos e a problemática da segurança alimentar.** Vimos que a divisão do território, assim como a divisão do trabalho, ocorre em esferas de sociabilidade definidas por critérios de afinidade, relações hierárquicas e circuitos de reciprocidade. Essa dinâmica social é própria ao meio rural, sendo abordada por pesquisadores do campesinato brasileiro referenciados neste estudo.

Nas práticas tradicionais de produção estão contidos “fundamentos básicos da *agroecologia*”, como analisou Fidellis (2006, p.45), e as dificuldades históricas para a garantia da alimentação foram atribuídas à presença de pestes, que atingiram o mamão, o feijão, as aves e os porcos, e aos desastres naturais, como chuvas, secas e a neve. Por outro lado, a degradação ambiental, o incentivo ao uso de agrotóxicos nas plantações, a diminuição do território e de mão de obra disponível, são descritas como dificuldades mais contemporâneas atreladas à instalação de empresas e grandes propriedades rurais na região que, por sua vez, praticam a monocultura e pecuária sem maiores preocupações ambientais e sociais.

As comunidades tradicionais, como João Surá, protegem o meio ambiente pelo conhecimento acumulado sobre o mundo natural e pelos engenhosos sistemas patrimoniais de manejo desses recursos, e são, por isso, exemplos de desenvolvimento sustentado como afirma Diegues (2001, p. 99 -102). O autor ressalta que o modo de vida dessas populações tem garantido a proteção ecológica de ecossistemas florestais ou aquáticos, considerados

fundamentais para a conservação da biodiversidade, de modo que a diversidade biológica não poderá subsistir sem a diversidade cultural. Paradoxalmente, “a conservação de uma sócio diversidade ou diversidade cultural” depende da conservação do meio natural, é por isso que em João Surá dizem que “vida boa era aquele tempo”, lembrando do território preservado como fundamental para se ter uma vida de qualidade.

A análise sobre João Surá diverge de abordagens próprias ao clássico modelo de campesinato, em que a subsistência das famílias era essencialmente garantida com o trabalho nas propriedades familiares. As famílias hoje contam com reduzido número de membros, em média três, sendo que a mão de obra jovem não participa efetivamente da produção. São os mais velhos que garantem boa parte da produção local enfrentando as intempéries climáticas, as pragas agrícolas e a falta de *camaradas* com o eventual uso de agroquímicos. Se em tempos passados apenas o essencial era adquirido em mercados hoje produtos básicos precisam provir de fora da comunidade, uma situação cada vez mais frequente no meio rural brasileiro.

No Capítulo 3 são identificados **saberes e práticas tradicionais do preparo ao consumo**, pois em João Surá a alimentação reflete a continuidade das tradições, em que simbolismos, representações e classificações estão presentes do preparo ao consumo. Também são identificadas as inúmeras **mudanças no sistema alimentar**, desde os ingredientes utilizados até os modos de preparo, refletidos nos comportamentos alimentares.

As mudanças nos padrões alimentares ocorrem no interior de uma esfera de possibilidades, em que determinadas escolhas alimentares são conscientes e, em certos casos de escassez, simplesmente não há escolhas. A base da alimentação, o “arroz com feijão”, raramente conta com a presença do “arroz da roça”, que já não é mais produzido por todos e, mesmo aqueles agricultores mais ativos o possuem em quantidade insuficiente. Basicamente somente o feijão, a mandioca e o milho são produzidos em quantidade que garanta a alimentação tanto dos homens quanto da criação ao longo de todo o ano. Além desses, a batata doce, a cana de açúcar e as frutas banana, mamão, goiaba, laranja e jabuticaba têm boa produção só na safra, e por isso não estão disponíveis o ano todo. O mesmo ocorre com os ovos caipiras, embora preferidos aos de granja, não tem produção garantida. Carnes e derivados, embora muito valorizados por conferir a qualidade de força e “sustância” às refeições, são escassos no local e apresentam alto custo de aquisição e produção, tendo o consumo diminuído em situações de falta de terra e renda. A banha de porco foi substituída pelo óleo vegetal e a margarina no cotidiano, tanto pela falta da criação do animal, mas

principalmente devido à divulgação dos problemas de saúde atribuídos ao seu consumo em excesso.

Cotidianamente também se prefere o açúcar refinado, mais prático e de sabor neutro em relação à rapadura, esta eventualmente produzida para uso exclusivo no preparo de pratos tradicionais, pois já não faz mais parte da preferência popular. Preparações como o *cuscuz de arroz* e o *beiju de mandioca*, que fora o “pão de cada dia” em tempos passados, hoje são substituídos por produtos à base de trigo, como pães, bolos e bolachas. Estes produtos estão entre os inúmeros alimentos industrializados cada vez mais freqüentes no cotidiano, seja pela praticidade, pela preferência e, ainda, pela falta de alternativas de garantia da produção e beneficiamento no local.

