Pontifícia Universidade Católica de São Paulo
Programa de Pós-Graduação em História

Rudá K. Andrade

VISSUNGO COM ANGU:
HISTÓRIAS E MEMÓRIAS DA PRODUÇÃO E CONSUMO DE FUBÁ NO ALTO JEQUITINHONHA.

Mestrado em História Social

São Paulo
2013

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo
Programa de Pós-Graduação em História

Rudá K. Andrade

VISSUNGO COM ANGU:
HISTÓRIAS E MEMÓRIAS DA PRODUÇÃO E CONSUMO DE FUBÁ NO ALTO JEQUITINHONHA.

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, para obtenção do título de Mestre em História Social, sob a orientação do Prof. Dr. Antonio Rago Filho.

SÃO PAULO
2013

BANCA EXAMINADORA

_____

_____

_____

Ao meus familiares, mestres e
amigos que me acompanham
nesta travessia.

RESUMO

ANDRADE, Rudá K. *Angu com Vissungo: Histórias e memórias da produção e consumo de Fubá no Alto Jequitinhonha.* São Paulo, 2012. Dissertação de Mestrado – Programa de Pós-Graduação em de História Social, Pontifícia Universidade Católica, São Paulo, 2012.

Esta pesquisa se propõe a investigar e registrar as histórias, tradições e memórias referentes ao processo de produção de fubá nas comunidades da região do Alto Vale do Jequitinhonha, no Estado de Minas Gerais. Do plantio do milho, à colheita e a fabricação do fubá nos moinhos de pedra, até sua marcante presença alimentar, investigamos as redes de relações culturais, ambientais, sociais e econômicas manifestas no cotidiano e memória dessas comunidades a partir de sua origem na história colonial brasileira. Neste processo histórico cultural, ressalta-se a presença marcante da herança da cultura negra, na língua, agricultura e culinária: expressões culturais que fazem parte daquilo que denominamos como *Cultura Vissunga*. Por meio de estudos, análises de fontes históricas, registros audiovisuais, depoimentos de agricultores, moleiros e cozinheiras, abordamos a história das relações de produção do fubá na região de Diamantina sob a perspectiva da cultura material orientada desenvolvida pelos Estudos Culturais Britânicos. Contamos, também, com a contribuição de intelectuais brasileiros, como Oswald de Andrade, Antonio Candido, Sérgio Buarque de Holanda, entre outros, para compreensão da complexidade das relações culturais da região.

Palavras-chave: Milho Verde, fubá, Cultura Vissungo, diáspora, antropofagia, memória, agricultura.

ABSTRACT

ANDRADE, Rudá K. *Angu with vissungo: Histories and memories of the production and consumption of cornmeal in Upper Jequitinhonha.* São Paulo, 2012. Dissertação de Mestrado – Programa de Pós-Graduação em História Social, Pontifícia Universidade Católica, São Paulo, 2012.

This research proposes to investigate and record the histories, traditions and memories related to the production process of cornmeal in the communities of the Upper Valley Jequitinhonha in the state of Minas Gerais. Corn planting, harvesting and manufacture of cornmeal in stone mills until its striking presence food, we investigated the networks of cultural, environmental, social and economic manifest in everyday life and memory of these communities from their origin in the brazilian colonial history . In this cultural historic process, it emphasizes the strong presence of the heritage of black culture, language, agriculture and cuisine, cultural expressions that are part of what we call as *Vissungo Culture* (*Cultura Vissunga*). Through analysis of historical sources, audiovisual records, testimony from farmers, millers and cooks, we discuss the history of the relations of production in the cornmeal Diamantina region from the perspective of material culture, developed by British Cultural Studies. We also rely with the contribution of Brazilian intellectuals, as Oswald de Andrade, Antonio Candido, Sérgio Buarque de Holanda, among others, to undestand the complexity of cultural relations in the region.

Keywords: Milho Verde, cornmeal, *Vissungo Culture*, anthropophagy, diaspora, memory, agriculture.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....01

1 - DIAMANTES COM PIPOCA:
HISTÓRIAS DO MILHO VERDE E REGIÃO.....18

2 - *CULTURA VISSUNGA: DEBAIXO DESTE ANGU TEM CAROÇO.*.....45

3 - O CERRADO E A CIVILIZAÇÃO:
AGRICULTURA BÁRBARA.....68

4 - DO FUBÁ DE *MUNHO*
AO ANGU VISSUNGO.....99

5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS.....128

6 - IMAGENS.....131

7 - REFERÊNCIAS DAS IMAGENS.....140

8 – LISTA DE ABREVIATURAS.....142

9 – FONTES E REFERÊNCIA.....143

O Mundo é um munho
Gira Mundo, remunho,
Roda munho, mói o milho
pro feitio do Fubá amarelo
feito um Sonho de ouro
encher o bucho.

Rudá K. Andrade

APRESENTAÇÃO

Quando se conhece Milho Verde, pequeno distrito de Serro em Minas Gerais (MG), localizado entre as cabeceiras do Rio Jequitinhonha e incrustado na porção oriental da Serra do Espinhaço, temos a impressão de encontrar um lugar do passado. Parado, perdido no tempo, esquecido à beira da Estrada Real. Um lugar onde parece que certos modos de vida se mantiveram como há cem anos atrás. Uma impressão quase onírica que nos coloca em contato com viveres antigos de maneira poética, ao mesmo tempo em que é capaz de inebriar análises precipitadas sobre as histórias do local. Uma vila na qual o espaço urbano se esvanece em ruralidades que se harmonizam com a paisagem. Encontramos cheiros e gostos da *roça*, festas, tratos e saberes tradicionais, ruas gramadas aparadas por animais pastando, casario de fachadas coloridas, paredes desaprumadas, portas e telhados baixos. O Largo do Rosário, Largo da Matriz, o chafariz, a Rua dos Prazeres: cenários que parecem um presépio de arquitetura barroca. Sensação idílica que dilui as fronteiras entre o urbano e o rural, o presente e o passado, mas que sob o olhar m`ais atento, percebe-se o movimento de uma sociedade em constante transformação.

Desde há bem pouco tempo, o conjunto arquitetônico e cultural de Milho Verde, esse lugarejo do Alto Jequitinhonha, vem sofrendo descaraterizações contundentes e velozes, trazidas pelos novos contextos históricos em vigência. O asfalto chegou facilitando o acesso de moradores e turistas, a luz vingou para todos. A água será tratada e distribuída pela COPANOR[1]. O motor mói o fubá. A televisão, rádios e celulares são bens usufruídos por boa parte da população, o supermercado impõe novas possibilidades de consumo, o telhado não é mais de sapê. O boi foi

[1] A COPANOR é uma empresa pública subsidiária da COPASA, criada pelo Governo de Minas, para atender as regiões Norte e Nordeste do Estado com os serviços de abastecimento de água tratada, coleta e tratamento de esgotos sanitários e construção de módulos sanitários e de serviços domésticos em todas as casas desprovidas dessas instalações. Fonte: http://www.copanor.com.br/ (acessado 23/10/2012).

substituído pelo trator, as tropas suplantadas por caminhões, as quatro patas dos cavalos trocadas por duas rodas e um motor de gasolina. Elementos de uso predominante na realidade urbana atravessando fronteiras. Mesmo assim, ainda pode-se encontrar fragmentos do passado que facilmente despertam nossa curiosidade, seja em Milho Verde, ou em várias localidades da região acerca do Distrito Diamantino, que se situa dentro dos limites da antiga Comarca do Serro Frio do século XVIII. Histórias que, a partir da extração aurífera e diamantina do período colonial, teceram opressões e tramas barrocas que repercutem nos modos atuais de vida. Fragmentos de tempos de outrora que nos chegam hoje, depois de longas *jornadas erráticas*, por meio da experiência dos hábitos alimentares, das linguagens, do plantio do milho, do garimpo, entre outras expressões da cultura local. A partir destes sinais, as reflexões de nosso trabalho se desenvolvem. Um garimpo de vestígios do passado, que enriquece as questões do presente.

Seguindo propostas similares e compartilhando a inquietação frente aos conflitos e relações entre modernidade e tradição, rural e urbano, público e privado, bárbaro e civilizado, local e universal, opressão e resistência, uma série de trabalhos vêm se desenvolvendo na região de Diamantina. Publicações, produções audiovisuais, monografias, eventos e seminários realizados com o intuito de abarcar estas questões e agir efetivamente na educação e reflexão das atuais conjunturas históricas da região. Ações que registram os saberes e fazeres tradicionais, incentivam a preservação do meio ambiente, divulgam as histórias e as paisagens diamantinas e nos fornecem amplo repertório de fontes para nossa pesquisa. Os documentários *Lajeado Seco*[2], *Estradas Espigas*[3] e *Carro de Boi*[4], o DVD dos *Saberes Tradicionais de Milho Verde*[5],

[2] **Lajeado Seco.** Dir. Rudá K. Andrade, 25 minutos, Instituto Milho Verde, 2008. Documentário onde, em defesa da várzea de Milho Verde, diferentes gerações da comunidade discutem o futuro de do antigo cerrado frente ao constante abuso e exploração de seus recursos. Disponível em http://cantigas.pilarcultural.org/lajeado-seco/ (acessado em 10/10/2012).

[3] **Estradas Espigas, Espigas Estradas.** Dir. Rudá K. Andrade, 10 minutos, Instituto Milho Verde, 2008. Documentário no qual registra-se depoimentos sobre os caminhos e estradas que dão acesso de Milho Verde à Diamantina e ao mundo. Disponível em http://cantigas.pilarcultural.org/estradas-espigas/ (acessado em 10/10/2012).

[4] **Cantigas sob a Sombra do Itambé – Carro de Boi**. Dir. Rudá K. Andrade, 37 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2008. Documentário que aborda as práticas e tradições que sustentam o que sobrou do transito dos Carros de Boi, onde hoje, na pequena comunidade do Capivari – Serro – MG. Disponível em http://cantigas.pilarcultural.org/carro-de-boi/ (acessado em 10/10/2012)

[5] **Saberes Tradicionais de Milho Verde**. Dir. Rudá K. Andrade. 80 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2013. Este DVD ilustra mais quatro saberes e modos de fazer importantes na cultura de Milho Verde e de suas comunidades vizinhas, no Alto Vale do Jequitinhonha. Aqui, nossos mestres nos ensinam o ponto da *rapadura*, a importância da comunicação através dos *toques dos sinos*, a arte do *trançado da taquara* e as delícias feitas a partir da *jabuticaba*. Saberes seculares de nossa identidade

o catálogo do *Monumento Natural Várzea do Lajeado e Serra do Raio*[6], o CD de memórias *vissungas* de Mestre Ivo, boletins poéticos, são exemplos do amplo trabalho que se articula em Milho Verde (MG).

Diante de vasta riqueza cultural, este estudo nasceu do desejo de realizar um documentário sobre os moinhos de pedra que há séculos fornecem o fubá para as comunidades da região do Alto Vale do Jequitinhonha (MG). Chamado de "*munho*" pela população local, o moinho representa uma tecnologia de origem milenar e uma fonte de energia alternativa; sábias engrenagens do sobreviver. Prática - de formas e usos variados - que acompanhou a história e, no entanto, se fixou neste pedaço da Serra do Espinhaço de maneira única e peculiar para o processo do fubá. São engenhos que fornecem pistas das dimensões do mundo colonial barroco, compartilhado e experimentado até hoje por estas comunidades. Rústico, primitivo e moderno, os moinhos representam antigas bandeiras da civilização. Tais quais o carro de boi, são maquinários do progresso que ergueram e carregaram a civilização adentro do país; engrenagens do desenvolvimento capazes de moer sua própria história, transformando, hoje, o civilizador do passado em tradição suplantada pela própria evolução tecnológica inerente à modernidade.

Defronte à extensa rede de mecânicas culturais, entre a terra, o cultivo, o rio, o labor, a cozinha e a economia, que os *munhos* evocam, ampliamos nossos estudos para as práticas culturais que envolvem a agricultura do milho e a culinária da região. Encontramos, ainda, a marcante presença dos negros participando ativamente destes processos culturais. Assim, foi inevitável deslocarmos o foco inicial dos moinhos de pedra para aquilo que denominamos como *Cultura Vissunga*, um conjunto de modos de vida articulados pela memória, dos quais se destacam as expressões relativas à língua, à agricultura e à culinária.

Com a complexidade das questões que norteiam os veios deste estudo, fatalmente nos atentamos à relação entre escravos e senhores, ambos frutos de *experiências diaspóricas* (HALL, 2002), cada qual carregando e plantando sua cultura em solo diamantino. Assim, a presença africana é visível em diversos aspectos: no

---

local, que enfrentam hoje as transformações causadas pelo desenvolvimento econômico e turístico na região.

[6] **Monumento Natural Várzea do Lajeado e Serra do Raio**. Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2012.

falar, na expressão corporal, nos hábitos e saberes das comunidades, elementos formadores da supramencionada *Cultura Vissunga*, como denomimamos Frutos da herança africana, os vissungos são tradicionais cantos, sagrados e de trabalho, entoados pelas comunidades quilombolas da região. Buscamos encontrar neles algo a mais do que as palavras e cantos (cada vez mais em desuso), ou seja, perceber o que ainda há de vissungo em outras expressões, saberes e fazeres, como na agricultura e culinária, bem como perceber de que forma o papel de elementos da *Cultura Vissunga* interagiu nas relações de poder ao longo dos anos. Pois os vissungo*s*, muito mais do que como cantos, podem ser compreendidos como uma visão de mundo, uma forma de compreendê-lo e vivê-lo. Não buscamos generalizações em nossos estudos, mas compreendemos que as tradições vividas na *Cultura Vissunga* não estão apenas vinculadas a um grupo restrito de remanescentes quilombolas, mas experimentadas também por outros grupos que conviveram com as comunidades quilombolas em questão. São relações seculares, muitas vezes violentas, de trocas culturais, de negociações e incorporações das tradições que formaram a cultura tratada. Nossa pesquisa procura encontrar e analisar as práticas e saberes que nos chegam hoje dessa experiência que permeia a história dos arredores de Diamantina.

Afora a apresentação e as considerações finais, a estrutura narrativa desta dissertação se apresenta em quatro capítulos. O primeiro, *Diamantes com pipoca,* apresenta o contexto histórico de Milho Verde e região; articula as ligações entre a agricultura do milho, a memória e a tradição oral na formação cultural das comunidades da região. A segunda parte do trabalho, intitulada *Cultura Vissunga,* abarca os elementos africanos no processo cultural da região; desvenda o surgimento das comunidades quilombolas, a memória e a língua vissunga, na formação de uma visão de mundo específica. *Cerrado e Civilização* é o terceiro capitulo, no qual se contrapõe a história da agricultura e abastecimento do distrito Diamantino setecentista com a realidade agrária atual da região. Pela agricultura, desenvolve-se o embate das forças civilizatórias na tentativa de domesticação e exploração da terra, os saberes rudimentares e as tecnologias sofisticadas desdobrando o espaço rural em novas funções e usos. Espaços onde planta-se memória e organização social. O último capítulo, *Angu com Vissungo,* traz o universo culinário em pauta, por meio do vasto repertório de receitas que se desenvolvem: angu, “fubá suado”, tutu, mingaus, bolos e quitandas, fermentos para o alambique e outras receitas decorrentes da sobrevivência

secular nestes confins, tendo a cozinha, como um espaço de convívio, onde se refoga resistências.

Por meio de estudos históricos, registros em vídeo e depoimentos orais de moleiros, milheiros, feitores e cozinheiras, mergulhamos nas memórias despertadas pelos sons dos moinhos, o labor da agricultura e o sabor culinário. Investigamos as lembranças que seu canto desperta; encontramos os sabores trazidos pelo gosto do fubá; descobrimos as poesias e versos populares que cantam estas tradições; refletimos como antigamente acontecia o conjunto destas práticas culturais e como elas ocorrem hoje. Tentar compreender pontos do passado que sobrevivem no presente, por que e como ele ainda perdura, bem como saber quais são as lembranças que foram excluídas da história, são de extrema relevância para nossa pesquisa. Para tanto, vamos averiguar melhor os processos sociais que envolvem a produção do fubá; perceber como a produção do fubá se relaciona com as outras produções de gênero alimentício e atividades agrícolas e culturais da região; destacar os sujeitos e instituições e perceber como participam das relações culturais que envolvem a produção agrária, isto é, enxergar como acontecem as relações sociais entre agricultores, moleiros, cozinheiras e donos de terra na produção, comércio e consumo do milho e do fubá; encontrar como estes sujeitos se referem e se relacionam com o milho, o fubá e a memória, tal qual desvelar quais são os laços afetivos incrustados em suas memórias, e, por último, de que forma o tema aparece nos cantos tradicionais e atividades populares.

Este estudo tem como fundamento os objetivos e métodos desenvolvidos pelos Estudos Culturais, os quais procuravam enxergar os processos sociais de toda a produção cultural; identificar as instituições e sujeitos envolvidos e como se dão as relações e os processos de formação da produção cultural; saber como se tecem as relações sociais dos meios de produção da cultura; investigar como "na vida social, a 'cultura' e a 'produção cultural' são socialmente identificadas e discriminadas"; atentar-se às "formas artísticas", averiguando "os processos de 'reprodução' social e cultural" (WILLIAMS, 1981, p.29-30). Podemos identificar aqui, portanto, as referências do procedimento de nossa pesquisa. Com efeito, o plano metodológico de nossa pesquisa, em linhas gerais, se desenvolveu colhendo depoimentos orais, memórias, imagens e relatos etnográficos, levantando e analisando as fontes diversas

com as quais nossa pesquisa dialoga, identificando as matrizes e diretrizes culturais dos sujeitos estudados, examinando a forma como os grupos se organizam, e, consequentemente, como evidenciam suas estéticas e éticas (os trabalhos em parcerias e os cantos de multirão, por exemplo). Desempenhamos um processo todo na tentativa de nos aproximarmos da complexa realidade vivenciada em Milho Verde e outras comunidades da região.

A necessidade dos registros e reflexões sobre este conjunto de práticas e saberes culturais, como a agricultura, a economia local e a culinária, se faz pertinente, em primeiro lugar, pela crescente ausência do uso destas práticas culturais em nossos tempos atuais. Onde, diante deste mundo em veloz transformação,[7] ainda sobrevivem imagens, sabedorias, sentimentos e memórias do passado. Resta, portanto, ao historiador a obrigação do registro e da pesquisa, como se fosse tomado pela figura do "anjo da história", citado por Walter Benjamin (BENJAMIN, 1987, p.223). Diante de nós, saberes tradicionais e modos de vida vêm sendo moídos pelo progresso e transformando-se nas próprias ruínas que o "anjo" tenta restaurar. O que pertencente ao passado do Milho restará no fubá do futuro? Peneirando bem, memórias e estratégias de resistência sempre serão encontradas.

As entrevistas dispostas neste estudo são fontes que provêm de diversas naturezas. Além das entrevistas recolhidas no entorno do vilarejo de Milho Verde ao longo de nossa pesquisa de campo, encontramos depoimentos registrados por outros pesquisadores que passaram pelo local ouvindo seus moradores. Contamos, assim, com a colaboração do acervo audiovisual do Centro Cultural de Milho Verde, onde podemos localizar produções entre entrevistas, documentários e vídeos experimentais, gravados, em geral, a partir do ano 2006. Realizações que vão desde os projetos coordenados pelo Ponto de Cultura Cordão Cultural por Milho Verde*,* como Guardiões da História*,* com entrevistas realizadas com moradores das comunidades afrodescendentes, e o *TV Pipoca*, com abordagens de cidadania e memória, ambos frutos de oficinas de audiovisual desenvolvidas com jovens de Milho Verde;

[7] Pierre Nora constata uma mudança de percepção do tempo histórico, na qual se tem a impressão de uma aceleração do tempo que se afasta com rapidez do passado ao mesmo tempo em que eterniza o presente. Nesta hegemonia do efêmero, o passado cede lugar ao presente, aos fatos noticiosos, a vontade de mudança e o apetite pelo novo inerente ao homem moderno que acaba por vezes condenar sociedades e tradições ao esquecimento (NORA, 1993, p.08).

documentários como, *Carro de Boi* (Rudá K. Andrade, 2008), *Lajeado Seco* (Rudá K. Andrade, 2008), *Estradas Espigas* (Rudá K. Andrade, 2008); a série *Registro dos Saberes Tradicionais,* que já produziu quatro documentários em curta-metragem e mais oito vídeos em fase de montagem; o vídeo *Sorriso do Cerrado* (Rudá K. Andrade, 2012) documentando o Monumento Natural Estadual da Várzea do Lajeado e Serra do Raio, e registros fotográficos. Encontramos ainda, no acervo citado acima, clássicos como o *Padre e a Moça*, (Joaquim Pedro de Andrade, 1966), e filmes de produtores independentes como *Terra deu, terra come* (Rodrigo Siqueira, 2010) e os trabalhos do documentarista Paulo Genestreti *Alforria da Percepção* (2007), sobre a Festa de Nossa Senhora do Rosário na cidade de Serro (MG), ocorrida no ano de 2006 e *Vissungo - fragmentos da tradição oral* (2009)[8].

A pesquisa em torno da memória oral da região também nos levou ao Museu da Pessoa, onde podemos localizar duas importantes entrevistas realizadas pelo Projeto Memória dos Brasileiros, em 2007, com dois mestres das congadas da Festa de Nossa Senhora do Rosário, infelizmente ambos hoje falecidos. Usamos ainda, como fonte, entrevistas realizadas por outros pesquisadores que escreveram trabalhos e artigos acadêmicos, como o caso do colega Jorge Arndt e sua dissertação de mestrado de 2007, *Entre tradição e modernidade: sustentabilidade do desenvolvimento pelo turismo em uma comunidade tradicional de Minas Gerais Estudo de caso em Milho Verde, Alto Jequitinhonha*[9]. Trabalho, que apesar de apresentar abordagem sob a perspectiva das possibilidades de implementação de um turismo sustentável, apresenta uma significante leitura histórica da região. Outro pesquisador da região que forneceu rico material para nossos estudos é o professor de Geografia da E.E. Professor Leopoldo Pereira, em Milho Verde, que articula seus alunos para realizarem diversas pesquisas capazes de revelar importantes dados sobre a agricultura, modos de vida e características da estrutura fundiária nas comunidades da região.

[8] As produções de Paulo Genestreti, citadas, são da Confra Filmes.
[9] Mestrado em Administração pela FEAD - Centro de Gestão Empreendedora, com orientação da Profª Drª Solange Maria Pimenta.

Algumas destas fontes estão disponibilizadas no sítio *Cantigas sob a sombra do Itambé*[10], que expõe ensaios fotográficos, vídeos, áudios, mapas e textos produzidos ao longo de nossa pesquisa. Diante desse advento tecnológico, optamos por explorar em nossa dissertação o recurso do hipertexto, onde ao longo dos parágrafos o leitor encontrará links referentes às fontes citadas, que quando acessadas nos encaminham para a página do sítio que apresenta o trabalho em questão. Esta iniciativa digital tem como objetivo dispor parte de nossa pesquisa e compartilhar com maior número de pessoas nossa produção, além de divulgar outros sítios, artigos e teses que participaram de nossa pesquisa.

Não obstante, a nossa pesquisa parte da abordagem da cultura e da história das relações de produção do fubá na região de Diamantina. Para tanto, temos como suporte teórico os Estudos Culturais Britânicos, pensadores e articuladores das problemáticas entre história e memória, como Walter Benjamin, Alessandro Portelli, Édouar Glissant bem como a contribuição de intelectuais brasileiros como Antonio Candido, Sérgio Buarque de Holanda, Affonso Ávilla e Laura de Melo e Souza. A aproximação de autores como Raymond Williams, E. P. Thompson, e Stuart Hall influiu numa perspectiva material da produção cultural na análise das atividades tradicionais do feitio do fubá. Ampliamos nossos conhecimentos a partir do aprofundamento de termos utilizados pelos Estudos Culturais Britânicos, como "experiência histórica", "culturas híbridas", "culturas diaspóricas", entre outros. Por meio destes estudos formou-se, então, aparatos metodológico e conceitual capazes de respaldar o trabalho de campo acerca dos modos de produção do fubá e também dos modos de vida dos sujeitos intrínsecos nestes processos. Diante dos horizontes expandidos nos debates em torno da cultura, resta ao historiador confrontar sua realidade local por meio da perspectiva do materialismo cultural. Isto é, incorporar as referências destes autores para o auxílio no entendimento de nossa história e experiências.

Por outro lado, é um prazer poder aproximar teorias tão arrojadas sobre a cultura dos conceitos tão peculiares de nosso pensamento, como na metáfora antropofágica, que tenta explicar culturalmente as Américas, ou mesmo as

[10] **Cantigas sob a Sombra do Itambé – Carro de Boi**. Dir. Rudá K. Andrade, 37 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2008. Disponível em: http://cantigas.pilarcultural.org/ (acessado em 12/2012)

considerações de Antonio Candido acerca do modo de vida dos caipiras. Aspira-se aqui ao menos apontar, brevemente, possíveis articulações entre alguns conceitos desenvolvidos pelos Estudos Culturais e o nosso estudo sobre os modos de vida em torno das práticas culturais que envolvem o feitio do fubá. Investe-se também no aprimoramento da potência criativa das próprias teorias e metodologias locais, cultivadas por intelectuais brasileiros em função da procura de nossa própria compreensão.

As culturas com elementos "diaspóricos" são capazes de revelar as diferenças. O híbrido aparece no local e revela uma cultura que experimenta as fronteiras. Desta forma, o processo de hibridização fomenta, por vezes, o choque e o estranhamento, como, por outras, pode proporcionar criativas soluções para as tensões sociais e culturais. Em sua formação, o intelectual jamaicano/ inglês Stuart Hall pôde vivenciar o que chamou de "experiências diaspóricas". Por meio do trânsito entre o universo acadêmico inglês e a vivência na cultura popular jamaicana, Hall pôde perceber a expressiva experiência sociocultural que as *diásporas* fomentam. Pois o movimento "diaspórico" é capaz de nos posicionar em um espaço híbrido onde ao mesmo tempo podemos nos encontrar fora e dentro, longe e perto. O privilegiado lugar entre fronteiras do "estrangeiro familiar" capaz de apreender um olhar hábil e enxergar múltiplas perspectivas. Desta forma, a "experiência diaspórica" é aspecto proeminente tanto na esfera dos objetos em exame, quanto no plano metodológico de nossa pesquisa. Diferente daqueles que realizam a análise de um lugar completamente distante, ou ao contrário, muito próximo e íntimo de seu objeto de estudo, a cisão diaspórica permite ao intelectual sair e se distanciar para ver e compreender melhor suas questões.

Entretanto, a pesquisa de campo em Milho Verde sempre foi marcada por certo "bairrismo" da comunidade como proteção aos que chegam de "fora". As tensões geradas pelas diferenças culturais entre os "nativos" e os "alternativos" são situações iminentes na realização desta pesquisa. O sentimento das comunidades em relação aos que são "de fora" flutua entre o ser solidário e o discriminatório. Por mais que o pesquisador se aproxime e construa laços afetivos com a comunidade, abrindo caminho para depoimentos sinceros, sempre transitará neste conflito, em certos

momentos sendo acolhido e em outros representando o arauto das diferenças. Neste sentido que se evidencia a força da "experiência diaspórica", não somente incidindo na análise do próprio objeto de estudo, ou no surgimento de novos pontos de vista deflagrados pelo movimento diaspórico do pesquisador, mas, sobretudo, no desafio para se *"*estabelecer um diálogo entre e para além das diferenças[11]" (PORTELLI, 2010, p. 13).

Desafios tortuosos principalmente no que tange as experiências provindas das situações de entrevistas, onde no cara a cara, os equipamentos de registro ressaltam as diferenças. O historiador italiano adverte que "[...] a situação de entrevista institui uma bipolaridade dialógica, dois sujeitos face a face, mediados pelo emprego estratégico de um microfone*"*. Em nosso caso, uma câmera de vídeo e o envolvimento de mais de uma pessoa no auxilio da gravação tornam ainda mais complexa a situação de entrevista. Mas,

> Em torno desse objeto os dois se olham. A ideia de que existe um 'observado' e 'observador' é uma ilusão positivista: durante todo o tempo, enquanto o pesquisador olha para o narrador, o narrador olha para ele, a fim de entender quem é e o que quer, e de modelar seu próprio discurso a partir dessas percepções. A 'entre/vista' afinal. É uma troca de olhares. E bem mais do que outras formas de arte verbal, a historia oral é um gênero multivocal, resultado do trabalho comum de uma pluralidade de autores em diálogo (PORTELLI, 2010, p.20).

Portelli observa que *"*muito da dramaticidade e da eloquência da entrevista derivam da separação e da diferença que existe entre nós". Sendo que, o que torna "significativa a história oral é o esforço de estabelecer um diálogo entre e para além das diferenças" (PORTELLI, 2010, p.21; 27-28; 35; 13). As experiências de campo desta pesquisa buscaram estabelecer este dialogo além das diferenças, conseguindo, por vezes, sucesso em algumas entrevistas. Resultados que podem ser notados na franqueza dos depoimentos do carreiro Zé da Cunha para o documentário *Carro de Boi* (Rudá K. Andrade, 2008), ou na espontaneidade de Mestre Ivo registrado no CD *Cantos e Contos vissungos,* 2011. Outra estratégia que adotamos para transpor as

[11] "Para falar da fronteira que existe entre nós, deve haver um esforço no sentido de se falar para além da fronteira. Com um único gesto, se demarca e se cruza limites, o que transforma a entrevista em um espaço utópico – uma experiência de igualdade na qual dois sujeitos, separados pelas hierarquias culturais e sociais, escancaram suas desigualdades e as anulam, fazendo delas o território de suas trocas" (PORTELLI, 2010, p.213).

diferenças entre os "nativos" e "alternativos", obtendo depoimentos mais sinceros, foi a inclusão de jovens da comunidade na equipe de gravação das entrevistas. Experiência desenvolvida no projeto de registro dos saberes tradicionais de Milho Verde, a qual coordenamos sua segunda edição em 2012. Ao longo de quatro semana, gravamos quase vinte entrevistas convivendo e partilhando o trabalho em equipe de forma a despertar os laços de amizades no grupo e a troca de experiências. A presença de jovens da comunidade na equipe, gravando, fotografando, roteirizando e perguntando, conduziram as entrevistas a uma proximidade maior com o depoente, amenizando, por vezes, o estranhamento gerado pela parafernália de equipamentos utilizados no registro audiovisual.

