

## Jacutinga: o bairro rural, o Espaço Social Alimentar e as relações de trabalho e parentesco

Vítor Dittz

Mestre em Estudos Rurais (PPGER /UFVJM)

Professor de Geografia na rede estadual de ensino de Minas Gerais

E-mail: vitordittz@hotmail.com

### RESUMO

O presente artigo é uma etnografia de um bairro rural formado por pequenas unidades familiares com produção destinada a subsistência. A Jacutinga está situada no município do Serro—Minas Gerais. Ao longo da pesquisa analisei o Espaço Social Alimentar (POULAIN e PROENÇA, 2003) dos moradores, sobretudo o Espaço do Comestível e o Sistema Alimentar local. As mudanças e permanências na alimentação e sua dinâmica de produção e consumo foram analisadas no período que se estende de 1970 a 2018. Procedimentos metodológicos como entrevista semiestruturada recorrente, observação participante e conversas informais auxiliaram no desenvolvimento desse estudo. As relações sociais e as de trabalho, assim como as sociabilidades entorno do processo de obtenção e de produção dos gêneros alimentícios foram contempladas ao longo da análise.

**Palavras-chave:** Antropologia Social; Espaço Comestível; Sistema Alimentar; Permanências; Mudanças.

## Jacutinga: the rural neighborhood, the Social Food Area and labor and kinship relations

---

### ABSTRACT

The present article is an ethnography of a rural neighborhood formed by small family units with production destined for subsistence. Jacutinga is located in the municipality of Serro - Minas Gerais. Throughout the research I analyzed the Social Food Area (POULAIN e PROENÇA, 2003) of the residents, especially the Edible Space and the local Food System. Changes and permanence in food and its production and consumption dynamics were analyzed in the period stretching from 1970 to 2018. Methodological procedures such as recurring semi-structured interviews, participant observation and informal conversations helped in the development of this study. Social relations and work relations as well as sociability around the process of obtaining and of producing foodstuffs were considered throughout the analysis.

**Keywords:** Social Anthropology; Edible Space; Food System; Permanencies; Changes.

## Jacutinga: el barrio rural, el Area Social Alimentaria y relaciones laborales y de parentesco

---

### RESUMEN

Este artículo es una etnografía de un barrio rural formado por pequeñas unidades familiares con producción destinada a la subsistencia. Jacutinga está ubicada en el municipio de Serro - Minas Gerais. A lo largo de la investigación analicé el Área Social Alimentaria (POULAIN e PROENÇA, 2003) de los residentes, especialmente el Espacio Comestible y el Sistema Alimentario local. Se analizaron los cambios y permanencia en los alimentos y su dinámica de producción y consumo en el período que va de 1970 a 2018. Procedimientos metodológicos como entrevistas semiestructuradas recurrentes, observación participante y conversaciones informales ayudaron en el desarrollo de este estudio. Las relaciones sociales y, las relaciones laborales y la sociabilidad en torno al proceso de obtención y producción de alimentos fueron consideradas a lo largo del análisis.

**Palabras clave:** Antropología Social; Espacio Comestible; Sistema Alimentario; Permanencias; Cambios.

## Contexto teórico

As comunidades tradicionais ocupam uma porção considerável do espaço rural do Alto Vale do rio Jequitinhonha. Tais comunidades se caracterizam pelo marcante caráter de relações familiares e de subsistência na produção e, pelo uso e gestão de espaços comuns; além disso, são compostas de propriedades rurais de proporções reduzidas que, geralmente, estão localizadas em periferias econômicas. Essa realidade tão comum no Alto Vale do Jequitinhonha está presente no bairro rural da Jacutinga, no município do Serro - Minas Gerais.

No entanto, com o advento da globalização essas comunidades não estão isoladas, o mundo moderno está presente em seu cotidiano; seja no acesso aos meios de comunicação ou nas tecnologias de produção, seja pela inserção no mercado, no contato com o urbano ou por alguma transformação econômica, essa realidade e os seus desdobramentos interferiram no dia a dia e no próprio “contrato social” das populações tradicionais. Assim, valores, hábitos, ações e atitudes pautadas na amizade, no companheirismo, no sentimento de pertencimento comunitário, no parentesco, na solidariedade e na coletividade foram afetados e permanecem ameaçados.

Ao longo deste artigo almejo compreender o Sistema Alimentar do bairro rural da Jacutinga. Observo como a obtenção de alimentos, seja no preparo do solo, seja na gestão da lavoura até a colheita, gera relações de trabalho e laços de solidariedade e de parentesco no uso e na produção do espaço rural. Além disso, busco compreender também como essas relações e laços se constituíram e evoluíram nos últimos cinquenta anos. Principalmente nas últimas duas décadas em que as influências e o contato com o mundo moderno vêm provocando transformações e modificações nessa realidade.

Nesse contexto baseio esta pesquisa na teoria do Espaço Social Alimentar (POULAIN e PROENÇA, 2003), limitando o estudo somente às duas primeiras dimensões desse espaço: o Espaço do Comestível e o Sistema Alimentar. As influências da cultura e do social foram privilegiadas no decorrer do processo de investigação do tema.

Analisar o Sistema Alimentar e o processo de formação e de evolução das relações sociais nesse período, como essas relações e laços respondem ao novo contexto e de que maneira essas modificações interferiram no modo de vida e na dinâmica dessa comunidade também constituem objeto deste estudo. Sobretudo, a partir da abordagem das permanências nas mudanças e das mudanças nas permanências dessas relações.

O Alto Vale do rio Jequitinhonha, sobretudo a porção que está situada no entorno da cidade de Diamantina, e da qual faz parte o município do Serro - MG, mais especificamente a sua área norte, no passado fazia parte do Distrito Diamantino.

Toda essa área possuía e produzia uma enorme quantidade de diamantes, porém, logo no final do século XVIII esse recurso entra em escassez em seus veios superficiais e toda a economia regional sofre uma profunda mudança. Ao longo de quase dois séculos toda essa região vivenciou, e permanece vivenciando, principalmente no seu espaço rural, um duradouro período de crise econômica e um processo de retração comercial, que somente vem sofrendo alterações de forma mais efetiva nas duas últimas décadas.

Essa realidade possibilitou à população que aí se fixou uma adaptação que refletiu diretamente na sua forma de interagir e se relacionar com o meio natural e humano, com o outro ser humano, e que se refletiu na sua organização social, nas manifestações de seus sentimentos, nas crenças e no seu conjunto de fazeres, valores e saberes; na cultura, na maneira como se integra com o meio natural e na adaptação a uma realidade fortemente marcada pela exclusão. Nesse processo o meio físico ríspido a essa adaptação muito influenciou em sua configuração em função de fatores como clima, geomorfologia, topografia, aspectos pedológicos entre outros.

Nesse contexto mencionado, o meio rural local vivencia uma condição de exclusão muito mais intensa do que o meio urbano, e uma das maneiras como essa condição de “crise” e de “estagnação” vai se manifestar será nas formas e nas relações de trabalho, e também nos laços de solidariedade que surgem e se estabelecem no processo de uso e produção do espaço rural (individual e comunitário) como resposta a todo esse processo.

Partindo do pressuposto de que em pequenas comunidades rurais a obtenção de alimentos é um dos principais fatores responsáveis por originar e dinamizar as relações sociais e os laços familiares e de solidariedade; compreendo que o sistema alimentar tradicional de uma dada região constitui o eixo norteador e o elemento que organiza todo o uso e produção do espaço rural.

Desse modo analiso a dinâmica de uso e produção do espaço assim como as sociabilidades dos moradores da Jacutinga a partir da lógica de funcionamento dos bairros rurais no contexto das pesquisas de Antônio Candido (1979) e de Maria Izaura Pereira de Queiroz (1973; 1976). Outro autor que dialogo constantemente é Carlos Rodrigues Brandão (1978; 1983; 1995) e sua concepção do lavrador caipira como um agente social ativo e integrado ao mundo capitalista, não sendo, em nenhum momento, um indivíduo que vivia em um estado de isolamento social.