Se por um lado boa parte das tarefas da cozinha foi transferida para a indústria, por outro, o interesse comercial em se produzir mais a menor custo, faz com que os alimentos passem a ser cada vez mais homogeneizados e artificiais, e esta alimentação suscita problemas para o consumidor, já que as mudanças nos regimes alimentares tendem a manifestar a má nutrição ao invés do bem estar, como discute Contreras (2005, p. 132). O autor aborda ainda que se um produto conhecido “tem história e identidade”, a industrialização provocou a perda das referências. A ruptura de regras ancestrais rompe com a própria oportunidade de um indivíduo estar consciente de seu passado cultural, ser autônomo, responsável e promotor de sua própria riqueza alimentar.

Sobre as mudanças no meio rural, Brandão (1981, p. 152, 153) observou uma situação deteriorada de relações que comprometem trocas entre a natureza, a sociedade, o homem e a comida do lugar. Ao verificar que os agricultores de Mossâmedes se referiam a dois tempos opostos, o “tempo dos antigos” e os “dias de hoje”, situação análoga a João Surá, o lugar da comida do lavrador sempre foi aquele que provinha da fazenda, mundo de rusticidade solidária e farta, com comida de qualidade, possível graças a sistemas equilibrados de trocas com a natureza e de acesso adequado, graças a sistemas equilibrados de trocas sociais. Em oposição à comida do “tempo dos antigos”, o que o lavrador come na atualidade foi considerado como “o resultado da piora de relações em todas as esferas reconhecidas da produção de alimentos, em que o desequilíbrio atual das relações entre as pessoas e entre elas e a natureza se refletem diretamente na qualidade das refeições.

A substituição do “sistema antigo” pelo “sistema novo” é atribuída às inovações tecnológicas, às mudanças sócio demográficas, às novas concepções de saúde e de percepção no corpo, como analisa Woortmann (2004, p. 45-47) ao também identificar mudanças nos padrões alimentares dos colonos teuto-brasileiros. A autora afirma que o “gosto relativo à

comida sofre mudanças no tempo e no espaço”, e da mesma forma que observado em João Surá, “a tradição, contudo, não foi abandonada e as mudanças parecem constituir mais adaptações à modernidade do que alterações radicais”. A comida tradicional é, portanto, ressignificada e, como se encontra retida na memória, é revalorizada como comida ritual nas festas, em que os laços de parentesco são reforçados e as raízes familiares e étnicas são atualizadas.

Para Garine (1987, p. 6) a permanência de um certo apego aos alimentos locais tem muitas razões. Primeiramente de ordem material, uma vez que o ideal das sociedades rurais continua sendo a auto-suficiência alimentar, já que o dinheiro é algo demasiado escasso para ser desperdiçado com alimentação. Razões simbólicas, por sua vez, fazem com que os indivíduos se sintam emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, marcados pela cultura tradicional. Por isso, considera que a perpetuação dessa alimentação original na vida cotidiana ou no calendário das festividades é uma prova de autenticidade e de coesão social e uma defesa contra as agressões externas.

As trocas que ocorrem na produção, distribuição e consumo de alimentos estão inscritas em um sistema de prestações totais, que pressupõe as obrigações de dar, receber e retribuir, como indicou Mauss (1974, p. 45). Prestações e contra-prestações feitas de forma voluntárias são, no fundo, rigorosamente obrigatórias. Isso porque não se trata de simples trocas de bens e riquezas por parte dos indivíduos. Troca-se, sobretudo, gentilezas que alimentam⁹⁴ as relações sociais, pois são as coletividade que se obrigam mutuamente, trocam e contratam. Desta forma, quando alguém mata um porco e leva um pedaço da carne abatida para o vizinho, ele faz isso em nome de sua família, que deseja honra e prestígio diante das demais. Trata-se da “obrigação de dar”. Com este, ato aparentemente descompromissado, almeja-se estabelecer aliança e comunhão. Por isso recusar-se a dar ou a receber é equivalente a declarar guerra, pois a aliança é recusada. Por outro lado, aceitar a coisa dada, a “obrigação de receber”, significa estabelecer laços que devem ser alimentados, e por isso, da mesma forma, há a “obrigação em retribuir” (MAUSS, 1974, p. 44-45).

A partir do entendimento que não são apenas os alimentos em si que circulam, e sim o espírito da coisa dada, o *hau* como identificou Mauss (1974, p. 53-60), percebemos que aquilo que se recebe não é inerte, porque mesmo abandonada pelo doador, ainda é algo dele. O autor descreve que o vínculo pelas coisas “é um vínculo de almas, pois a própria coisa tem uma alma, é alma”. Portanto, presentear algo a alguém é presentear alguma coisa de si, e aceitar

⁹⁴ Ao estudar o sistema de trocas entre os polinésios, Mauss (1974, p. 46) atribuiu a esse sistema de prestações totais o nome *politlatch*, justamente porque significa “alimentar/ consumir”.

alguma coisa de alguém é aceitar algo de sua essência espiritual. A conservação dessa coisa, por sua vez é considerada perigosa, e por isso deve circular.