Por meio da história oral, aplicada a estes depoimentos, conseguimos explorar as relações entre experiências individuais e contextos históricos e culturais, a partir da construção e análise de "discursos multivocais", que aqui se tece nos contrapontos da memória oral, coletada em vídeo e entrevistas transcritas, com a bibliografia, que percorre por documentos do século XVIII, relatos de viajantes, memorialistas e trechos de diários do XIX, até certa linha da historiografia e a contribuição de diversos intelectuais que ajudam em nossas reflexões.

> No discurso multivocal, o tempo narrativo torna-se bem mais fugidio: a combinação de estruturas cíclicas e lineares dá lugar ao livre fluxo de associações anacrônicas, determinado pelos procedimentos analógicos da memória e pelos objetivos dos narradores e narratários em diálogo (PORTELLI, 2010, p. 27-28).

Contudo, a compreensão da polifonia e complexidade dos significados e aplicações possíveis do termo "cultura" é um passo inevitável para o aprofundamento de nossas reflexões históricas. A palavra ganhou autonomia e complexidade nas reflexões como importante fazedora da própria história. Sob perspectiva materialista cultural, a "cultura" é agente fundamental na construção da história, elemento participante da atividade humana que constrói permanentemente o social, um sistema de significados, valores e expressões que são vivenciados como "experiências históricas". Modos de vida experimentados que determinam e expressam o panorama social de um período e de uma localidade especificos.

Os conceitos sociedade, economia e cultura são conceitos/problemas intimamente associados ao longo do século XVIII, e que passam até hoje por

transformações históricas em ritmos diferentes, onde cada um interage no desenvolvimento dos outros vocábulos. Constata-se assim uma experiência complexa, sempre renovada, onde os conteúdos dos conceitos são ressignificados a cada instante. Percebe-se, então, que os significados dos conceitos se configuram como campo de disputa no jogo de forças pelos poderes hegemônicos. Cultura vissunga, Diásporas, Antropofagia, Barroco, significados que vêm sendo manipulados e transformados no decorrer da existência de cada conceito e discurso, que, quando vistos com atenção, expressam, nas entrelinhas, as tensões sociais. Neste sentido, Raymond Williams traz a discussão para o campo da linguagem que se apresenta tanto como veículo das determinações da vida social, quanto espaço que articula mudanças na historia, deixando aberta a possibilidade de interação objetiva do conceito. Isto é, evocar os sentidos mais apropriados para a análise e o discurso, ou mesmo remodelar o conceito para os propósitos das reflexões que se quer fomentar. Nesta ágora da linguagem trava-se uma importante batalha. Como se o *certâmen* acontecesse no campo da linguagem e dos signos. Onde cada conceito é moldado pelas questões e contradições vivenciadas em cada presente, podemos encontrar as histórias de cada termo, valores e significados cristalizados em vários momentos, representações de poder ao longo da história de cada conceito, manipulados como ferramentas de opressão ou resistência. Geridos por grupos sociais e outras forças sociais, em favor de seus interesses, os significados dos conceitos representam as tensões da "dinâmica hegemônica" de cada momento. A cada vez que se evoca determinado conceito, em cada situação, ele expressa a perspectiva cultural e social de quem a pronunciou.

Usado por R. Williams, o conceito de "incorporação", muito semelhante à metáfora antropofágica, evoca o sentido de transformação, estabelecendo um jogo entre características especificas que se mantém, que se incorporam, ou são descartadas. No entanto, o conceito de incorporação, ressalta as diferenças, já que se contrapõe ao termo "sincretismo", que carrega uma ideia de que tudo se transforma em homogêneo. O processo de "incorporação" ainda se difere do processo de "apropriação" que se aproxima mais de um sentido relacionado ao consumo. Tensões que podem ser refletidas a partir de ponderações argumentadas por R. Williams. Recuperando o conceito cunhado por Antonio Gramsci, o intelectual britânico incorpora às suas reflexões o termo "hegemonia" com o intuito de indicar uma complexa dominação de forças politicas, sociais e culturais. Um processo ativo que

apresenta um sistema de valores e significados, articulado às projeções de interesses de grupos e formação das consciências de classe. Um conjunto de práticas sobre a totalidade da vida, uma experiência na qual valores e significados movem um complexo processo entre forças constitutivas e constituidoras do controle de classe. Forças que estão sempre em constate movimento de renovação, onde mesmo o poder constituidor se transforma para se manter no poder frente às estratégias dinâmicas das forças emergentes. Contudo, deve se desvendar o hegemônico em seus processos ativo e formativo, e também transformacional (WILLIAMS, 1979, p.116).

Quando Williams articula os conceitos "hegemonia" e "cultura", esta última que sugere ser "um processo social fundamental que modela modos de vida específicos e distintos" ganha nova amplitude ao ser entendida e vivenciada como relações de classes. Pois em "toda sociedade concreta há desigualdades específicas nos meios e, portanto na capacidade de realizar esse processo". Hegemonia, neste viés, embarca a cultura dentro de um processo de dominação e resistência. Consequentemente, a cultura ultrapassa o sentido de modo de vida para se tornar um espaço de luta e resistência (WILLIAMS, 1979, p.2112 2113). Pois, se o processo hegemônico se refere à dominação de classe, ele não a exerce pacificamente como forma de dominação, mas sim dentro de um tenso e conflituoso processo, no qual o campo hegemônico dominante está em constante peleja para neutralizar, suprimir ou incorporar as práticas alternativas e emergentes, que por sua vez opõem, fazem pressões e impõem limites ao poder hegemônico constituidor. Neste sentido, as culturas alternativas e opostas, sejam populares ou mesmo artísticas, podem ser indícios daquilo que o processo hegemônico procura controlar na prática (WILLIAMS, 1979, p.116). Assim, quando nos referimos à cultura popular da região, ou às culturas de raízes africanas, ou ainda, quando propomos a discussão em torno da agricultura e do fubá, estamos também falando de forças contra hegemônicas, que, ao mesmo tempo em que lutam para impor os limites à opressão hegemônica, também resistem ao controle imposto pelas forças dominantes.

A dinâmica hegemônica, então, pode ser sentida e vivenciada como um complexo de experiências e relações que possivelmente são apreendidas por análises. Para maior aprofundamento na compreensão da dinâmica hegemônica, R. Williams traz ao campo da discussão outros termos como "dominante", "residual" e

“emergente”, os quais acresentam à trama hegemônica elementos aptos a caracterizarem as relações dinâmicas e os contrastes dentro dos processos de formação cultural. Igualmente, os processos hegemônico*s* são o embate entre os elementos dominantes, que compõem a cultura hegemônica; os residuais que vindos do passado, permanecem como forças ativas; e, ainda, os emergentes*,* forças em constituição. Vivem em um equilíbrio tenso, no qual, por meio de negociações e incorporações o hegemônico se constrói. Segundo Raymond Williams, por emergente se entende “novos significados e valores, novas praticas, novas relações e tipos de relação que estão sendo continuamente criados” (WILLIAMS, 1979, p.126). Por outro lado, a tradição se apresenta como um processo influente na construção da hegemonia e da contra hegemonia. Pois, por meio da tradição*,* se verifica um processo seletivo da memória e do passado que modela o presente recontando a história que interessa à determinada força hegemônica. Constrói-se uma versão do passado que legitima o presente e as forças hegemônicas (WILLIAMS, 1979, p.118). O residual pode transitar entre as forças alternativas ou opostas ao hegemônico, mas, com frequência, os elementos residuais acabam sendo incorporados pela cultura hegemônica. O residual é aquilo formado no passado que se encontra vivo e atuante no processo cultural do presente.

> Assim, certas experiências, significados e valores que não se podem expressar, ou verificar substancialmente, em termos de cultura dominante, ainda são vividos e praticados à base do resíduo – cultural bem como social – de uma instituição ou formação social e cultural anterior (WILLIAMS, 1979, p.125).

Por outro lado, ao longo deste trabalho inserimos com frequência o termo “experiência histórica” no sentido de melhor visualizarmos e materializarmos as culturas em um grau de vivencia inseridos nos processos históricos. Os Estudos Culturais*,* também, recuperam o termo “experiência” para melhor visualizar o materialismo cultural. Na aventura histórica de cada homem, os corpos humanos carregam valores, costumes, crenças. A cultura habita o corpo que participa da experiência humana.

> [...] há um sem-número de contextos e situações em que homens e mulheres, ao se confrontar com as necessidades de sua existência, formulam seus próprios valores e criam sua cultura própria, intrínsecos ao seu modo de vida (THOMPSON, 2001, p.261).

"Os valores não são 'pensados', nem 'chamados'; são vividos, e surgem dentro do mesmo vinculo com a vida material e as relações materiais em que surgem as nossas ideias. São as normas, regras, expectativas etc" (THOMPSON, 1997, p.194). Necessárias e apreendidas no sentimento e no *habitus* de viver, os valores são praticas desenvolvidas no interior das relações sociais, familiares, no campo do trabalho e das expressões. Pois "as pessoas não experimentam sua própria experiência apenas como ideias, no âmbito do pensamento e de seus procedimentos", mas, sobretudo apreendem as experiências no campo sensorial, sentimental, corporal e afetivo. Configuram-se sentimentos que dialogam com a cultura e se expressam como normas, valores, produção material, como a arte, ou obrigações parentais e religiosas (THOMPSON, 2001, p.182).

O "conceito de classe", na tradição marxista, segundo Thompson, incorpora a noção de experiência histórica. O termo "classe" deve ser uma categoria histórica descritiva de pessoas no decurso de tempo e das maneiras pelas quais se tornam conscientes de suas relações, como se separam, unem, entram em conflito, formam instituições e transmitem valores de modo classista. Neste sentido, classe tanto é uma formação econômica quanto cultural, pois quando o modo de produção e as relações produtivas mudam, o que se transforma são as experiências dos sujeitos existentes. Essas experiências adquirem feições classistas, na vida social e na consciência, no consenso, na resistência e nas escolhas de homens e mulheres (THOMPSON, 2001, p.260).

> Toda contradição é um conflito de valor, tanto quanto um conflito de interesses, que em cada necessidade há um afeto, ou 'vontade', a caminho de se transformar num 'dever' (e vice-versa); que toda luta de classes é ao mesmo tempo uma luta acerca de valores; e que o projeto de Socialismo não está garantido POR NADA [...] e pode encontrar suas próprias garantias somente pela razão e por meio de uma ampla escolha de valores.

Para E. P. Thompson, a cultura é uma malha flexível, na qual atuamos dentro dela. Como se fosse um campo de contradições entre valores e razão, os conflitos de valores acabam por exigir tomadas de escolhas e posições. Assim, como Thompson chama a atenção para a importância de se tomar posicionamento e a necessidade de fazer escolhas frente aos conflitos e contradições, Stuart Hall, refletindo sobre a configuração de identidades híbridas provocada pelas dinâmicas diaspóricas, assinala que "cada uma dessas histórias de identidade está inscrita nas posições que

assumimos e com as quais nos identificamos. Temos que viver esse conjunto de posições de identidade com toda a sua especificidade" (Hall, 2002, p.432-434).

A aproximação de certas reflexões dos Estudos Culturais expande o estudo sobre antropofagia nos processos culturais em discussão. Pois, a partir de incorporações – ou, melhor, "devorações" – de outros termos, como "culturas híbridas", "processo de incorporação", "experiência diaspórica", "hegemonia", "cultura popular", utilizados pelos Estudos Culturais, a antropofagia adquire maior complexidade e novas dinâmicas. Na abertura da tese sobre a crise da filosofia messiânica, de 1950, Oswald de Andrade também contextualiza a antropofagia como uma possibilidade de experiência de transformação na vida.

> A antropofagia ritual é assinalada por Homero entre os gregos e, segundo a documentação do escritor Blanco Villalta, foi encontrada na América entre os povos que haviam atingido uma elevada cultura – Astecas, Maias, Incas. Na expressão de Colombo, comiam *los hombres*. Não o faziam, porém, por gula ou por fome. Tratava-se de um rito que, encontrado também nas outras partes do globo, dá a ideia de exprimir um modo de pensar, uma visão de mundo, que caracterizou certa fase primitiva de toda humanidade.
>
> A antropofagia [...] antes pertence como ato religioso ao rico mundo espiritual do homem primitivo. Contrapõe-se, em seu sentido harmônico e comunal, ao canibalismo que vem a ser a antropofagia por gula e também a antropofagia por fome, conhecida através da crônica das cidades sitiadas e dos viajantes perdidos[12] (ANDRADE, 1990, p.101).

Oswald acentua a antropofagia como uma experiência vivida por povos antigos onde justamente, por ser vivenciada de maneira concreta, foi capaz de gerar uma "visão de mundo" própria. A presentificação do termo "experiência" se ressalta aqui frente ao ato do rito, o qual pressupõe a vivencia de uma experiênci*a* sempre transformadora. Pois, a distinção entre canibalismo e antropofagia feita neste trecho é marcada pelo rito que está em comunhão com a visão de mundo do sujeito e traduz uma experiência que religa o homem ao mundo. Entendemos, então, que para se experimentar a antropofagia, ela necessariamente tem que desencadear um processo de transformação. Seja os botocudos devorando o outro para incorporar a coragem do inimigo, seja na experiência modernista incorporando as vanguardas europeias as circunstâncias históricas e culturais de seu tempo, ou mesmo, ainda, quando moinhos

[12] Andrade, Oswald – "A Crise da Rilosofia Messiânica" (1950) in *A Utopia Antropofágica* São Paulo: Globo, 1990

de pedra são incorporados ao fabrico do fubá, memórias de resistências e persistências, estamos falando destes processos antropofágicos/diaspóricos de transformações. “Porque somos fortes e vingativos como o jabuti” (ANDRADE, 1990, p.50).

Nas reflexões deste estudo, a História se rompe como um campo de possibilidades, de interpretações, versões, pontos de vista e, especialmente, representações, que atravessam as fronteiras temporais e apresentam discursos multivocais. Perante esta mobilidade e ruptura da história, nosso estudo assume um recorte histórico amplo que transita entre o período colonial e os dias atuais. Pois, partimos das questões de nosso presente, perambulando pelas diversas camadas do tempo, em busca de vestígios que orientem nossas reflexões. Evocamos do passado situações que reflitam em nosso presente. Devoramos o tempo com a fome despertada pelas questões e necessidades do agora. Assim como a História, a percepção temporal também é uma construção histórica moldada pela materialidade cultural, específica de cada época. Isto é, uma questão cultural determinada por valores, crenças e tradições de cada momento.

Não é a história universal, mas sim a história humana no universo. Nem universal, nem particular, deve sim a história ser local. “Praticar uma poética da totalidade-mundo, é unir de maneira remissível o lugar, de onde uma poética ou literatura é emitida, à totalidade-mundo, e inversamente” Como lembra Glissant, o ser é relação com o outro, com o mundo, uma rede de relações entre a experiência humana e o cosmos. A poética das relações. Onde, as raízes encontram outras raízes e o ser não mais procura uma raiz única. (GLISSANT, 2005, p.42; 36; 37). Onde um trabalho como este não deve nunca se ausentar de expor o lugar em um diálogo com a totalidade-mundo, ao mesmo tempo em que deve estar atento ao respeito que estas comunidades merecem. Que este estudo possa agir como interlocutor entre os grupos locais e os debates de abrangência global. Captando as discussões do mundo, trazendo para próximas dos grupos estudados, assim como também revelando as questões locais para as reflexões globais.

1 – DIAMANTES COM PIPOCA: HISTÓRIAS DE MILHO VERDE E REGIÃO.

Oração do Milho

Senhor, nada valho.
Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres.
Meu grão, perdido por acaso, nasce e cresce na terra descuidada.
Ponho folhas e haste e se me ajudares, Senhor, mesmo planta de acaso,
solitária, dou espigas e devolvo em muitos grãos,
o grão perdido inicial, salvo por milagre, que a terra fecundou.
Sou a planta primária da lavoura.
Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo.
E de mim, não se faz o pão alvo, universal.
O Justo não me consagrou Pão da Vida,
nem lugar me foi dado nos altares.

Sou apenas o alimento forte e substancial
dos que trabalham a terra,
onde não vinga o trigo nobre.
Sou de origem obscura e de ascendência pobre.
Alimento de rústicos e animais do jugo.
[...]
Fui o angú pesado e constante do escravo na exaustão do eito.
Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante.
Sou a farinha econômica do proletário.
Sou a polenta do imigrante e amiga
dos que começam a vida em terra estranha.
Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis.
Sou o cocho abastecido donde rumina o gado
Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece.
Sou o carcarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos.
Sou a pobreza vegetal, agradecida a Vós, Senhor,
que me fizeste necessário e humilde
Sou o milho

Apesar de não ser um poema produzido na região diamantífera, estes versos da goiana Cora Coralina (2011, p.4-7) introduzem a abordagem de nosso estudo trazendo a sensibilidade de observação justa de quem teve intimidade com a vida na roça e o cultivo do milho. Cora (1889-1985) destaca o importante papel do milho na história da alimentação no Brasil interiorano, revelando o complexo do milho desde seu plantio ao fornecimento de alimento para homens e animais. Processado em fubá, o milho passa a ser o alimento dos escravos, camponeses, proletariados, imigrantes. Excluídos das melhores condições econômicas e alimentares, restam o angu e a polenta como base da alimentação. Como estratégia, os versos regem no discurso o desapreço e a simplicidade do milho para, enfim, despontar sua real significância alimentar e histórica.

Essa sensibilidade de observação no cotidiano e no ordinário, no simples e subjugado, que Cora evoca, também é lastro desta pesquisa. Compreendendo a complexidade da evocação das memórias, do contar e escrever histórias. Como historiadores, já não nos é mais suficiente atentarmos apenas aos monumentos e feitos oficiosos. Como ressalva W. Benjamin: "todo monumento é um monumento à barbárie". O caminho das reflexões do historiador deve ser no sentido do "contrapelo da história" para descobrir a história escondida, não relatada, dos vencidos e excluídos.

De forma geral, a metodologia deste estudo parte justamente da eleição de objetos populares, aparentemente simples e sem maiores relevâncias para a história oficial, para assim, encontrar os diversos e importantes pontos da trama de relações que estes objetos mantém com o seu mundo. Como se ao puxarmos um fio e nele encontrássemos uma malha, com outro tanto de histórias que estavam escondidas debaixo de escombros e encobertas pelo descaso, a agricultura, o milho, os moinhos de pedra e o fubá revelassem centelhas e reminiscências de um complexo de relações culturais, sociais e históricas.

Em seu *Manifesto Pau Brasil,* de 1924, Oswald de Andrade chamava a atenção para as cores, a cozinha, a dança. Oswald elege elementos menosprezados tanto pela história oficial, quanto pela literatura brasileira de sua época, para articulá-los com representações consagradas como o minério e a riqueza vegetal. "A poesia existe nos fatos. Os casebres de açafrão e de ocre nos verdes da Favela, sob o azul cabralino, são fatos estéticos. [...] Riqueza vegetal. O minério. A cozinha. O vatapá, o ouro e a dança" (ANDRADE, 1990, p.41).

Valorizando estes elementos culturais, pouco apreciados nas reflexões de sua época, o escritor os articula a outros elementos representativos da esfera econômica, o minério, e do meio ambiente, a riqueza vegetal, para criar uma nova perspectiva de leitura da história. Oswald atenta a importância da cozinha, da favela e das manifestações da cultura no contrapelo da história. O cultivo do milho, a oralidade, os moinhos, e os modos de vida na região dos diamantes são histórias que queremos contar. Sob esta perspectiva é que nos aproximamos da agricultura de uma região marcada pelo extrativismo mineral, focamos no milho e no fubá na terra onde o queijo é patrimônio imaterial, ouvimos os cantos negros em favor da liberdade e nos

cercamos de pequenas comunidades que brotaram entre as serras dos altos do Jequitinhonha.

À margem da Estrada Real por onde passavam os diamantes de Diamantina para o Rio de Janeiro no século XVIII e XIX, Milho Verde é um distrito do atual município de Serro (MG), localizado dentro dos limites da antiga Comarca do Serro Frio. Hoje o distrito tem aproximadamente 1.000 habitantes, estando distribuídos no perímetro urbano com um pouco mais da metade dos moradores, e o restante habitando os bairros rurais, como o Báu, Ausente e Barra da Cega. Povoada desde os primórdios da exploração de minerais preciosos no Distrito Diamantino, a extração mineral, junto à agricultura, foram importantes eixos da economia local que hoje se restringem a pequenos focos de exploração e cultivo. Rodeado por cerrado e campos rupestres, banhado pelas nascentes do Rio Jequitinhonha, cercada de cachoeiras e com exuberante paisagem, Milho Verde, atualmente, se desponta com forte potencial para o turismo ecológico e histórico. Seu patrimônio cultural é igualmente rico com um conjunto arquitetônico colonial que serve de cenário para manifestações culturais como a Folias de Reis, Festa de Nossa Sra. do Rosário, Festa de São Sebastião, de São João, de Nossa Sra. dos Prazeres - a padroeira da cidade.

Localizado próximo à Diamantina, Patrimônio Histórico da Humanidade, Milho Verde (que conta com duas mercearias um açougue, alguns bares, restaurantes e pousadas) vem atraindo cada vez mais turistas e novos moradores que chegam em busca da possibilidade de uma vida simples e tranquila. Atualmente, a construção civil e o turismo representam as atividades econômicas mais rentáveis para a população. Porém, não se deve ignorar a complexidade da questão social em Milho Verde. Localizado em uma das regiões mais desfavorecidas do Brasil, com Índice de Desenvolvimento Humano abaixo da média nacional, as políticas públicas ainda se mostram muito precárias, a oferta de empregos é limitada, e a renda média da população é de cerca de meio salário mínimo por pessoa[13]. Essa conjuntura permite que uma série de fronteiras se manifestem de maneira diluída permitindo a coexistência de práticas do passado no presente. Ou, ainda, certos aspectos urbanos convivendo cada vez mais com o cotidiano rural. Fronteiras borradas. O fubá do *munho* concorrendo com o fubá mimoso da mercearia, moto tocando o gado, celulares

[13] No ano de conclusão de nossa pesquisa, 2013, o salário mínimo estabelecia-se em R$ 678,00. Fonte: http://www.guiatrabalhista.com.br/guia/salario_minimo.htm

acionados para colocar a fofoca em dia. Formam-se territórios híbridos, onde percebe-se, dinâmica hegemônica representas por forças tradicionais, emergentes, dominantes e de resistência, que se articulam entre si e assumem posições estratégicas.

A festa de Nossa Sra. do Rosário, em Milho Verde, também confunde as percepções temporais do visitante e nos leva a refletir sobre a permanência e amplitude do termo barroco (ver registro da festa do Rosário de 2011). Hoje, a festa popular, um ritual colonial, se materializa num espaço hibrido entre o local e o todo-mundo, urbano e rural, antigo e contemporâneo. Encenado diante de uma chuva de flashes e câmeras de vídeos que registram todo o evento, na festa encontramos turistas regionais, devotos e dançantes, ritmos, cantos e danças ancestrais, convivendo com forrós modernos e missas amplificadas no alto falante. A festa, que acontece todo fim de setembro, nos lembra, de alguma maneira, as iconografias do italiano Carlos Julião (1740-1811), que esteve na Comarca do Serro Frio no século XVIII retratando o garimpo de diamantes e costumes populares. Inevitavelmente causando, mais uma vez, estranhamento com o passado que transborda no presente. Comparando o registro feito em 2011 da festa, encontramos vestimentas, instrumentos, objetos e encenações semelhantes ao registrado por Julião na festa do Rosário no Rio de Janeiro. Montado de maneira a expor estas semelhanças, a sequência de fotografias e iconografias destas duas festas aproximam o barroco do passado com o barroco de hoje (ver imagens 12-17). Os trajes, principalmente os do Rei e Rainha, o uso de plumas e penas nas vestimentas, as sombrinhas que protegem os reis, os tambores, o reco-reco, são elementos que podem ser notados nos dois registros e evidenciam os transbordamentos de fronteiras temporais da região, onde o passado vem ao presente e o presente se nutre de elementos da tradição. Se o *"*barroco surge dessa extrema tensão do arco histórico e o seu homem*"* (ÁVILA, 1980, p.33), fica claro que ele carrega em si o choque entre as contradições. Portanto, o barroco se configura como uma estratégia de articulação dos processos diaspóricos, híbridos e antropofágicos. Contradições ainda hoje vivenciadas, representadas pelo embate entre modernidade e tradição, a escola e a floresta, urbano e rural, desigualdades sociais e culturais, entre outras relações marcadas pelas diferenças. Nesta dinâmica de hibridismos, nos interessa identificar as oposições e o modo como elas se relacionam. A imagem de um dançante *catopê*, vestindo capa vermelha e um cocar de penas coloridas, em cima de

um boné com os dizeres *New York* (ver imagem 16), reflete as contradições antropofágicas e barrocas vividas nestas comunidades.

O caso da capela de Nossa Senhora do Rosário em Milho Verde é outro significante exemplo do transbordamento de fronteiras entre o passado e o presente que o barroco proporciona. A capela, cartão postal do distrito, é uma preciosidade devido ao caráter miniatural de sua arquitetura em constante diálogo com a paisagem. Sua pequenez, o cemitério ao lado, o largo esparramado, verde aos pés, amplo nos horizontes, com a várzea à vista e serras ao longe (ver imagem 34). Uma paisagem que contribui, ainda mais, para a capela exprimir o sentimento de solidão num vasto mundo. São elementos naturais e culturais que interagem organicamente formando um cenário barroco, como se a capela tivesse sido erguida no século XVIII e ali ficasse imune ao tempo, para nos contar, hoje, histórias do passado. No entanto, com um olhar um pouco mais aguçado, logo se vê que a história é outra. Sobreposições de passados, de camadas de tempos, saberes tradicionais atravessando séculos. O Prof. Rogério Duarte, em seu artigo, "**O segredo da Capela do Rosário de Milho Verde**", desvenda a história da capela de Milho Verde, que por muitas vezes foi interpretada como uma construção do fim século XVIII. Na verdade, foi construída por volta da década de 1950, depois que os moradores, por conta de seu mal estado de preservação, derrubaram a antiga e colonial Capela de São José para ergueram a capela atual.

Os construtores procuraram "reproduzir, com os meios que lhes eram disponíveis, características marcantes da construção anterior, o que conseguiram de modo tão estupendo". A construção da capela revela o ir e vir do barroco. Uma construção do período bem tardio ao período colonial, onde a arquitetura barroca se manteve como referência estética, eleita pela comunidade para ser parâmetro na construção de um dos edifícios mais significativos do lugarejo. Para o Prof. Duarte, "a organicidade da capela tão tardiamente erigida" pode ser compreendida como um reflexo do "arcaísmo predominante no local" que isolou a região na década de cinquenta, quando a capela foi erguida. Desse tempo em que Milho Verde não tinha nem luz, rádio ou telefone, Dona Maria Carvalho, benzedeira da comunidade, lembra da vez que chegou um forasteiro e se espantou com a ausência dos respeitos cívicos em virtude do luto oficial de uma semana pela trágica morte de Getúlio Vargas. "A razão era muito simples: dias após o suicídio do Presidente, ninguém no lugar sequer

sabia do acontecido" (DUARTE, 2004, p.4-5). De fato, tanto a dificuldade de acesso, quanto o isolamento das comunidades da região são características marcantes e relatados em diversas entrevistas realizadas em nossa pesquisa[14]. Mas, o mais significativo desta experiência é poder vislumbrar os caminhos que os saberes tomaram até se concretizarem na pequena capela e perceber como "esse processo orgânico de disseminação das informações culturais" ocorreu, por meio de uma apropriação pelo "popular" dos modelos eruditos, "sem que haja propriamente uma diluição ou pastiche, mas como fruto de um processo histórico com todas as vicissitudes que ele comporta" (DUARTE, 2004, p.6-7).

Segundo depoimento de um morador de Milho Verde, coletado por Jorge Arndt, em 2006, para a sua pesquisa de mestrado sobre a modernidade e tradição em Milho Verde, a construção da capela do de Nossa Sra. do Rosário foi realizada pelos moradores do Baú: "A Igreja do Rosário aqui foi construída por eles. Não era essa igreja... Era uma igreja grande, foi construída por eles. A Festa do Rosário daqui era deles [...] eles é que eram os dançantes, eram a maioria" (ARNDT, 2007, p.73). O depoimento acima associa a construção do edifício ao grupo de dançantes negros da congada, os catopês, e à comunidade quilombola do Baú. Dona Albertina, octogenária, filha única de mãe nascida em Curralinho e pai nascido em Gouveia, moradora de Milho Verde desde pequena, em entrevista realizada para o documentário sobre os toques dos sinos do DVD *Saberes tradicionais de Milho Verde*[15], nos conta os motivos da construção da igreja:

> *Que a igreja não é essa capela, não que esse povo... os escravos. O senhor deles judiava muito com eles, né. Aí teve um homem que deu a eles esse conselho. Falou: porque vocês não fazem uma promessa? Eles foi e falou: que que nos vamos fazer? Aí eles foi e inventou: que ia fazer a igreja de Nossa Sra. do Rosário, se Nossa Sra. do Rosário ajudasse. Que eles saíssem da escravidão, que eles ia fazê a igreja de Nossa Sra. do Rosário, como eles fizeram. [...] Aí eles saíram de lá da escravidão, agora nós podemos fazer, e eles fizeram, e ainda fizeram a imagem de Nossa Sra. do Rosário. Aquela imagem de Nossa Sra. do Rosário foi feita no Baú, ela é de pau!*

[14] Outros relatos sobre a dificuldade de acesso em Milho Verde estão no documentário **Estradas Espigas,** Dir. Rudá K. Andrade, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2008.
[15] **Saberes Tradicionais de Milho Verde – Rapadura.** Dir. Rudá K. Andrade, 80 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2013.

Sob essa perspectiva, podemos compreender a igreja do Rosário como um símbolo da cultura negra em Milho Verde, que lembra a dolorosa história da escravidão. Uma trajetória de resistência que, necessariamente, se utilizou de estratégias antropofágicas de incorporações culturais de conhecimentos, saberes e crenças para poder se valer. A igreja do Rosário de Milho Verde, neste sentido, pertence ao repertório da Cultura Vissunga, da mesma forma que rompe reflexões sobre a permanência do barroco, como estratégia de pensamento e atuação nas cercanias de Diamantina.