Assim, busco compreender o funcionamento do sistema alimentar tradicional local (POULAIN e PROENÇA, 2003), onde e o que se produz, quem trabalha, com quem e como se trabalha, com quais valores, fazeres, saberes etc., interpretando cada elemento na posição que ocupa na vida do meio rural analisado, pois considero, também, que essa zona rural em questão possui uma racionalidade guiada por uma lógica interna que exprime uma funcionalidade que gira entorno dessas ações. A relevância do acesso aos gêneros básicos da dieta local é responsável por forjar nesse processo de aquisição de alimentos, relações sociais, de trabalho, relações familiares e laços de solidariedade e de vizinhança.

A alimentação e o próprio sistema alimentar são como algo dinâmico, Maria Eunice Maciel (2005) também expressa esta concepção ao afirmar que:

[...] além de sua dimensão biológica, a alimentação como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (MACIEL, 2005, p. 49).

O pensamento de Milton Santos (1997) contém a síntese dessa proposta de análise, ao interpretar o presente como uma sucessão de tempos e o espaço geográfico atual como um espaço de contrastes que comporta o novo e o antigo, formas e dinâmicas passadas e presentes, como fruto do processo histórico e não como consequência de uma condição de isolamento ou posição marginal na sociedade capitalista global.

É possível, ainda, enriquecer tal análise partir da maneira como José Martins (2015) concebe o conceito de moderno e de modernidade na vida cotidiana do homem comum e a partir da interpretação que o autor realiza da modernidade na América Latina. Martins a entende como um processo inacabado, inconcluso e que se limita muito mais a signos, símbolos e objetos do que ao modo de pensar, viver e de organizar a vida em si. Tais concepções encontram-se presentes na Jacutinga e dialogam com o momento atual vivido por seus moradores de maneira distinta e com ritmos variados.

Com relação a obtenção de dados utilizei recursos como a observação participante, entrevista semiestruturada recorrente, conversas formais e informais, e também recorri a análise de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e da Prefeitura Municipal do Serro: mapas, imagens de satélite, documentos e estudos acadêmicos sobre

a região. Recorri também aos procedimentos e análises a partir de conceitos como “memória alimentar de” e “memória alimenta para” (WOORTMANN,2016).

## Jacutinga em um contexto histórico e social

A Jacutinga está situada na zona rural do município do Serro, nos limites do divisor de águas entre as Bacias Hidrográfica do Rio Jequitinhonha e do Rio Doce, próxima à nascente do primeiro. Seu território possui altitude variando entre 900 e 1.700 metros, sendo formada por um vale que possui sua abertura no sentido leste-oeste na direção fundo do vale-interflúvio principal. Na região, a presença de blocos de rochas quartzíticas é constante, o solo predominante no local é do tipo Neossolo Litólico Distrófico, ou seja, possui textura arenosa, é raso, mal formado, apresenta grande presença de pequenos seixos e o horizonte de húmus tem espessura exígua. As vertentes apresentam topografia mais íngreme nas partes mais elevadas e no fundo do vale, próximo ao leito dos córregos, essa topografia é mais suave. A formação vegetal predominante no local é o campo rupestre, e em áreas de margens imediatas aparecem as matas de galeria.

A rede de drenagem local está inserida na Bacia Hidrográfica do Rio Doce. As águas pluviais e fluviais que escorrem no seu espaço formam pequenos cinco cursos de água que compõem a “Cabeceira do Rio do Peixe” (encontrei também em uma entrevista com moradores a definição Cabeceira do Condado). Estes córregos abastecem as moradias e vertem suas águas para o fundo do vale principal. Nas pesquisas realizadas em campo descobri o nome de apenas cinco deles. São eles, Córrego do Afonso, Lapa de Adelino, Córrego da Jacutinga, Lavrinha, e Lavador de Roupa. Todos estão situados na vertente direita, uma vez que a vertente esquerda do vale possui topografia íngreme e o predomínio de imensos blocos de rocha, impossibilitando assim a ocupação maior da área. No que se refere aos limites da comunidade, esses se estendem do cume do divisor de água citado até o local chamado “Barra do Condado”, sendo essa divisão com o Bairro Rural do Condado um abrupto paredão rochoso.

De acordo com os entrevistados a localidade passou a ser chamada “Jacutinga” a partir da construção e fundação do Grupo Escolar da Jacutinga, no início da década de 1990. Embora todas as famílias sejam formadas por parentes próximos, que são residentes no local e descendentes de gerações antigas do próprio lugar, as localidades possuíam nomes distintos. Contudo os moradores sempre se relacionaram e desempenharam atividades comuns, desde o lazer e a religião, até formas de ajuda mútua.

Jacutinga é o nome de uma ave da família dos Cracídeos, possui cerca de 75 centímetros de altura, e habita áreas de matas e cerrados, também aparece no sudeste do Brasil. Nas entrevistas ninguém soube mencionar a origem desse nome que designava apenas uma porção do espaço que compreende hoje a Comunidade Rural de Jacutinga. Anteriormente toda essa área composta pelas localidades do Onça, Catuá, Carnera, Jacutinga, Córrego do Afonso, Vargem do Bréu e Zé Pedro, que compõem o território do bairro, eram habitadas por grupos de famílias composta por uma ou duas residências, sendo formada por parentes de primeira e segunda geração normalmente. Porém, os entrevistados afirmaram que toda a área antes era chamada de Cabeceira do Rio do Peixe, e que esse nome, Jacutinga, foi imposto pela prefeitura a partir do momento da fundação do “Grupo da Jacutinga”. Inclusive os endereços de todos residentes na localidade e a referência legal da comunidade passou a ser Jacutinga.

Ao definir o limite atual da comunidade, para contar o número de famílias que residem no lugar, Dona Amada Correia, uma moradora da comunidade, de 59 anos, utiliza referências dos limites da comunidade a partir dos elementos presentes no conceito que define uma bacia hidrográfica. Para incluir os moradores da Vargem do Breu ela afirma: “a Vargem do Breu também entra, porque as águas de lá corre toda pra cá, pra essa água que desce no fundo aí” (Amada Correia, entrevista, 27/01/2018). Em outro trecho ela relata: “vamo conta da casa de Orlindo, na Barra do Condado, pra cima”. Por meio de sua análise das famílias e do espaço que compreende o território da comunidade hoje, tanto Dona Amada como Senhor Milton (outro morador entrevistado) utilizam a concepção do que é vale e dos limites dos seus divisores como o espaço do bairro. Esse fato evidencia como a designação “Cabeceira do Rio do Peixe” era bem interpretada e compreendida por eles em sua dinâmica enquanto espaço de relações sociais e familiares.

As sociabilidades e os momentos de reunião e dispersão dos moradores sempre existiram e as famílias aí residentes ao longo de gerações se relacionavam, interagiam, e participavam das mesmas atividades lúdico-religiosas e de formas de ajuda mútua. Embora a Jacutinga não existisse com essa designação no passado, posso afirmar que a fundação e o funcionamento da escola no local ampliaram e intensificaram a coesão interna e múltiplas sociabilidades. O Grupo Escolar da Jacutinga funcionou cerca de trinta anos, foi fechado em 2015, nesse período possuía duas turmas multisseriadas oferecendo ensino fundamental incompleto.