A reciprocidade produz efeitos não só sobre o homem, mas também sobre as almas dos mortos que a ele assistem e sobre a natureza, como analisa Mauss (1974, p. 60-64) ao abordar a teoria do sacrifício. Considera-se que os espíritos dos mortos e dos deuses são os verdadeiros proprietários das coisas e dos bens do mundo, o que faz com que seja ainda mais necessário estabelecer trocas com eles, e ainda mais perigoso não trocar. Acredita-se, com isso, ser possível afastar maus espíritos e más influências, já que as dádivas, tanto aos homens quanto aos deuses, tem por objetivo comprar a paz.

A **relação entre religião e alimentação** é apresentada no Capítulo 4, que discorre sobre as tradições religiosas e as comidas em ritos de festas e orações, sendo que ambas passaram por grandes transformações. Embora a alimentação nos contextos de religiosidade tenha passado por grandes mudanças, seja nos preparos ofertados, seja nos hábitos de consumo, a comensalidade continua sendo fundamental na **manutenção das relações que os moradores estabelecem entre si e com as divindades**. A doação de comidas em dias de festas permite marcar o *status* social do promesseiro diante dos demais participantes e, além disso, permite estreitar laços com os santos de devoção em circuitos de reciprocidade que unem cultura, natureza e sobrenatureza.

Todos os ritos religiosos realizados em esferas comunitárias contam com uma *comidoria*, baseada na necessidade de se “repartir o pão”, valor moral que, muito além de significar o respeito a preceitos do catolicismo, é entendida como a condição básica para se viver em comunidade. Valoriza-se a transferência de alimentos, e por consequente, de riquezas das famílias mais abastadas para aquelas que não estão em boas condições, tanto financeiras quanto produtivas. Entre os alimentos, a carne possui um alto valor de troca, pois seu valor de uso é igualmente grande. Desta forma, quando um fazendeiro doa um boi em dia de festa, ou quando uma família doa um frango ou um leitão, acreditam praticar localmente a justiça social e, por que não dizer, a justiça divina.

A comida cerimonial se diferencia da cotidiana ao se priorizar a quantidade, sempre abundante, e a qualidade, em que os alimentos mais raros e caros devem ser compartilhados. O que se observa hoje é que este valor social da partilha ocorre mesmo diante da escassez de insumos e renda, pois as festas já não simbolizam a fartura de tempos passados, em que a natureza, a terra e os moradores eram igualmente abundantes. Repartir o pouco que se tem toma proporções grandiosas que historicamente permitem a reprodução do grupo, seja ela material, com a redistribuição de alimentos nutritivos para garantir saúde e força, seja

imaterial, em que os preparos tradicionais são priorizados, pois junto com eles os valores do grupo são difundidos.

Por fim, falar **de alimentação é falar em magia**. O Capítulo 5 aborda toda uma realidade que a princípio não pode ser vista, mas que não deixa de existir, pois práticas mágicas e ameaças místicas estão constantemente influenciando as relações sociais e a relação com o transcendente. Praticamente todos da comunidade conhecem práticas mágicas, como benzimentos, simpatias, supertições e ritos de proteção contra as ameaças místicas. As ameaças podem vir das assombrações, como de *sacis*, *bruxas* e o próprio *coisa ruim*, mas também de ações humanas, como *quebrante* e *mau olhado*. Ritos de saúde e de orações são imprescindíveis para se estar guarnecido diante das possíveis ameaças.

Neste universo um alimento *reina* diante de ameaças místicas, o que é o caso da *apressada*, do *pão de ló*, da *geléia de mocotó* e do *sabão*. Estes preparos, diferentes dos demais descritos, são feitos em contextos sociais específicos. A *apressada* e o *pão de ló* são comidas de dias de festas, e por isso quem faz pode estar sujeito à chegada de visitas, que podem ou não colocar *olho gordo*, revelando o caráter do indivíduo desconhecido. O *mocotó* é feito só quando se recebe a doação dos pés de boi, já que ele “não gosta do dono”, o que estabelece a necessidade de ser feito em circuitos de reciprocidade. O *sabão*, por sua vez, é feito no contexto familiar, em que desarmonias no lar são reveladas pelo preparo que “sente” o que acontece à sua volta e responde não dando certo. Determinados preparos, portanto, apresentam uma importante função social, que é a de revelar aquilo que aparentemente não é visível, como uma pessoa que tem um “coração ruim” e sentimentos de inveja, e ainda os desequilíbrios do meio e do ser, como brigas, falas altas demais, barulhos. Por fim, se reconhece, que comida, magia e religião caminham juntas.