O termo "barroco", em sua abrangência e cosmovisão, nos auxilia em nossa leitura sobre as dinâmicas históricas descontinuas e híbridas. Diante das tensões e opressões culturais e sociais ao longo da história mineira, o barroco pôde encontrar a válvula de escape do jogo criativo, do jogo ritual, para formular respostas subjetivas ou coletivas, que, por vezes, formulam discursos de posturas contra hegemônicas e de resistência. No século XVIII, "a vida barroca, seja na arte, na liturgia religiosa ou no ritualismo social, se animará sempre de um sentido lúdico, em que as formas de repressão da consciência jogam em permanente contradição com as formas irreprimíveis da paixão humana". Por esta via, desponta-se "dualidade essencial do barroco, o comportamento paradoxal do homem da época, o dilaceramento íntimo" do ser, que tem como imagem consagrada "a presença cambiante do claro-escuro". Longe de ser apenas um recurso técnico da pintura, o jogo de luz e sombra reflete "a própria metáfora de todo um modo de formar artístico, de toda uma visão de mundo" (ÁVILA, 1980, P.06).

Segundo Ávila, (1980, P.04-06), são duas as possíveis origens semânticas do termo barroco: "por analogia, da denominação de uma forma rebuscada de raciocínio escolástico ou da sugestão de uma pérola de conformação irregular, conhecida por nome parecido, levada à Europa pelos navegadores luso-espanhois". O historiador Vainfas complementa a informação, associando o "nome dado por artífices portugueses a um tipo de pérola, irregular, assimilado na França com o significado de 'bizarro' ou extravagante'"(2000, p.68). Ao invés da imagem límpida de uma pérola primorosa, por onde se reconhecem qualidades como referentes à perfeição, à sobriedade e à harmonia clássica, o mundo rústico barroco propõe outras referências e valores na compreensão da realidade. Se repararmos na roda do carro de boi

registrada em Capivari (MG) no documentário *Carro de Boi*[16], não encontraremos uma perfeição circular bem acaba e caprichosa como rodas de carro de boi de outras regiões. Veremos um artefato rústico, quase *naiff*, sem muitos cuidados ou refinamentos. No entanto, muito forte e prestativo para o serviço cotidiano daquelas geografias, e, sem sombra de dúvidas, por meio de seu canto, capaz de despertar afetos e lembranças dos antigos. Trazemos a imagem desta roda tosca e bárbara para evocar, de forma um tanto ousada, o barroco e sua profusão de imagens e sentimentos. A este mote rústico e funcional podemos relacionar uma série de praticas e saberes articulados neste estudo, desde a engenharia dos moinhos de pedra, a agricultura, a arquitetura, o trançado de taquara, a aplicação do fubá na culinária, o feitio da rapadura, até a linguagem e outras expressões da *Cultura Vissunga*.

> Para nós, brasileiros, falar do barroco é falar de nossa própria origem cultural de nossa própria formação histórica, das raízes, de nossa maneira própria e íntima de ver, de sentir, de exprimir uma peculiar experiência do real que a arte só faz transfundir e sublimar. Porque o barroco está de muito perto ligado a um modo peculiar de ser que aportou com os povoadores portugueses e cedo se amoldou à nossa realidade tropical e americana (ÁVILA, 1980, P.06).

Cremos, no entanto, no barroco não só como uma experiência estética ou uma "ideia definidora daquilo que exprime e dá sentido, ao longo e extenso período da história cultural do Ocidente, a uma atitude filosófica, estética e existencial do homem europeu e do homem latino-americano" (ÁVILA, 1980, P.04-05). O barroco, desta forma, transcendendo a experiência estética, se apresenta como uma estratégia de atuação e reflexão na vida. Apresenta-se como um lugar onde o híbrido habita e as diferenças se convivem. Onde o híbrido desponta no local e revela culturas que experimentam as fronteiras e as diferenças, fomentando, por vezes, o choque e o estranhamento, por outras, criativas soluções para as tensões culturais. Com efeito, o híbrido, que é semelhante e diferente ao mesmo tempo, evoca o caráter diaspórico na formação das identidades culturais da região. Onde a "identidade cultural não é fixa, é sempre híbrida", resultante de "formações históricas específicas, de histórias e repertórios culturais de enunciação muito específicos" capazes de "construir um 'posicionamento', ao qual nós podemos chamar provisoriamente de identidade" (HALL, 2002, p.432).

[16] **Cantigas sob a Sombra do Itambé – Carro de Boi**. Dir. Rudá K. Andrade, 37 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2008.

O caráter híbrido, múltiplo e flexivo, propõe diversas perspectivas para se pensar a cultura. As reflexões sobre a antropofagia*,* tecidas por Oswald de Andrade, revelam considerações que nos ajudam a examinar os elementos híbridos e diaspóricos que formam os diferentes grupos e culturas brasileiras. É certo que cada experiência vivida na comarca do Serro Frio do século XVIII percebe os encontros diaspóricos do seu jeito, mas, de um modo ou de outro, todos participam de uma mesma experiência histórica repleta de características híbridas. "Só a Antropofagia nos une. Socialmente. Economicamente. Filosoficamente". Toda experiência histórica brasileira é uma experiência antropofágica regida por experiências diaspóricas. Desde o convívio dos diversos tipos de grupos indígenas, a chegada dos colonizadores, os degradados, os mamelucos, a diáspora negra emergida com a escravidão, a vinda da corte, os viajantes, os imigrantes de todos os cantos do planeta. Ao longo de sua história, o Brasil reuniu vasto repertório de experiências diaspóricas e híbridas: "Filhos do sol, mãe dos viventes. Encontrados e amados ferozmente, com toda a hipocrisia da saudade, pelos imigrados, pelos traficados e pelos *touristes*. No país da cobra grande" (ANDRADE, 1990, p.47).

Nesse sentido, Minas Gerais também foi uma territorialidade onde culturas diaspóricas foram se encontrando e moldando novas formas de convívio e sobrevivências. Um espaço com enorme vocação para a hibridização, para a troca de experiências e para o relacionamento das culturas entre fronteiras. "Foi porque nunca tivemos gramáticas, nem coleções de velhos vegetais. E nunca soubemos o que era urbano, suburbano, fronteiriço e continental. Preguiçosos no mapa-múndi do Brasil" (ANDRADE, 1990, p.47)*;* esparramado e preguiçoso, mas nunca impassível. Aludindo a figura do colonizador diaspórico, ironicamente, Oswald expõe dinâmicas do processo antropofágico capazes de se configurarem como estratégias de descolonização e resistência ao hegemônico: "Mas não foram cruzados que vieram. Foram fugitivos de uma civilização que estamos comendo, porque somos fortes e vingativos como o Jabuti" (ANDRADE, 1990, p.50). O pensamento antropofágico evoca vingança ao colonizador e aciona o jogo da inversão de valores entre os opostos. Anuncia, ainda, que a história não termina hoje e que sempre haverá desdobramentos imprevisíveis no futuro. Não há controle ou dominação total, sempre haverá respostas diversas e improváveis. O processo antropofágico, portanto, nos sugere uma estratégia de descolonização cultural para a compreensão do mundo, tanto no que se refere às

experiências históricas, como no sentido da criação de um corpo de reflexões dinâmico mais próximo da realidade brasileira e latino-americana.

Nesta perspectiva, nos aproximamos do vasto repertório diaspórico e antropofágico fomentado ao longo da história do alto Jequitinhonha, onde culturas foram se encontrando e negociando novas formas de convívio, opressão e sobrevivência. Encontramos exemplos destas experiências diaspóricas às margens dos rios da região de Diamantina desde o início do século XVIII, durante a formação dos primeiros povoados devido à descoberta de ouro e diamantes. Numa publicação de 1895, o memorialista Coelho de Senna, ao se referir a um diamante encontrado em Milho Verde, nos indica uma ideia da amplitude e impacto causados pelos encontros diaspóricos: "E, com effeito, uma terra em cujo seio se chegara a encontrar, em 1730 [...] um diamante com o peso bruto de 1.680 quilates, era para attrahir cohortes immensas de aventureiros!" (SENNA, 1895 apud PEREIRA FILHO, 2005, p.12).

Assim, formaram-se aglomerados de mineradores repentinamente trazidos por fluxos migratórios em improvisadas condições de subsistência. Sujeitos carregando valores, crenças e identidades próprias, que se encontraram no palco daquelas serras sob as condições históricas determinadas pela violenta exploração do diamante do século XVIII. Uma situação marcada por trocas de experiências e vivências em busca da sobrevivência ou da dominação hegemônica. Diante deste cenário, como ainda não havia se estabelecido "um complexo abastecedor da região que se ia devassando" e, sobretudo, como "não havia roças de alimentos que bastassem para atender à subsistência daquela quantidade de gente", foi inevitável a eclosão de crises de fome que marcaram a história da virada do século XVII para o XVIII em Minas Gerais. O jesuíta Antonil chegou a testemunhar mineiros à beira da morte "com uma espiga de milho na mão, sem terem outro sustento". A memória da comunidade de Milho Verde sobre sua origem pode abrir horizontes no debate sobre a fome, a agricultura do milho e a história da antiga comarca do Serro Frio. A importância do milho na luta contra a fome é aludida no depoimento do ex-garimpeiro Antônio de Jesus, registrado por nós no documentário *Estradas Espigas* (2008), onde anuncia para o mundo o distrito de Milho Verde*:*

> *Terra Amada! Porque Milho Verde não corre dinheiro, mas dá o milho, dá o farelo e dá o fubá. Foi isto que nasceu... Este título é o*

> *Brasil todo: Milho Verde tem pamonha, tem fubá, tem farelo e tem rio de ouro*.[17]

Antônio enfatiza a importância do milho e seus derivados na alimentação do povo ao mesmo tempo em que aponta para o mito fundador do distrito Milho Verde. Pois, segundo depoimento de Dona Geralda, é uma história sobre a fome e generosidade que desenha a memória popular da origem da comunidade. Quitandeira natural da comunidade quilombola do Ausente, perto de Milho Verde, onde mora desde os três anos de idade, Dona Geralda é viúva de Geraldo Miúdo, tocador de sino, raizeiro e antigo chefe da Marujada, com quem teve dez filhos e trinta e seis netos, dos quais muitos moram na região e comem dos quitutes que faz para vender aos turistas e alentar a família. Essa senhora de boa prosa é que nos narra a origem de Milho Verde. Independente da veracidade do caso, o que vale notar é a imagem pela qual a própria comunidade gosta de ser lembrada. A história que alguns habitantes da vila guardam na memória e tem prazer em narrar:

> *Oia, o povo conta é isso: Que os bandeirantes quando estavam descobrindo os lugares, eles vinham pela água... onde a água corria, que eles vinham. Assim o pessoal conta, os antigos... ai chegaram aqui em Milho Verde. [...] vieram subindo pelo Jequitinhonha, o Jequitinhonha tem um galho de água que sobe, que é essa água do Chafariz que corre e cai no rio. Eles vieram subindo, subindo e chegaram no Pai Mudesto lá no fundo* (perto da igreja Matriz de Milho Verde). *Chegaram no Pai Mudesto e tinha um senhor que morava lá, que chamava Pai Mudesto, que ele era um negro velho, um escravo velho antigo, né? [...] Aí o pessoal foi e perguntou a ele como aqui chamava, ele falou que... aqui chamava [...] era um comércio. Aí eles foi... foi falando, então não tem nome não? Não! Aqui é um comércio. E eles chegaram com fome e ele não tinha... o que ele tinha lá foi milho verde pra dá pra eles [...] Cozinhô milho verde, deu pra eles assarem, pra eles comerem... Ai eles foi e falou: então aqui vai fica com o nome... nos vamos por aqui o nome de Milho Verde! Mas isso ai é o povo antigo é que conta, né? Não sei ao certo se é assim mesmo*[18].

Esta versão do mito fundador, corriqueira entre a população mais velha de Milho Verde, expressa os sentimentos de ser modesto, generoso, simples e solidário perante a fome, elemento impulsionador da organização social, da agricultura e culinária. Uma história que lembra a existência da fome que se caracteriza por "exigir satisfação constante" e requerer "organização social adequada" (CÂNDIDO, 1971,

[17] **Estradas Espigas, Espigas Estradas.** Dir. Rudá K. Andrade, 10 minutos, Instituto Milho Verde, 2008.
[18] Entrevista realizada em Milho Verde, 14/10/2011.

p.28). Por mais que fosse controlada com o avanço agrário ao longo do século XVIII, a fome sempre foi um motivo impulsionador do trabalho agrícola e práticas culinárias. Persistindo e marcando a história da comunidade e a memória de Dona Geralda, que pelo fantasma da fome por toda vida cultivou o milho como antídoto ao solo pouco fértil, à seca e às desfavoráveis condições econômicas. Uma solução provinda do milho, "necessário" e "humilde", como diria Cora Coralina, "o alimento forte e substancial dos que trabalham a terra, onde não vinga o trigo nobre. [...] Alimento de rústicos e animais do jugo" (CORALINA, 2011, p.4-7). A imagem do momento original do Milho Verde é pintada com uma roça de milho, em tons de ajuda mútua e simplicidade, do drama da fome acudida por um negro. Um mito fundador que desconstrói a hierarquia historiográfica do branco colonizador fundante e civilizador da "floresta". No início: um negro. Uma versão que traz um conteúdo político significativo articulando a memória como fragmentos fundamentais para a discussão das dificuldades culturais e sociais enfrentadas hoje. A partir de um processo seletivo do passado e da memória, a história é articulada mediante os interesses de determinada força hegemônica, no caso, a versão popular do mito fundador de suas histórias, aquilo pelo qual gostam de ser lembrados. Um discurso que dá sustância à comunidade imaginada pelos moradores de Milho Verde construíndo sentidos que influenciam e elaboram tanto as ações quanto a concepção que os habitantes têm de si mesmo. O mito fundacional do Pai Mudesto, neste sentido, "fornece uma narrativa através da qual uma história alternativa ou uma contra-narrativa, que procede às rupturas da colonização, pode ser construída" (HALL, 2011, p.51-54).

Em oposição à esta narrativa, existe a variante oficiosa, onde se planta a versão do colonizador português. "Manoel Rodrigues Milho Verde, natural da província do Minho, em 1713", teria, então, sido o real fundador da comunidade, ainda, emprestando o seu sobrenome para nomear o arraial (SANTIAGO, 2006, 105-106). De fato, nossa discussão gira em torno da concentração de poder cultural. Isto é, em que mãos os meios de fazer cultura estão, nas dos coronéis ou dos vissungo*s*? Quem conta a história, e como conta? Por meio da representação, se evidencia "uma luta contínua e necessariamente irregular e desigual, por parte da cultura dominante, no sentido de desorganizar e reorganizar constantemente a cultura popular", que, por sua vez, encontra na tradição oral o ponto de resistência. O embate entre as duas versões representam as

> [...] linhas complexas da resistência e de aceitação, da recusa e da capitulação, que transformam o campo da cultura em uma espécie de batalha permanente, onde não se obtém vitorias definitivas, mas onde há sempre posições estratégicas a serem conquistadas ou perdidas (HALL, 2003, p. 255).

Podemos contemplar as semelhanças do relato sobre Pai Mudesto com outras historias e relatos sobre o início da ocupação da Comarca Serro Frio. Em busca da lendária Serra do Sabarabuçu e suas esmeraldas, bandeirantes como Borba Gato e Fernão Dias já tinham revirado pedras e rios pela bacia do Rio Jequitinhonha. Revelada a descoberta do ouro nas Minas pelo bandeirante paulista Antônio Rodrigues Arzão, em 1693, muitos outros exploradores se enveredaram pelos interiores em busca de riquezas. Passados quase dez anos, em 1702, foi anunciada, por Antônio Soares Ferreira, a descoberta de minas de ouro na localidade de Arraial do Ribeirão das Lavras Velhas. Inicialmente conhecida, por *Ivituruí*, "montanhas frias" em tupi*,* foi posteriormente, rebatizada como Vila do Príncipe, em 1714, se tornando a sede da antiga Comarca do Serro Frio, atual Serro. Segue o procedimento histórico colonizador, onde se legitima um patrício como fundador e, ainda, elimina o nome e a memória indígena da localidade. No entanto, no início do século XIX, Saint-Hilare, por passagem na Comarca do Serro Frio, assinala a presença de negros na história da origem da povoação da Vila do Príncipe:

> O ouro que encerrava os morros que a rodeiam e que se encontrava no córrego dos quatro Vinténs, que passa abaixo da Vila, atraíram os primeiros habitantes. Todos estão de acordo no distrito que este regato recebeu o nome da circunstância de que a primeira bateia de areia que se tirou do seu leito forneceu efetivamente quatro vinténs de ouro. Foi ao que parece uma negra a primeira pessoa a estabelecer-se onde atualmente está a Vila do Principe, teve sorte de enriquecer e foi em breve imitada por outros. (SAINT-HILAIRE, 1938, Tomo 1º, p.279-280).

Baseado na memória e oralidade de relatos de contemporâneos que conheceu na vila, o francês expõe rupturas na história oficiosa e revela o negro como protagonista da construção da história e da formação do povoado. Sejam livres, quilombolas ou alforriados, assim como Pai Mudesto, são ex-escravos que moraram, garimparam e marcaram sua presença no cotidiano e na história da antiga *Ivituruí*. A hipótese sobre a presença de quilombolas e garimpeiros (SANTIAGO, 2006, P.7-8) vasculhando rios e se estabelecendo nos seus entornos dialoga ainda mais com a versão de Dona Geralda. O inglês John Mawe, em 1810, cita que as áreas de Milho

Verde e São Gonçalo teriam acolhido os primeiros acampamentos mineradores da região, antes mesmo da ocupação e exploração do Tijuco (MAWE, 1978, p. 169). Portanto, bem antes do achado de diamantes no Arraial do Tijuco ser oficialmente anunciado, em 1729, os córregos e serras já eram habitados por faiscadores e aventureiros diversos que eram motivados pelo fluxo da exploração aurífera. A análise apontada por estudos históricos sobre alguns procedimento de fixação nos territórios ao longo das expedições bandeirantes na busca de gentio e ouro, mostram a dimensão do processo de ocupação vinculada ao plantio de milho, bem como, ilumina o próprio relato da quitandeira. Desta forma, em suas andanças sertão adentro, "os bandeirantes paulistas adotaram o costume de ir estabelecendo pouso ao longo do percurso, onde plantavam mantimentos para garantir o sustento das expedições. Essa prática acabou tornando-se estratégia para as primeiras explorações do ouro". Quando encontravam minérios preciosos, "arranchavam no local e faziam roças para então explorarem os depósitos mais superficiais". Dependendo das possibilidades promissoras "posteriormente retornavam mais bem preparados com escravos e ferramentas, estabelecendo-se no local para as explorações mais demoradas e custosas, consolidando rapidamente os povoados e os arraiais" (GUIMARÃES; REIS, 2007, p. 322-323).

Como condição para exploração mineira, a roça do milho e do feijão se prontificam como elementos civilizatórios, representantes de um sistema racional, de organização do espaço e do tempo. Não obstante, a difusão do uso do milho entre os colonizadores ganhou aspectos significativos na formação da culinária nos séculos XVII e XVIII. Pois, de acordo com Sérgio Buarque de Holanda, o milho alcançou maiores possibilidades de "cultivo a área de serra-acima primeiramente ocupada pelos colonizadores", dada a "mobilidade que, por longo tempo, distinguiu a gente do planalto". Distingue-se, assim, o milho pelas vantagens de um plantio capaz de produzir em cinco meses após a sementeira, como também, ser seus pequenos grãos de fácil locomoção, os quais mantém capacidade germinativa por período maior às ramas de mandioca, que por sinal, levam mais tempo para a colheita (HOLANDA, 1995, p.185-186). Por outro lado, a tradição do cultivo do milho aparece comumente atrelada ao cultivo do feijão, pois, plantadas na mesma cova, o feijão ao desenvolver-se vai trepando na haste do milho que sobe. Ao feijão e milho se soma os suínos como fonte de gordura e carne, completando o triângulo do chamado "complexo do milho".

Pois, o "feijão não dispensa a gordura, ao passo que o milho pode dispensá-la, nos variados modos de seu emprego, assim como também dispensa o sal" (FRIEIRO, 1982, p. 156). Neste contexto, o "complexo do milho" reinou graças à falta do sal que, ainda hoje, "não tempera o angu, nem a canjica." A escassez de sal foi fator decisivo na formação das dietas do período colonial, que incentivou a difusão de todo o complexo do milho (HOLANDA, 1995, p.190-191).

Existiam três caminhos mais frequentes para adentrar o sertão mineiro. O mais antigo vinha da Bahia e beirava boa parte do Rio São Francisco. Conhecido como Currais do Sertão, era de difícil vigilância e contenção para os registros da Capitania, onde, facilitadas pela geografia e vegetação, rotas clandestinas surgiam e impediam o controle, com maior rigor, da cobrança de impostos e da passagem de pessoas, mercadorias, escravos e contrabando. Ainda assim, certas ligações comerciais e culturais com a Bahia foram fundamentais para o abastecimento da comarca do Serro Frio, onde chegavam não somente escravos, como também "gado, tecidos, tabaco, e couros provenientes das casas comerciais de Salvador e de fazendas semeadas nas margens do Rio São Francisco" (NUNES, 2010, p. 21). O Caminho Velho, conhecido como uma rota Paulista, ia de Santos às Minas num período em torno de dois meses de estrada. Enquanto o Caminho Novo, que desembocava no porto do Rio de Janeiro, surgiu no começo dos setecentos. Com quarenta e cinco dias de viagem, o novo caminho era o mais utilizado e se consagraria na rota do ouro como Estrada Real. Rotas onde se estabeleceram um grande número de produtores rurais com seus comércios e *paragens* (GUIMARÃES; REIS, 2007, p.325).

Apesar de existir notícias sobre a ocorrência de diamantes na região, a Coroa só reconhecera oficialmente sua descoberta em 1729. No ano seguinte, a mineração aurífera foi proibida, e a extração de diamantes foi regida pela capitação de 5.000 Réis por escravo aplicado no serviço das lavras. Em 1731, um decreto Real proíbe a extração de diamantes e obriga a expulsão de garimpeiros e famílias do distrito. Posteriormente, a mineração diamantífera foi liberada mediante a capitação que chegou a 40.000 Réis por escravo minerador (SANTOS, 1976, p. 49-57). Ao longo da história do Distrito Diamantino, foram inúmeras as tentativas de controle e coerção da população a fim de impedir a mineração e extravios de diamantes. Frente ao grande contingente humano, povoando essas terras em busca de ouro e diamante, urgiu a

necessidade da Coroa portuguesa, para melhor controlar o desvio e contrabando do ouro e diamantes, e "integrar as Minas ao aparelho administrativo colonial, subordinando-as mais diretamente ao centro de decisão metropolitano". Assim como em outros centros mineiros da época, foi criado um aparelho administrativo de poder local regido pela "presença de um governante nos arraias auríferos servindo de elemento neutralizador dos conflitos que emergissem". Em seguida, uma série de ações administrativas foram implementadas, nas quais os "sistemas de arrecadação de ouro e diamantes foram as formas extremas da manifestação do fisco nas Minas", representantes de uma violenta estrutura de poder atuando no embate hegemônico pelo controle de classe (SOUZA, 1997, p.27; 40).

> Mas foi no Distrito Diamantino que o fisco mostrou a sua face mais cruel, sucedendo-se os casos de arbitrariedade e de violências. [...] Em solo diamantino sucediam-se os abusos [...], imperava o pânico, e o hábito de delatar era estimulado pelas autoridades, que assim acreditavam impedir o contrabando de pedras" (SOUZA, 1997, p.42).

Nesse contexto, como relata o pesquisador Affonso Ávila, surgem os primeiros relatos de fontes históricas sobre Milho Verde que nossa pesquisa abarcou. Trata-se de "uma alegação dirigida ao governador dom Lourenço de Almeida pelo ouvidor geral do Serro Frio, Antônio Ferreira do Valle e Mello, e datada de 2 de fevereiro de 1732", na qual se "ponderava os inconvenientes de se estenderem aos habitantes de Milho Verde e outros arraiais das vizinhanças as ordens relativas ao despejo sumário de mineradores que ocupavam as terras diamantíferas" (ÁVILA, 1978 apud PEREIRA FILHO, 2005, p.11). A primeira demarcação do Distrito em 1734 foi posteriormente ampliada conforme o surgimento de novas lavras. Em 1739 toma vigência o primeiro dos contratos, no qual a Coroa arrendava a extração de diamantes aos contratadores por determinados períodos. Desta maneira, apenas "os escravos do Contratado podiam minerar diamantes, e todo aquele que fosse encontrado à cata das preciosas gemas era severamente punido, a mais comum das penas sendo o banimento para fora da capitania" (SOUZA, 1997, p.42). A sociedade diversa que se formou nas Minas setecentistas teve sua edificação sob os eixos estabelecidos por um aparelho estatal "amplo e severo", que tinha como objetivos "a busca pela economia, o escravismo, a urbanidade e a complexa mentalidade espiritual" (MENESES apud REZENDE; VILLALTA, 2007, p.337). Por meio da Demarcação Diamantina, Contratos e, posteriormente, via Real Extração, em 1772, a Coroa

portuguesa tentou controlar a atividade diamantífera, intensificando a fiscalização de entrada, circulação e saída de bens e pessoas. No entanto, as reações e desdobramentos contrários não seriam evitáveis. Pululam os contrabandistas, atravessadores, quilombolas e garimpeiros, muitos deles acobertados por uma rede de poder articulado pelos interesses hegemônicos da classe dominante. Segundo Júnia Furtado (FURTADO, 2008), o contrabando foi a maior fonte de riqueza das próprias famílias abastadas, que tinham como álibi acusar aos escravos, quilombolas e garimpeiros como os únicos contraventores.

Os garimpeiros representavam uma parte da população socialmente excluída, mestiça, além de negros libertos e fugidos. Diante das oscilações da fortuna, mais que um negócio, o garimpo, é movido por sentimentos e desejos que formam um conjunto o qual Aires da Mata denominou como "paixão lúdica da mineração", o jogo do encontrar: "em mineração não há certezas: tudo são opiniões variáveis" (MACHADO, 1985, p.33; 47). É apegado às técnicas tradicionais, bem ajustadas ao saber empírico adquirido na labuta da faiscagem. Daí sua resistência às inovações técnicas, à escrita contábil e ao planejamento. De metodologia errática e imprevisível, sua atividade é incompatível com a racionalidade da empresa moderna. Sempre perseguidos e rechaçados pelas autoridades reais, os garimpeiros, em suas estratégias de sobrevivência e liberdade, desenvolveram mecanismos de solidariedade (SOUZA, 2004) com outros grupos como agricultores, tropeiros, homens livres e forros, ou mesmo, quilombolas.

Todavia, Milho Verde ainda tem em sua memória o peso da origem militar marcada em sua história. Dona Geralda, a partir do itinerário do ouro e diamante, relata sobre o antigo quartel estabelecido no arraial e a lembrança da escravidão que evoca :

> *Onde vinha todo o ouro nessa redondeza vinha pra aqui... é... como é que fala... pra fundi ele era ali* (no quartel). *De todo canto. Inclusive o primeiro diamante, quando descobriram diamante, o primeiro diamante que saiu de Diamantina ele veio ser guardado aqui. Que aqui é que tinha um quartel, tinha os guardião, que hoje em dia fala guarda, fala isso, naquele tempo falava guardião, né? Ai esse quartel ali é que guardava o ouro e daqui saia na cacunda dos burro pra ir, pra estas estradas de... estrada real que levava para Paraty, Paraty pro Rio de Janeiro, pra poder exportar, saia daqui ó! Todo ouro que saia de toda redondeza vinha pra aqui. Era ali, ali tinha um quartel. Eu ainda me lembro que lá ainda tinha um*

> *pau grosso, um tronco grosso lá, que era onde eles amarrava negro... ainda me lembro disso até hoje*[19].

Por sua localização privilegiada, entre dois importantes centros da região, Arraial do Tijuco e Serro, com uma posição central em relação à diversas outras comunidades, e, sobretudo, por ser passagem da Estrada Real quase obrigatória e de fácil vigilância, Milho Verde foi sede de um entreposto militar e produtor de alimentos. Ali, com ajuda geográfica das serras afunilando a única passagem da travessia Tejuco-Vila do Príncipe, poder-se-ia exercer com eficiência a fiscalização, tentando impedir o contrabando e a exploração das datas pela população local. O memorialista, Dr. José Vieira Couto, quando passa por Milho Verde, em 1801, nos revela maiores informações sobre o povoado e a guarda do quartel:

> Seis léguas distante do Tejuco encontra-se com o arraial do Milho Verde: logarejo pequeno, mal arranjado, e com muitas casas palhoças. Vevem os seus pobres habitantes de uma pequena e insignificante cultura; está situado no alto de um monte cercado de alegres campinas e os seus morros visinhos pintam ouro, e são bem proprios para a dita mineração, não sendo formados de rocha pura, como a maior parte dos da Demarcação.
>
> Mas esta mineração é vedada aos seus moradores por causa das terras e ribeiros diamantinos, que também se entremeiam com as lavras de ouro. Neste arraial ha uma guarda, que se compõe de quatro soldados, e outros tantos pedestres, e se ocupam em atalaiar os corregos visinhos contra os garimpeiros e em dar buscas aos viajantes quando passam, para que não levem diamantes extraviados. (COUTO, 1905, p. 64).

Muito provavelmente, abalizado pelo cultivo de milho e feijão, Couto, mediante aquilo que avalia sobre a agricultura local, qualifica como uma insignificante cultura, sem ter real noção do entorno da vila, onde as encostas e baixadas do Jequitinhonha sempre foram mais férteis. Nas alegres campinas encontramos a descrição da Várzea do Lajeado, cercada pela cadeia montanhosa cujo nome não haveria de ter outro se não Serra do Ouro. O mineralogista inglês John Mawe, em passagem pela região por volta de 1810, também relata as restrições às quais foram submetidos os viajantes de Vila do Príncipe para o Tijuco:

> [...] existem regulamentos muito severos para todos os viajantes. Com exceção daqueles que tem aí negócios, o que deve ser atestado por documentos autênticos, não se deixa passar ninguém antes de se fazer notificação oficial ao governador do distrito. As leis são tão

[19] Entrevista realizada em Milho Verde, 14/10/2011.