Atualmente vivem na comunidade cerca de 115 pessoas, num total de trinta famílias. Geralmente o número de filhos por família é de 4 ou 5 filhos, sendo comum que

alguns membros mais jovens e adultos residirem fora da comunidade. Do total de moradores, 51 são adultos, 49 crianças e jovens, e 15 idosos (dados recolhidos em 2017). As unidades familiares são autônomas e se agrupam nas localidades que compõem o bairro em uma ou duas casas, sendo essas habitadas por pessoas de uma mesma família. A estratificação social entre os membros do bairro sempre foi mínima. Na percepção dos entrevistados, no passado moravam mais pessoas, hoje o número é menor porque muitas famílias mudaram, principalmente para Milho Verde e para São Gonçalo do Rio das Pedras, distritos que também compõem o município do Serro - MG. A procura de emprego ou acesso à escola foram apontados como motivo dessa migração. Todos os moradores pertencem praticamente a uma mesma família. Como observado por Dona Amada Correia: “Tudo aqui é Correia, todo mundo é de uma família só, uns dois só que vieram de fora” (Amada Correia, entrevista, 27/01/2018).

Quanto ao processo histórico de ocupação do espaço geográfico, a área de abrangência da comunidade compreende todo um local de interflúvios bem próximo ao cume das serras, como já mencionado, esta fica situada bem nos limites que divide a Bacia Hidrográfica do Rio Jequitinhonha e a do Rio Doce. Nesse lugar o solo é muito arenoso, raso, ácido, mal formado, e a presença de rochas afloradas é uma constante, assim, a vocação da região para a produção agrícola em média e grande escala era inviável. Possivelmente quanto à ocupação da região essa aconteceu ainda no século XVIII, logo após a ocupação do Condado, situado no limite sul, após a jusante da Jacutinga. O Condado está bem no fundo do vale e para esse bairro são drenadas as águas da chamada Cabeceira do Rio do Peixe. O solo local é latossolo, argiloso, rico e com espessa camada de húmus, denominado pela população local de “Massapê”.

Nesse contexto esse bairro, que está localizado bem próximo à cidade do Serro e com fácil acesso em função da topografia plana, foi ocupado por proprietários abastados que possuem maiores reservas de solos férteis. Nessas fazendas criava-se gado bovino para leite e corte, e as relações de trabalho proprietário versus trabalhador remunerado, sem-terra ou posseiro, eram as relações mais comuns ao longo do ano. Embora nessa porção todo o espaço rural esteja configurado historicamente pela produção de leite e seus derivados, e sendo as propriedades com maior extensão, nelas, como atividade subsidiária também se praticava a agricultura de parceria.

Possuindo como limite um abrupto paredão de rocha, com altura em torno de 300 metros, a Jacutinga está situada ao norte do Condado, logo a montante dos córregos que formam as cabeceiras do Rio do Peixe, ou seja, suas nascentes. A diferença está nos



aspectos geomorfológicos também. No Condado o meio físico é típico da região de “Mares de Morro”, características da porção centro-sul do município do Serro. Já a Jacutinga, está mais na porção norte desse município, na área de abrangência da Serra do Espinhaço Meridional. Esse fator não permitiu a modernização agrícola do local, e mesmo o difícil acesso e o fato de não estar nas margens de uma rota comercial de tráfego mais intenso, contribuíram para que essas terras ficassem sem interesse ou valor comercial durante um longo período.

Por constituir uma área com todas as características naturais acima, o tipo de ocupação antrópica que aí ocorreu obedeceu à lógica da posse de terras devolutas por pequenos grupos de famílias compostas por pessoas brancas ou descendentes de negros sem posses. Possivelmente parte da área de abrangência do bairro tenha sido ocupada a partir do Condado, visto que, muito moradores da Jacutinga possuem familiares nesse bairro, e outra porção, por pessoas oriundas da região de Capivari.

De acordo com relatos coletados em campo, os moradores mais antigos residiam, sobretudo, nas margens imediatas dos córregos, nas partes mais baixas do vale, principalmente onde há reservas bem ínfimas de solo massapê em meio as rochas e ao solo arenoso. As famílias que possuíam dessas glebas eram poucas, instalaram seus sítios em áreas menos íngremes e próximas aos pequenos córregos do local. Essas propriedades, normalmente limitavam-se ao espaço entorno das moradias e a uma área mínima de reserva de solo da roça. Essas famílias viviam da pequena lavoura de subsistência, do garimpo e da coleta de flores do campo, sendo a primeira atividade praticada como a principal ocupação e a segunda e a terceira, realizadas de maneira esporádica.

Entretanto, como a maior parte do território é formada por áreas de interflúvio e a paisagem é típica da Serra do Espinhaço, toda essa área, principalmente as localizadas no cume das serras e nas áreas de vertentes íngremes, constituiu, e, ainda uma boa parcela constituem, áreas devolutas de uso comum. Estas, segundo relato dos moradores, eram utilizadas tanto para pasto e o garimpo de Grupiara, como para a coleta de sempre-vivas e flores do campo.

Dessa maneira o camponês lavrador exercia a sua função principal no trabalho na lavoura, no quintal, na horta e no campo, e conciliava essa atividade, ora exercida de maneira individual, ora paralela, ao garimpo e ao extrativismo vegetal. Como relata o senhor Milton Severino, de 71 anos: “na época da seca trabalhava na colheita do milho, capina do mandiocal e nos garimpos véios e na época das águas na lavoura e no garimpo de faisqueira e grupiara” (Milton Severino, entrevista, 26/01/2018). Na comunidade a

maior parte de sua população era formada por famílias de camponeses lavradores, que possuíam propriedade com extensão reduzida. A mão de obra ocupada consistia no próprio grupo familiar, sendo a base da produção o trabalho braçal com uso de ferramentas simples e técnicas rústicas de cultivo. Como exemplo a enxada, a foice, a coivara, o machado, o balaio etc.

As terras são repassadas por herança familiar e as famílias são donas de sua gleba, mesmo como posseiros, ou proprietária legal, possuem autonomia e total poder de decisão sobre a gestão da lavoura assim como de toda propriedade. A produção sempre foi pequena e somente um reduzido excedente era comercializado. As famílias que moram no fundo do vale cultivavam milho, feijão, cana e mandioca, o solo é mais fértil. Nas palavras de Dona Amada “roça lá não morre não” (Amada Correia, entrevista, 27/01/2018), ao se referir a terra desse local. Já entre as famílias que moram nas vertentes, a produção de milho sempre foi pequena, o plantio de feijão varia e a quantidade plantada é ínfima. Porém, em ambas as regiões, as lavouras de mandioca se destacam, e se destacavam no passado. Essa cultura desenvolveu-se na localidade em função da adaptação dessa espécie vegetal às características do solo local arenoso e com pouca umidade no decorrer de um longo período do ano.

Em relação às sociabilidades e ao cotidiano dos seus moradores, os momentos de dispersão e de reunião sempre foram importantes por definirem os limites que o bairro possui. Além das formas de ajuda mútua, as atividades lúdico-religiosas e o lazer também fortalecem e mantêm as relações sociais que reforçam a coesão social interna da comunidade, sendo responsável inclusive pelo sentimento de pertencimento dos seus habitantes. Na Jacutinga não há igreja, nem nunca houve, também não existe campo de futebol nem venda ou comércio. A escola foi construída na década de 90 do século passado e seus moradores anteriormente a esse período estudavam na Chacrinha, bairro vizinho. A fundação da escola e o seu funcionamento contribuíram sobremaneira para os momentos de reunião. Principalmente por promover momentos de socialização, além de reuniões pedagógicas, a escola passou a ter função de espaço físico onde os moradores do bairro se encontravam para finalidades diversas.

Nas entrevistas fica evidente que embora a comunidade não possuísse espaços que promovessem a sociabilidade e a integração de seus moradores (como uma igreja, uma venda ou um campo de futebol), rezas, terços, aniversários e casamentos aconteciam, de maneira esporádica, na residência das famílias da localidade.