..*

O sistema alimentar de João Surá constitui um importante patrimônio cultural a ser preservado por razões ambientais e culturais. O respeito à natureza, o trabalho coletivo, a difusão de saberes culinários, a religiosidade popular e as práticas mágicas constituem uma visão de mundo, onde alimento é diferente de comida. E comida é sinônimo de força vital, possível de ser incorporada, doada e retribuída. Ao comer incorporam-se os nutrientes e as características intrínsecas do preparo, mas também seus simbolismos. É preciso alimentar o corpo para se viver, mas é fundamental alimentar o espírito para se integrar ao meio. Por isso comidas são doadas e retribuídas respeitando-se fluxos energéticos, em um lugar onde nada

acontece por acaso, em que homens e deuses se unem pelo bem comum e a carência não tem lugar, pois a solidariedade é um valor social. Ela possui bases sólidas e, nem mesmo em meio às maiores dificuldades, morador algum passa fome, já que o alimento é concebido como uma dádiva e não compartilhá-lo incorre no maior dos desastres.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Alfredo Wagner b. Terras de preto, terras de santo, terras de índio: uso comum e conflito. In: GODÓI, Emília P. ET elli (org). **Diversidade do campesinato: Expressões e Categorias**. V. 2, São Paulo/Brasília: UNESP/NEAD, 2009.
- ARAÚJO, Socorro. **Tradição e Cultura: cozinha quilombola do Paraná**. Curitiba: SEED, 2008.
- ARRUTI, José Maurício. **Mocambo: antropologia e história do processo de formação quilombola**. Bauru: Edusc, 2006.
- ARRUTI, José Maurício. Uso Comum, regularização fundiária e mercado de terras. Estudo de caso na comunidade Cangume (Vale do Ribeira- SP). **Premio Territórios Quilombolas**. 2. Ed. Brasília: MDA. 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Editora Difel/ Bertrand, 1989.
- BOURDIEU, Pierre [1979] 2007. O hábitus e o espaço dos estilos de vida. A Distinção. Crítica social do julgamento. São Paulo, Edusp. p. 168-191.
- BRANDÃO, Carlos R. **Plantar, colher comer**. Um estudo sobre o campesinato goian. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O Afeto da Terra**. Campinas: ed. Unicamp, 1999.
- BRASIL. Constituição (1988). **Constituição: República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.
- BRASIL, 2007. **DECRETO Nº 6040, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável Dos Povos e Comunidades Tradicionais. Disponível em: <<http://br.vlex.com/vid/sustentavel-povos-comunidades-tradicionais-33881995#ixzz1Ou9SMMaV>>. Acesso em: 12/08/2009.
- BRASIL. **Relatório Final da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. 2ª versão, Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2004.
- CALDAS, Andressa; GARCIA, Luciana. **Direito à terra das comunidades remanescentes de quilombo: um longo e tortuoso caminho da titulação**. Justiça Global, 13 de agosto de 2007. Disponível em: < <http://global.org.br/programas/direito-a-terra-das-comunidades-remanescentes-de-quilombos-o-longo-e-tortuoso-caminho-da-titulacao/>>. Acesso em: 20/07/2010.
- CAMBUI, Andréia O. S. 2006. Perfil alimentar da comunidade remanescente do quilombo João Surá: um estudo etnográfico, 2006. Trabalho de conclusão de curso (nutrição) – Setor de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2006
- COMERFORD, John. **Como uma família: Sociabilidade, Territórios de Parentesco e Sindicalismo Rural**. Rio de Janeiro: Relume – Dumará, 2003.

CONTRERAS, Jesús. In CANESQUI, A; GARCIA, R(org). Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, p. 129-145.

DAMATTA, Roberto. 1987. Simbolismo da comida no Brasil. In: O Sal da Terra: Alimentação e Culturas. **O Correio**, ano 15, nº 7, julho 1987.

DIEGUES, Antônio Carlos. Repensando e Recriando as Formas de Apropriação comum dos Espaços e Recursos naturais. In: DIEGUES, Antônio Carlos; MOREIRA, André. **Espaços e Recursos Naturais de Uso Comum**. Núcleo de Apoio à pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas úmidas Brasileiras. São Paulo: USP, 2001.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1966.

DURKHEIM, Émile. **A Divisão Social do Trabalho I**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1979

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. 3. Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

EVANS- PRITCHARD. E.E. **Bruxaria, oráculos e magia entre os Azande**, Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

FAVERT-SAADA. Ser afetado. **Cadernos de campo**, n.13: 155-161. [1990] 2005.

FERNANDES, Ricardo Cid. (Org.). Et al. **Relatório Antropológico: Comunidade Quilombola João Surá – Adrianópolis/PR**, 2007. Documento resultante do Convênio UFPR/INCRA com base no projeto Direito à Terra e Comunidades Quilombolas no Paraná: elaboração de estudos históricos e antropológicos. Curitiba. Relatório técnico, 2007.