> severas que, quem quer que seja encontrado fora da grande estrada, estará sujeito a ser detido como suspeito e submetido a exames e interrogatórios, que acarretam muitas vezes embaraços e demoras (MAWE, 1978, p. 151).

A exploração foi administrada pelos contratos até 1771, quando passou a ser administrada pela Real Extração que instaurou um regime de ferro em pleno século do ouro, impedindo com maior severidade os habitantes de praticarem a mineração de diamantes e marcando as impressões destes viajantes e memorialistas. Laura de Mello e Souza comenta os desdobramentos da Real Extração na população.

> [...] num lugar em que a vida era totalmente voltada para a extração dessas pedras fez com que boa parte da população ficasse sem emprego. [...] Famílias inteiras se viram afetadas pelo banimento, perseguidas pelos temíveis dragões da Extração que vasculhavam cada palmo do Distrito Diamantino à cata de infratores. [...] Mas apesar do cerco cerrado que lhe moviam as autoridades, os contrabandistas nunca deixaram de atuar a sua ação clandestina constituindo como a única possibilidade que tinham para garantir subsistência (SOUZA, 1997, p.42-43).

Newton Coelho se contrapõe às observações de Souza, ao enfatizar a diversidade de atividades e possibilidades de garantir a subsistência. Assim como a força coercitiva impede a atividade da mineração, ela também impele o desenvolvimento de outras de outras atividades.

> [...] de origem múltipla e com atividades marcadas pela diversidade, homens e mulheres envolvidos, exclusivamente ou não, com o abastecimento alimentar nas Minas, traçavam percursos de vida nos quais as a produção e o fornecimento de alimentos se configurava como boa oportunidade para prover a materialidade de sua existência e de seus contemporâneos (MENESES apud REZENDE; VILLALTA, 2007, p.338).

Por tudo, existia uma multiplicidade e um caráter misto da produção econômica onde os grupos aplicavam seus esforços e recursos em várias atividades com o intuito de complementar a renda. Atividades que se articulavam principalmente entre a agropecuária, a mineração e o comércio, mas que também se ligavam às outras formas de renda como os vários ofícios artesanais, funções administrativas vinculadas à Coroa, aluguéis de moradas ou arrendamento de terras. Sendo a agricultura, ao lado da mineração e do comércio, as atividades rentáveis mais usuais de uma economia experimentada na prática do escambo de produtos e da circulação do ouro em pó, a produção de alimentos era, contudo, a possibilidade de sobrevivência de muitos forros

e a “ascensão econômica e social de homens livres” (MENEZES apud REZENDE; VILLALTA, 2007, p.342).

> Articulado a esse mercado e aos comerciantes e tropeiros que deles faziam parte ativa, essa produção agrária tinha dinâmica interna peculiar e que, [...] deve ser entendido como uma “formação econômica e social” que incorpora segmentos outros, além de escravos e senhores (MENEZES apud REZENDE; VILLALTA, 2007, p.352).

Os atributos qualitativos que expõe Dr. Couto, citado acima, ao descrever Milho Verde, onde “Vevem os seus pobres habitantes de uma pequena e insignificante cultura”, fazem parte desta antiga dinâmica historiográfica que dispõe a mineração em posição privilegiada em relação às outras atividades. Traços desta tradição historiográfica, identificada por Newton Menezes, também aparecem nos relatos do francês Saint-Hilaire quando se refere à impossibilidade geográfica para a manutenção de atividades agrárias na região:

> A aldeia de Milho Verde situa-se em uma região árida que não possibilitava nenhum gênero de plantação, compondo-se de uma dúzia de casas e de uma igreja. É aí a sede do destacamento de soldados encarregados de inspecionar os viajantes que vão de Tijuco à Vila do Príncipe (SAINT-HILAIRE, 1974, p.44).

De fato, o regime climático tropical abarca a região do Alto Jequitinhonha provocando chuvas irregulares com maiores ocorrências no verão. A irregularidade das chuvas ressalta as características do clima semi-árido, suscitando secas mais árduas em determinados anos.

> Rochedos sobranceiros, altas montanhas, terrenos arenosos e estéreis, irrigados por um grande número de riachos, sítios os mais bucólicos, uma vegetação tão curiosa quanto variada, eis o que se nos apresenta nos Distritos dos Diamantes (SAINT-HILAIRE, 1974, p.13).

O Alto Jequitinhonha é formado por zonas de extensas chapadas, onde o cerrado ocupa predominantemente suas vertentes. Os rios e vales da região, “são corredores de ocupação e comunicação no tempo e no espaço”. Foi assim que os bandeirantes de Dona Geralda encontraram o negro Mudesto, subindo as águas. Os terrenos dos platôs têm pouca fertilidade, enquanto as terras perto das grotas e rios ou nos “locais de ocorrência dos capões e matas de encosta” são mais férteis. Porém, ao

todo, a região possível para a implementação da lavoura é pequena e escassa, se comparado ao tipo de terreno predominante encontrado na serra do Espinhaço, onde os "solos são, em sua maioria, parcelados, ácidos e aluminosos" com baixa fertilidade natural (QUEIROZ NETO, 2009, p.3).

Diante dessa situação, a busca pelos poucos solos férteis marcou de forma contundente a ocupação da Demarcação Diamantina. Graças à relativa fertilidade de terras próximas ao seu núcleo urbano, Milho Verde e as comunidades em seu entorno puderam prosperar as atividades agrícolas se destacando como zona produtora de alimentos fazendo parte do sistema abastecedor do Arraial do Tijuco. Em referência às outras comunidades vizinhas, Milho Verde se localiza em região central, possibilitando estabelecer relações culturais e econômicas com todas elas. O entreposto tropeiro e o militar são exemplos da importância estratégica da localidade na região. As possibilidades de terras cultiváveis em Milho Verde foram analisadas, em 2005, no estudo do plano de manejo sustentado da Área de Proteção Ambiental das Águas Vertentes, fundada em 1998, a qual abrange sete municípios, dentre eles Serro e Diamantina. Milho Verde fica à borda esquerda do Espinhaço, em uma região com solo em condições mais favoráveis ao plantio. Ao norte, em direção à Diamantina, e a oeste do rio Jequitinhonha, os terrenos férteis rareiam. O estudo avalia que apenas se encontram terras de razoável qualidade para a lavoura nas baixadas e encostas do pequeno planalto que sustenta a área urbana de Milho Verde. O restante da região de Milho Verde, incluindo a Várzea, foi considerado como inapropriado para o cultivo da roça e pastagens (MRS, 2005, p.8-15). A localização próxima ao rio Jequitinhonha e seus afluentes facilitou também a apropriação do espaço, cedendo terras para lavoura, madeiras providas das matas ciliares, além de ter sido rica fonte e depósito de diamantes (DITTZ, 2012, p.13). Apesar das dificuldades geográficas, a experiência histórica do lidar com aquelas terras pouco férteis produziu saberes específicos para implementar a agricultura no meio de naturezas e terrenos tão avessos a lavoura. Configurando-se, assim, estratégias de sobrevivência e que constroem a relação com o meio ambiente.

A organização social, abalizada pela divisão de classes e pela segmentação racial, impedia os homens livres de garimpar. Não podendo participar da economia principal, ao menos não oficialmente, os excluídos podiam encontrar nos

empreendimentos agrários uma forma sobrevivência econômica. A localização em terras razoavelmente férteis possibilitou ao antigo arraial de Milho Verde o desenvolvimento de uma economia de abastecimento agrícola, que dialogava intimamente com a atividade mineradora e o comércio. Tamanha articulação entre as atividades pode ser notado no depoimento abaixo de Antônio Crispim, falecido cantador de vissungo, ao lembrar como era a vida e trabalho de seus pais na década de 1940 em Milho Verde.

> *Na lavoura plantando mandioca, plantando cana, milho, feijão. A época que eles viviam fazia isso. Agora, quando tava em época da seca, que não tinha esse serviço de roça, meu pai ia pro garimpo. Entendeu? Aí ele ia pro garimpo. Garimpava, tirava a sucata dele, apurava, tirava o ourozinho, o diamante. Era assim. O ramo dele era esse. O ramo dele era esse. Não tinha outra coisa a fazer, não. Não tinha indústria nenhuma, não. Sabe disso? De nada. Isso é que o povo mais velho e tudo, encontrou essa dificuldade. Que vocês é novo. Não havia salário, não. Viu? Nada de ter um salário, não. O pessoal, quando dava na época, passava a época de roça, o pessoal ia pras fazendas, trabalhar nas fazendas. Nos fazendeiros, trabalhando. Limpando planta. Aquela coisa. "Troperando". Tinha até pessoa da mata aqui, tocando lote de burro. Transportando as coisas pra Diamantina. "Alembro" quando rasgava saco de feijão. "Alembro" muito disso*[20]*!*

A articulação destas atividades se intensificou a partir da liberação das lavras para os garimpeiros, no fim da Real Extração. Em 1841, muitas lavras, consideradas esgotadas, acabaram sendo reativadas pela população ou por empresas estrangeiras, reaquecendo brandamente a economia do entorno de Diamantina. No entanto, com a baixa dos preços do diamante pelo mundo, por volta de 1860, a extração mineral deixa de ser eixo principal da economia abrindo espaço para atividades voltadas ao comércio e à criação de pequenas indústrias no local. Pouco a pouco, o capital acumulado pelas famílias enriquecidas pela mineração, contrabando, comércio ou arrendamentos, junto ao poder e ao aparato político-administrativo foram direcionados para a tecelagem e outras manufaturas e indústrias leves. Pequenas fábricas e oficinas, que foram logo alimentadas pela mão-de-obra abundante provida da liberação dos escravos.

[20] Crispim Viríssimo, Museu da Pessoa, 2008. Disponível em: http://www.museudapessoa.net/_index.php/historia/4927-a-historia-de-um-cantador-de-vissungos?historia=integra/ (acesso em 20/05/2012).
.

> Em diversos locais do município, havia pequenas fundições de ferro, que fabricavam facões, enxadas, machados, pregos, fechaduras, etc. Eram muitas as "fábricas" de aguardente e rapadura. Em Gouveia e Diamantina havia 19 lapidações de diamante na virada do século, além de curtumes de couro, fábricas de chapéus de couro e palha. Diamantina tinha ainda pequenas fábricas de sabão, de velas, de cigarros, de óleos e tintas, de pólvora, cerâmicas (produção de telhas e tijolos). [...] fábrica de massas e biscoitos. Pequenas oficinas produziam roupas, calçados e preparados farmacêuticos (MARTINS, 2000, p.289).

Abastecendo o nordeste mineiro e as rotas regionais, Diamantina se configura como importante polo de comércio até meados da década de 1950. Com a efetivação, em 1914, de uma estrada de ferro entre Belo Horizonte e Diamantina, ocorreu uma série de alterações nas antigas rotas viárias que culminaram na desarticulação do caminho histórico que ligava, passando por Milho Verde, Vila do Príncipe ao Tijuco. No entanto, ao longo dos "anos 20, 30 e 40 [...] as tropas ainda eram o principal meio de transporte em toda a extensão do Vale do Jequitinhonha. Afluíram diariamente a Diamantina vindas de todos os quadrantes regionais*"* (MARTINS, 2000, p.288; 294). Quando o acesso rodoviário Rio-Bahia (BR 101), na década de 1950, deslocou contundentemente os eixos comerciais, quebrou, também, o monopólio regional que sustentava a pequena indústria diamantinense. Com a ligação mais acessível para o Rio de Janeiro e São Paulo, a produção agropecuária do Vale do Jequitinhonha passou a ser escoada diretamente para os grandes centros urbanos, assim como a indústria de Diamantina começou a sofrer concorrência com os produtos vindo sul. Essa série de fatores colaborou para o rápido processo de desindustrialização, já na década de 1960, restando raras das atividades regionais (MARTINS, 2000: 281; 294; 296-297):

> A atividade intensa das tropas em torno de Diamantina [...] deve ser apreendida como uma bem preservada persistência do antigo sistema colonial de circulação. O que significa que o Vale do Jequitinhonha ainda era um encravamento histórico-geográfico, um espaço tempo parcialmente comunicante que se desligava das estruturas fundamentais do passado muito lentamente (MARTINS, 2000, p.296).

Dona Albertina lembra do tempo das casas de pau a pique, sem cimento nem tijolo, do uso de lamparinas e das dificuldades de quando não havia água encanada e era preciso abastecer com baldes trazidos do chafariz. A senhora é quem relata as dificuldades de acesso da comunidade em meados do século XX:

> *Antigamente a gente ia para Diamantina, daqui, a pé, porque não tinha carro. A gente saia daqui quatro hora da manha pra chegar lá as onze, meio dia. E pra Serro era a mesma coisa... a gente ia pé. Era só estrada de tropa que vinha na mata. [...] e nós aqui era assim: tudo aqui era difícil para nós, porque pra comprar despesa tinha que ir para o Serro, depois seu Juca Arcanjo pai de Totó, pois uma venda ali onde é hoje o hotel Rancho Velho. Fez um rancho lá e os tropeiros vinham de Diam... lá da mata, pra lá do Itambé, trazendo as coisas pra vende pra nós. Aí vendia e o que sobrava eles iam com eles para Diamantina. E isso era a semana toda, vinha tropa e ficava lá.*[21]

Lembrando que ir para Serro era, de certa forma, usual e corriqueiro, apesar de ser um lugar de difícil acesso, Dona Albertina nos dá a dimensão e intensidade do comércio interno que passava por Milho Verde. Num fluxo e contra fluxo vindo da mata, isto é, do além Itambé, penetrando sul pelo Serro, rumo ao norte, em busca de Diamantina, passava uma veia de abastecimento comercial, também conhecida por Estrada Real: "*Tudo era no lombo do burro... na estrada, a gente ia e trazia*". Assim faziam os tropeiros de Milho Verde, "Seu" Zé Farias e "Seu" Marco, que, quando eram mais jovens, iam toda a semana para Diamantina. No vídeo *Estradas, Espigas*[22], Zé Farias relata com humor a difícil experiência de levar ovos, entre palhas nos balaios da tropa, até Diamantina. De onde voltavam para casa, as vezes, só com a carcaça e ossos de boi, tendo que brigar com os urubus que tentavam bicar o resto de carne, para defender a sopa da família. Em depoimento, colhido em novembro de 2012 para o projeto *Registro dos Saberes Tradicionais de Milho Verde,* sobre o fabricar cachaça, o alambiqueiro e ex-tropeiro "Seu" Macaio comenta que, até o começo da década de oitenta do século passado, ainda existia o trânsito de tropeiros, tendo ele próprio a prática de transportar a cachaça em pipas de madeiras região afora.

Até meados do XX, o garimpo, outra atividade que imprimiu fortes características culturais na população, manteve seus atributos artesanais por meio de práticas manuais e rico repertório de ferramentas, técnicas e linguagem própria. Diferentemente da segunda metade do século tratado, quando no garimpo ocorreu a introdução de dragas movidas a motores a diesel, amplificando os recursos, assim como o desgaste de matas e rios. Devido ao estado de degradação do rio Jequitinhonha, o IBAMA, em agosto de 1989, embargou as atividades minerárias da

[21] Entrevista realizada em Milho Verde, janeiro de 2012.
[22] **Estradas Espigas, Espigas Estradas.** Dir. Rudá K. Andrade, 10 minutos, Instituto Milho Verde, 2008.

região em favor à Lei Federal 6.938/81 e ao Decreto 88.351/83, mas os garimpos logo voltaram a funcionar com o passar do tempo. Somente com a Operação Jequitinhonha, realizada em 1995/96 pela Polícia Florestal, IEF (Instituto Estadual de Florestas), FEAM (Fundação Estadual do Meio Ambiente) e IBAMA (Instituto Brasileiro de Meio Ambiente), e uma crescente fiscalização ambiental, as autoridades conseguiram rechaçar de vez a atividade do garimpo. Restando, hoje, no entorno de Milho Verde, apenas iniciativas individuais e solitárias, sem danos significativos à natureza, se comparados com as grandes mineradoras que, na região, tem aval para destruir serras.

Devanir Amâncio dos Reis, em entrevista cedida em outubro de 2006, para o projeto da Escola Estadual de Milho Verde[23] sobre as memórias da comunidade, explica as diferenças entre as comunidades da região:

> *Do Ausente, tudo é diferente daqui (Baú). A maior parte é geração daqui. Só porque mudô... então já é diferente. Até o modo de tratar, já é diferente, né, quer dizer, a gente já vê bem diferença mesmo. E aqui não, cada lugar é um modo. Quando chega lá, é outro. Já não é mais o mesmo. E as famílias são ligadas. É de geração ligada, mas já tem diferença. Capivari[24], já tem uma diferença muito mais cultural. Três Barras, já tem outra diferença. São Gonçalo já tem diferença de Milho Verde. Porque São Gonçalo quer imitar Diamantina. (risos) E Milho Verde, não, não tem jeito... Milho Verde quer imitar Serro, mas não tem jeito. Porque Serro é cheio de fazenda, Milho Verde não é cheio de fazenda. Então Milho Verde é um comércio, e Serro quem fala alto é o fazendeiro. E Diamantina o que fala mais alto fala... falava, ainda é o garimpeiro* (IMV, 2006).

Historicamente, os vínculos econômicos e, consequentemente, políticos de Milho Verde sempre foram mais fortes com Diamantina. Todos faziam parte da Demarcação Diamantina. No entanto, Milho Verde, por natureza, não escoava sua produção agrícola para Serro, que era cercado por fazendas produtoras de alimentos, abastecendo a si própria e competindo no comércio da região com os produtos das outras pequenas localidades. Apesar de Diamantina ser desmembrada de Serro e emancipada em 1832, os laços entre Milho Verde e o antigo Tijuco, se mantiveram

[23] Depoimento em vídeo para o projeto Guardiões da História – projeto realizado em parceria com a E. E. Prof. Leonardo Pereira e o ponto de cultura de Milho Verde, sob orientação de Vitor Kawakami.

[24] Capivari é um subdistrito de S. Gonçalo do Rio das Pedras, sob o pé do Pico do Itambé; possui um conjunto de 3 ou quatro ruas, onde, entre os moradores, basicamente parentes entre si, não há nenhum de fora da localidade. Duas famílias compõem o cenário do povoado, onde os casamentos entre primos de primeiro e segundo grau vão tecendo os laços dos Cunha (representados no documentário *Carro de Boi* por José da Cunha, pai, e Gonçalo da Cunha, filho) e dos Ribeiros (DITTZ, 2012, p.66).

principalmente pelo exercício comercial. No entanto, tanto Milho Verde como São Gonçalo do Rio das Pedras continuaram vinculados a Serro como distritos, afastando, assim, os laços políticos mais estreitos que tinha com Diamantina (SANTIAGO, 2006, p.10). Longe dos meios de comunicação, como rádios, jornais e televisões, Milho Verde passou quase despercebido das transformações culturais e sociais do restante do país em meados do século XX. Tal distanciamento, por outro lado, articulou a memória e o cotidiano de maneira ímpar ao longo dos anos.

Contudo, diante das transformações, as condições que mantinham o mercado regional de Diamantina ruíram. Mudanças que fizeram diminuir a frequência de abastecimento de Diamantina desarticularam as antigas rotas regionais de comércio que passavam por Milho Verde, e, sobretudo, abalaram a harmonia que as atividades agrárias e o garimpo mantinham. Como a mineração já não mais gira com a intensidade do mercado, a solução encontrada por muitos da população rural foi a migração. Podemos visualizar a situação de abandono destas comunidades por meio da representação cinematográfica realizada por Joaquim Pedro de Andrade em 1965. O filme *O Padre e a Moça,* rodado em S. Gonçalo do Rio das Pedras, também é um registro significativo da cultura da região nos idos do começo da Ditadura Militar brasileira. Com produção de Luiz Carlos Barreto, fotografia de Mario Carneiro e boa parte da equipe participantes do grupo do Cinema Novo brasileiro, o registro da paisagem, do conjunto arquitetônico, histórico e cultural no filme desaguam em uma denuncia da realidade dura e seca da região do Alto Jequitinhonha. Sendo a moça interpretada por Helena Ignez, o Padre por Paulo José e o coronel Honorato por Mário Lago, o filme, que conta com fortes atuações, gira apenas em torno dos personagens principais, silenciando a voz da população que aparece. Manipulados pela narrativa da obra, o povo contracena quase como bonecos controlados pela Igreja e o pelo coronel. Partindo do poema de Carlos Drummond de Andrade, *O Padre, a Moça*, o filme, apesar de lírico e poético, revela sua mensagem política. Em uma conversa com o padre José, o coronel Honorato desvenda como as estruturas de poder foram se erguendo e se mantendo ao longo dos anos. Ao resumir a história daquelas comunidades, o coronel enfatiza o abandono e a miséria da localidade, de maneira bem mais dura e melancólica do que a imagem trazida pelo negro Mudesto:

> Honorato - *A estrada nova passou longe destas terras. Aqui não vem mais ninguém, padre. Tem muita serra para subir. Descer pra*

ir embora é mais fácil. Quem tem vontade de mudar, há muito tempo já foi embora. Quem ficou foi porque quis. A gente gosta dessa calma. Tem gente aqui que nuca viu outro lugar. A gente aqui está protegido. Agora não vem mais ninguém aqui. Mas no princípio eles vinham. Vieram a pé e a cavalo. Viagens de muitos meses, anos até. Procurando... eles procuravam ouro e esmeraldas. Quando acharam diamante foi por acaso, não deram valor. Eles não conheciam a pedra. Nesse tempo, acho que essa serra era toda vazia. Num tinha ninguém aqui. Nunca ninguém tinha vindo aqui. Os diamantes foram se soltando da montanha, caindo no rio. Quando chovia muito nas cheias, eles iam rolando para mais longe. O rio levava. A pedra é pesada. Mas o rio ia levando pelo fundo e largava na margem quando secava. No princípio tinha muito diamante, era só olhar para o chão que se encontrava. Depois foi acabando. Eles garimparam tudo. Toda essa serra eles lavraram. Anos e anos. Não ficou cascalho que eles não peneirassem. Hoje só o que encontra foi o que eles não quiseram: as pedrinhas miúdas feito cabeças de alfinetes. É difícil encontra alguma. Mas a gente vendo conhece logo. Ele alumia, feito uma estrela no meio das outras pedras. É diferente de tudo. Quem já achou algum nunca mais deixa de procurar, mesmo que não encontre nunca. E ele só aparece em lugar pior. Na serra, onde só tem pedra, onde não dá mais nada. [...] Agora quando aparece uma pedra é só assim: não dá nem para pagar as despesas. Todos eles me devem. O que eles apuram não dá para pagar a comida e as ferramentas que forneço. A dívida só faz aumentar. Se não fosse eu esse lugar já tinha acabado. O que eu compro de mantimento e bebida eu pago à vista. Na hora de vender para eles tem de ser fiado.

Padre - *Mas e o senhor, então, como consegue se manter?*

Honorato - *A gente dá um jeito. Eu ainda tenho alguma coisa. E essas pedras sempre dão para ajudar. [...]*

Padre - *O Senhor revende as pedras?*

Honorato - *É. Mas quase não ganho nada com isso. O meu preço de vender é pouco maior que o de comprar. (...) melhor era mudar de negócio. Mas tudo isso aqui em volta é pedra. Dá no máximo para fazer uma rocinha de milho. Depois a gente nunca sabe. Faz muito tempo que a sorte anda ruim. Quem sabe amanha a gente não encontra uma pedra grande*[25].

[25] O Padre e Moça, Joaqueim Pedro de Andrade, 1965.

2 - *CULTURA VISSUNGA: DEBAIXO DESTE ANGU TEM CAROÇO.*

> *"Ia uê ererê aiô gombê –*
> *Com licença do curiandamba,*
> *com licença do curiacuca,*
> *com licença do sinhô moço,*
> *com licença do dono de terra"*
> *(O cantor pede licença 'ao mais velho,*
> *ao cozinheiro, que também sabe cantar,*
> *ao sinhô moço e ao dono da terra' ou*
> *lavra para poder cantar)* (MACHADO, 1985, p.94)

A extração de diamantes exigia grande contingente de cativos, vindos, em maior parte, diretamente da África. O vissungo é autêntica expressão das experiências diaspóricas deflagradas pela escravidão, incluindo a travessia da Kalunga grande, o navegar entre montanhas, o vasculhar pedras, o comer angu. Mestre Ivo, tido como o último cantador do vissungo em Milho Verde, em seu depoimento gravado por nós e inserido no CD *Contos e cantos vissungos* (2011), apresenta a problemática e o cenário pelos quais a discussão sobre os vissungos deve se atentar:

> *Os nego quando vieram aqui para o Brasil, eles já sabiam o que que era o vissungo, lá pela África. Eles já tinha essa tradição... Num sei lhes dizer a época que eles vieram, eu não sei qual é a descendência dos negos que ficaram aí, ou várias descendências de negos na região principalmente aqui na localidade Baú. [...] Eu sei que eles vieram pela exploração do ouro. [...] é uma passagem de dor, de muita coisa [...] Como que foi esse transporte deles chegando aqui pro Brasil? Qual é essa aprendizagem desses negos? E aonde ficou implantado essa linguagem, com essas vozes, com esse momento de dor e felicidade pra eles; ficaram Milho Verde, e outro lugar, Quartel de Indaiá, escravo morava aqui também, e ajudava a fazer aqueles transportes*[26]*, do Baú e no Ausente, aonde sempre transmitia essa língua: vissungo*[27]*.*

[26] "Transporte" refere-se ao ritual fúnebre que conduz o morto das comunidades quilombolas ao cemitério de Milho Verde.
[27] ***Contos e cantos vissungos*****,** Mestre Ivo Silvério, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2011, 1ª faixa.

O depoimento de Mestre Ivo é um convite a um mergulho nesta história de amplitudes diaspóricas. Antigo parceiro de Ivo, Antônio Crispim Veríssimo, falecido cantador de vissungo, em entrevista publicada no sítio do Museu da Pessoa, conta sobre o surgimento do Baú, que se encontra 10 km distante de Milho Verde:

> *O Baú, dizendo o que os velhos falavam. Que foi um dos velhos que plantou. Um plantou a roça, diz que a roça ficou muito bonita, aí um falou com o outro assim: "ih, mas essa roça tá um baú!" Aí ele ficou apoiado com o nome Baú. Diz que é a origem da roça. Assim é falado. E aí tem muitas coisas que o povo titã da cabeça, fala, e aquele nome fica. Né? É isso aí. Agora lá o Baú, é que é isso. O Baú foi formado pelo escravo. O Baú, a habitação do Baú formada pelos escravos. Porque eles vinham da África, e então se sofria muito nas senzalas do sinhô. Aí eles fugiam e barravam lá. Eles fugiam dessas áreas. E ficavam no Baú. Portanto o pessoal todo do Baú, eles é origem da África. Eles é africano. Não é pessoal brasileiro, não. É africano, viu? Ah, tinha um tal Serafim, não conheci, esse daí não cheguei a ver, não. Vi foi o filho dele. O filho dele chamava Firmiano. Mas o Serafim pai não conheci. Ficou em nome de Serafim Cambambe. Ele veio da África. Serafim Camdambe. Então por que é que puseram Serafim Cambambe Porque dizem que ele gostava muito de feijão. Entendeu? Gostava demais de feijão, comia feijão. Aí ele foi apelidado de Serafim Camdambe. O nome dele não é Serafim Cambambe, é Serafim da Costa. Tanto é que a família lá, toda lá, assina por Costa*[28].

Crispim revela a presença da agricultura no imaginário, no dia a dia, construindo a história, fundando e batizando a comunidade do Baú. A própria palavra "baú" pode significar também o lugar onde são guardados os tesouros, a caixa onde eram guardados os segredos e as heranças. Se referindo às receitas culinárias ou, mesmo aos enxovais e outros pertences, Dona Lucinha do Serro escreve sobre o simbolismo do baú para a gente de sua terra: "pode-se dizer que os baús se tornaram peças-símbolos da nossa maneira de ser: uma gente cautelosa, retraída, observadora, e introvertida... pareciam se fundamentais os baús com boas trancas, ou melhor, o baú das sete chaves" (NUNES, 2010, p.29). Não obstante, o Baú, localizado no meio de um vale fértil, de difícil acesso e resguardado do vilarejo de Milho Verde, bem como das discriminações e abusos de poder, foi um lugar onde a comunidade negra pôde se assentar e cultivar sua cultura, língua, modos de vida, segredos e conhecimentos sem a interferência direta do branco.

[28] Depoimento de Antônio Crispim Veríssimo, Museu da Pessoa, 2008. http://www.museudapessoa.net/_index.php/historia/4927-a-historia-de-um-cantador-de-vissungos?historia=integra/ (acesso em 20/05/2012)

Descrevendo seus primeiros moradores Crispim, localiza a origem de Firmiano, outro importante cantador de vissungo, também apontado por Mestre Ivo como grande conhecedor da língua. Perguntado sobre quem foram os primeiros habitantes do Baú, Crispim responde:

> *Falei: "O primeiro habitante meu bisavô Francisco dos Santos, e Maria Mutuca. Serafim e João de Virgínia. Aí fui dando os dados tudo assim, é, eu falei, eu sei tudo. E havia Maria Mutuca. Havia Maria Mutuca. Uma das primeiras moradoras do Baú. Entendeu? É!*[29]

O senhor Zé André, morador do Baú, no vídeo sobre os saberes tradicionais da feitura da rapadura, nos conta sua versão sobre a origem da comunidade, onde a força do trabalho, no garimpo e na roça, é o meio por onde os primeiros habitantes se sedimentaram no Baú. Diferente de Crispim, Zé André divulga outros fios que teceram essa história:

> *A história daqui do Baú foi assim: quando o estrangeiro chegou pra aqui, o primeiro. Isto tudo aqui era mato puro, mato virgem. Então, chegou o estrangeiro bem aqui e trouxe um bocado de estrangeiro, de gente pra aqui. Chegou trabalhando no garimpozinho, trabalhar no garimpo. E plantou muita roça aqui também. Plantou muita roça. Meu avô trabalhou o tempo todo, não recebeu o dinheiro do fazendeiro. Aí quando ele adoeceu, chamava José Antonio. Ele adoeceu, quando ele viu que não tinha condição mais e chamou meu avô: "Você concorda em receber a fazenda na conta?". Meu avô viu que a fazenda era muito grande: "Eu não tenho condições". Mas ele recebeu pelo que ele devia. Não tem comida, mas recebeu a fazenda. 100 arqueires de terra*[30].