Atividades como novena de natal, dias de santo ou terços também aconteciam, sendo saudosa a lembrança da entrevistada, Dona Amada, em relação à Festa no Cruzeiro que aconteceu uma ou duas vezes. Durante um período, o padre rezava mensalmente uma missa no grupo escolar, onde também aconteciam os batizados e a primeira comunhão, eventos que já não ocorrem há um bom tempo. Há dez anos a igreja evangélica Congregação Cristã do Brasil inaugurou um prédio no bairro vizinho da Chacrinha, bem próximo a localidade. Hoje os cultos ocorrem aos sábados e domingos e metade do bairro professa a religião evangélica. O convívio entre ambos os membros de cada religião no bairro é bem harmônico, visto que todos os moradores são parentes, em sua maioria de primeiro e segundo grau.

Como toda família camponesa lavradora que vive dispersa em bairros rurais, e que suas casas não estão situadas a uma distância muito grande, era comum o hábito de visitas rotineiras, encontros para prostrar, principalmente entre vizinhos e familiares, sobretudo, ao fim da tarde, para descansar do dia de trabalho pesado. Assim, nesse contexto, os momentos de sociabilidade aconteciam em função da religião e do lazer, sempre obedecendo à lógica do calendário agrícola que define períodos de maior ocupação no trabalho, portanto momentos de dispersão para as suas famílias, e períodos de lazer, que se configuram momentos de reunião.

Um fator importante a ser mencionado é que, também nos momentos de trabalho na lavoura havia períodos de reunião, uma vez que as formas de ajuda mútua no trabalho na roça muitas vezes promoviam a socialização dessas famílias e de seus membros. Principalmente em função da carência de um maior número de braços para o desempenho de algumas atividades, como por exemplo: a capina e a roçada, ou por ausência de capital para contratar trabalhador remunerado.

Como a formação pedológica e mesmo geológica local não são propícias para o cultivo de lavouras em extensão, nem para o cultivo de gêneros como o milho e o feijão, com exceção da área do fundo do vale, tanto a ocupação nas lavouras de subsistência no espaço do bairro era comum, assim como a ocupação no sistema de parceria no bairro vizinho do Condado. Na Jacutinga, em pequenas lavouras, essas famílias cultivavam a cana, mandioca, milho, feijão, café e outras hortaliças, legumes e frutas, tanto na lavoura quanto nos quintais. A produção da cana, do milho e do feijão eram maiores, e quase toda a produção, sobretudo dos dois últimos gêneros era destinada ao consumo do grupo familiar. Já a mandioca, que nasce e desenvolve-se bem no solo local, tinha suas lavouras

destinadas tanto para a subsistência, quanto para o comércio dos derivados dessa planta, como a goma e a farinha.

Além dessa lavoura de subsistência na Jacutinga, era comum para a maioria das famílias residentes nesse bairro o costume de plantar nas terras da fazenda de Zinho Gonçalo no Condado. Segundo relatos dos entrevistados, nessas terras as famílias da Jacutinga plantavam no sistema de parceria, cultivavam principalmente o milho e o feijão. No intervalo entre as fileiras dessas plantas era comum o cultivo de abóbora, batata-doce, amendoim, quiabo entre outros vegetais que produziam em um curto período. Como já mencionado, o solo do Condado é mais fértil e propício para a agricultura. A fazenda de Zinho Gonçalo situava-se bem próximo ao limite entre as duas localidades. A disponibilidade de terras de massapé, mais férteis do que as da Jacutinga, a proximidade entre os bairros, e mesmo a disposição do proprietário em ceder parte de suas terras para a agricultura no sistema de parceria, foram alguns dos fatores que influenciaram na configuração dessa relação de produção no contexto local. Dona Amada Correia relatou que:

[...] muitas famílias aqui plantavam na parceria, moravam na Jacutinga e desciam para o Condado para plantar. Ia gente de todo o lado, daqui, das Queimadas, de envolta tudo, era muita gente mesmo, plantava no arrendo. Tinha época que a gente deixava os filhos com os avós, por causa da escola e ia pra lá e ficava no rancho nas épocas de mais trabalho. (Amada Correia, entrevista, 27/01/2018).

Essa relação de produção de parceria é antiga, segundo a entrevistada acontece desde o período de seus avós. Ela afirma que na Jacutinga o número de famílias que cultivavam nas terras de parceria no Condado era grande. Nessa relação o uso da terra era pago no arrendo. O arrendo nessa realidade era equivalente à terça parte do total colhido pelo lavrador, sendo cobrado apenas sobre o milho e o feijão. Atualmente as famílias não plantam mais no Condado, e os entrevistados alegam que a mudança do dono da terra, após a morte do antigo proprietário, foi a causa. Dona Amada completa falando: “nessa época a roça que eu plantava era do tamanho de uma quarta (20 kg) de milho, e ela rendia na colheita de vinte a vinte e cinco carga” (Amada Correia, entrevista, 28/01/2018). A entrevistada acrescenta que o proprietário mantinha boa relação com os parceiros e ainda emprestava os burros para que os lavradores parceiros transportassem sua colheita serra acima, até a Jacutinga. Em termos de tempo de deslocamento até Jacutinga são gastos de uma hora a uma hora e meia de caminhada do Condado: descida para ir e muita subida

para voltar. Muitas famílias costumavam ir e voltar diariamente da residência para a lavoura de parceria.

Quanto às formas de ajuda mútua a que existia na lavoura era a troca de dias de serviço. Essa relação era comum entre vizinhos próximos ou parentes, como era comum também na agricultura de parceria no Condado. No contexto local trocavam dias de serviços pessoas de ambos os sexos e de diversas idades, seja na plantação de mandioca, milho ou feijão. Na Jacutinga a troca de dia acontecia com mais frequência nos períodos de capina do milho e da mandioca, assim como na limpeza do terreno. Dona Amada comenta também que era comum o plantio de cana para vender ou produzir cachaça. Esse produto era fabricado no Condado, na propriedade de Zinho Gonçalo e o lavrador pagava “maquia” pelo uso do alambique, ficando somente com metade da cachaça produzida. O pagamento na forma de “maquia” era comum também na relação com o dono do moinho, na localidade existiam três moinhos e na atualidade apenas um funciona. Sobre o uso do moinho de cada quarta (20 kg) de milho para fazer fubá, o dono do moinho recebia de maquia, antes, um prato (2 kg) de milho. De acordo com Senhor Milton Severino “meia quarta de milho, dez quilo, rende uma quarta e meia de fubá” (Milton Severino, entrevista, 27/01/2018).

Quanto à existência de mutirão na lavoura, uma entrevistada mais idosa, Dona Elsa do Carmo Cunha, 83 anos, afirma que na sua infância era comum mutirão na capina do milho nas terras de arrendo no Condado. Após essa época a entrevistada não lembra de ter acontecido mais a ocorrência dos mutirões. Apenas um dos entrevistados afirmou ter participado de mutirões na lavoura, e todos relataram que a troca de dia de serviço era a tarefa mais comum desempenhada na produção de alimentos na lavoura.

Também foram mencionadas algumas relações de troca como: sementes de milho e feijão, verduras, frutas e mesmo carne de porco. Os entrevistados relatam que era comum a família matar o porco criado no quintal, e dividir entre os vizinhos pedaços de carne, na designação local: o “guisado”, “a folha” etc. Afirmam também, que a recíproca sempre acontecia: assim, ao longo do ano todas as famílias do bairro comiam a carne do porco criada pelos outros membros do bairro. Nesse aspecto minha proposta de pesquisa buscou dialogar e se embasar na teoria da dádiva de Marcel Mauss (cf. MAUSS, 2015). Entendendo e compreendendo a racionalidade da dádiva presente nessas relações e nesses laços, pois esta se manifesta e está configurada no “dar”, no “receber” e no “retribuir” em um contexto de relações sociais e interpessoais profundamente marcada pela

reciprocidade e pelo associativismo baseados não na ideia da dádiva como troca, mas na dádiva como reciprocidade, que se supõe a preocupação com o outro.