FIABANI, Adelmir. Mato Palhoça e Pilão. **Expressão Popular**, São Paulo, 2005.

FIDELLIS, Lourival de Moraes. **Agricultura Quilombola e suas interfaces com a Agroecologia: história e tradições ligadas à agricultura tradicional do quilombo João Surá**, 2006. Monografia (especialização em Educação do Campo e Agricultura Familiar) – Setor de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006.

FRAZER, J. **O Ramo de Ouro**. Rio de Janeiro: LTC, 1982

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociedade do doce no Nordeste canavieiro do Brasil - FUNDAJ**. Recife: Editora Massangana, 1987.

FUKUI, Lia F. G. A “Riqueza do Pobre”. Relações entre pais e filhos entre sitiantes tradicionais brasileiros. In: NEVES, Delma P. (org). **Processos de Constituição e reprodução do Campesinato no Brasil**, v. 2. São Paulo/Brasília: UNESP/NEAD, 2009.

GARNELO, Luiza; BARÉ, Gilda (Org.). **Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro – AM**. Manaus: Ed. Fiocruz, 2009.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. In O Sal da Terra: Alimentação e Culturas. **O Correio**, ano 15, nº 7, julho 1987.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: editora Zahar, 1978

HEREDIA, Beatriz Maria A. **A Morada da Vida. Trabalho Familiar de Pequenos Produtores do Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HOBBSAWM, Eric e RANGER, Terence (orgs.). Introdução. In: **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

ITCG. Instituto de Terras, Cartografia e Geociências. **Terra e Cidadania: terras e territórios quilombolas**, Grupo de trabalho Clovis Moura, relatório 2005-2008. Curitiba, 2008.

JÚNIOR, Vilson. A cozinha, os orixás e os truques: entre a invenção e a recriação onde o tempo não para...Trabalho apresentado no seminário temático ST03 “Os afro-brasileiros”. **VII Jornadas sobre Alternativas Religiosas na América Latina**. São Paulo, 22 a 25 de setembro de 1998.

LEITE, Ilka Boaventura. Os quilombos no Brasil: questões conceituais e normativas. In: **Etnografia Revista do Centro de Estudos de Antropologia Social (ISCTEE)** Portugal, Vol. IV (2), 2000 p.333-354. Disponível em < http://ceas.iscte.pt/etnografica/docs/vol_04/N2/Vol_iv_N2_333-354.pdf> Acesso em 22/12/2006.

LEWANDOWSKI, Andressa. **Agentes e Agências: o Processo de Construção do Paraná Negro**. 2009 Dissertação (mestrado em Antropologia Social do Programa de Pós-Graduação em antropologia Social) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes. Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009.

LÉVI-STRAUSS, Claude. A noção de estrutura em etnologia. In: **Antropologia estrutural**. TEMPO BRASILEIRO. Rio de Janeiro, [1952] 1987.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. (Mitológicas I). São Paulo: Brasiliense. 1991.

MACIEL, Maria Eunice. In CANESQUI, A; GARCIA, R(org). Identidade Cultural e Alimentação. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, p. 49-55.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, jan-jun de 2004, p. 25-39.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. (1924). In: **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Edusp, 1974.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Os Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Editora Abril, [1922] 1976.

MENASCHE, *et. al.* Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista Nutrição**. Campinas, 21 (Suplemento): 145s-158s, jul/ago., 2008.

MENASCHE, Renata. **Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não!** Campos, 2004. p.111-129.

MOURA, Clovis. 2004. **Dicionário da Escravidão Negra no Brasil**. Clóvis Moura; assessora de pesquisa Soraya Silva Moura. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2004.

MOURA, Margarida M. **Os Herdeiros da Terra**, São Paulo: Hucitec, 1978.

NASCIMENTO, Gênio. Encomendação das Almas: resistência cultural em São Roque de Minas. **Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação - XXX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – Santos – 29 de agosto a 2 de setembro de 2007**. Disponível em <<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2007/resumos/R0003-1.pdf>> Acesso em: 02/11/2010.

NETO, Clemilda. **A festa e a religiosidade**. Disponível em: <<http://quilombosnoparana.spaceblog.com.br/333327/A-RELIGIOSIDADE-E-A-FESTA-NAS-COMUNIDADES-TRADICIONAIS-NEGRAS-E-QUILOMBOLAS-NO-ESTADO-DO-PARANA/>>. Acesso em: 02/11/2010.

OLIVEIRA, Nilce de. CASQUEIRO, Adriana S. Ritos de Comensalidade Festiva na Bahia. In: FREITAS, Maria do Carmo S. de; FONTES, Gardênia A. V. ; OLIVEIRA, Nilce de (org). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA 2008. P. 56-87.

PARANÁ, Rede Mulheres Negras – PR. **Projeto Quilombolas Saudáveis: povos e caminhos do Paraná**. 2009. Curitiba, 26f. Relatório impresso não publicado, 2009.