Devanir Amâncio dos Reis, neto do ex-escravo João Noberto dos Reis, assim como Zé André, em entrevista cedida em outubro de 2006, para o projeto da Escola Estadual de Milho Verde[31] sobre as memórias das comunidades, conta sua versão sobre a ocupação do Báu:

> *Aqui veio muitos pra desfrutar o ouro e o diamante, né, os claro, né. Vieram muitos aqui, porque aqui era do Zé Antonio. Zé Antonio, era senhor naquele tempo. E meu avô saiu da escravatura, então foi se a libertação. Aí, ele não tinha como pagar, porque meu avô trabalhava muito com ele, e ele gostava muito do meu avô, que era escravo. Aí ele foi, pegou, e deu a terra [...] documentos e tudo e*

[29] Idem.
[30] Rudá K. Andrade, *Rapadura*, 2013
[31] Depoimento em vídeo para o Projeto Guardiões da História – realizado em parceria com a E. E. Prof. Leonardo Pereira e o ponto de cultura de Milho Verde, sob orientação de Vitor Kawakami.

> *deu na mão. E os outros chegaram para desfrutar o ouro e o diamante. E aí foram ficando na terra dele.*

Enquanto o Baú se dispõem com casas distantes umas das outras ao longo de um vale, a outra comunidade, o Ausente, se encontra subdividido em Ausente de Baixo e Ausente de Cima dispostos em campos abertos à várzea do Rio Jequitinhonha. Na comunidade existe luz elétrica e uma escola que funciona até a quarta série. Já a formação da comunidade do Ausente, quem "porfia" é "Seu" Crispim. Morador do Ausente, mas nascente no Baú, ele explica o motivo do nome peculiar do lugarejo:

> *Eu achei um senhor mais velho, mais velho. Falava que foi o homem, ele representou aqui. Entendeu? Ele não é daqui, não. Entonce, diz que eles falaram que eles ficou ausente da terra dele, ausentado da terra dele. Então, esse homem morou aqui. Diz que morou aqui o tal homem. Então, é os primeiros habitantes que teve. Ficou o nome de Ausente. Tanto que aqui o nome da fazenda: Fazenda do Ausente. Entendeu? É o nome do terreno todo aqui – é falado, não sei se é verdade – 400 alqueires de terra. É 400 a fazenda, ao total. Então ficou em nome: Fazenda do Ausente. [...] Assim que eu achei. A história foi essa. É. Porque aqui não tinha muitos habitantes, não. Essa comunidade aqui é mais nova. Entendeu? A comunidade mais velha, de morar aqui, é a Baú. Entendeu? O Baú é mais velho do que o Ausente. Entendeu? Porque o Baú, a geração anterior do Baú, é que mais formou Ausente. A maioria dos habitantes daqui é de lá do Baú. Veio pra qui. Entendeu? Minha mãe não é daqui, não. Minha mãe não é nascida aqui. Minha mãe é nascida no Baú. Minha mãe. Entendeu? Ela é nascida é lá. Aí, meu pai era viúvo, casou com ela e trouxe ela pra qui*[32].

Os moradores do Ausente e do Baú mantêm relações culturais e de parentesco, como também podemos perceber no depoimento para o documentário sobre a rapadura de Dona Antônia. Nascente no Ausente e moradora do Baú, ela expõem as diferenças entre as comunidades.

> *Uai, eu vim pra cá porque eu casei com um rapaz daqui, né. Aí eu vim pra cá ó! Com saudade de deixar meu Ausente lá, Que eu sei gostar mais é de lá do que daqui! Ah, lá tinha campo né. Vinha passeava... caçava côco... Aqui só vê mato! Mas inclusive também que hoje nem tempo disso a gente tem né! Vai a gente caçar um coco hoje! Tem tempo não*[33]

[32] Depoimento de Antônio Crispim Veríssimo, Museu da Pessoa, 2008. http://www.museudapessoa.net/_index.php/historia/4927-a-historia-de-um-cantador-de-vissungos?historia=integra/ (acesso em 20/05/2012).
[33] Rudá K. Andrade, *Rapadura*, 2013.

Mestre Ivo, que, na 5º faixa do CD lançado em 2011, também se refere ao hábito de caçar côco no cerrado em sua infância como atividade prazerosa, resume a história da comunidade do Ausente:

> *O Baú foi quilombo. Porque no falar Ausente, o nome Ausente, eles acharam esse pedacinho de terra boa, aqueles fogãozinho ai eles vieram e se implantou aí... Eles se ausentaram do Baú pra beira do Jequitinhonha: Ausente*[34]*!*

Baú e Ausente são hoje comunidades autodenominadas e reconhecidas como quilombolas. Mas o termo pode se confundir ao longo da história, incitando nossa imaginação a visualizar essas comunidades a partir do uso clássico do termo "quilombo", assim como Crispim utilizou ao contar sua versão sobre a formação do Baú. Vejamos como podemos compreender o termo "quilombo" aplicado à essas comunidades.

> A palavra "quilombo", ou "calhambo", é de origem banto e significa "acampamento" ou "fortaleza" e foi usada pelos portugueses para denominar as povoações construídas por escravos fugidos. O termo também pode ser atribuído à "casa" ou "refúgio". Durante os períodos colonial e imperial, vários quilombos ou comunidades negras se formaram com a fuga de escravos que se rebelaram contra a ordem escravista. Havia diferentes formas de quilombos; desde pequenos grupos itinerantes que viviam de assaltos nas estradas e fazendas até complexas estruturas de vilarejos, como era o quilombo de Palmares no Nordeste brasileiro e o quilombo de Ambrósio no Centro-Oeste mineiro (CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO ELOY FERREIRA DA SILVA, 2008, p.41).

No entanto, segundo pesquisa do Centro de Documentação Eloy Ferreira da Silva (2008, p. 41-42), percebemos que a maior parte das comunidades quilombolas de Minas Gerais são formadas após a abolição da escravidão. Assim como os depoimentos de "Seu" Zé André e Devanir apontam, esta perspectiva parece melhor enquadrar a formação tanto do Baú quanto do Ausente.

> Quando o decreto foi expedido, grande parte dos negros não tinha mais onde ficar, não havia trabalho e não havia perspectiva de integração à sociedade brasileira. Assim, muitas famílias migraram para os grotões, para as terras desabitadas ou para as margens das fazendas. Algumas poucas famílias receberam terras como doação dos antigos senhores e ali constituíram uma Comunidade. Outras famílias negras conseguiram comprar pequenas terras nas fazendas onde trabalhavam (LEITE, 2009, p.3).

[34] Mestre Ivo Silvério, *Contos e cantos vissungos*, 5ª faixa. Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2011.

Contudo, independente do período em que foram formados, os quilombos expressam a organização social de grupos que lutam pelo reconhecimento de sua cultura e modo de vida, "organizando-se, primeiramente, de modo bélico e, posteriormente, de modo político, para exigir o seu reconhecimento, e, consequentemente, sua dignidade e liberdade" (LEITE, 2009, p.3). Segundo o Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003 , que visa regulamentar o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, encontramos a definição jurídica do termo quilombo hoje:

> Art. 2º Consideram-se remanescentes das comunidades dos quilombos, para os fins deste Decreto, os grupos étnico-raciais, segundo critérios de auto-atribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida.

Assim é o caso do Baú e do Ausente, onde seus moradores, se auto-reconheceram como descendentes dos africanos escravizados. Não obstante, no século XVIII, podemos ter uma pequena dimensão do grande números de negros que passaram pela Demarcação Diamantina e que deixaram este legado que hoje é um pouco mais reconhecido. Segundo dados fornecidos pelo memorialista José Joaquim da Rocha, em 1776, a comarca do Serro Frio - que contava com 31 arraiais, entre elas Milho Verde e Tejuco, a mais populosa da comarca, e, ainda, as vilas do Príncipe e Fanado - tinha quase 60.000 mil almas, sendo 18% do montante populacional de toda a capitania de Minas Gerais. 78% da população eram escravos, não chegando a ser nem 33% dos cativos do gênero feminino (MENESES, 2000, p.103).

> Preços mais elevados, composição etária direcionando para uma população madura e de origem preponderamente africana, além da acentuada razão de masculinidade e da continuidade da importação de cativos, são marcas dessa atividade econômica mais vigorosa que propiciava níveis de desenvolvimento superiores aos das regiões onde a produção aurífera caíra acentuadamente. (MENESES, 2000, p.219)

Em sua grande contingência, os escravos, fossem provenientes de regiões africanas ou da própria colônia, cada qual com suas experiências culturais, línguas, dores e saberes próprios, vivenciaram o modo de produção escravista contribuindo de maneira expressiva para as transformações daquela sociedade. Assim como as reflexões diaspóricas evocadas por Mestre Ivo no depoimento inicial deste capítulo - *Os nego quando vieram aqui para o Brasil, eles já sabiam o que que era o vissungo, lá pela África. Eles já tinha essa tradição...* - o linguista E. Bonvini também expõe uma complexa situação linguística já vivenciada na própria África.

> Essa organização particular do tráfico, diretamente orientado para o mercado brasileiro, criou as condições linguísticas favoráveis à emergência de uma nova situação linguística para os cativos, transitória, é verdade, mas que pôde influir, por sua duração e sua renovação regular, naquela que ocorrerá em seguida no Brasil. Essa situação caracteriza-se por uma concentração forçada e prolongada de falantes de línguas africanas diferentes, mas tipologicamente próximas, o que pôde conduzir, no caso de Angola, à adoção do quimbundo como língua veicular [...]; no mesmo período, deu-se um contato igualmente forçado e prolongado com a língua portuguesa, falada [...] na costa africana pelos negreiros brasileiros, [...[ademais, o período da viagem marítima, que se passava nos porões dos navios (BONVINI, 2008, p.31-32).

Portanto, o vissungo é fruto de uma situação de constante convivência entre diversas experiências culturais e linguísticas. O linguista Gnerre, apontado no estudo de Lúcia Nascimento (2003, p.37-41), ressalta a dificuldade da tradução exata do texto ou léxico do vissungo. Sugere, no entanto, nos aproximar de uma interpretação do vissungo baseada no *kibundu* e outras línguas *bantu*, como o *umbundu*, ou até mesmo outras não *bantu*. A palavra "vissungo", deriva de *ovissungo* que significa, na língua centro-africana *umbundu*, cantos. Importante nesta interpretação é termos em vista que os bantos não são um grupo homogêneo, pois representam um conjunto de grupos que, apesar de suas diferenças, tinham em comum línguas, crenças e costumes similares.

Todavia, encontramos a primeira menção da palavra "vissungo" no Brasil na publicação *O Negro e o Garimpo* de Aires da Mata que documentou, na década de 1920, um repertório de cantos em S. João da Chapada, distrito de Diamantina (MG). O etnógrafo registrou vissungos de diversos grupos temáticos como Padres-Nossos, cantigas de caminho e outras, das quais somente temos notícias sobre os cantos de

trabalho, multa e enterro. Ao se referir à comunidade do Quartel de Indaiá, Mata comenta:

> Das peculiaridades étnicas da população sanjoanense e do especial teor de vida deriva a grande importância das cantigas de negros entoadas nas lavras. É que, fortemente influenciada pelo elemento negro, formou-se e cresceu ao influxo da mineração (MACHADO FILHO, 1985, p.67).

Em entrevista ao projeto Memórias dos Brasileiros, realizado pelo Museu da Pessoa, o finado mestre de vissungo, Crispim, nos relata um pouco mais da dinâmica do vissungo:

> *O dialeto é cultura. É cultura, entendeu? Ele é cultura mesmo, o dialeto. Dialeto, por exemplo, nós então: você minha andê, essa moça minha andê, esse moço também meu andê... O quê eu falei procê?. Isso que é dialeto. [...] Então, companheiro de serviço é parceiro, viu? Eles falam: "Andê". E a casa, como é que chamam? (...) "Anjó", casa chama "anjo". E cavalo? Entendeu? Você tá a cavalo. Eu tô de a pé. Lá no Milho Verde, e ocê tá a cavalo, eu já bebi uma pinga, eu não agüento mais vir em casa a pé. Ah, bom. Eu vou falae então: "Ocê pode arruma um goro par eu ir pro meu anjó?" Ocê entende a língua dos outros. Arruma um goro par eu ir pro meu anjó. Pega seu cavalo na estaca, passa a perna nele, vem embora. Pronto. [...] Aí, é, feijão: pipoquê, arroz: maçan; passarinho: canjirauê. Cachaça: oranganja. Cachaça, chita. Galinha: araçangue Boi, ongombe. Carne de boi chama "chita de ongombe". A carne de porco: "chita de omburo". E o toicinho? "Oréra de Omburo".. E a estrada? "Ogira". Ah, entendeu? Isso, do lado do meu pai não trouxe essa língua. Isso tá pra o lado da minha mãe. Porque eles já são um outro lado. Eu sei isso aí. E a coisa é mesmo assim. Não é tirar a cabeça, não. Falar o que tá escrito. Entendeu? Está escrita essa palavra, existiu. É, tanto que chama dialeto. Não é, moça nova? "Kaimina". Mulher velha? "Macuca"*[35].

Por suposto, em sua maioria, os cantos vissungos que chegaram até nós se apresentam híbridos, usando palavras africanas misturadas ao vocábulo e estrutura sintática do português. Segundo a Profª. N. Sampaio:

> Essa complexa situação de contato linguístico entre os falantes de línguas africanas e o português no período escravagista, assim como a tentativa de proibir o uso das línguas africanas, feita pelo governo e senhores de escravos, de uma certa forma, gerou o aparecimento de uma linguagem híbrida em que palavras, frases ou provérbios em línguas africanas eram mantidos em meio a palavras e sintaxe

[35]Depoimento de Antônio Crispim Veríssimo, Museu da Pessoa, 2008. http://www.museudapessoa.net/_index.php/historia/4927-a-historia-de-um-cantador-de-vissungos?historia=integra/ (acesso em 20/05/2012).

> portuguesas, já que as línguas africanas estavam cada vez mais distantes e com menos falantes nativos, o que diminui muito a proficiência lingüística. Mas é importante lembrar que o uso dessa linguagem híbrida, desconhecida dos senhores e dos órgãos de poder, era necessária para a resistência política e cultural, e isso a manteve viva até o século XX, mesmo que se mesclando cada vez mais ao português (SAMPAIO, 2008, p.181).

Nesse sentido, os vissungos expressam uma estratégia de resistência ao hegemônico que insurge nos tempos da escravidão capaz, por vezes, de obrigar até mesmo senhores e capatazes a aprenderem a língua e os costumes dos negros com o intuito de manter a dominação colonial (MACHADO FILHO, 1985, p.14). Saint-Hilaire, no começo do século XIX, relata a preferencia dos escravos pelo serviço mineiro tanto por motivos econômicos, quanto culturais.

> Seu trabalho é contínuo e penoso. Sempre sob as vistas dos feitores eles não podem gozar um instante de repouso. Todavia quase todos preferem a extração dos diamantes ao serviço de seus donos. O dinheiro que eles conseguem pelo furto de diamantes e a esperança que nutrem de conseguir alforria se encontrarem pedras de grande valor, são sem dúvida as causas principais dessa preferência; mas há ainda outras. Reunidos em grande número esses infelizes se divertem em seus trabalhos; cantam em coro canções de suas terras, e enquanto nas casas de seus donos eles são submetidos a todos os seus caprichos, aqui eles obedecem a uma regra fixa e desde que se adaptem não têm que temer os castigos (SAINT-HILAIRE,1941, p.10).

Encontramos, neste relato, motivos suficientes para reconhecer a importância da tradição oral e da *Cultura Vissunga*, como resistência às condições de vida impostas pelo sistema escravista. A oralidade e o vissungo, sendo comungados ao longo da vida diária, abrindo brechas no espaço de trabalho onde os negros podiam se reconhecer, conviverem, cultivar suas identidades e culturas diaspóricas, se fortalecerem para enfrentarem o dia a dia opressor. Uma canção vissunga de trabalho, recolhida por Aires da Mata na década de 20 do século passado, exemplifica como podiam ser articuladas conjuntamente as duas estratégias de resistência apontadas acima.

> Solo:
> *Jambá tuca rira ô quê*
> Coro:
> *Jambá catussira rossequê*
> Solo:
> *Rio, rio.*

> *(O menino grita para o pai que encontrou um diamante; este responde que o esconda no cascalho e – Silêncio!)* (MATA, 1985, p.79).

De maneira poética, entre o canto e o silêncio, a resistência se construía.

Depois de decretada a falência dos empreendimentos mineiros nas catas de diamantes, dois fatos de importância estimularam o desuso das línguas africanas faladas no Brasil no fim do século XIX. Primeiramente, a abolição de 1888 derruba o sistema escravista que mantinha as línguas africanas alimentandas pelo enorme contingente africano e diaspórico. O segundo fator de transformação linguística foi a nova distribuição econômica bancada pela cultura do café que levou a uma redistribuição geográfica dos grupos de ex-escravos e de seus descendentes. Pois:

> De um lado, a utilização da língua portuguesa estendeu-se a toda a população negra e, além disso, ao impor-se no dia-a-dia, pôs fim à alternância inicial e secular de códigos entre a língua portuguesa e as línguas africanas. De outro lado, as antigas línguas, principalmente as veiculares (quimbundo, 'mina', iorubá) foram confinadas a um uso 'interno', específico de uma determinada população, como ferramentas de preservação identitária, de autodefesa e de sua afirmação como grupo [...] Elas são emblemáticas como núcleos de 'resistência' cultural negro-africana e foram assinaladas em diversas localidades de Minas Gerais. [...] Elas têm em comum o fato de ser uma espécie de código secreto que serve, de preferência, como meio de ocultar as conversas, principalmente em presença de estranhos. É provável que essas línguas tenham exercido essa mesma função no passado a fim de esconder dos senhores as palavras trocadas entre os escravos [...] Hoje elas continuam a exercer esse papel, mas, frequentemente, transpostas para outros conflitos sociais (BONVINI, 2008, p.50-51).

A partir destas observações, podemos compreender o vissungo tanto como forma de comunicação surgida da "alternância inicial e secular de códigos entre a língua portuguesa e as línguas africanas", quanto como uma língua secreta vivenciada com vigor por grupos e comunidades remanescentes quilombolas entre o fim da abolição e meados do século XX.

> São línguas utilizadas pelas populações negras isoladas, constituídas geralmente de descendentes de antigos escravos e, às vezes, de antigos quilombolas. Elas são emblemáticas como núcleos de 'resistência' cultural negro-africana e foram assinaladas em diversas localidades de Minas Gerais. [...] Elas têm em comum o fato de ser uma espécie de código secreto que serve, de preferência, como meio de ocultar as conversas, principalmente em presença de estranhos. É

> provável que essas línguas tenham exercido essa mesma função no passado a fim de esconder dos senhores as palavras trocadas entre os escravos, sobretudo quando eles planejavam fugas. Hoje elas continuam a exercer esse papel, mas, frequentemente, transpostas para outros conflitos sociais (BONVINI, 2008, p.51).

Todavia, entendemos que os vissungos representam um conjunto de valores, crenças e poesia próprios que estabelecem um sistema de práticas rituais e culturais únicos em nossa história. A *Cultura Vissunga* é formada por um complexo de tradições que por meio de negociações e incorporações participam dos processos de formação cultural da região. Mestre Ivo amplia o contexto do vissungo:

> Eu dizê: Kalunga: é vissungo. Nego: é vissungo. Casa: é vissungo. Eu dizê água: é vissungo. É uma oração. O vissungo pra mim, é pegar um terço e rezar todos os ternos. O vissungo para mim é o modo de pegar a ladainha de todos os santos e rezar, o vissungo parece coisa que é uma resposta do ofício. Porque: tudo que se entrosa ali está dentro da linguagem. E naquela linguagem a gente percebe a todo momento religioso, que está sempre acompanhando, por isso mesmo que é um procedimento de tradição... assim, na linguagem a gente saber prosseguir aquilo. [...] O vissungo, o que ele quer passar de conhecimento é a memória, de perceber naquela memória o que que tá acontecendo... qual é o valor que tem dentro daquela memória, que aconteceu[36].

Assim, confirma o entrelaçamento entre a oralidade e a memória na transmissão de conhecimento e se aproxima das observações do intelectual africano, Hampâté Bâ, que percebe que tudo o que se chama "tradição", na África, inevitavelmente se remete à tradição oral. Assim como na África tudo é história, no vissungo tudo é história também, "o interesse pela história está ligado não à cronologia, mas à genealogia, no sentido de se poder estabelecer as linhas de desenvolvimento de uma família, clã ou etnia no tempo e no espaço" (HAMPÂTÉ BÂ,1980, p. 211):

> A tradição oral é a grande escola da vida, e dela recupera e relaciona todos os aspectos. Pode parecer caótica àqueles que não lhe descortinam o segredo e desconcertar a mentalidade cartesiana acostumada a separar tudo em categorias bem definidas. Dentro da tradição oral, na verdade, o espiritual e o material não estão dissociados. Ao passar do esotérico para o exotérico, a tradição oral consegue colocar-se ao alcance dos homens, falar-lhes de acordo com o entendimento humano, revelar-se de acordo com as aptidões humanas. Ela é ao mesmo tempo religião, conhecimento, ciência natural, iniciação à arte, história, divertimento e recreação, uma vez

[36] Mestre Ivo Silvério, *Contos e cantos vissungos*, 3ª faixa. Milho Verde: Instituto Milho Verde.

> que todo pormenor sempre nos permite remontar à Unidade primordial.
>
> [...]
>
> Uma vez que se liga ao comportamento cotidiano do homem e da comunidade, a 'cultura' africana, [...] envolve uma visão particular do mundo, ou, melhor dizendo, uma presença particular no mundo – um mundo concebido como um Todo onde todas as coisas se religam e interagem (HAMPÂTÉ BÂ 1980, p. 183).

Como ressalva Walter Benjamin, é a experiência de vida, substância primordial para a arte da narrativa oral, que molda a noção de história. É a partir da experiência do concreto que se constrói a imaginação e a história de um povo. A memória, assim com a história, evidencia os fragmentos materiais do passado e os articula no contar da história mediante as necessidades e urgências definidas pelo seu agora. Nesta perspectiva, as narrativas orais significam tanto trocar experiências, quanto, transmitir vivências, conhecimentos e sabedoria. O historiador-narrador se torna uma espécie de "conselheiro do seu ouvinte", e um "conselho, fiado no tecido da existência vivida, é sabedoria". Dar bons conselhos, trocar experiência e fomentar reflexões históricas ativadoras da construção do futuro (BENJAMIN, 1985, p.197-221). Como lembra Mestre Ivo, "*O vissungo, o que ele quer passar de conhecimento é a memória, de perceber naquela memória o que que tá acontecendo... qual é o valor que tem dentro daquela memória, que aconteceu*". Qual "agora" está dentro da memória, aquilo que não deve ser esquecido, quais valores e aprendizados são selecionados pela memória? Questões que orientam a postura política do narrador, as quais não fazem Mestre Ivo esquecer o legado da "*passagem de dor, de muita coisa*" vivida por seus ancestrais.

Nesta conjuntura, a memória deve trazer reflexões capazes de discutir as questões que emergem em seu momento. "Presente e passado; aqui e muitos lugares. Quando há perguntas a formular" (WILLIAMS, 2011, p.21). Onde o passado está no presente, assim como o presente é a herança do passado. Por isso, as memórias e as reflexões históricas sempre partem de um presente que é "saturado de 'agoras'" (BENJAMIN, 1987, p.230), construído a partir das questões e precisões atuais. São múltiplos passados e pontos de vistas diferentes que se cruzam mediante os dilemas do *"agora"*. O historiador/memória, portanto, é responsável pela articulação dos fragmentos dos tempos históricos capazes de despertar reflexões sobre nossas

demandas atuais. São traçadas dinâmicas de uma montagem realçada por contrastes e rompimentos dos tempos históricos. Desta maneira, as histórias são tecidas de forma não linear e nem evolucionista, mas mediante nossas necessidades e urgências.

Mas, como o vissungo expressa a transmissão do conhecimento por meio do conjunto de recursos expressivos da oralidade, os rastros destas práticas podem ser localizados na fala, na linguagem e na memória do corpo, isto é, estão na condição humana e representam certa materialidade cultural que traduz e formula a realidade. Diante dos recursos expressivos contidos nas falas de Mestre Ivo, Crispim e Zé André, dentre outros, Ecléa Bosi "diria que a expressão oral da memoria de vida tem a ver mais com a música do que com o discurso escrito". Os componentes musicais são expressados na fala. "A primitiva música indivisa se recompõe na memória através do ritmo da língua: sucessão de sílabas fortes e fracas, átonas e tônicas, alternância do tempo que vai e vem". Dessa forma, o ritmo e o canto da fala "são operações significativas que não podem ser segmentadas". Ademais,"se a palavra (como signo escrito) é espacializadora, a fala parece mais próxima da música e da intuição do tempo". Portanto, os componentes melódicos rítmicos da fala "trazem conotações afetivas, expressivas como projeções da vida subjetiva que não se contenta com a ordem das palavras ou das frases: precisa do tom, do andamento, do ritmo para dizer-se".(2003, p. 45-47). Assim, o vissungo é uma linguagem que se expressa não somente pelas palavras, mas também por suas entoações, ritmos, cadências e expressões corporais, capaz de conduzir a compreensão da cultura tradicional para suas diversas dimensões orais, sonoras, plásticas, gestuais e dramáticas. Uma cosmogonia oral, formada por uma "babel" de línguas e culturas, memória sempre rechaçada pelo poder hegemônico, mas que como o carvão fomentado sob a pressão das rochas do esquecimento, hoje se desvela sob um brilho raro de diamante na cultura local.

> *Vissungo é dialeto, é cânticos, que não é um, são vários, é música em dialeto que os negos... eles improvisaram música através de conhecimento de comunidade. Porque eu sozinho, não! Ocêis estão conversando comigo... eu tô vissungando. Nós temos que ter... uma direção entre minha pergunta pela resposta. É vissungo. Vissungo pra mim tem muitas formas de a gente transmitir o que é o vissungo*[37].

[37] **Contos e cantos vissungos,** Mestre Ivo Silvério, Milho Verde, Instituto Milho Verde, 2011, 2ª faixa.

Os vissungos trazem as memórias à tona, ao mesmo tempo em que contam e fazem história, determinam hábitos e costumes. "A própria coesão da sociedade repousa no valor e no respeito pela palavra", que, por sua vez, articula e movimenta o mundo (HAMPATÉ-BÂ, 1980, p.182). Podemos observar a multiplicidade de interpretações que pode ter o vissungo para Mestre Ivo, mas, sobretudo, o sentido comunitário que ressalta na prática do canto é de valor imprescindível ao nosso estudo. Vemos nesta fala uma série de termos articulados de forma inusitada e profunda que transformam o vissungo em ação. "Vissungar" é viver. Um verbo que movimenta uma série de práticas da vida: a criação, o improviso, a memória, trabalho, o culto, o senso comunitário, o fazer história. O vissungo necessita da participação do outro para acontecer. O sentido responsorial, as práticas de trabalho e o coro comunitário, assim como, a produção agrícola e a dieta são elementos essenciais na formação e dinâmica da *Cultura Vissunga*.

Não obstante, outra tradução possível para o vissungo se refere à "fundamento" (MACHADO FILHO, 1985, p. 67)., no qual os cantos vissungos estavam também ligados às práticas de feitiçaria. Os "vissungueiros" eram aqueles que tinham instrução nas práticas ocultas, que eram chamados de "sabidos" e que sabiam ver, sentir e compreender o mundo de uma forma determinada.

> O universo visível é concebido e sentido como o sinal, a concretização ou o envoltório de um universo invisível e vivo, constituído de forças em perpétuo movimento. No interior dessa vasta unidade cósmica, tudo se liga, tudo é solidário, e o comportamento do homem em relação a si mesmo e em relação ao mundo que o cerca (mundo mineral, vegetal, animal e a sociedade humana) será objeto de uma regulamentação ritual muito precisa cuja forma pode variar segundo as etnias ou regiões (HAMPATÉ-BÂ, 1980, p.186).

A palavra "magia", na África, designa *"*o controle das forças, em si uma coisa neutra que pode se tornar benéfica ou maléfica conforme a direção que se lhe dê". A magia, como procedimento e manipulação das forças, é um saber que conduz para o adentramento em uma "relação apropriada com as forças que sustentam o mundo visível e que podem ser colocadas a serviço da vida", e mais:

> Nas canções rituais e nas fórmulas encantatórias, a fala é portanto, a materialização da cadência. E se é considerada como tendo o poder de agir sobre os espíritos, é porque sua harmonia cria movimentos, movimentos que geram forças, forças que agem sobre os espíritos

> que são, por sua vez, as potências da ação (HAMPATÉ-BÂ, 1980, p.186).

Pois a agricultura, a fome, o cantar e a memória são experiências de vida e do corpo que tecem estruturas de sentimentos capazes de revelar os conjuntos de emoções e valores de uma cultura ao longo do tempo. Neste sentido, a *Cultura Vissunga* se evidencia como um complexo de tradições diversas que expressam uma maneira de participar e sentir o mundo. Hoje, os vissungos são resíduos de uma cultura híbrida e diaspórica moldada por relações seculares, muitas vezes violentas, de trocas culturais, de negociações e seleções de tradições.

> A memória opera com grande liberdade escolhendo acontecimentos no espaço e no tempo, não arbitrariamente porque se relacionam através de índices comuns. São configurações mais intensas quando sobre elas incide o brilho de um significado coletivo (BOSI, 2003, p.31).