A coleta de sempre-vivas e flores do campo, assim como o garimpo, era uma das formas de ocupação secundária desses lavradores. A coleta era feita entre março e maio, o comprador sempre ia à comunidade buscar, e o pagamento sempre foi feito em dinheiro. Assim, o diamante como a sempre-vivas constituíram-se importantes meios de ter acesso ao dinheiro pelos moradores do bairro. Essa atividade ainda é realizada por muitas famílias e os lugares de coleta estão situados no seu entorno.

Em relação a sua integração com a região circundante e conseqüentemente com a sociedade global, os moradores do bairro sempre estiveram mais integrados com os bairros rurais de São Gonçalo do Rio das Pedras e Capivari. Há relatos de idas constantes a cidade do Serro, nesse caso, vencer as distâncias a cavalo ou a pé eram os meios mais comuns. As relações comerciais ocorriam, sobretudo, por meio de produtos derivados da mandioca como a goma e a farinha. A goma era o principal produto comercializado. Também a sempre-vivas, as flores do campo e o próprio diamante, mesmo que escasso, eram produtos que integravam o bairro na sociedade global. Dona Amada Correia relata que: “às vezes meu marido estava levando uma carga de goma para vender em São Gonçalo e encontrava com duas ou três pessoas com saco na cabeça levando goma a pé para vender em São Gonçalo também” (entrevista, 27/01/2018). Enquanto consumidores em relação a região a população local, com o dinheiro da venda de seus produtos, adquiria sal, gordura, tecido, ferramenta, toucinho e macarrão.

O isolamento em relação ao mundo externo nunca existiu para os moradores da Jacutinga, sendo comum esse comércio de pequenos excedentes do quintal, da horta, da lavoura, dos derivados da mandioca, do diamante e das flores do campo com outras comunidades e até com a cidade do Serro. Hoje a produção de goma é menor, assim como as lavouras de mandioca, milho e feijão. O garimpo quase não é praticado, sendo a coleta de sempre-vivas ainda realizada por muitas famílias. As lavouras de subsistência produzem menos atualmente e como a maioria dos moradores são camponeses lavradores, a colheita menor, e as necessidades de consumo e subsistência têm provocado no bairro a migração de jovens e alguns chefes de família para trabalhar na região de Curvelo-MG na produção de maracujá e com rebanho bovino.

## O Espaço do Comestível e o Sistema Alimentar

A comunidade da Jacutinga está localizada na Bacia Hidrográfica do Rio Doce, em uma parte bem elevada do interflúvio que divide esta bacia com a do Rio Jequitinhonha. O bioma que predomina é o campo rupestre, sendo comum nas margens dos córregos a existência de mata ciliar. Pelo fato de estar localizado em uma área de transição, próximo ao limite com o Condado, aparece um trecho pequeno com mata tropical semidecídua.

A Jacutinga, como já mencionado, não possuía um núcleo adensado, todas as famílias eram compostas por camponeses lavradores, pequenos proprietários que se dedicavam a agricultura de subsistência. A coleta de sempre-vivas e o garimpo também eram atividades praticadas pelos seus moradores, porém, eram exercidas de forma secundária. Na comunidade a estratificação social era mínima e todas as famílias tinham acesso aos quatro espaços produtivos. Geralmente, a horta, o quintal e a lavoura, pertenciam a cada uma das unidades familiar como propriedade privada. As áreas de campo rupestres ou mesmo a mata, estas, eram de uso e posse comum.

Em relação à lavoura, esse espaço era destinado a produção de mandioca, milho e feijão. Como o solo predominante na localidade não é propício para a agricultura, as lavouras que estavam situadas no fundo do vale possuíam as melhores reservas de solos férteis, aí aparece inclusive, algumas manchas de solo argiloso. Neste local o milho, o feijão, a cana e a mandioca se desenvolviam bem e a produção era satisfatória. Contudo, nas lavouras localizadas nas áreas de vertentes, a produção dos dois primeiros era menor, e somente a mandioca produzia bem.

Em relação às formas de manejo e as ferramentas utilizadas predominava o uso de instrumentos de trabalho tradicionais (foice, enxada, machado, facão) e práticas como a roçada, a queimada, o pousio e a coivara. Como o solo local não é propício para a agricultura, a dobra (segunda capina) era um procedimento realizado apenas nas áreas do fundo do vale. O pousio era uma prática recorrente no passado. Quanto às formas de ajuda mútua na lavoura, a troca de dias de serviço era comum, dessa prática participavam pessoas de ambos os sexos e de diversas idades. Os entrevistados relataram que não era comum a prática de mutirão na Jacutinga. Somente uma entrevistada relatou a existência de mutirão na lavoura de parceria no bairro do Condado no período de sua infância (Dona Elsa Cunha, 83 anos).

Da lavoura para a dieta alimentar os moradores produziam milho, feijão, mandioca, abóbora, batata, batata-doce e quiabo. O milho e o feijão muitas vezes eram plantados na

forma de parceria no bairro do Condado. As melhores reservas de solo massapê existentes nesse local e a disponibilidade do fazendeiro contribuíam para esse processo. Assim, era comum uma parte do ano as famílias trabalharem em suas glebas na lavoura de mandioca, milho e feijão na Jacutinga e no Condado na lavoura de parceria de milho e feijão. Como já mencionado, sobre esses dois produtos era cobrado o arrendo. O angu de fubá e o angu branco de farinha eram a base do cardápio do almoço e do jantar. O feijão era consumido cotidianamente somente no período mais próximo a colheita. Na lavoura eram cultivadas também as “misturas”, como a abóbora, o quiabo, a batata-doce, a batatinha, gêneros que complementavam as refeições do almoço e do jantar das famílias da localidade. Era comum plantar três tipos de feijão; o “Pé de milho”, o “Feijão da Seca” e o “Feijão das Águas”.

A mandioca, por ser uma espécie que melhor se adaptou ao meio, além de importante fonte de alimentação, também era uma fonte de renda. Na Jacutinga ela era consumida na forma de farinha, cozida, polvilho e goma. Como a produção era bastante, esta gerava um excedente que era comercializado, sobretudo, na forma de goma e de farinha de mandioca. Segundo os entrevistados a venda destes dois itens era feita principalmente em São Gonçalo do Rio das Pedras e Milho Verde. Por meio desse comércio, os moradores adquiriam produtos importantes em sua dieta e que não eram produzidos no bairro, ou, se produzido, não abastecia a família o ano todo. Como o sal, o toucinho, macarrão, arroz e banha.

Para o café da manhã também alguns produtos da lavoura eram destinados, uma vez que era costume comer mandioca cozida, fubá suado, angu doce, angu branco e batata-doce nessa refeição. Na Jacutinga era comum quatro refeições diárias: às cinco horas o café da manhã, “desjejum”, ou “tira jejum”; o almoço às dez, a merenda às treze e o jantar às dezessete. Quanto ao fubá na comunidade havia três moinhos e a relação com o dono destes para obter o fubá era na forma de maquia. Era uma característica comum a todas as famílias a produção de farinha de mandioca e goma. Esta última atividade geralmente tinha sua unidade de beneficiamento instalada dentro do quintal. Também era comum a troca de dias de serviço entre famílias, sobretudo mulheres e filhos, na produção de farinha de mandioca.

O quintal também possuía a denominação de terreiro, nele eram cultivadas frutas como laranja, manga, goiaba, banana, mamão e cana. Também estavam aí plantados chuchu, cana, urucum, ora-pro-nóbis, inhame, cará e café. Para a dieta alimentar no que se refere ao café da manhã, neste quintal eram produzidos inhame e cará, que eram



consumidos cozidos. O café e a cana ainda integravam essa refeição, era costume o consumo do caldo da cana moído, fervido e misturado ao café. Não era comum o hábito de consumir açúcar antigamente (década de 1970). Quanto às frutas estas obedeciam aos ciclos das estações do ano para produzir, abastecendo a família camponesa ao longo de todo o ano. O período da produção de manga, abacate, banana, laranja, goiaba, é sempre lembrado como época de fartura, funcionando assim como importante complemento alimentar. Vale ressaltar que foi muito mencionado o angu de banana-verde como sendo um alimento muito consumido, principalmente em períodos de escassez.