PACHECO, Sandra S. M. O hábito alimentar enquanto comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, Maria do Carmo S. de; FONTES, Gardênia A. V.; OLIVEIRA, Nilce de (org). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: edufba 2008, p. 218-238.

PONS, Sílvia. In CANESQUI, A; GARCIA, R(org). Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 101-125.

PORTO, Líliana. **Reapropriação da tradição**. Um estudo sobre a Festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte/ MG. Versão modificada de dissertação de mestrado premiada em 2º Lugar no Concurso Silvio Romero FUNARTE, 1998.

PORTO, Líliana (Org.). KAISS, Carolina. COFRÉ, Ingeborg. **Relatório Antropológico: Comunidade Quilombola Água Morna – Curiúva/PR, 2008**. Documento resultante do Convênio UFPR/INCRA com base no projeto Direito à Terra e Comunidades Quilombolas no Paraná: elaboração de estudos históricos e antropológicos Curitiba. Relatório técnico, 2008.

PORTO, Liliana. **A ameaça do outro: magia e religiosidade no Vale do Jequetinhonha (MG)**. São Paulo: Attar editorial, 2007.

PORTO, Liliana; KAISS, Carolina; CAFRÁ, Ingeborg. Direitos coletivos e a construção da identidade quilombola a partir do catolicismo popular: o caso da comunidade de Água Morna – Paraná/Brasil. In: **Anais das XIV Jornadas sobre Alternativas religiosas na América Latina**, Buenos Aires, 2007.

QUEIROZ, Marcos de S. Feitiço, mau-olhado e susto: seus tratamentos e prevenções na aldeia Icapara. In: **Religião e Sociedade**, n. 5, Rio de Janeiro: editora Tempo e Presença. 1980.

QUEIROZ, Renato da Silva. **Caipiras Negros no Vale do Ribeira**. Um estudo de Antropologia Econômica. 2 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

SALLES, Jeferson. **Comunidades quilombolas do Vale do Ribeira: regularização fundiária, mercantilização e expropriação da terra**. IV encontro da Rede de estudos Rurais. Curitiba, 2010.

SANTOS, Ligia A. da S. A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico. In: FREITAS, Maria do Carmo S. de; FONTES, Gardênia A. V. ; OLIVEIRA, Nilce de (org). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. EDUFBA. Salvador, 2008, p. 278.

TRAUCZYNSKI, Silvia Cristina. **Assessoria de comunicação – ITCG**. 2007. Cartografia social: terra e cidadania. Disponível em: <www.itcg.pr.gov.br/arquivos/File/Cartografia_Social_ITCG.pdf>. Acesso em: 20/07/2010.

WOORTMANN, Klass. Migração, família e campesinato. In: WELCH, Clifford A. ET alli (org). **Camponeses Brasileiros. Leituras e Interpretações Clássicas**, São Paulo/Brasília: UNESP/NEAD. 2009 (1990).

WOORTMANN, Ellen. **Palestra promovida pelo Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Paraná**. Curitiba, ago. 2006.

WOORTMANN, Ellen F. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. In: **Coletânea de Palestras do 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar**. 20-23 de outubro de 2004. Brasília, Brasil [recurso eletrônico]/ organizado por Wilma Maria C. Araújo ...[et al]. Brasília: UNB. 2004a. 317 p.

WOORTMANN, Klass A. A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: **Coletânea de Palestras do 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar**. 20-23 de outubro de 2004. Brasília, Brasil [recurso eletrônico]/ organizado por Wilma Maria C. Araújo ...[et al]. Brasília: UNB. 2004b. 317 p.

WOORTMANN, Klass A. A. W. Quente, frio e reimoso: alimento, corpo humano e pessoas. In: **Caderno Espaço Feminino**. V. 19, n.1, jan/jul 2008.

ZALUAR, Alba. Milagre e Castigo Divino. In: **Religião e Sociedade**, n. 5, Rio de Janeiro: editora Tempo e Presença, 1980.