Segundo Ecléa Bosi a "memória se enraíza no concreto, no espaço, gesto, imagem e objeto." (2003, p.16). Desta maneira, forma-se uma memória coletiva no interior de cada classe, mas que transcende os limites dos grupos por conta do enorme "poder de difusão, que se alimenta de imagens, sentimentos, ideias e valores que dão identidades àquela classe" (2003, p.18). Como exemplo, podemos citar a memória de um participante assíduo da festa do Rosário, antigo chefe do grupo da Marujada, que revela a lembrança de resistência dos escravos contra seu o senhor. Uma história, um conselho contra o poder hegemônico, revivida cada vez que é entoada. Geraldo Miúdo, falecido em maio de 2012, em entrevista publicada no sitio do Museu da Pessoa, nos mostra a memória sobre a dimensão da violência que se viveu "no tempo da escravidão" em Milho Verde. Por meio de um "causo", ele evidencia o processo seletivo da memória que guarda a lembrança do sofrimento e da resistência. Miúdo assume a postura política do narrador capaz de evocar as vozes silenciadas do passado.

> *Ah, isso é os velhos, o povo. Eu conheci gente que foi nego cativo, tinha um padre Tiburço, ele falava cantando, cantando que eu vou te falar, ele só falava assim, cantando, cantando que eu vou te contar isso, contava, né, Tiburço. A outra era Luzia de Luciane, uma negra africana, ela morava ali pra lá da Igreja*, [...] *e ela morava num baú, lá naquele baú, no quilombo. Luzia.* [...] *A Luzia contava muito caso. Aqui em baixo tinha fazenda de pinheiro, que era senhor dos negros, né, aqui na Manga do Prego, chama Manga*

> *do Prego, aí contava o caso tudo pra gente. Passava, um ia passando pro outro, né,* [...].[38]

Notável descrição do processo da transmissão oral do conhecimento. Em especial, o impressionante domínio do recurso expressivo do canto, que Tiburço utilizava para contar histórias, mostra a intimidade com a herança africana e a oralidade. Vissungos à parte, voltemos ao "causo":

> *Inclusive no caminho da Barra da Cega que desce lá pra, um lugar que chama Barra da Cega, né, aí tem lá um lugar que exigia abrir um valo, e tinha a turma dos pobres, do povo que é sofredor que é o, do tempo da escravidão, abriram o valo, e tinha o moço d´água, o bombeiro,* [...] *ele chamava Deneto, aí tem uma velha que me contou, que toda a vida eu gostava de ficar perguntando as coisas, até hoje eu tenho esse defeito.* [...] *Aí eu passei na Santa Cruz da Deneto e perguntei ao seu Chiquinha, ela chama Chiquinha, "Oh seu Chiquinha quem que morreu aqui, que caiu aqui na estrada que morreu aqui, que morreu aqui, né, nesse local aqui??" Ela falou "Ai meu filho, estourei foi um olho d'água no tempo que fizeram esse valo."* [...] *E aqui foi Deneto, ele era um nego cativo bombeiro, buscava água pros outros, ficava trabalhando, né. Os outros trabalhando e ele buscando água, ai lhe deu uma dor braba, fala é dor de barriga, né,* [...] *e, o que que acontece? O Doriano primeiro chega lá pra olha eles trabalha e vê se tava trabalhando tudo direitinho, chega lá encontra o pobre do Deneto ruim e na hora ele chegou na onde que os outro tava trabalhando e perguntou "Ai, cadê Deneto? Que eu tô dando falta de Deneto, cadê ele? Ele não tá buscando água"* [...] *'Não, Deneto tá ali e o senhor vê que o Deneto tá li e vosmecê não vai mexer com ele não,* [...] *ele tá com uma dor braba de barriga e nós já rapemos raiz", que de primeiro é no campo, arrancar raiz né, nos matos, bem na raiz tem.* [...]*"vosmecê não mexe com ele não que ele tá ruim e ele já tá até melhorzinho, mas vosmecê não vai mexe com ele não". Ele falou, "O que, tá com preguiça? Ele tá é com preguiça, ele não quer trabalhar, não quer buscar água"* [...] *Foi lá pegou o pauzinho do Deneto e coro nele. Com a taca que tava, que foi montado na mula, com a taca, né, batendo em burro, ele bateu, levantou o Deneto de lá com a taca, caiu a taca fazendo o pobrinho do Deneto. Quando soltou ele, o braço dele pra lá, e lá mesmo ele já caiu morto, ele já caiu, né, ai foi, danou a chorar, foi pra cima dos outro que era parceiro dele, que tava trabalhando, ai os outros falando "Nós não falamos pra vosmecê que não mexesse com ele, que ele tava doente, vosmecê aguarde que agora nós vamos, nós vamos seguindo o que nós tava trabalhando e fazendo o que vosmecê mandou, mas agora vamos fazer o outro serviço que não precisava fazer, que era carregar ele pra senzala, ai teve um que foi na senzala, foi la busca coberta e que trouxe, pôs ele na coberta e levo la pra Manga do Prego onde era a senzala dele. Chega la, quase no outro dia, trazer*

[38] Geraldo Miúdo, *Mestre de Marujada*, Museu da Pessoa, 2008. Disponivel em: http://museudapessoa.com.br/_index.php/historia/4862-mestre-de-marujada?historia=integra/ (acessado em 20/05/2012).

> *ele aqui, oh, pra enterrar, né, e ele já ficou sem isso, ele já ficou, né, o Doriano Primeiro, ele é o senhor dos negros, morou aqui na Fazenda, tá lá a casa, o terreno na Manga do Prego*[39].

Este relato, do qual selecionamos um trecho extenso, por ser importante, nos exibe a lembrança da opressão, nunca esquecida, uma memória que age como "luta e andamento". Relembra as dores que é o viver e como a repressão foi encarada de frente pelos parceiros de Deneto, impondo o respeito e justiça pelo cumprimento da cultura, isto é, do enterro. Parando o serviço, os escravos enfrentaram o senhor, para "vissungar", velar, cortejar e sepultar. Encontramos aqui o vissungo em um momento claro de resistência. Quando a memória já não tem importância somente na "preservação de conhecimento, mas sobretudo, como sinal de luta e andamento" (KHOURY in PORTELI, 2010, p. 7-8).

Neste conjunto de expressões culturais, não poderíamos procurar ressonâncias vissungas na literatura? Poderíamos citar o registro feito em 1928 por Aires da Mata e publicado no livro o *Negro e o Garimpo* (1985), fonte de nossa pesquisa. Mas, e se pensarmos na atuação daqueles que participam ou participaram deste complexo de práticas, saberes e memórias que conjugam o termo "vissungo diaspórico". Isto é, sem a presença do mediador, seja pesquisador, turista, memorialista ou intelectual estrangeiro das terras vissungas. Sabemos, por exemplo, que mestre Ivo há anos escreve a memória da comunidade de Milho Verde. O "vissungueiro" se afirma assim, não somente como um conhecedor e interprete de suas tradições, mas como pesquisador de sua cultura. Estuda, lê, escreve, anota sua memória e registra as canções no papel para não se apagarem de suas lembranças.

Além do Sr. Ivo, encontramos na região outro elo entre a oralidade vissunga e a escrita. Indo de Serro a Diamantina, depois de passar por Milho Verde e S. Gonçalo, encontramos o Vau, lugarejo que se formou na beira do Jequitinhonha em seu trecho mais raso, onde é permitida fácil travessia da dita Estrada Real. "Semdo o único trêcho do rio Jequitemhonha que conceguiram travessar foi em Vau ficando esti nomi di origem pela passagem", relata Pedro Braga (1917-2001). Filho de garimpeiros, morador do Vau desde nascença, Pedro era um narrador de sua comunidade. Conhecido pelo jeito de contar os causos de assombração e dos antepassados,

[39] Geraldo Miúdo, *Mestre de Marujada*, Museu da Pessoa, 2008. Disponivel em: http://museudapessoa.com.br/_index.php/historia/4862-mestre-de-marujada?historia=integra/ (acessado em 20/05/2012).

dominava bem os recursos expressivos da oralidade. No entanto, Braga transcende as fronteiras que permeiam a literatura oral e a escrita. Escreveu dezenas de cadernos, em forma de verso e prosa, com suas memórias, "causos" e observações. Em artigo publicado no *Suplemento Literário de Belo Horizonte*, J. Souza publica fragmentos desta produção e observa que a "escrita de Pedro Braga não segue as normas do português padrão", mas que, apesar de utilizar a linguagem escrita, mantem a "harmonia com o discurso oral": "Como contador de histórias, Pedro Braga garante a oralidade em seus manuscritos, transformando a leitura de seus textos em uma espécie de convite à escuta de uma voz inscrita segundo a tradição oral". Subverte, assim, as convenções ortográficas, usando poucas pontuações e criando uma grafia própria "que se orienta pela realização sonora das palavras, em que de passa a ser grafado como di; hoje, houji; melhor, milhor; três, treis; roubei, robei". O vissungo se forma nesses escritos como um vau entre a oralidade e a literatura: "No Vau, a palavra configurou-se, assim, como elemento salutar. Do verbo moldado entre a letra e o som, entre o traço e a voz, fez-se poesia, vida e história" (2006, p. 30; 31; 35).

As memórias de Braga são memórias vissungas, fragmentos de uma visão de mundo, capazes de revelar muito do cotidiano dos negros cativos. São fios de uma rede que, quando puxados, vemos "o quanto ela vem carregada de representações ideológicas" (BOSI, 2003, p.26). Segundo Souza, entre os escravos, os líderes eram conhecidos como "pais", que representavam a "presença do homem branco entre os negros, já que tinham a confiança dos senhores da casa grande", assim como "funcionavam como chefe dos escravos". Além do conteúdo mágico deste relato, Pedro Braga revela certas dinâmicas do mundo da senzala do século XIX, em uma estratégia senhorial para melhor dominação dos cativos:

> Conformi as sertas tradições o chefe dos escravos do Senhor Vidigal era conhecido por Pai Urubú porque era o mais preto di todos escravos conformi eu ouvia os mais velhos falar que eli tinha parti com o [...]do mal ouvia muito dizer que eli mexia angu com a mão; (SOUZA, 2006 p. 29; 31).

No "causo" de *Pai Urubú e Pai Jacarndá*, escrito por Braga, conta o encontro desses chefes de dois grupos de escravos, que se encontram num "semba" para dançarem e comerem. No meio da festa, dos restos e ossos do galo sobrados da refeição, Pai Urubú evoca a magia fazendo o galo voltar à vida. Pai Jacarandá, usando palavras vissungas, desfaz o feitiço transformando o "semba" em um duelo de

"sabidos" (2006, p.32). Pedro, ao descrever os modos de vida dos escravos, revela parte de uma visão de mundo, nos faz vivenciar o passado. Vejamos como ele reconta a história do Vau por meio de suas memórias:

> O Vau devia ser boa cidadi/Pelas riquezas que aqui foi tiradas/ ficou so pelas sertas tradições/Acabou como aguas passadas/ Os herdeiros dos poderosos semhoris/deviam houji ser os mais ricos/ Gamhou toda riqueza com o abraço cativo/Os deçemdentis ficaram foi no pinico/Eram quatro bocas di maxado/em roda dos paos roliços/ Quem trabalha quer ser pago/Quem paga quer ver serviço/ Quem comi o suor alheio/Não vai ver as falçis di Clisto/O pai roba, filhos comi/ Acabou todas riquezas/ficando os netos com fomi/Gozaram muito do braço cativo/ Julgando que nunca passava aquela fasi/ Ainda derrotou muitos bem di raiz/A procura do que não nasci. (SOUZA, 2006, p. 30).

Relembrando a situação de opressão e sofrimento vivida pelos escravos, Braga mantém uma postura irônica frente à realidade social de sua localidade. Perante as transformações culturais, econômicas e sociais, devido à derrocada da mineração ao longo do século XIX e início do XX, a narrativa de Pedro Braga nestes versos revelam-se "como um castigo divino contra os sofrimentos impostos ao escravo negro pelo homem branco". Trazendo à tona a memória e o peso da escravidão, "Gozaram muito do braço cativo*",* os versos criam um discurso emergente na esfera da literatura. Dão risada da maldição daqueles que "come do suor alheio"*,* dos "deçemdentes" no "pinico". Pedro descreve com sarcasmo os movimentos de ascensão e queda das famílias que alcançaram maior poder ao longo do século XVIII e XIX: "O pai roba, filhos comi/Acabou todas riquezas/ficando os netos com fomi". A partir de um olhar íntimo sobre comunidade, observa as movimentações sociais que são percebidas e sentidas, sobretudo, no campo da cultura. Nas experiências de vida dos indivíduos, seus grupos e famílias é onde se vivencia o que "ficou so pelas sertas tradições". Pedro denuncia as tradições e lembra aquilo que não se deve esquecer.

Se nos atentarmos para o contexto histórico de Milho Verde, por ser um entreposto de fiscalização por onde o comércio e os diamantes passavam, iremos encontrar algo mais nas entre linhas desta história. Como Arndt assinala, há outras relações de resistência que perpassam a história, sendo

> [...] uma conexão por vezes tênue, mas presente e peculiar, entre quilombos, Irmandade, mineração, clandestinidade e a extinção tardia e recente de uma relação de dominação – de caráter semi-escravagista – entre a oligarquia local e os camponeses e

> descendentes de quilombolas. Nesse ambiente, é de se crer que se conformaram estratégias de resistência – de subsistência clandestina – continuadoras das antigas formas de sobrevivência dos negros fugidos, forros, quilombolas e garimpeiros (ARNDT, 2007, p.70-71).

O relato de Joaquim Felício sobre o quilombola Isidoro mostra detalhes sobre estratégias de resistências e fuga de cativos, mas, também expõe as relações de poder que teceram a vida do Distrito no século XIX:

> Isidoro era um pardo, que fora escravo de um frei Rangel, que vivia na mineração. Processado como contrabandista, foi confiscado a seu senhor em beneficio da Fazenda Real, e condenado a trabalhar nos serviços de Extração como galé. De caráter altivo e não podendo suportar a pena, que o obrigava a trabalhar de calceta, um dia limou os ferros, conseguiu iludir a vigilância dos fulares, fugiu do serviço, e atirou-se à vida de garimpeiro. Sucedeu que outros escravos, também condenados, imitassem seu exemplo. Reuniram-se e Isidoro constituiu-se o chefe de uma tropa de garimpeiros escravos (SANTOS,1976, p. 239).

Santos relata que, como chefe do bando, Isidoro era rigoroso com os seus subordinados sob pena de expulsão do grupo caso fossem pegos roubando. "Respeitavam a propriedade dos brancos, que lhes haviam roubado (...) o maior dos bens: a liberdade". Percebemos uma estratégia que resultou na ausência de queixas contra o bando de Isidoro. Outra estratégia que o acobertava eram suas ligações politicas: "Isidoro entretinha frequentes comunicações com pessoas importantes do Tijuco, que lhe compravam os diamantes que extraía. Certo da proteção de seus cumplices, aparecia muitas vezes nas povoações para arranjar pessoalmente seus negócios". Isidoro viveu muitos anos ao longo do fim do século XVIII ao começo do XIX nesta experiência de garimpeiro quilombola, chegou a comprar alforrias e repartir seus lucros com outros desfavorecidos, no entanto, foi constantemente perseguido por três intendências da Real Extração até ser pego. Torturado e tendo morte sofrida, Isidoro se tornou mártir (1976, p. 240).

Assim como Isidoro, muitos cativos foram presos culpados de extraviar, "pois eles era os elos iniciais e mais frágeis das cadeia de contrabandistas que infestavam a Capitania, sendo facilmente apanhados e dificilmente capazes de se defender da repressão". O caso de Isidoro expõe a ligação entre a classe favorecida, o extravio, e os escravos, numa articulação de poderes que possibilitou às "nossas elites emergirem das práticas do contrabando e se fortaleceram nos bastidores do governo, do

intendente e dos guardas que patrulhavam as vias de acesso ao Distrito Diamantino" (FURTADO, 2008, p. 17; 79)

Podemos encontrar outro rastro da *Cultura Vissunga* na festa da Nossa Sra. do Rosário. Seu enredo, músicas, encenação e danças têm na cultura negro-diaspórica lastro primordial. Basta lembrarmos que é o grupo negro, representado pelos catopês, que, diante da disputa com os Caboclos e Marujos, entre cantos e danças, seduz a Santa do Rosário. Porém, certas leituras sobre a história das congregações e irmandades religiosas no século XVIII direcionam o olhar para as inviabilidades de ações políticas efetivas e as não conquistas de igualdade por parte destes grupos. Sendo o grupo dos catopês uma manifestação cultural de uma congregação oriunda da irmandade do Rosário, o que de fato conseguia viabilizar era uma "uma sociabilidade concedida pelo Estado e conformada pela Igreja por intermédio de sua liturgia" (ARNDT, 2007, p.70). Esta visão é assinalada no trabalho de Cunha e Monte-Mór:

> [...] as irmandades de negros escravos em momento algum combateram a ordem escravocrata, e exatamente por esta razão, foram sociabilidade concedida e incentivada pelas autoridades civis e eclesiásticas" (CUNHA e MONTE-MÓR, 2000, p.315-316).

As expressões e manifestações culturais expõem as contradições e ambiguidades do sistema colonial, também se articulam entre si. Como vimos acima, a história de Milho Verde, por ser um entreposto militar e comercial, permitia também conexões entre as irmandades, quilombos, mineração e clandestinidade. Em leituras históricas mais recentes encontramos abordagens que compreendem a função social das Irmandades do Rosário como um "espaço de construção de identidades e de expressão de poderes", onde fosse possível organizar as "relações internas ao grupo e também as relações do grupo com a sociedade abrangente, no que diz respeito à hierarquia, exercício de poder e solidariedade" (SOUZA, 2002, p.18-19).

Por isso, a festa do Rosário instiga as reflexões. No documentário dirigido por Paulo Genestrati, *Alforria da Percepção* (2007), Dona Cesária, moradora do Serro, relata o argumento da narrativa dramática da festa do N. Sra. do Rosário em sua cidade:

> *Porque... quando a cabocada foi, quando falô que ela tinha aparecido, que os índios tinham encontrado, ela não quis a cabocada. Aí foi os marujos, ela balançou mas não saiu não.*

> *Quando ela escutou longe, batendo uma caixa e cantando, era os catopés que estavam chegando, aí ela levantou a cabeça e olhô, quando ela viu que era os negô que estavam chegando, ela balanciou pra vir embora. Aí eles trouxeram ela... do mar*[40].

A inversão de hierarquias promovida por Nossa Sra. do Rosário quando escolhe a companhia dos catopês (negros) em detrimento da marujada (portugueses), e caboclos (índios) faz "cindir o sentido único e autoritário do poder patriarcal que domina a sociedade contemporânea e, muito particularmente, a cultura latino-americana" (AGUILAR, 2010, p.15). Uma estratégia antropofágica e errática, através da qual é possível desconstruir a história oficial e inverter o aparelho colonizador e repressor. Escravo é Rei. "E fizeram o Carnaval..." (ANDRADE, 2000, p.41) a amálgama antropofágica, o encontro entre culturas, borrar fronteiras, unir, inverter e resistir à repressora máquina colonizadora. Passados séculos, essas manifestações ainda são ritualizadas. E se são vividas atualmente, é porque ainda têm algo a dizer. Essas tradições, selecionadas pela memória coletiva dos habitantes da região, em nossa leitura, ao serem vividas se apresentam como elementos residuais que contracenam com as forças emergentes e dominantes na dinâmica hegemônica local. Segundo E. Glissant, que em suas teorias utiliza o termo "criolização" de maneira muito similar aos significados da experiência antropofágica, expõe o caráter híbrido destes fenômenos vinculado às manifestações do próprio barroco. Em contraposição ao clássico,

> [...] o pensamento barroco diz que não existem valores universais, que todo e qualquer valor é um valor particular que será colocado em relação com um outro valor particular [...] Quando o barroco atravessou os oceanos e chegou à América Latina, os anjos es as virgens tornaram-se negros, Jesus Cristo tornou-se um índio e tudo isso rompeu o processo de legitimidade (GLISSANT, 2005, p.62).

O barroco apresenta-se, então, como uma desmedida, uma "negação da medida metrificada", que assume a "contramão da ambição e da pretensão clássica" em alcançar a profundidade e as raízes puras das culturas e sociedades. Em contraponto, o barroco sugere extensão, os encontros e relações entre as diversas raízes*,* renunciando à busca pela profundidade (GLISSANT, 2005, p.111); uma estratégia de reflexão e atuação no mundo.

[40] **Alforria da Percepção***,* Paulo Genestrati, 2007.

Para o escravo vindo da África, possivelmente a língua, a cozinha e a roça se configuravam como espaços de cultivo daquilo que Hall chamou de "tradução", no sentido do "transportar entre fronteiras". Termo que abrange as formações de identidades diaspóricas, "compostas por pessoas que foram dispersadas para sempre de sua terra natal". Experiências de pessoas que

> [...] retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado. Elas são obrigadas a negociar com as novas culturas em que vivem, sem simplesmente serem assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades. Elas carregam os traços das culturas, das tradições, das linguagens e das historias particulares pelas quais foram marcadas. A diferença é que elas não são e nunca serão unificadas no velho sentido, porque elas são, irrevogavelmente, o produto de várias histórias e culturas interconectadas, pertencente a uma e, ao mesmo tempo, a várias "casas" (e não a uma "casa" particular) (HALL, 2002, p.89).

O problema do conceito "Vissungo" abarca as diversas manifestações que a cultura afro-diaspórica expressa. Seja na dança, na língua, alimentação ou na roça, as memórias do passado diaspórico são sempre acessadas. Portanto, todas as expressões culturais da região que trazem as lembranças da escravidão podem ser compreendidas parte da *Cultura Vissunga*. Assim, no campo da História e da cultura popular, o vissungo se apresenta como uma arena de disputa do poder, onde digladiam opressão e revolta, consentimento e resistência, esquecimento e festa. Onde o chão dos conflitos é o campo da cultura, e o popular pode, por vezes, se posicionar contra ou a favor do poder hegemônico (WILLIAMS, 1979, p.116-122), ser incorporado ou ser oposição. No entanto, devemos ficar atentos para percebermos na cultura popular a possibilidade de emersão de uma cultura de resistência, com práticas e reflexões subversivas, e novas formas de organização. Como aconselha Hall, devemos sempre notar na cultura popular a possibilidade de soluções e organizações comunitárias e socialistas. Acreditamos que o seu pensamento alarga nossa pesquisa abrindo novas perspectivas de compreensão sobre os elementos antropofágicos e diaspóricos que formam a *Cultura Vissunga*. Pois, o pensamento diaspórico nos auxilia a entender as contradições de um processo histórico marcado por cisões, encontros e embates culturais, que são características, não somente da história das Minas, mas, sobretudo, do Brasil.

3 - O CERRADO E A CIVILIZAÇÃO: AGRICULTURA BÁRBARA.

Entre serras est'outro vai buscando as betas de ouro;
[aquele vai trepando
pelo escabroso monte e as águas guia
pelos canais, que lhe abre a pedra fria.
Não menos mostra o gênio a agricultura
tão cara do país, aonde a dura
força dos bois não geme ao grave arado;
só do bom lavrador o braço armado
derruba os matos e se ateia logo
sobre a seca matéria o ardente fogo.
(Trecho do poema *Vila Rica* de Cláudio Manoel da Costa)

A civilização e o cerrado: diante dos contrastes, o barroco, assim como as experiências diaspóricas e antropofágicas, fomenta espaços e movimentos híbridos que construíram a história do Alto Jequitinhonha. Nesse sentido, o embate entre a civilização e a floresta perpassa toda a história do Brasil. Oswald de Andrade, no *Manifesto Pau Brasil*, de 1924, representou essa dinâmica com as imagens poéticas da floresta e da escola, para tentar compreender os conflitos causados entre os opostos: primitivo e tecnizado; civilizado e bárbaro; estrangeiro e nacional; popular e erudito. Oswald reconhece as forças motrizes do processo antropofágico: "Temos a base dupla e presente - a floresta e a escola." São, por uma leitura híbrido-antropofágica, contradições que não se apresentam como simples dicotomias, mas como forças que se relacionaram entre si ao longo da história do Alto Jequitinhonha.

"Toda a história bandeirante e a história comercial do Brasil", sendo a escola cultivada pela colonização hegemônica e representada pelo "lado doutor. Fatalidade do primeiro branco aportado e dominando politicamente as selvas selvagens. O bacharel." (ANDRADE, 1990, p.44). Na escola/civilização a cultura é do homem e a natureza, selvagem. "Eruditamos tudo", no "País de dores anônimas, de doutores anônimos". Enquanto o termo "colonizar" se associou ao capitalismo que determinava os modos de produção hegemônicos do período colonial, as transformações do conceito de cultura articuladas com os novos significados de sociedade e economia cunharam uma nova palavra no século XVIII: "civilização". No século XIX, o

adjetivo "civil" era evocado para significar ordenado, cortês, educado, refletindo no desenvolvimento do conceito "civilização". Sentidos que foram vinculados ao mesmo tempo a um "Estado realizado, que se podia contrastar com a 'barbárie'", e outro a um "estado realizado de desenvolvimento, que implicava processo histórico e progresso" (WILLIAMS, 1979, p.19).

> 'Civilização' e 'cultura' (especialmente em sua forma comum antigo de 'cultivo') eram de fato, em fins do século XVIII, termos intercambiáveis. Cada um deles tinha o problemático sentido duplo de um estado realizado e de um estado de desenvolvimento realizado. Sua divergência final teve várias causas. Primeiro, houve o ataque a 'civilização' como superficial, um estado 'artificial', em contraposição a um estado 'natural'; um cultivo de propriedades 'externas' – polidez e luxo – em contraposição a necessidades e impulsos 'humanos'"(WILLIAMS, 1979, p.19-20).

Sendo que o "estado realizado" se estabelece em oposição à barbárie, significando, para compreensão daqueles homens, aquilo que criava o social e realizava a "civilização". O "estado de desenvolvimento realizado" representava um modo de realização "que implicava o processo histórico e o progresso", que junto à celebração da razão fundam "a nova racionalidade histórica do Iluminismo". Cristaliza-se o modelo de civilização universal a partir da experiência histórica da França e da Inglaterra. E formula-se, então, que cultivar a civilização significava levar aos não-civilizados os seus padrões culturais e racionais. Inflando, assim, a sensação no civilizador de ter contribuído com a própria história em seu sentido evolutivo, implementando o "refinamento e a ordem" (WILLIAMS, 1979, p.19).

Por outro lado, a floresta, errática e complexa, se apresenta pela tradição oral e o pensamento mítico, onde a cultura e o meio ambiente são partes de um mesmo todo.

> Ah... Floresta. [...] Grande tabu de nossa história. Floresta Tropical, verde casa dos sacis, boi tatás, bruxas, curupiras entre outros seres que habitavam o país da cobra grande. Todos escondidos na floresta mágica, misteriosa e onírica. Incompreendida pela razão colonizadora européia... foi massacrada e destruída. Os europeus de clima temperado, incapazes de entender uma dinâmica tropical, condenaram a floresta ao Tabu. (VASCONCELLOS, 1998, p.4)

Constantemente oprimida pelo "lado doutor", incapaz de compreender e absorver a floresta de forma conciliatória, a natureza, de maneira imprevisível, também condiciona o viver e molda culturas que lhe habitam. O meio destaca-se como um dos elementos originais na formação das identidades brasileiras. Oswald,

em seu discurso de descolonização cultural, reconhece o poder da floresta e denuncia sua exploração. Em nosso cenário, incrustado na porção oriental da Serra do Espinhaço, propomos uma incorporação desta dialética antropofágica sugerindo, agora, o cerrado como representante da floresta e todas as suas representações alegóricas possíveis. Temos, em nossa discussão, os desdobramentos culturais e históricos que perpassam o embate entre a civilização e o cerrado. Apesar da degradação de mais da metade de sua área original em território brasileiro, em detrimento das queimadas, desmates e ocupações de monocultura, o cerrado ainda é considerado um berço de águas para importantes bacias hidrográficas da América do Sul. Há de se ter os devidos cuidados na luta pela preservação de todas as nascentes, rios e bacias ameaçados pela degradação do meio ambiente, assim como na preservação da memória.

Nessa permanente interação entre a história e a natureza, o homem incorpora o espaço e o transforma por meio do trabalho e da técnica. O meio, desta forma, se torna "reflexo da ação do homem na dimensão do tempo", onde a vida de um grupo social pressupõe o equilíbrio relativo entre suas necessidades e os recursos oferecidos pelo meio físico. Contudo, a agricultura e a alimentação são frutos desta relação entre o meio e os grupos sociais em busca de suas necessidades. De modo geral, a implementação da agricultura, como todos os modos tradicionais do homem do campo, são resultantes do encontro entre o colonizador e o novo mundo (CANDIDO, 1971, p.23; 47). A agricultura em Milho Verde, também, se apresenta como um espaço de transbordamento de fronteiras. O urbano/rural, técnicas rudimentares e arrojadas tecnologias, o passado e o presente, a tradição oral e o pensamento racional do colonizador, participam da dinâmica entre o cerrado e a civilização.

Sendo uma atividade transformadora do meio físico, a agricultura expressa a relação entre os recursos que o meio físico pode oferecer e as necessidades básicas dos grupos sociais. Ela busca suprir a quantidade e a qualidade dessas necessidades sociais. A manipulação do meio físico, com intuito de extrair os recursos naturais para a subsistência, inevitavelmente, estimulou e assinalou a organização cultural de cada grupo. Os processos de produção agrícola imprimem aspectos fundamentais em cada cultura e desenvolve reflexos em diversos âmbitos: o cultural, politico, econômico, afetivo e metafísico. Como lembra Antônio Candido, a respeito daquilo que chamou

por “sociologia dos meios de subsistência”, os meios de um grupo devem ser compreendidos como um conjunto de reações culturais, fomentadas a partir do estímulo das ‘necessidades básicas’. Sendo a alimentação o recurso vital por excelência, o arauto das necessidades, a “fome, todavia, se caracteriza por exigir satisfação constante e requer organização social adequada” (CANDIDO, 1971, p.28). Candido desdobra a questão alimentar como um vínculo expressivo entre a natureza e o grupo social: “Vida, meio e grupo se integram e unificam em função” da alimentação. Segundo Candido (1971, p.28-29), a partir da relação com o meio se cria “um projeto humano nos dois sentidos da palavra: projeção do homem com as suas necessidades e planejamento em função destas – aparecendo plenamente, segundo queira Marx, como uma construção da cultura”. Pois, historicamente, a produção de alimentos e a culinária apresentam uma “continuidade, que há nas relações com o meio” A persistência desta *sequência* é a força que, hoje, sustenta a agricultura, o consumo de fubá e a existência dos moinhos de pedra.