No quintal eram criados o porco e a galinha. Do primeiro era obtida a carne que era consumida como “mistura”, não sendo comum o seu consumo no cotidiano. Já a gordura e o toucinho eram a base do preparo e itens que integravam o cardápio do almoço e do jantar. Na localidade era comum a distribuição de pedaço de carne de porco e toucinho com os vizinhos e familiares, sendo essa umas das vias de obtenção desse gênero no passado. O consumo de carne de porco assim como a de boi era esporádico, alias do boi era comum o consumo somente de partes menos nobres como bucho, fato, osso. Estes pedaços eram adquiridos de tropeiros que circulavam e comercializavam na região. Os entrevistados mencionaram ser comum no passado o consumo de angu de milho ou de farinha misturado ao osso de boi.

Neste espaço estava situado o galinheiro, deste vinha a carne e, sobretudo o ovo que era consumido com mais frequência, sendo a carne consumida em ocasiões como aniversários e aos domingos. Não era comum o consumo de arroz no cotidiano, o arroz era denominado “arroz preto”, sendo a área plantada bem pequena. Quanto ao consumo de arroz e de macarrão, Dona Amada relata, “o arroz e o macarrão era comida de rico, depois é que virou comida de pobre” (entrevista, 27/01/2018).

A horta como espaço produtivo ofertava verduras e legumes para a dieta camponesa, nesta eram cultivadas espécies como a couve, alho, almeirão, tomate, serralha, repolho, cebola e cenoura branca. Todos esses gêneros eram consumidos na forma de “misturas”, a produção assim como os períodos de ocupação e trabalho nesse espaço variavam de acordo com as estações chuvosa e seca, sendo maior na época da seca. Quem trabalhava na horta eram as mulheres. As sementes e mudas tinham sua origem no próprio local. Todas as etapas de produção, técnicas e instrumentos aplicados no manejo eram semelhantes.

O campo e o mato constituíam importantes reservas de alimento para a família camponesa, deste espaço eram obtidas a caça, raízes, folhas e frutas consumidas pelos

moradores. As frutas mais comuns eram o quiabo da lapa, gabioba, murici, coco do mato e araçá. Raízes, caules e folhas como a caratinga, mangarito, samambaia, lobro lobrô, gondó e imbiruçu também eram extraídos neste espaço. De acordo com o entrevistado Aldair Lucio, de 62 anos, “a caratinga é uma planta do mato que já matou muito a fome dos meus pais quando eles moravam na Jacutinga” (entrevista, 18/12/2017). Os entrevistados afirmam também que era comum o consumo da samambaia e do gondó no cotidiano, principalmente acompanhando o angu, seja o de banana, seja o branco, feito de farinha.

Também deste espaço vinha a caça, por meio do mundel ou com cachorro, eram capturados a paca, coelho, jacú, rato do mato, pombão, preá, mocó, tatu, codorna entre outros animais e aves de pequeno porte. Dona Elsa Cunha afirma que seu pai tinha o hábito de constantemente armar mundel (armadilha indígena para capturar animais e aves) e capturar animais. Contudo, o consumo de carne proveniente da caça não era comum no cotidiano, mesmo que esporádico o consumo desta era um importante complemento alimentar. Vale mencionar que neste espaço estavam muitas ervas e plantas medicinais que eram utilizadas constantemente. O garimpo e a coleta de sempre-vivas, importantes formas de capitalização dos moradores do bairro, eram aí exercidas. Indiretamente do comércio do produto obtido nessas atividades era adquirido gêneros alimentícios não produzidos no bairro.

Analisando a dimensão do Espaço Social Alimentar (POULAIN e PROENÇA, 2003), o “Espaço da Diferenciação Social” (POULAIN e PROENÇA, 2003) no bairro não apresentava grande diferença uma vez que, a estratificação social era ínfima. Desse modo, as famílias apresentavam tanto o número de refeições como os itens do cardápio semelhantes. Quanto a dimensão da “Temporalidade Alimentar” (POULAIN e PROENÇA, 2003), o período das chuvas foi apontado como o de maior carência de alimentos. O fato da chuva intensa não permitir a caça, a pesca ou a coleta foi a resposta dos entrevistados quanto ao motivo.

Quanto às lembranças e percepções do passado em relação à alimentação, há períodos que lembram escassez e fartura. A coleta e produção de frutas ou a colheita do feijão e milho foram identificados como momentos de fartura. Porém, a maior parte do ano foi percebida como período de escassez e dificuldade na obtenção de alimento. Dona Amada relata que: “às vezes minha madrinha que morava na Chacrinha falava que ia vim visitar a gente, minha mãe ficava doida, porque num tinha às vezes nem pra gente comer, como ia fazer então pra ainda servir as visitas?” (entrevista, 27/01/2018).

A entrevistada afirma também que muitas pessoas trabalhavam pra outros fazendeiros, ou pessoas da região, sendo comum a remuneração em forma de gêneros alimentícios. Sua fala confirma essa realidade quando ela relata que: “aqui antes muita gente trabalhava pros outros o dia todo pra de tarde receber o pó pra levar pra casa” (Amada Correia, entrevista, 27/01/2018). O termo “pó” era usado para definir a remuneração recebida pelo trabalho em forma de fubá de milho e farinha de mandioca. O cotidiano das famílias camponesas da Jacutinga era organizado entorno de estratégias objetivando produzir e obter a subsistência do grupo familiar.

## **Espaço Social Alimentar**

A Comunidade da Jacutinga pouco mudou nas últimas duas décadas. Ao analisarmos o espaço físico do bairro, podemos perceber que aumentaram o número de residências e estradas construídas recentemente, porém a quantidade é pequena. As novas casas estão situadas próximas às casas de membros da família como pais ou sogros. No período desta pesquisa, 2016/2018 duas novas casas surgiram. Ao todo, hoje residem no local trinta famílias, cento e quinze pessoas, e novos grupos familiares se originaram a partir da união de pessoas do próprio lugar. Todas as famílias se dedicam à pequena lavoura de subsistência como atividade principal, a coleta de sempre-vivas e flores do campo é desempenhada como atividade secundária e a quantidade de aposentados abrange cerca de 30% dos moradores.

Em relação às sociabilidades, o fechamento da escola em 2015 contribui para sua diminuição. Assim, um importante centro de convívio e reunião dos moradores do bairro foi extinto. O imóvel hoje encontra-se em precária condição de manutenção. Mesmo assim funciona como centro de reunião e atendimento médico. As janelas estão com os vidros quebrados, não possui água encanada e não existe manutenção por parte da prefeitura. Os moradores do bairro recorrem a Prefeitura Municipal do Serro constantemente buscando resolução para o problema, não havendo retorno por parte do poder público municipal.

Como não há comércio, igreja ou campo de futebol no bairro, nem mesmo uma associação, esse imóvel funcionou durante anos com diversas funções, como escola, posto de atendimento médico e local de reunião dos seus moradores. Com o fechamento da escola e a precária condição do prédio, esse é menos utilizado e parte das sociabilidades e

momentos de reuniões reduziram. Na casa dos moradores esses momentos ainda ocorrem.

Quanto a escola, os alunos cursam o primeiro ciclo de ensino fundamental em Capivari e o segundo ciclo dessa fase e o ensino médio em Milho Verde. As relações comerciais acontecem em Capivari e na cidade do Serro. Segundo os moradores a comunidade apresenta atualmente problemas como a falta de abastecimento adequado de água, ausência de escola, posto de saúde, abandono por parte do poder público municipal, estrada em condição precária, falta de emprego, migração de muitos pais de família e mais jovens, e ausência de um centro social e de campo de futebol. Problemas que interferem nas sociabilidades do bairro, restringindo as possibilidades de reunião e convívio social, o que obriga o deslocamento para ter acesso a esses serviços.