APÊNDICE

APÊNDICE 1

Trabalhos de campo para a pesquisa etnográfica

DATAS	FACILITADOR	ATIVIDADES
2006		
09 a 13/02	ENEC -PR	Em João Surá. Apresentação do Projeto e participação de mutirão em Praia Grande –SP.
25 a 29/02	ENEC - PR	Em João Surá. Realização de teatro com as crianças sobre alimentação saudável e meio ambiente.
06 e 07/05	ENEC - PR	Em João Surá. Realização de diagnóstico sobre a situação de saúde, alimentação e meio ambiente.
12 e 13/05	2ª REGIONAL DE SAÚDE SESA-PR	Em João Surá. Ação Pública Articulada com a participação de 1000 pessoas, entre comunidades quilombolas e autoridades.
10 e 11/06	ENEC - PR	Em João Surá. Realização de diagnóstico sobre a situação de saúde, alimentação e meio ambiente. Festa de Santo Antônio.
10 a 24/07	ENEC - PR	Em João Surá. Período de “vivência”. Acompanhamento das Missões Saletinas, das visitas da ACS, pesquisa sobre alimentação para TCC. Chegada da Bandeira do Divino.
15 e 16/09	ENEC - PR	Em João Surá. Participação em reunião com lideranças de cinco comunidades quilombolas do Vale do Ribeira para fortalecimento das Associações de Moradores.
29/09	ENEC - PR	Em Campo Largo. 1º Encontro Sul Brasileiro de Culturas Populares. Apresentação pública da Romaria de São Gonçalo.
07 e 08/10	ENEC -PR	Em João Surá. Reunião com a comunidade para aplicação do Diagnóstico Rural Rápido Participativo .
25 e 26/11	ENEC – PR	Em João Surá. Conclusão do relatório sobre situação de saúde, alimentação e meio ambiente.
2007		
14 a 21/02	VER/SUS EXTENSÃO	Em João Surá. Período de “vivência”. Registro de imagens para produção de vídeo documentário.
12 a 14/10	VER/SUS EXTENSÃO	Em João Surá. Festa de 200 anos da comunidade. Entrega do Laudo Antropológico. Romaria de São Gonçalo. Alvorada.
2008		
26 e 27/07	COLETIVO SOYLOCOPORTI	Em João Surá. Acompanhamento do projeto” Inclusão Digital na comunidade quilombola João Surá”.
30 e 31/08	COLETIVO SOYLOCOPORTI	Em João Surá. Acompanhamento do projeto “Inclusão Digital na comunidade quilombola João Surá” e apresentação do Projeto de Pesquisa para o Mestrado em Antropologia Social.
2009		
09/02	REDE MULHERES NEGRAS –PR	Em Curitiba. Oficina de Planejamento do Projeto “Quilombolas Saudáveis”.
08 a 10/05	REDE MULHERES NEGRAS –PR	Em João Surá. Oficina de Alimentação e Saúde pelo Projeto “Quilombolas Saudáveis”. Produção de relatório técnico.

30 31/5	e	UNIVERSIDADE SEM FRONTEIRAS	Em João Surá. Apresentação do Projeto de extensão “Sustentabilidade em João Surá” e planejamento do cronograma .
11 e 12/ 07		REDE MULHERES NEGRAS –PR	Em Curitiba. Oficina de Avaliação do Projeto “Quilombolas Saudáveis”.
21 27/07	a	UNIVERSIDADE SEM FRONTEIRAS	Em João Surá. Levantamento da produção agropecuária. Oficina sobre manejo de resíduos sólidos.
10 12/11	e	ALIANÇA EMPREENDEDORA	Em João Surá. Atividade educativa com os integrantes do grupo “Crianças Contra o Lixo”.
13 15/11	a	REDE MULHERES NEGRAS –PR	Em Curitiba. IV Seminário Mulheres Negras e Saúde. Apresentação dos resultados do Projeto “Quilombolas Saudáveis”.
2010			
01 04/04	a	UNIVERSIDADE SEM FRONTEIRAS	Em João Surá. Via Sacra ao Morro da Cruz. Recomendação das Almas. Atividade educativa com as crianças. Jantar comunitário no Sábado de Aleluia. Benção dos alimentos. Apresentação do documentário “Terra, Cidadania e Fé em João Surá”, Soylocoporti.
10 13/06	a	UNIVERSIDADE SEM FRONTEIRAS	Em João Surá. Acompanhei o projeto “Levantamento, mapeamento e registro das Danças de São Gonçalo nas Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira paranaense”. Realizei a validação do Instrumento de Pesquisa. Casamento do Alexandre. Batismo da Evelin. Festa de Santo Antônio. Enterro de Joanica. Procissão com o Santo Antônio.
09/07		MINISTÉRIO PÚBLICO ESTADUAL	Em Curitiba. 1ª Seminário “Comunidade Tradicionais na sua dimensão socioambiental” com a participação de liderança de João Surá.
14 15/08	e	COMISSÃO PASTORAL DA TERRA	Em Adrianópolis durante a 25ª Romaria da Terra do Paraná: “Quilombo, resistência de um povo, território de vida. Cerca de 5 mil participantes. Mesada de Anjo. Benção e distribuição de alimentos. Participação de 30 moradores de João Surá.
17 30/09	a	MINISTÉRIO PÚBLICO ESTADUAL	Acompanhamento do diagnóstico sobre o acesso às políticas publicas nas comunidades quilombolas Areia Branca, Estreitinho, Três Canais, Córrego do Franco e São João. Trabalho de campo em João Surá com a aplicação do Instrumento de Pesquisa durante a etnografia das preparações alimentares.
30/09		EMATER ADRIANÓPOLIS	Em Adrianópolis. Reunião de implantação do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA voltado às comunidades do Vale do Ribeira. Participaram 10 moradores de João Surá.
2011			
28/12 10/1 2011	a	VIAGEM COM FAMILIARES	Em João Surá e em Iporanga. Festa de Nossa Senhora do Livramento e São Benedito. Entrevistas complementares.