As intervenções do sistema capitalista, a zona rural e os processos agrícolas vêm se transformando muito rapidamente. Dão um novo caráter para o meio rural e interferem nas relações de produção, abastecimento, quantidade, tecnologia, política e economia e cultural. O espaço rural já não está apenas restrito às produções agrícolas e extrativistas, mas, como em Milho Verde, hoje podem oferecer opções de lazer, turismo e bens de saúde. O uso do espaço rural se diversifica para novas opções de gestão, abrindo a possibilidade de maior dialogo e hibridização com o espaço urbano (QUEIROZ NETO, 2009, p.2; 12). Além da agricultura, há outras funções para o uso do espaço rural. Surge, contudo, uma crescente demanda por acesso aos serviços públicos, escola, energia e assistência médica; cria-se a possibilidade de articulação de diversos trabalhos e atividades, artesanais, agrícolas e turísticas, com outros complementos de renda, como aposentadoria e a renda do Bolsa Família, programa governamental. A ampliação das possibilidades de meios de transporte, circulação e informação, aproximam os locais de trabalho, comércio e serviços outros, incentivando a hibridez do espaço rural.

Sem contar as visitas do padre Antonil e dos demais viajantes do século XVII, como o francês Saint-Hilaire e o inglês Mawe, o turismo em Milho Verde sofreu gradativo desenvolvimento somente nesses últimos trinta anos. Fluxo que tende a

aumentar com o uso da estrada recém pavimentada que liga Serro a Milho Verde. A vocação para o ecoturismo na região ganhou força com a criação do Monumento Natural da Várzea do Lajeado e da Serra do Raio, em 2012, e a instalação da sede da Área de Proteção Ambiental das Águas Vertentes, 2011, ambas áreas administradas pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF). Cresce o número de estabelecimentos e serviços vinculados ao turismo, como pousadas e restaurantes, aumentando a quantidade de pessoas que desenvolvem atividades permanentes ou temporárias, atreladas ao turismo. No entanto, a maioria dos habitantes de Milho Verde ainda trabalham com atividades rurais, alguns com maior intensidade e outros como uma ocupação secundária. Com a estrada pavimentada facilitando o acesso ao distrito de Milho Verde e a chegada de novos turistas, houve maior procura por terrenos e lotes, aquecendo o mercado imobiliário e inflacionando os seus preços. Consequentemente, outra atividade que desponta nessa situação é a construção civil, que já vinha, ao longo da década passada, atraindo a força de trabalho de muitos nativos para a construção de casas de veraneio, estabelecimentos comerciais, cômodos para alugar nas altas temporadas turísticas, pousadas e novas moradas, a atividade que mais gera empregos abaixo somente da agricultura e do turismo (DITTZ, 2011, P.8).

A organização do espaço de Milho Verde se configura, hoje, com aspectos rurais, determinados pelo modo de vida gerida por atividades agropecuárias, e com aspectos urbanos, determinados pelo comércio local, pelas infraestruturas turísticas e influências midiáticas do "todo-mundo". No entanto, ainda encontramos tradições e resíduos culturais coexistindo com essas transformações. Trocas de dias entre trabalhadores familiares nos serviços da roça, o plantar sem arado, cova por cova na enxada, técnicas de plantio, fragmentos de um complexo cultural passado de geração a geração. Vavá, agricultor de Milho Verde, dançante do grupo catopê, irmão do moleiro Nozinho, por volta de seus 60 anos de idade, em entrevista cedida para nossa pesquisa, em abril de 2012, justifica o uso de suas técnicas tradicionais na realidade atual da roça:

> [...] *esse ano foi na boca da enxada memo. Eu prefiro! Quem quiser arar, passar o trator... podi passar, mas o meu jeito tem que ser esse. Pro tanto que eu planto: É batê paiada manualmente... no braço mesmo.* [...] *O homem, querendo trabalhar, faz muita coisa num dia, num faz?*

Ao mostrar a enxada, comenta que*:* "*este é minha caneta de escrever lá na roça. É isso aqui... (levanta a enxada) que é minha riqueza*[41]". A enxada para Vavá representa um objeto biográfico que permite ao agricultor expressar sua posição no mundo e formar sua identidade. Um objeto que envelhece com ele e se incorpora à sua existência (BOSI, 2003, p.26). Com a enxada, Vavá escreve sua vida. "Pode-se dizer que o oficio, ou a atividade tradicional, esculpe o ser do homem" (HAMPATÉ-BÂ, 1980, p.199). O sentimento que Vavá revela ao se referir à lida na roça nos permite enxergar a afetuosa relação com as técnicas e saberes tradicionais que utiliza na agricultura, o respeito aos ensinamento dos mais velhos, dos pais e antigos agricultores que o ensinaram as técnicas para sobrevivência, formando seu modo de vida. Assim os antigos fizeram, assim Vavá faz, da forma que sabe fazer, simples e humilde como o pai Mudesto, reescrevendo a geografia com sua enxada, pintando campos de milhos na paisagem, cultivando as tradições centenárias de uma agricultura barroca. Segundo Hampaté-Bâ, na África, "toda função artesanal estava ligada a um conhecimento esotérico transmitido de geração a geração e que tinha sua origem em uma revelação inicial. A atividade artesanal, em sua operação, deveria 'repetir' o mistério da criação". Assim, Vavá funda roças, organiza a paisagem e colhe os frutos de sua criação. Contudo, os ofícios artesanais tradicionais se configuram como "grandes vetores da tradição oral". Pois além, dos antigos agricultores e artesões tradicionais sempre acompanharem "o trabalho com cantos rituais ou palavras rítmicas sacramentais", o conhecimento também se encontra nos trabalhos, nos gestos e ritmos do corpo formando assim uma linguagem especifica de transmissão de saber. O que se aprende na escola "por mais útil que seja, nem sempre é vivido, enquanto o conhecimento herdado da tradição oral encarna-se na totalidade do ser" (HAMPATÉ-BÂ, 1980, p.196; 208; 199). O depoimento do Sr. Zé André, colhido por nós na comunidade do Baú, também revela as relações entre o trabalho, a oralidade e a memória dos antepassados:

> *Desdi que meu pai era vivo, ensinou nós plantar. Adquirir um pouquinho. Foi Deus que ajudou que nós aprendemo e quando papai morreu eu tava com quatorze anos di idade. Mas Deus ajudou que nós já sabia. pegar no jornal, pros outros aí, trabalhando pra aqui pra ali na roça, ficava trabalhando no jornal*

[41] Depoimento gravado em fevereiro de 2013.

> *mesmo no garimpo, né. Nós não sofremos, não. Porque nós já sabia. A leitura nós não sabia, não, mas trabalhar nós sabia*[42]

Nesse sentido "a própria vida era educação", na qual certas coisas não podem ser explicadas, mas devem, sim, ser experimentadas e vividas. (HAMPATÉ-BÂ 1980, p. 208; 193) Ao distinguir a escrita e o saber, Tierno Bokar, citado por Hampaté-Bâ, legitima o depoimento do Sr. Zé André:

> A escrita é uma coisa, e o saber, outra. A escrita é a fotografia do saber, mas não o saber em si. O saber é uma luz que existe no homem. A herança de tudo aquilo que nossos ancestrais vieram a conhece e que se encontra latente em tudo o que nos transmitiram (BORAK, apud HAMPATÉ-BÂ, 1980, p.181).

São processos que nos levam a refletir sobre a dinâmica entre memória, oralidade, trabalho e história. Não obstante, Alfredo Bosi, no capítulo inicial de *Dialética da Colonização* (2006, p.11-63), identifica a palavra "agricultura" vinculada à origem do termo "cultura". A cultura ligada à terra e aos saberes da sobrevivência que são transmitidos de geração a geração ensinando os mais novos sujeitos a plantar, caçar, cozinhar, cantar, festejar e sobreviver. Como uma semente que se planta em solo fértil, a cultura oral sempre foi cultivada de geração a geração através de séculos, comunicando, ensinando e construindo a história. Carregando a sabedoria da experiência, a tradição oral sustenta a educação, os ritos, mitos e as histórias das comunidades. Feito uma rede de pesca, essa cultura liga passado, presente e futuro entrelaçando-os de forma vital à história das humanidades. O falecido Geraldo Miúdo, que era casado com Dona Geralda, pintou a memória de seu tempo de menino com o ensinamento do pai:

> *Idade? Ah, eu de idade mesmo que eu peguei trabalhar, sete anos, de sete pra oito anos já aguentava fazer qualquer coisa que eu pudesse fazer eu ia ajudar a fazer, né, é, ajudar a levar uma comida na roça, ajudar a cozinheira a lavar uma vasilha ali, um prato, o que fosse, se fosse pra casa, tivesse plantando milho, ele me ensinou plantar milho cinco sementes assim, com grão de milho, feijão era quatro grãozinho de feijão, arroz pegava com os dedo assim, com os dedo assim, as cuia tá aí e você faz assim, oh, jogando nas cova, né?*[43]

---

[42] **Saberes Tradicionais de Milho Verde – Rapadura.** Dir. Rudá K. Andrade, 80 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2013.

[43] Geraldo Miúdo, *Mestre de Marujada*, Museu da Pessoa, 2008. Disponivel em: http://museudapessoa.com.br/_index.php/historia/4862-mestre-de-marujada?historia=integra/ (acessado em 20/05/2012).

Como verificamos nos depoimentos acima, na agricultura atual existem traços de tradições e culturas residuais que ainda são vividas e participam da lógica do poder hegemônico. Para melhor compreendermos essas permanências culturais e tecer reflexões sobre a agricultura, será prudente voltarmos ao tempo barroco da antiga Demarcação Diamantina, para perceber como se estabeleceram as fronteiras entre o rural e o urbano no século XVIII, refletir sobre as condições de produção e de abastecimento de alimentos ao longo da ocupação da antiga comarca do Serro Frio, enxergar o decorrer dos séculos e olhar o presente tal qual se apresenta.

Sendo a agricultura fruto das condições históricas de cada tempo e região, entendemos que o desenvolvimento agrário e técnico não segue linhas contínuas. Portanto, como Walter Benjamin nos lembra, o rompimento da linearidade histórica deve ser levado em consideração. Não há surpresa na retomada de determinadas técnicas que após o abando de seus usos em certo momento, voltem à pratica cotidiana em outra circunstância. Distante de formular caracterizações simplificadas sobre o processo de produção agrícola, as atividades, métodos, técnicas e racionalidade eram diversas e podiam conviver lado a lado. Ainda hoje, é frequente notar diferentes sistemas, alguns mais avançados, outros rudimentares, convivendo em uma mesma terra. Hoje podemos encontrar, ao longo da pesquisa de campo, diversos elementos e fatores que regem a realidade agrária da região. O trator para arar a terra, quando o agricultor consegue articular o seu uso, convive contraditoriamente com a situação da semeadura realizada apenas com a enxada. Do passado restam o encontro das influencias diaspóricas dos saberes e técnicas vindas da África e Portugal com os conhecimentos indígenas, conjunto de sabedorias e fazeres determinantes nas configurações agrícolas destas Minas ao longo de sua história.

> Certamente, doenças, pragas, avanços tecnológicos, métodos de cura e cultivo, praticas sanitárias e tantas outras características costumes e tradições se intercambiaram nas relações dessas diversas culturas e cunharam marcas na lide agropecuária e na conservação de alimentos a serem comercializados (MENESES, 2000, p.96).

Enquanto na Europa, no fim dos setecentos, acontecia o aperfeiçoamento e a maior divulgação de instrumentos agrícolas (MENESES, 2000, p.70), no "novo mundo", as contradições entre razão e prática são faces do embate entre a floresta e civilização. Coelho Meneses aponta para o exemplo que foi a tentativa frustrada de

fixação de certos métodos importados de agricultura baseada na razão da metrópole. Cita o caso do capitão-mor de Cocais, em fins dos setecentos, que investe na produção rural em Minas seguindo preceitos europeus. Do investimento agrícola entre algodão, trigo, anil, baunilha, só restou o café em lugares onde as formigas não atacaram. O capitão-mor, diante de suas experiências, termina seu relatório de 1786 concluindo que "o primeiro objeto fazer a diligência por tirar ouro, plantar milho, feijão arroz e cana, plantas próprias do país, isentas de formiga" (MENSES, 2007, p.341). Como diria Macunaíma de Mário de Andrade: "muita saúva e pouca saúde, os males do Brasil são".

O depoimento do capitão-mor de Cocais nos faz pensar na dificuldade natural de uma produção agrícola comercial em se estabelecer e na facilidade do assentamento de uma agricultura com gêneros básicos para o consumo interno. "A distância entre uma razão iluminada dos técnicos e administradores reinóis e a razão instrumental dos colonos pode ser percebida pela preocupação de uns com o comércio português e dos outros com a ordenação da sociedade em nível local e com o seu abastecimento cotidiano" (MENSES, 2007, p.341). A escolha do uso de uma determinada técnica agrícola varia conforme as circunstâncias históricas, culturais e as relações com o meio. Seja incorporada ou fracassada, a influância da tradição europeia nas técnicas agrícolas implementadas no Brasil se faz presente, já que portugueses, em sua maioria, formavam os grupos mais favorecidos, proprietários de terras e escravos, empreendedores coloniais. Holanda revela o embate entre o cerrado e a civilização dentro processo tecnológico agrário colonial.

> Se a técnica agrícola adotada aqui pelos portugueses representou em alguns casos, comparada às da Europa, um retrocesso, em muitos pontos verdadeiramente milenar, é certo que para isso contribuíram as resistências da natureza, de uma natureza distinta da europeia, não menos do que a inércia e a passividade dos colonos. O escasso emprego do arado, por exemplo, em nossa lavoura de feição tradicional, tem sua explicação, em grande parte, nas dificuldades que ofereciam frequentemente ao seu manejo os resíduos da pujante vegetação florestal (HOLANDA, 1995, p.50).

O conflito entre o arado e a terra dura, bem representa a dialética antropofágica entre a escola e a floresta, processo que desaguou em uma economia rural fundada "em verdade pelo muito que pediam à terra e o pouco que lhe davam em retribuição", na qual o desenvolvimento técnico almejava economizar esforço e o

colonizador procurava "extrair excessivos benefícios sem grandes sacrifícios" (HOLANDA, 1995, p.51-52). No mais, haviam poucas iniciativas pecuárias na região ao longo do século XVIII. O uso do arado requeria juntas de dez ou mais animais fortes, modo que restringia seu emprego aos menos favorecidos e escravos. Em geral, usava-se as ferramentas básicas para a agricultura, como machado, foice e enxada, mesma instrumentação encontrada hoje em Milho Verde. Utilizavam o pousio, deixando a terra descansar por um ou mais anos após o cultivo, e possivelmente utilizavam o esterco de animais como único adubo conhecido. No século XVIII, na Europa, o uso de esterco como adubo já era uma prática bastante usual, principalmente no plantio do trigo. Nos documentos analisados por Newton Meneses encontra-se citado o deslocamento de animais de uma propriedade a outra para fins de obter uma "boa cultura". Animais apropriados para o transporte, bons para a fertilização da terra. (MENESES, 2007, p.346). Atualmente, prática muito utilizada na adubação das roça de Milho Verde,

> [...] lavrar a terra para o homem da lida rural nesse espaço histórico era derrubar matas e capoeiras com machados, aproveitar troncos e galhos como lenha depois de seco, atear fogo a área desmatada, destoucar com enxadões e picaretas troncos e raízes, covear a terra para receber as sementes com enxadas, e com elas, limpar ervas e matos rasteiros. (MENSES, 2007, p.345).

A degradação ambiental era característica do sistema de exploração, tanto da agricultura, quanto da mineração. No garimpo, reviravam pedras, sumiam com barrancos, secavam e desviavam rios. Reinventavam a geografia, às custas dos infortúnios ecológicos sofridos hoje na região.

> Os rios eram assoreados pelos desmontes e rejeitos das lavras dos morros e grupiaras, arrastados pelas chuvas por causa da retirada da camada vegetal, e também pela própria exploração praticada em seus leitos. Para a extração dos aluviões auríferos, grandes extensões de seus cursos naturais eram desviados, catas eram abertas nas suas margens, nas quais se amontoavam ainda mais grandes quantidades de cascalho estéril (GUIMARÃES e REIS, 2007, p.332-333).

Dentro de um discurso com tons civilizatórios, Vieira Couto, faz um relato sobre a expansão agrária e os desdobramentos ecológicos já percebidos no século XVIII. De certa forma, Couto inverte o jogo dialético e acusa o sistema agrário implementado pelo homem do campo como os responsáveis pela degradação ambiental da Colônia. Caracteriza de bárbaro o agricultor. Insensível à destruição da

natureza, o culpa pelo resultado do estabelecimento cultural e ideológico do projeto colonial.

> Já é tempo de se atentar nestas preciosas matas, nestas amenas selvas que o cultivador do Brasil, com o machado em uma mão e o tição em outra, ameaça-as de total incêndio e desolação. Uma agricultura bárbara, ao mesmo tempo muito dispendiosa, tem sido a causa desde geral abrasamento. O agricultor olha ao redor de si para duas ou mais léguas de matas como para um nada, e ainda não as tem bem reduzido a cinzas já estende ao longe a vista para a destruição a outras partes. Não conserva apego nem amor ao território que cultiva, pois conhece bem que ele talvez não chegue a seus filhos; a terra da sua parte não se ri para eles, nem o gracioso ondear das louras espigas lhe alegra a vista; um áspero campo, coberto de tocos e espinhos, compõe os seus amenos ferregiais; a cultura se estende a três ou quatro gêneros de sementeiras – milho, feijão, arroz e mandioca - a lenha principia já a faltar nos lugares povoados e a madeira de construção se vai buscar já muito longe (MENESES, 2000, p. 51).

A extração das madeiras para a construção de currais, moinhos, casas, engenhos, e para fazer lenha, assim como, dos esteios, bicames, bateias e rodas hidráulicas para a mineração, colaboravam com o desmatamento (GUIMARÃES e REIS, 2007, p.333). A preocupação por parte da administração colonial era grande quando o governador das Minas, Gomes Freire de Andrade, em 1736, assina Bando adicional no intuito de preservar, principalmente, as nascentes e matas ciliares, buscando prevenir a escassez de água, de inevitável serventia, no trabalho mineiro.

> [...] e que suposto que as águas dos distritos minerais sejam destinadas a estes, e suas lavagens, e que este uso deva preferir a qualquer outro que se lhe entenda dar, contudo, quando alguém tiver ocupadas as águas para engenhos ou hortas, senão possam divertir com pretexto afetado de minerar para outro diferente uso, e que desta preferencia só se haja de usar enquanto atualmente houver trabalho em que se empregue (GUIMARAES e REIS, 2007, p.333-334).

O trecho acima expõe o conflito entre a agricultura e a mineração. Mais uma vez, vemos a tentativa de qualificar com prioridade as atividades da extração mineral frente às agrícolas. A questão da madeira no século XVIII fora motivo de conflito entre lavradores e mineradores "sobretudo quando começou a ficar escassa nos arredores dos povoados, que dela necessitavam para suas atividades agropastoris, construções, fogões, engenhos, lenha, etc." (GUIMARÃES e REIS, 2007, p.334). Hoje, essa face da dinâmica entre civilização e floresta continua a existir, de forma mais aguda. Apesar do fogão a gás conviver com o de lenha, a maioria dos habitantes

da região prefere cozinhar com o fogo à lenha. Hábito ancestral, que atravessou séculos e, hoje, se encontra cada vez mais restrito pela pouca madeira existente e pela implementação de leis e fiscalização de órgãos ambientais.

Sendo uma "uma sociedade de fronteiras em construção", as Minas setecentistas, carregada de experiências diaspóricas, foi, além dos escravos, formada por indivíduos diversos, cheios de intenções e motivos próprios. Em geral, pessoas que não tinham grandes posses ou maior número de escravos. Com o intuito de criar novas raízes, apesar das dificuldades e opressões executados pela administração do Distrito Diamantífero, muitos estabeleceram suas vidas materiais na região onde procriaram seus herdeiros e ajudaram a constituir uma sociedade em constante fluidez (MENESES apud REZENDE; VILLALTA, 2007, p.337). Dentre as diversas estratégias de fixação, a agricultura foi um meio encontrado, por onde, indivíduos se organizaram socialmente e lançaram suas raízes em terras tão distantes. Junto à ela, a estrutura familiar foi outro ambiente fértil ao enraizamento, seja na esfera hegemônico-dominante, nos grupos de homens do campo, ou mesmo nos grupos de escravos - esses com maiores dificuldades -, todos podiam encontrar na formação familiar uma forma de fixação. O plantar a família, o cultivar a roça. Um subsidiando o outro, dois elementos intimamente ligados à fixação do território. "Isto é, a necessidade de constituir e manter uma família que garantisse a base da produção agrária estava ligada às condições de sobrevivência da população escrava e da população livre mais pobre em áreas rurais". (GUIMARÃES; REIS, 2007, p. *330*).

Como vimos no primeiro capítulo, a busca por alimento foi um notável elemento aglutinador de indivíduos em sociedade desde os primórdios das humanidades, pessoas que na sociedade experimentam conflitos e associações para tramarem possíveis estratégias de viver. A agricultura, portanto, deve ser compreendida como meio de expressão da cultura de cada grupo. Resultado de uma relação dinâmica na qual fatores como as condições naturais e geográficas, a distribuição, uso e benfeitoria da terra, o crescimento populacional, o método e ferramentas agrícolas aplicados, são determinantes na condução da agricultura e abastecimento alimentar de cada cultura em seu tempo. A agricultura, assim como, os meios de abastecimento alimentar e os hábitos culinários, se destaca como expressões da cultura ao longo da história das comunidades do alto Jequitinhonha, que

representam soluções negociadas e estabelecidas entre portugueses, africanos e nativos mediante as demandas, condições físicas e históricas da região. Refletem a tentativa de suprir as necessidades imergentes da aglomeração urbana no século XVIII, da exploração diamantífera no séc. XIX, e do mercado regional, da qual Diamantina foi polo comercial até meados do século passado. O depoimento do agricultor Vavá nos confirma hoje este sentido de solidariedade impulsionado pela agricultura: "*A gente tem que uni, né. Na capina é troca de dia, na dobra também é troca de dia... um ajuda o outro.* [....] *a união que faz a força*[44]".

No entanto, é fundamental perceber que as necessidades e interesses de cada grupo e camada social são distintos. A agricultura é responsável, desde tempos primórdios, por gerar excedentes na produção de alimentos, o que, por sua vez, incentivou o consumo de produtos não alimentares, estabeleceu divisões sociais no trabalho e fundou o espaço urbano. Por ser a produção agrícola vinculada à geração de excedentes e à possibilidade de troca, ela aproxima as esferas do rural e urbano, bem como,fomenta a divisão social (MENESES, 2000, p.20-; 21; 30). Procuramos compreender quais relações foram estabelecidas entre os homens, direcionadas para a transformação da natureza. Como organizaram suas produções, que instrumentos e técnicas eram utilizadas, onde escolhiam a terra para o cultivo, quais eram os possíveis lucros e perdas desta produção agrícola são questões que norteiam este capitulo.

> As atividades diversificadas desse mundo rústico formavam um complexo sistema agropecuário mercantil voltado para o abastecimento do mercado colonial interno. [...] Articulado a esse mercado e aos comerciantes e tropeiros que deles faziam parte ativa, essa produção agrária tinha dinâmica interna peculiar e que, [...], deve ser entendido como uma 'formação econômica e social' que incorpora segmentos outros, além de escravos e senhores (GUIMARAES e REIS, 2007, p.322).

A agricultura, ao lado da mineração e do comércio, é possibilidade de sobrevivência, "ascensão econômica e social de homens livres" e forros (MENESES, 2007, p.342). Ao invés de pensarmos o sistema colonial como um mecanismo simplificado, onde os recursos mercantis de Portugal atuavam como único investidor e desfrutador dos lucros de uma produção agroexportadora, sustentada pelo trabalho escravo, devemos enxergar uma maior complexidade e diversidade na economia

[44] Depoimento gravado em fevereiro de 2013.

colonial. A partir da agricultura de pequena lavoura e da pecuária voltadas para a produção de alimentos, bem como, de uma intensa malha comercial, encontramos o surgimento de um mercado interno e da possibilidade de acumulação mercantil nas Minas setecentistas:

> [...] vemos na agricultura de abastecimento alimentar uma forma de acesso à riqueza e uma resposta econômica à necessidade de sobrevivência das populações crescentes da área mineradora. Mesmo antes da diminuição desta atividade, a diversificação da economia se dava em direção à produção agrícola, ao comércio , ao artesanato, etc. (MENESES, 2000, p.151)

Segundo o estudo de Meneses, a historiografia brasileira que abarca a economia agropastoril de abastecimento colonial seguiu uma tradição deixada por memorialistas setecentistas e oitocentistas, na qual relatos que foram construídos a partir da importância da extração mineral para a exploração colonial, sempre prestaram pouca atenção às outras atividades, consideradas de menor valor estratégico para a metrópole, na formação social mineira. Esquecendo da suma relevância do abastecimento alimentar para a manutenção da vida das populações, tal herança historiográfica imprimiu marcas visíveis na leitura sobre a agricultura mineira, insistindo em classificá-la como uma atividade secundária, ou mesmo como uma alternativa da atividade econômica da mineração. No entanto, esquecem que o estudo sobre a história da agricultura e abastecimento deve se pautar na observação do cotidiano, procurando investigar as funções dessas atividades na vida econômica, em quem eram e que lugares os agricultores ocupavam na sociedade, isto é, quais eram as circunstâncias de produção agrícola (MENESES, 2000, p. 57, 58; 62).

No século XVIII, frente ao aumento da densidade demográfica, à urbanização, à demanda por alimentos e à rotação das terras de plantio, Minas ampliava os processos de produção agrícola para comercialização. O próprio processo de sedentarização nos setecentos pôde permitir um maior planejamento e diversidade na produção de alimentos (MENESES, 2000, p. 130). Neste momento, a relação entre produtor e consumidor

> [...] passou a ser medida indiretamente pelo preço do produto, mesmo que o produtor continuasse a trocar parte do que produzia por outros produtos e pelos serviços de que ele necessitava. Assim, além dos fatores endógenos da sua produção, ele necessitava se articular com fatores exógenos à produção agrária, como o preço de mercado e a demanda, dentre outros. (MENSES, 2000, p.64-65).

Transcendendo a visão simplificada de subsistência, para os habitantes das Minas setecentistas foi possível consolidar uma produção constante e estável capaz de estabelecer limites aos próprios níveis de investimento do setor. A agricultura como atividade sólida, segura e recorrente exigia, consequentemente, considerável contingente escravo. Além da mineração, o trabalho escravo era constantemente direcionado para diversas outras atividades, principalmente a agricultura. Não obstante, os escravos também podiam ser produtores de alimentos e trabalharem na terra em determinados momentos estabelecidos pelos senhores.

> No caso da população escrava, era comum conceder parcelas de terras que poderiam ser cultivadas em tempo livre ou nos dias de folga, como os domingos e os feriados religiosos. Esse trabalho autônomo dos escravos, exigia a cooperação familiar no âmbito da produção (GUIMARAES e REIS, 2007, p.330).

Pois, além de colaborarem para reduzir os custos de manutenção da mão de obra (força de trabalho) e complementarem a alimentação fornecida pelos senhores, essas roças se constituíam como um espaço próprio e comunitário para os escravos. Um espaço contraditório que, dentro de uma estratégia senhorial, servia para a prevenção de fugas e revoltas, à medida em que o negro encontrava um ambiente onde podia cultivar seus alimentos e crenças. Os "escravos, ainda no eito, acumularam recursos para a compra de sua liberdade via envolvimento no processo produtivo e de abastecimento alimentar" (MENESES, 2007, p.342).

O inventário de 1799 da forra Ignez Fernandes Neves permite imaginar um exemplo possível de experiência de vida rural de uma mulher livre. Nesta declaração consta que ela era proprietária de uma casa no arraial de Milho Verde e terras de lavoura em S. Gonçalo do Rio das Pedras, plantava e comercializava os produtos com o auxilio de dois escravos senhores. A possibilidade de uma unidade, doméstica e rural, ser administrada por uma mulher, expande as possíveis configurações para além dos estereótipos patriarcais, evocando as contradições do sistema colonial. Permite ao negro, se forro for, a possibilidade de aquisição de escravos e, consequentemente, a ampliação de sua participação na economia barroca colonial (MENESES, 2000, p. 150; 215). Manifestações culturais que se desvelam múltiplas e ambíguas, expressando resistência e resignação, incorporações e imposições.

Com base na amostra dos processos de Inventários *post mortem,* o Prof. Coelho Meneses expõe estudo sobre o abastecimento alimentar na Comarca do Serro Frio, capaz de traçar o perfil dos grupos sociais dos séculos XVIII e XIX, incluindo:

> Da lida rotineira do lavrar a terra, semear, capinar, colher, armazenar, debulhar, socar e fazer farinhas, cuidava o negro. Dos ofícios mecânicos primordiais à "fábrica" rural, como o de carpinteiro, capina, marceneiro, ferreiro, tecelão, e outros, além dos escravos, ocupavam-se homens forros e livres (MENESES, 2000, p.200).

A força de trabalho do homem do campo constituiu uma categoria social que, junto com os escravos, "caracterizou a dinâmica e a diversidade das relações na vida econômica e social das Minas Gerais", Grupos de agricultores que se apoiavam no trabalho familiar e na produção para o consumo interno, autoconsumo e para o mercado. A existência dessa camada social não deve ser reduzida às questões de ordem econômica, mas, deve ser compreendida como uma manifestação cultural com ações de dimensões políticas, experiências de vida traçadas a partir do abastecimento alimentar com o intuito de "prover a materialidade de sua existência e de seus contemporâneos" e que influíam no mercado e nas forças hegemônicas (MENESES, 2007, p.338).