Na percepção de seus moradores a vida melhorou nas últimas décadas, desde a condição da moradia até o acesso à renda e ao consumo. Os programas sociais do governo, o aumento na oferta de trabalho remunerado (dentro ou fora do bairro), a aposentadoria dos moradores idosos, foram os fatores apontados pelos entrevistados como os responsáveis pela melhoria da qualidade de vida. Como já mencionado, a maioria das famílias estão ocupadas na pequena lavoura de subsistência.

Em relação ao Sistema Alimentar uma das primeiras mudanças identificadas e unânime entre os entrevistados é que hoje houve um aumento na quantidade e na variedade dos alimentos consumidos. O relato da entrevistada Elsa do Carmo Cunha deixa bem evidente a condição pretérita de como era a vida dos seus habitantes há meio século: “Antes nós só faltava comer as coisas bravas né, porque nessa época nós sofria muito, morava lá pros mato a fora. Nós comia quiabo da serra, cascava ele e punha na gordura” (entrevista, 28/01/2018).

Quanto à obtenção de alimentos, no passado, havia maior dependência em relação ao cultivo dos gêneros no quintal, na lavoura e na horta, assim como da coleta e da caça. O hábito na atualidade de as famílias não fazerem todas as preparações do jantar pode ser fruto dessa modificação. A escassez foi identificada como o motivo de toda comida ser refeita a cada nova refeição. A entrevistada Marina das Graças Correia Cunha, de 49 anos, afirma que a modificação nesse hábito está ligada ao fato de que, “o almoço sobra pra janta, porque hoje você traz as coisas com mais fartura. Você tem mais quantidade. Já faz a quantidade que dá pro almoço e pra janta. Faz mais macarrão, mais arroz, mais feijão. Faz pra sobrar, hoje tá tudo mais fácil” (entrevista, 29/01/2018).

Alguns alimentos permanecem nas refeições, outros não e novos alimentos foram introduzidos ao cardápio. No que se refere à frequência das refeições diárias no passado eram quatro, como mencionado anteriormente: “tira-jejum” às cinco ou seis horas, almoço às dez, merenda ao meio dia e “janta” às dezesseis ou dezessete horas. Em relação ao tira-jejum e a merenda ocorreram mudanças nos horários e nas definições, atualmente os moradores consomem essas refeições mais tarde e elas passaram a ser denominadas de café da manhã e café da tarde, respectivamente. Nessas refeições, no passado, eram consumidas as seguintes preparações: fubá suado, inhame, cará, batata-doce e mandioca cozidos, angu doce, banana assada e café com caldo de cana. O angu de banana-verde já não é mais consumido pelos moradores.

Estes alimentos eram produzidos na lavoura, no quintal e na horta. Hoje foram substituídos por subprodutos do trigo: pão, biscoito e bolacha, permanecendo o fubá suado e o café, porém este é feito com água e açúcar. A maior parte do café consumido é comprada e industrializada, e o açúcar, antes comida de rico, na atualidade é consumido com fartura. O café feito com caldo de cana fervido e espumado não faz parte do cotidiano, contudo permanece sendo consumido de maneira esporádica.

O almoço e o jantar mudaram em termos de quantidade e variedade. No passado a base dessas refeições eram angu, feijão e uma “mistura”, sendo que o número de panelas e a quantidade de cada item era pequena. Atualmente, o arroz e o feijão são a base dessas refeições. O arroz e o macarrão considerados no passado como comida de rico, passaram a ser consumidos de maneira usual, sobretudo o primeiro que é consumido diariamente. Uma entrevistada relatou que mesmo a família sendo grande, o pai tinha o costume de ir ao Serro e comprar apenas dois quilos de arroz que eram consumidos pela família no decorrer de um mês. O angu permanece integrando essas refeições, porém a quantidade preparada é menor.

O consumo de verduras ou legumes e de uma carne ou ovo, é comum nessas refeições. Assim, arroz, feijão, carne, legumes, angu, e macarrão, integram o cardápio cotidiano. Entre esses itens cada vez mais, nessas últimas décadas, os alimentos produzidos ou coletados são em menor quantidade, sendo maior a aquisição de alimentos processados pelas indústrias alimentícias.

As lavouras de parceria no Condado já não são cultivadas pelos moradores da Jacutinga há cerca de vinte anos. A sucessão de herdeiros, assim como a expansão das áreas de pastagem com capim braquiara foram as principais causas da extinção dessa forma de produção. Como o solo local é arenoso, o volume de feijão e milho produzido e

consequentemente consumido diminuiu. Em termos de quantidade de consumo desses itens, ele aumentou. Contudo, são de origem industrializada, visto que a sua produtividade, assim como a área plantada reduziram.

Quando as lavouras de milho e feijão no sistema de parceria no Condado deixaram de serem cultivadas há cerca de duas décadas, além dessa forma de produção ter deixado de ser praticada, algumas formas de ajuda mútua como o mutirão e a troca de dias de serviço foram afetadas. A primeira já não é praticada na lavoura de arrendo no Condado há muitos anos, já a segunda, a troca de dias de serviço, permanece.

A troca de dias de serviço ainda acontece entre vizinhos e parentes próximos, apesar de haver menor frequência. O tamanho das áreas de cultivo de milho e feijão diminuíram, e como as roças de arrendo não existem mais, a produção e consequentemente o consumo desses gêneros e seus derivados diminuíram.

Quanto a mandioca, ainda é comum o cultivo de lavouras no bairro, assim como a produção de farinha. Nessas duas atividades a troca de dias de serviço ainda é praticada. Em relação ao passado, tanto as áreas com cultivo de mandioca, quanto à quantidade de farinha e goma produzida diminuíram. Marina das Graças Correia Cunha relata que, “hoje é assim, eu faço a farinha na casa dela [cunhada], se eu tô lá, ela vai me ajuda, os filhos dela vai. Quando ela tá fazendo a farinha dela, eu vou ajudar ela, meus filhos vão lá ajudar” (entrevista, 29/01/2018).

Nesse relato fica evidente a lógica dessa forma de ajuda mútua dentro contexto de produção do camponês lavrador, sobretudo quando há necessidade de maior número de pessoas para desempenhar uma função. É importante ressaltar que tanto a mandioca, quanto os seus derivados como a farinha são importantes itens que integram as refeições dos moradores da comunidade.

Quanto às misturas, na atualidade, o consumo de verduras provenientes da horta como couve, alface, almeirão, cebolinha, mostarda, serralha, salsa, tomate, aumentou. No quintal o chuchu, urucum, inhame, cará e batata-doce, ainda são cultivados e consumidos pelos moradores. Nesses quintais também são produzidas frutas como o abacate, banana, manga, goiaba, laranja, limão, que ainda permanecem como importante complemento alimentar. A cana ainda é cultivada nesse espaço, sendo parte para produzir garapa e parte para alimentar animais no período da seca. A área cultivada é pequena. O consumo de angu de banana e de angu branco não é mais comum entre os moradores como no passado.

O consumo de carne passou a ser um hábito cotidiano no almoço e no jantar, sobretudo no primeiro. Enquanto no passado o consumo ocorria de maneira esporádica, sendo comum o consumo de carnes menos nobres e de ossos, atualmente seu consumo aumentou em quantidade, come-se as partes mais nobres e aquelas comuns no passado como físsura, fato e ubre não estão mais presentes nas refeições de maneira usual. O consumo de ovo e de carne de galinha caipira permanece, sendo o primeiro mais consumido no cotidiano. Tanto o consumo do ovo, quanto a carne de frango de granja também aumentaram, fato que não existia no passado. O porco ainda é criado em quase todas as casas, no quintal, e o costume de dividir o guisado permanece, principalmente entre parentes e vizinhos próximos. O consumo da gordura do porco faz parte do cotidiano de todos os entrevistados, o que constitui uma permanência. Nessas sociabilidades como a troca de dias de serviço e do guisado é que os laços de parentesco e vizinhança são mais evidentes no presente. As trocas de frutas, sementes, mudas, verduras e alimentos ainda acontecem, principalmente entre os moradores mais próximos.