APÊNDICE 2

INSTRUMENTO DE PESQUISA PARA ETNOGRAFIA DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

CÓDIGO	ITEM	INFORMAÇÕES
1	NOME	Nome mais conhecido e variações.
2	HISTÓRIA SOBRE A ORIGEM	História, local de origem, família que originou, quem sabe fazer. Descrever há quanto tempo é feita (aproximadamente).
3	QUANDO PORQUE E	Refeição em que é servida (café, almoço, lanche, jantar); época do ano; comemorações (festas, rezas).
4	LOCAL	Onde é feita: casa, roça, Igreja, dentro de casa, fora de casa, locais públicos.
5	PARTICIPANTES	Quem: planta, abate, compra, prepara (cada etapa), serve.
6	TEMPO DE PREPARO	Quanto tempo leva para a transformação dos ingredientes.
7	INSTRUMENTOS/UTENSÍLIOS	Ex: tipiti, colher de pau, gamela, tacho...
8	EQUIPAMENTOS	Ex: pilão, fogão à lenha, monjolo, fornalha, engenho, burro, roda, escascrador
9	SEGREDINHOS	Só da certo se..., não pode esquecer de..., coloque um pouquinho de..., não pode isso..., deve isso...
10	VALIDADE	Dura por x tempo.
11	CONSERVAÇÃO	Pode ser conservado em; Ex: geladeira, defumar, lata...
12	PRESCRIÇÃO	Recomenda-se para: determinada fase da vida (criança, adolescente, gravidez, lactante, lactente, idoso); estado de saúde
13	RESTRIÇÃO	Não DEVE ser consumido (ou consumir com moderação) se: estiver em determinada fase da vida; determinado estado de saúde, misturado com determinado alimento, em determinada fase do dia (manhã, noite).
14	ASSOCIAÇÃO	Pode ser consumido com: determinado alimento, bebida, tempero,
15	INTERDIÇÃO	É PROIBIDO o consumo se: estiver em determinada fase da vida; determinado estado de saúde, misturado com determinado alimento, em determinada fase do dia (manhã, noite).
16	MUDANÇA DE INGREDIENTES	Descrever se mudou: a origem do ingrediente (era plantado agora é comprado) e se o ingrediente foi substituído por outro.
17	MUDANÇA NO PREPARO	Descrever se o que no preparo mudou: jeito diferente de fazer, instrumento que passou a ser usado.
18	INGREDIENTES	PC – PRODUZIDO DENTRO DA COMUNIDADE PR – PRODUZIDO NA REGIÃO NO ENTORNO DA COMUNIDADE PF – PRODUZIDO FORA DA COMUNIDADE (ADQUIRIDO EM MERCADOS)
19	MODO DE PREPARO	Descrever em etapas sequenciais
20	OBSERVAÇÕES	Informações não contempladas nos itens acima descritos

APÊNDICE 3

QUESTÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO, MAGIA E RELIGIOSIDADE

CÓDIGO	QUESTIONAMENTOS
1	Como surgiu a devoção a Santo Antônio? História da roça de milho?
2	Quando surgiu a primeira Igreja? Como era?
3	E os padres, quando vinham até a comunidade? O que fizeram?
4	Como surgiu a procissão ao morro do cruzeiro? História de promessa para parar de chover?
5	Quando se faz romarias para São Gonçalo? Como é a alimentação? História de romaria em agradecimento ao fim da peste nos porcos?
6	Como e por que é realizada a Mesada de Anjo? Como é a alimentação?
7	E a Recomendação das Almas? Como é a alimentação?
8	Como é organizado o calendário de atividades religiosas? Quais “dias santos” e períodos de rezas e penitências são respeitados? Quais as principais mudanças?
9	O que muda na alimentação e no cotidiano nos domingos e “dias santos”?
10	E no período da Quaresma?
11	O que representa o <i>Dia Grande</i> ?
12	O que aconteceu com quem não “guardou” esses dias?
13	E sobre assombração, <i>bruxa</i> , <i>saci</i> e <i>lobisomem</i> ? Quais os perigos? O que fazer?
14	Aqui tem ou tinha <i>curador</i> , <i>benzedor</i> ou <i>feiticeiro</i> ? O que mudou?
15	A comida pode estar enfeitiçada? O que acontece com a pessoa?
16	Como são feitos os processos de cura? Orações, medicinas?
17	E sobre <i>mau olhado</i> e <i>quebranto</i> ? O que é? O que fazer?
18	E sobre as <i>bichas</i> , é comum? Como aparecem?
19	Por que benzer os alimentos?
20	O que significa a comida <i>reinar</i> ? Por que ela <i>reina</i> ? Quais os preparos que <i>reina</i> ?