A horta, o quintal e a lavoura são espaços onde os saberes, fazeres e técnicas ainda persistem na produção do alimento, embora algumas mudanças venham ocorrendo. Hoje o costume é colocar adubo ao plantar e muitos plantam o milho híbrido. Novas espécies foram incorporadas a esses espaços, como acerola, abacaxi, eucalipto, ameixa, rúcula e brócolis. O eucalipto enquanto lavoura existe há cerca de dez anos e ocupa três espaços descontínuos do bairro. Estas áreas não pertencem a moradores locais e a produção objetiva a produção de carvão vegetal. De maneira esporádica essa lavoura gera emprego remunerado. O abacaxi constitui um outro gênero que vem sendo plantado por três famílias há três anos. Quando chove de maneira regular, sua produção é satisfatória. Essa produção é destinada ao consumo familiar e ao comércio. Metade das famílias da comunidade possui um pequeno rebanho bovino, criado no campo rupestre a solta. A criação é destinada a produção de leite e ao corte, porém, é inexpressiva.

O campo e a mata foram os espaços que mais deixaram de oferecer alimento para a dieta local. Espécies como a caratinga, gondó, lobro lobrô, quiabo da lapa, mangarito, samambaia, imbiruçu não são mais consumidas. O hábito de caçar também não mais existe e espécies como paca, preá, coelho, tatu, rato do mato, codorna, não mais fazem parte da dieta alimentar. No geral, os moradores da Jacutinga consomem menos gêneros dos espaços naturais como o campo e a mata, e mesmo da lavoura do que no passado.

Os moradores entrevistados foram unânimes em afirmar, também, que hoje as áreas de lavouras e a produção de milho, feijão, mandioca e cana são menores. Os motivos mais

apontados foram as mudanças climáticas e a infertilidade do solo: “Hoje a gente planta mais é mandiocal. O milho e o feijão planta pouco. Mas não chega a dá por causa da terra. A terra aqui é muito fraca. Também o tempo mudou muito, quase não chove mais. Junta terra ruim, não chove, não tem como a planta dá”. (Marina das Graças Correia Cunha, entrevista, 29/01/2018). A falta de chuva, sua inconstância, assim como seu atraso e diminuição, foram fenômenos identificados por todos os entrevistados. “Terra cansada”, “terra fraca” foram expressões comuns ao fazerem referência a capacidade do solo em produzir.

Essas foram as duas causas apontadas como as responsáveis pela diminuição das áreas de plantio. Os entrevistados relataram também que a terra está cansada porque não é mais costume fazer o pousio e plantar em novas áreas. Como toda a área está na Área de Proteção Ambiental (APA) “Água das Vertentes”, é proibido a limpeza e queima de novas áreas para novas lavouras. Essa proibição impede o pousio das áreas de lavoura. Como essas são cultivadas anualmente, a fertilidade do solo tem diminuído uma vez que o solo arenoso não é propício para esse tipo de cultivo, sobretudo durante um longo período, motivo pelo qual está ocorrendo essa rápida degradação. Mesmo os quintais dão mostras da infertilidade do solo, por meio da queda na produção. Esses fatores têm influenciado na estruturação do Espaço do Comestível e no Sistema Alimentar do bairro.

Muitos entrevistados identificam que o alimento comprado tem produtos químicos que acarretam em mal para a saúde humana. Também classificam o cultivado como mais saboroso e de melhor qualidade. Ao comparar a comida do passado como a do presente, a fala do Senhor Milton Severino, retrata a opinião dos moradores da comunidade: “Antes comia pouco e alimentava muito. Hoje come muito e alimenta pouco” (entrevista, 29/01/2018). Ou seja, a fartura e a quantidade de alimentos disponíveis para o consumo é maior, mas a comida sustenta menos. Nas entrevistas esta comparação aparecia se referindo ao fubá suado e à gordura de porco.

## Conclusão

Na Jacutinga todas as famílias estão ocupadas atualmente na pequena lavoura de subsistência, embora o tamanho da roça tenha diminuído, a terra está aumentando sua infertilidade e a produção tenha reduzido em quantidade colhida. O espaço do comestível foi reduzido em diversidade e quantidade do consumido como alimento, principalmente em relação aos gêneros obtidos nos ambientes naturais como o campo e o mato.



Nas lavouras, relações de trabalho como a troca de dias de serviço ainda permanecem. Já os mutirões não acontecem mais nesse espaço há muitos anos assim como as lavouras no sistema de parceria não existem mais. A proibição do pousio e da formação de novas áreas de cultivo foram problemas apontados como sendo as causas da crescente infertilidade do solo. Uma parte da área do bairro está localizada dentro da APA “Água das Vertentes”. Unidade de conservação sob gestão do IEF- MG (Instituto Estadual de Floresta do Estado de Minas Gerais).

As consequências desse processo, como a diminuição do consumo de derivados do milho e do feijão plantados nessas lavouras, assim como de vegetais como a abóbora, batata-doce, mandioca, batatinha, jiló, quiabo, são comuns no presente. Os alimentos base do almoço e do jantar se modificaram; hoje o arroz e o feijão assumiram essa função. O consumo do angu foi reduzido, passando a compor a “mistura”. A quantidade e variedade de alimentos que compõem o cardápio do almoço e do jantar ampliaram. Essas mudanças foram percebidas como positivas pelos moradores do bairro e identificadas como melhoria na qualidade de vida. O consumo de carne passou a ser diário, e ainda é hábito entre as famílias o consumo de gordura de porco. Na Jacutinga o uso da gordura de porco no preparo das refeições permanece.

Entre os espaços produtivos, a horta e o quintal são os que mais se assemelham a uma condição passada de produção e obtenção do alimento. Nesse espaço as permanências estão presentes na sua gestão, nas sociabilidades assim como nos fazeres e saberes empregados no seu uso e reprodução.

Nas últimas três décadas, houve diminuição da quantidade de alimentos cultivados ou coletados na lavoura, na horta, no quintal, no campo, no cerrado e no mato. Em contrapartida, o consumo de alimentos industrializados e adquiridos no comércio ampliou-se. Para os entrevistados o alimento adquirido no comércio é de qualidade inferior, faz mal à saúde, pois se utiliza muito produto químico durante a sua produção.

## Referências

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Graal, 1978.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Os caipiras de São Paulo*. São Paulo: Ed Brasiliense, 1983.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *A partilha da vida*. Taubaté: GEIC, Cabral, 1995.

CANDIDO, Antônio. *Os parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1979.

MACIEL, Maria. Eunice. Identidade cultural e alimentação. IN: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005

MARTINS, José de Souza. *A sociabilidade do homem simples*. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2015.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. Tradução: paulo Neves. São Paulo: Cosac Naify, 2015.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Revista de Nutrição, v.16. n.3, p.245-256, 2003.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2004, 311 p.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira. *Bairros rurais*. Paulistas. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1973.

QUEIROZ, Maria. Isaura Pereira. *O campesinato brasileiro*. Petrópolis: Vozes, 1976.

SANTOS, Milton. *Pensando o espaço do homem*. 4 ed. São Paulo: HUCITEC, 1997.

WOORTMANN, Ellen F. O sítio camponês. In: *Anuário Antropológico 81*. Brasília/Rio de Janeiro: EdUnB/Tempo Brasileiro, 1983.

WOORTMANN, Ellen. Memória Alimentar: prescrições e proscricões. In: WOORTMANN, Ellen & CAVIGNAC, Julie (orgs.) *Ensaio sobre Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônio*. Natal: EDUFRN. 2016 p.55-88.

Recebido em 28 de março de 2021

Aceito em 05 de julho de 2021