Nos setecentos, outro grupo que demanda atenção são os quilombolas, que também faziam parte integral desta flexível estrutura agrária mineira desenvolvendo atividade agrícola para a subsistência e, possivelmente, com finalidades comerciais, mesmo sendo clandestinas. (GUIMARÃES; REIS, 2007, p.330). Devido às condições históricas e geográficsa da Demarcação Diamantina, os quilombos provavelmente se organizavam para explorar os recursos minerais clandestinamente, mais do que se dedicavam ao trabalho na lavoura. Carecido à dinâmica de fugas, à geografia recortada, o nomadismo era opção preventiva à repressão, dificultando, assim, o sedentarismo necessário à produção agrícola e obrigando esses grupos a buscarem relações comerciais com produtores e comerciantes. Como evidencia o exemplo citado acima, do negro Isidoro, o mártir, em busca de produtos alimentares, a relação entre quilombolas e produtores agrícolas, por vezes, se tornavam muito próximas. (MENESES, 2000 p.225; 226). O estudo de Meneses ainda revela o perfil das posses dos que detinham maiores forças econômicas no poder hegemônico. Em geral, vindos de procedência portuguesa, mantinham relações com a administração colonial e, em

geral, ocupavam os espaços urbanos, sem deixar de administrar propriedades rurais. Além de muitos participarem de cargos públicos no governo colonial, praticavam, ainda, atividades econômicas como a administração de aluguéis de casas, terras e escravos. Investiam também na exploração de lavras, lavouras, comércio, tropas, sendo que, o proprietário de terras podia articular o seu uso entre a extração mineral e a lavoura (MENSES, 2000, p. 23; 96).

A diversidade de serviços e outras práticas desenvolvida pelos escravos amplia a discussão sobre o termo *Cultura Vissunga* em direção a um cotidiano para além das catas de diamante. Como a própria articulação das atividades mineradoras e agrárias era, em grande parte, determinadas pelas estações temporais de chuva e seca, a mão-de-obra, também, era facilmente redirecionada para os períodos de trabalho na roça e as épocas de trabalho nas lavras. Como ocorre atualmente, por volta de outubro, quando as chuvas chegam, semeava-se o milho e o feijão juntos com sementes estocadas da colheita anterior. Milho produzia em 150 dias, feijão em 90 dias.

> Todas essas culturas, [...], não exigem trabalho ininterrupto durante todo o tempo do preparo da terra à colheita, a não ser uma ou duas capinas e, nesses intervalos de tempo, a mão de obra deveria ser utilizada em outras atividades rurais cotidianas" (MENESES apud REZENDE; VILLALTA, 2007, p.346).

Da mesma forma, o relato do "vissungueiro" Crispim, sobre as atividades de seu pai na primeira metade do século XX, confirma essa relação temporal entre as práticas agrícolas e mineiras:

> *Na lavoura plantando mandioca, plantando cana, milho, feijão. A época que eles viviam fazia isso. Agora, quando tava em época da seca, que não tinha esse serviço de roça, meu pai ia pro garimpo. Entendeu? Aí ele ia pro garimpo. Garimpava, tirava a sucata dele, apurava, tirava o ourozinho, o diamante. Era assim. O ramo dele era esse. O ramo dele era esse. Não tinha outra coisa a fazer, não*[45].

Portanto, as diversas atividades realizadas pelo pai de Crispim eram regidas pelo tempo das águas e seca, e administradas - cada qual em sua época - em plantios, colheitas e garimpos. Da mesma forma, anualmente, os agricultores atuais continuam esperando o início das águas para plantio, momento em que se ausentam das outras atividades em detrimento da lida na roça. Com poucos recursos para a irrigação

[45] Crispim Viríssimo, Museu da Pessoa, 2008. Disponível em: http://www.museudapessoa.net/_index.php/historia/4927-a-historia-de-um-cantador-de-vissungos?historia=integra/ (acesso em 20/05/2012).

constante nas roças, o agricultor, gostando do que faz ou por necessidade, tem uma relação religiosa com o tempo. É a hora de plantar, o tempo de planejar os recursos, prever as providências anuais e contar com a sorte do clima para uma boa produção. Como podemos perceber no depoimento de Walmir, tecedor de esteiras e balaios, o tempo das atividades era tão marcado e planejado, que meses antes da colheita do milho a comunidade se articulava para produzir os cesto que iriam "puxar o mio" da roça.

> *Na véspera de colheita de roça ele* (*seu avô*) *já vinha, um mês, dois mês antes, pra ele poder ficar fazendo balaio e a gente menino já ficava lá... Ele rachava a taquara, a gente batia, e ele fazia os balaio, mas fazia era muito balaio, que na época muito roceiro né? Agora tá plantando menos né*[46]*?*

Fabricando os recipientes de armazenamento e transporte do milho, a produção de balaios era uma atividade artesanal intimamente desenvolvida pela agricultura. O trançado de taquara funciona como um reflexo das atividades agropastoris. Hoje, já não atende apenas ao agricultor, mas se desenvolve mais como artesanato, como forma de persistência diante da considerada transformação nos modos culturais da região. Os poucos balaios feitos atualmente indicam a baixa produção da roça. Atualmente a produção agraria é limitada devido, tanto à reduzida área de plantio, quanto pela reorganização temporal da lida com a terra. O trabalho de preparo da terra, a semeadura, capinas e colheita do milho, muitas vezes são feitos em horas nas quais o trabalhador não está desempenhando outras atividades ligadas ao comércio, ao turismo e à construção. Após o serviço, ou nos finais de semana, o agricultor, quando não é aposentado, disponibiliza sua força de trabalho para o cultivo de sua roça.

Para o entendimento da organização da produção agropecuária deve-se compreender determinados elementos estruturais. O primeiro ponto de relevância depende do acesso estável à terra, que, no período colonial, poderia acontecer na condição de dono, legitimado por títulos de sesmarias, arrendatários, ou posseiros. (GUIMARAES; REIS, 2007, p.331; 328; 239). Com o processo de ocupação no interior incentivado pela extração mineral, a distribuição de terras regida pelo sistema de concessão de sesmarias, se transformou num mercado colonial de terras, onde cada

[46] **Saberes Tradicionais de Milho Verde – Trançado Taquara.** Dir. Rudá K. Andrade, 80 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2013.

senhorio que recebia o donativo podia arrendar ou vender seus terrenos (MENESES, 2000, p.153). Mesmo porque,

> A presença do mercado de produtos e terras é um marco nas transformações ocorridas no meio rural. Qualquer produtor livre, inserido no universo do mercado, passa a ter comando (maior ou menor) sobre o próprio processo de trabalho e a estar sujeito às condições que este mercado lhe apresenta. (MENSES, 2000, p.99).

Com o intuito de ocupar e aproveitar os recursos da terra, a partir de 1699, a Coroa permite a prática do sistema de cobrar foro mediante a comprovação da capacidade do aforante em cultivar a terra, "possuindo escravos e animais de tiro para a atividade agrícola". Tal pressuposto, inegavelmente, restringia aos despossuídos o acesso à terra, pois o uso da mão-de-obra escrava fomentava a centralização de propriedade. Maior número de escravos, maior as possibilidades de expansão e controle das atividades econômicas, enquanto que se restringe a posse à terra, "a quem não possuísse cabedal para adquirir cativos e áreas para desempenhar atividades produtivas" (MENESES, 2000, p.158).

O professor de Geografia da Escola Estadual de Milho Verde, Vitor Dittz, em seu relatório sobre as pesquisas que coordenou com seus alunos abordando o tema da atual produção agrária na região, faz oportunas reflexões históricas sobre a estrutura fundiária da região. Verificamos que, desde as suas origens no século XVIII, o espaço urbano de Milho Verde,

> Concentrou uma pequena parcela da riqueza, serviços e "administração/fiscalização" da época da exploração diamantífera que imprimiram na paisagem e cotidiano dessa vila relações sociais, formas de organização sociais, formas de organização do espaço e exploração econômica agrícola-mineradora que mantiveram-se praticamente inalteradas no decorrer de quase três séculos. (DITTZ, 2012, p.8-9)

Concentradas no perímetro urbano de Milho Verde, essas famílias, ao longo do século XX, controlaram o poder hegemônico das comunidades de seu entorno. Delegando aos seus descendentes os saberes administrativos e o capital gerado em vida, incentivaram seus filhos a tecerem o mesmo caminho de poder. Segundo suas pesquisas, Dittz nota que os comerciantes, proprietários de terra e produtores agrícolas, conduziam toda a riqueza gerada pela exploração de diamantes, produção agrícola e comércio, "seja por meio de práticas legais ou ilegais, em relações de

compra e venda no comercio, endividamento ou parcerias e sociedades em garimpos" e roças. Com maiores possibilidades de instrução escolar, articulação comercial e investimento capital estes comerciantes, proprietários de terras e produtores agrícolas, ao longo do século XX, "concentraram e acumularam quase toda a renda gerada pela exploração do garimpo de diamantes nessa região" (DITTZ, 2012, p.10).

No entanto, neste mesmo período, a Várzea do Lajeado, coberta de cerrado, com poucas possibilidades de plantio, serviu como "propriedade comunal, pertencente 'a todos' e a 'ninguém', sem dono, sem cercas" (DITTZ, 2012, p.14); uma área de reserva natural onde se apanhava madeira, lenha, flores sempre vivas e plantas medicinais, servindo, também, como pasto dos animais da comunidade. Com a crescente especulação imobiliária, inflacionada pelo turismo, uma invasão de casas e terrenos irregulares avançaram os limites da várzea criando conflitos entre os invasores e os órgãos públicos ligados ao meio ambiente e prefeitura do Serro. Depois da criação do Monumento Natural da Várzea do Lajeado e da Serra do Raio, as invasões pararam e estão sendo controladas pelo governo estadual, por meio do IEF. O que, por um lado, preserva a natureza e incentiva o turismo ecológico, por outro, restringe o uso coletivo da comunidade de uma área de reserva natural e pastagem. A partir de uma decisão tomada em conjunto pelo Governo e comunidade, a criação do Monumento Natural, sem dúvida é um motivo de celebração para a salvaguarda do cerrado. Porém, acabou por recalcar o sentimento comunitário de usufruto de um espaço privilegiado de recursos naturais. O desfecho do processo fundiário da várzea e suas contradições representam reflexos da atual configuração do jogo entre o cerrado e a civilização.

Encontramos exemplo similar do debate ecológico cultural no documentário *Carro de Boi*, no qual Gonçalo da Cunha, morador da comunidade de Capivari, relata a dificuldade de "puxar a lenha" frente à fiscalização ambiental exercida no parque Estadual do Itambé. Já praticamente desarticulado de suas funções antigas, como "*puxar o mio"* da colheita ou transporte de adobe e madeira para a construção, ao carro de boi, restava buscar a lenha no mato para o fogo das refeições. Práticas culturais que envolvem a memória afetiva, evocada pelo canto do carro, que trazia mantimentos para a vida, e que se encontram restringidas pelas leis ambientais.

> *Tô começando a vida agora, porque eu era... Eu trabalhava com garimpo. Sempre plantei roça com o meu pai. E eu trabalhava com garimpo. Aí veio esse negócio do parque, essas coisas aí, e proibiu a gente. Paro a gente e a gente paro de trabalha. Inclusive a gente tá até sem serviço. A gente em Capivari, não tem como a gente vive de mais. Por exemplo, de dinheiro tá difícil. De vez em quando eu puxo uma lenha assim... mas de vez em quando... que eu puxo uma lenha pro pessoal. Mas nun dá para sobreviver. O que mais ajuda a gente, um bocadinho, é essa bolsa família que tá ajudando um pouquinho: escorando. Mas não dá pra sobreviver com ela. Num dá pra sobreviver porque... esse negócio de escola: se a gente compra cumida, falta roupa pros menino. Se compra uma roupa, falta caderno. Então é uma dificuldade horrorosa. Eles pararam a gente com esse negócio, e prejudicou a gente pra dana aqui em Capivari. (...) Mas a sobrevivência tá péssima. (...) porque, a gente tinha liberdade, antes desse povo inventá esse parque aqui, a gente tinha liberdade, você ia no mato tirava uma madeira, se ia no garimpo tocava o garimpo, se ia e apanhava uma campina... se movimentava, ninguém ficava parado. Hoje se vai... eu tô aqui parado com esse carro de boi, hoje, aqui. Se a florestal vié, eles vão me muta. Com certeza. E é lenha, ó pra se vê. (aponta para os galhos secos na abeira da estrada) isso tá tudo queimado, vai apodrece. Vai virá pó.* [47]

Gonçalo faz um relato sobre as condições econômicas e culturais de Capivari e atenta para uma série de atividades tradicionais que sofrem com as novas medidas. Cita o programa federal do Bolsa Família como acréscimo para a renda familiar, mas não deixa de apontar as contradições entre os discursos ecológicos e o modo de vida do agricultor da região. A própria agricultura da região tem que se adaptar as novas restrições ambientais.

> *Se a gente for roçá, tem que chamar eles pra autorizá. Aí meu pai chamo. Eles vieram, e mostro lá um lugar pra roça, pra fazê um plantio. E eles não autorizo: Não, não pode, porque é beira d'água. Vocês tem que roçá no alto do morro. Então, no alto do morro num dá, como é que vc vai plantá? Ó, o que o alto do morro é... Não tem como. Você vai plantar no meio das pedras? Puro gorgulho, que que vai dar aqui? Vai dar nada. Então a gente pega mais é as baixadas, as baixadas são mais terra. Mas a gente ajuda também, a gente sabe que tá fora de lei, que a gente tá errado, também. Ajuda a natureza que precisa... num pode destruir.*[48]

Impedidos de exercerem práticas, que compõe o seu modo de vida, os moradores do entorno do parque reclamam da falta de outras atividades econômicas. "*Porque não tem como vive. Quando faz um parque ali. Num dá emprego pra*

[47] *Cantigas sob a Sombra do Itambé – Carro de Boi.* Direção, fotografia e montagem de Rudá K. Andrade, 37 minutos, Instituto Milho Verde, 2008.
Disponível em http://cantigas.pilarcultural.org/carro-de-boi/ (acessado em maio/2013).
[48] Idem.

ninguém... porque, o primeiro que eu acho que eles deveriam ter feito, é: dá emprego pras depois tira as pessoas do trabalho". Seu Zé da Cunha, pai de Gonçalo, em depoimento no documentário *Carro de Boi*, faz a crítica da implementação do Parque do Itambé e acresce uma possível solução para os problemas sociais ocasionado pelas transformações do uso do espaço rural. O vídeo, realizado em 2008, incentivou o fortalecimento do diálogo entre os moradores e o órgão estadual, quando, em seu lançamento, teve como convidados os representantes de ambos para uma discussão após a sessão inaugural do documentário em Capivari. Hoje, a solução proposta por Seu Zé da Cunha foi adotada como medida de integração das comunidades afetadas nas iniciativas de preservação e fiscalização ambiental empreendidas pelo IEF. Tanto o Parque do Itambé, quanto o Monumento Natural da Várzea e a Área de Proteção Ambiental das Águas Vertentes, com sede em Milho Verde, contratam moradores da região para serem guarda-parques e guias. O próprio Gonçalo, hoje trabalha no Parque do Itambé.

Depois da evasão migratória do século XX, o crescimento populacional em Milho Verde aumentou a partir da década de 80 e se intensificou nos últimos anos, muito graças à vocação turística do lugar. Chegaram muitos "de fora" e outros tantos nativos deixaram de sair com a possibilidade de novas fontes de rendas geradas pelo turismo. Porém, as atividades rurais, ainda, são presentes na maior parte da população, principalmente entre os adultos e idosos. Cresce a população e os problemas surgem. Aumenta a necessidade de maiores áreas de plantio, cresce o numero de cães e gatos nas ruas sem cuidados, há escassez de lenha diante de maior demanda e da proibição de extração nas áreas de proteção ambiental. A cultura do queijo, assim como o trato com burros, mulas e cavalos na região expõe o problema fundiário de Milho Verde. Por serem proibidos de pastarem na várzea, os animais daqueles sujeitos que não têm terras para o pasto ficam soltos no perímetro urbano. Não que estes animais sejam muitos, mesmo que a presença deles nas ruas do distrito sempre foi aceita pela população. São alguns dos charmes de Milho Verde, transgredindo as fronteiras entre rural e urbano, convivendo bois, burros e cavalos, de comum acordo com a comunidade, exceto em pequenos conflitos de invasão a alguns quintais e jardins de casas. Sem pasto, nem várzea, esses animais de donos sem terras já evidenciavam no distrito a situação fundiária mal distribuída e concentrada em poucas famílias (DITTZ, 2012, p.15). Todavia, soltos no perímetro urbano e com a Estrada Real pavimentada

cruzando Milho Verde, eles potencializam o perigo de acidentes viários, reviram o lixo das casas, e cada vez menos encontram a grama verde para pastarem. Por sua vez, os poucos donos de grandes propriedades administram suas terras dando prioridade aos campos de pastagens para seus gados de leite e corte, destinando, no período determinado pelas águas, pequena parte das terras ao plantio de roças que funcionam em regime de parceria entre os agricultores e o dono.

Outra tradição de relevância em nossa análise é o fato da cultura agropecuária setecentista utilizar basicamente a mão de obra familiar aproximando, assim, as relações de produção e de parentesco. Sendo a mão de obra familiar quase uma condição inevitável para o estabelecimento do grupo na terra (GUIMARÃES; REIS, 2007, p. 330), muito não se difere da situação atual. Segundo pesquisa sobre a agricultura de parceria em Milho Verde, realizada em 2011 por alunos da 2º série de Ensino Médio da E.E. Prof. Leopoldo Pereira, sob a orientação do professor de Geografia Vitor Dittz, "A produção é obtida em pequenas e médias propriedades com a utilização de mão-de-obra familiar e técnicas tradicionais".

> A parceria no Brasil representa as mais das vezes situação de compromisso entre o grande ou médio proprietário que não tem meios de explorar diretamente as suas terras e o trabalhador rural que não deseja se tornar assalariado. Para ambos, é nitidamente uma situação de transição; daí ocorrer de preferência nas zonas chamadas velhas, e estabelecer-se nas fazes de menor prosperidade ou decadência agrícola. Ela não permite ao fazendeiro a agricultura moderna e em larga escala; nem permite ao trabalhador a prosperidade mínima, que se traduz em estabilidade por meio da aquisição de terras (CANDIDO, 1971, p. 187).

Nesse sentido, os aforantes são como trabalhadores semi-independentes, como Candido identifica, proprietários incompletos. Equiparam-se ao pequeno sitiante e aos seus padrões de vida e posição social ao mesmo tempo que se permite a manutenção das crenças e valores tradicionais. O caráter transitório da parceria que fica entre a posição de proprietário, ou posseiro, e a de salariado agrícola, dessa forma, é uma solução agroeconômica.

Em geral, a divisão do que foi colhido entre o agricultor e o dono da terra é feita por arrendo à quarta parte da produção. Estratégia essa, segundo os proprietários, herança familiar, passada de geração em geração, o que configura a relação de

trabalho em parceria como uma "configuração histórica e cultural" (DITTZ, 2012, p.34). Segundo a pesquisa, o sistema de parceria se estabeleceu na região pois:

> Havia uma grande necessidade de cultivar lavouras, pois era uma das únicas formas de sobrevivência, era o que garantia o sustento do agricultor e da sua família. Com a grande necessidade de plantar, mas sem terra, os agricultores, juntamente com donos de grandes proprietários de terra, entraram em acordo de que, os agricultores poderiam plantar nos terrenos, mas uma parte da produção que fosse colhida seria do proprietário do terreno. Surgiu então a agricultura de parceria em Milho Verde. (DITTZ, 2011, p.6)

A pesquisa abarcou 19 agricultores, dez homens e nove mulheres, tendo, os mais velhos, a experiência de trabalhar há mais de trinta anos no sistema de parceria. Foram onze entrevistados que plantavam na Silivéria, quatro na Chácara, e outros quatro no Limoeiro. Os terrenos arrendados se encontram um pouco afastados do perímetro urbano de Milho Verde. As terras do Limoeiro e da Chácara pertencem a Totó e as terras da Silvéira pertencem a Leonardo (Nadinho), são terras herdadas de suas famílias. Apesar de uma ou outra exceção, os agricultores mantém relações de longa data e de forma "amigável" com os donos das terras. "São pessoas que já se conhecem há anos, além de serem amigos" (DITTZ, 2012, p.34). Todavia, são frequentes as queixas dos agricultores entrevistados relativas às dificuldades da agricultura que remetem as questões fundiárias.

> Grande parte dos agricultores acha que não vale a pena plantar em terras de outras pessoas, porque quando a produção não rende, eles saem no prejuízo, pelo fato de ter que dividir o pouco da colheita com o dono do terreno. Também plantar em terra alheia traz muitas limitações, pois se fosse na própria terra do agricultor ele teria mais liberdade e menos complicações com divisas, além das colheitas ser toda do agricultor. (DITTZ, 2011, p.5)

Pode-se notar um perfil de agricultores que em sua maioria já trabalham há mais de cinco anos plantando. Todos cultivam milho, a maioria feijão e alguns diversificam suas roças com quiabo, mandioca, abóbora. Segundo análise feita pelos alunos da escola estadual, a agricultura da comunidade de Milho Verde caracteriza-se por ter uma agricultura familiar e de subsistência: "A produção é obtida em pequenas e médias propriedades com a utilização de mão de obra familiar e técnicas tradicionais"(DITTZ, 2011, p.2). Visando o próprio consumo da família, não descartam a venda quando existe excedentes na produção. No entanto, sendo uma produção pequena, raro são as vezes que produzem excedentes. Cada família produz

predominantemente numa área inferior a 10 hectares (100.000 m2)., mas se referem à essa quantia, por meio de processos métricos como quartas e pratos que resistem aos processo métricos unificados pela economia geral, como kilo, litro, e outros.

Por outro lado, as comunidades rurais no entorno de Milho Verde, tem suas terras melhor distribuídas entre as famílias, variando em média de 10 a 20 hectares de posse de terra. Terras, devolutas ou privadas, distantes do perímetro urbano, esparramadas ao longo das margens e vales de rios e córregos da região que vivenciaram um processo de ocupação ao serem abandonadas ao longo da decadência econômica do século XX. Como o caso do Baú citado no capitulo anterior, são antigas fazendas de produção agrícola mantenedoras da exploração mineral, que foram abandonadas pelos antigos produtores e apropriadas e partilhadas por descendentes de escravos e agricultores livres. Em expansão, os filhos se apropriavam das terras próximas às dos seus pais que, por sua vez, estavam perto das terras dos seus avós. Nesta lógica de organização e ocupação da terra, dando prioridade à hierarquia etária, os mais velhos acabam ocupando os terrenos mais férteis e próximos às baixadas, enquanto as famílias mais novas ocupam "as áreas de encosta" ou os morros de solos menos inférteis e com poucos recursos hídricos (DITTZ, 2012, p.39; 40; 41; 50; 51; 52).

Em sua maioria, as residências das comunidades rurais estão esparramadas entre visíveis distâncias umas das outras, de forma semelhante à descrição de Candido acerca da disposição dos bairros caipiras. São formadas por um complexo com horta, quintal - com árvores frutíferas que dão banana, manga, jabuticaba, goiaba, entre outras frutas - pátio, paiol para armazenar o milho colhido, um espaço para a lavoura geralmente fazendo limite com a mata - que serve de reserva natural onde se apanha madeira e lenha, ou eventualmente, preservação de nascentes. (DITTZ, 2012, p.64). As casas, em geral, mantém o banheiro para fora, e, assim como os paióis, são erguidos com pau a pique e cobertos com palha de sapê (ver imagem 29). Dona Lucinha relata com maiores detalhes como era, em meados do século passado, a moradia rural dos agricultores em torno do Serro:

> Meus alunos e suas famílias viviam em pequenas casas, em geral formadas por cozinha, quarto e sala. As paredes, feitas de pau a pique, eram rebocadas com estrume de boi. Com tabatinga, um barro branco retirado de barrancos, eram caiado o chão e as paredes.

> Uma porção desse barro era reservada em uma cuia, com um pouco de água e um pano, para que a dona da casa fizesse algum retoque nas manchas que aparecessem. A cobertura era de sapé. Pode-se dizer que o mobiliário era nenhum. Os adultos dormiam em camas do tipo jirau, amarradas com correias de couro ou cipó; as crianças maiores, ao pé da mesma cama e os bebês, em balaios. [...] do lado de fora, uma engenhoca para fazer garapa e uma bica de água clara e limpa, de nascente (NUNES, 2010, p.28).

Nas roças, ainda é usual encontrarmos pequenos ranchos feitos de palha ou lona para se protegerem da chuva e esquentarem a comida em um fogãozinho. Os instrumentos tradicionais como o facão, a foice, a enxada e os machados são ferramentas do cotidiano. Também, "Por falta de assistência técnica e de recursos, os agricultores não investem em fertilizantes, há somente o uso do adubo químico e ou natural, fazendo com que a produção e a produtividade sejam baixas". A Prefeitura Municipal do Serro auxilia alguns agricultores oferecendo um trator para preparar a terra antes do plantio, adubos e sementes. Como o recurso é menor frente ao número de demandas, muitos são obrigados a cultivarem suas lavouras por conta própria. Outro argumento se refere ao procedimento da fila de espera para a utilização e distribuição destes recursos, que frente à sua demora, coloca em risco o tempo certo necessário para o plantio.

Realizam o transporte das colheitas, que saem da lavoura para o armazenamento, com tração animal, carriolas, ou mesmo um trator com carreta que já foi da associação comunitária de Milho Verde e hoje é particular e está a serviço mediante pagamento de seu aluguel. Armazenam a produção anual em paióis com técnicas simples de armazenagem - como, por exemplo, forrar o chão com folhas de assa-peixe para evitar carunchos (insetos) no milho – mas que limitam a quantidade da produção e o tempo de preservação da produção.

Segundo a pesquisa, além da questão fundiária, as queixas mais frequentes dos agricultores se referem às mudanças climáticas (como a falta de chuva, o desgaste da terra, devido à pouca água e excesso de queimadas), à falta de recursos para o investimento agrário; à dificuldade do trabalho pesado, à presença das pragas, à pouca fertilidade da terra, às leis ambientais, às distâncias entre a comunidade e a lavoura, à falta de mão de obra e à desvalorização do serviço da roça (DITTZ, 2012, p.34). Em entrevista realizada por nós em novembro de 2011, o agricultor Sebastião, da

comunidade do Engenho, próximo a S. Gonçalo, arremata suas lamúrias, ao mesmo tempo que identifica o caráter cultural na formação do homem do campo e sua lida:

> *Na verdade roça é sofrida, da muito pouca. Isso aqui é o que tá aqui, ó. O dia que eu morrer, com certeza isso aqui vai ficar abandonado. Só pra gente que já viveu o tempo e acostumou com a agricultura e já se acostumou com o povo*. [...] *porque já nasceu aqui, nasceu e criou aqui. Para gente é bom.*

O estudo feito pelos alunos aponta para os seguintes problemas da agricultura familiar, hoje: condições econômicas e sociais que impedem o pequeno agricultor em investir em máquinas e estruturas, falta de assistência do Estado (apesar da previdência, muito citada na pesquisa, que possibilita os agricultores a se aposentarem), escassez de mão de obra, "pois os jovens estão saindo para trabalhar fora", o que inibe a expansão das roças. Contudo, o agricultor, em geral, não tem retorno do capital investido. Restrito ao pequeno terreno arrendado e à baixa produção, o agricultor não se sente estimulado a ampliar sua lavoura com ajuda de empréstimos bancários e programas de incentivo. O professor Dittz conclui, em sua análise, que esses problemas são: "pertinentes a uma realidade agrícola que possui o predomínio de trabalhadores e produtores descapitalizados, sem informação e com caráter de isolamento comercial–econômico". Aponta como solução imediata dos problemas "um projeto de irrigação fertilizantes ou a disponibilidade de capital para a contratação de mão-de-obra" (DITTZ, 2012, p.34). A esse quadro, acrescemos, ainda, o investimento na educação, capaz de ampliar as possibilidades dos moradores na articulação dos saberes tradicionais e da experiência do mercado capitalista atual.

No trabalho rural dessas comunidades, não se contrata mão de obra fixa e paga todo o ano, quem trabalha são as famílias dos agricultores, há troca de dia. Predomina uma agricultura voltada primeiramente para às necessidade imediatas de consumo alimentício dos próprios agricultores, sem grandes excedentes, sustentada por laços familiares, com técnicas tradicionais. Como diz o agricultor Sebastião entrevistado na comunidade do Engenho: "*A roça é o tipo de coisa que se toca só com gente da família. Porque se depender de pagar trabalhador, você pode parar que não tem jeito mais.* [...] *então é coisa pra come e o que sobra pra vender, mas não é coisa que dá dinheiro, né?*". Como outros depoimentos colhidos por nós, Vává, Dona Geralda, Marlene do Engenho, essa declaração revela que o primeiro determinante da produção agrária de roças e hortas é o consumo próprio, e o segundo um possível excedente

destinado à venda. Mesmo porque, a "autonomia estrutural que se refere ao poder de decidir sobre o que produzir, como produzir, em que quantidade, e o que fazer com o excedente eventualmente gerado", (GUIMARÃES; REIS, 2007, p.329) assim como, as possíveis vinculações do agricultor com o mercado, são variáveis determinantes na agricultura familiar de hoje e do século XVIII. Há de se tomar cuidado com o termo "subsistência", uma vez que se refere ao isolamento entre a unidade produtiva e os mercados ao mesmo tempo que se estabelece uma dependência exclusiva do grupo para com os recurso possíveis gerados no local (MENESES, 2000, p.98). Apesar da crescente abertura do mercado, podemos notar maior ou menor grau de subsistência variando nos diversos grupos.

A agricultura familiar é um sistema de produção que está associado ao modo de vida de cada tempo e espaço. Por meio da produção agrícola, se relaciona com a paisagem, com o mercado e suas variações, ao mesmo tempo em que depende de fatores demográficos e estruturas fundiárias para se mantere. Uma cultura capaz de subverter a lógica capitalista predominante (QUEIROZ NETO, 2009, p.7). Mas que, no entanto, sofre com o abandono do trabalho agrícola pelos mais jovens. (DITZZ, 2012, p.34). O contingente da família é determinante na inter-relação entre a estrutura e o volume de atividade. A produção respeita o limite imposto pela equação entre a capacidade da força de trabalho da família, aplicada anualmente, e o nível de satisfação das suas necessidades.

Há pouco tempo atrás, com maior constância, as comunidades rurais se organizavam em forma de mutirão de maneira similar a que Antônio Candido examinou em seu estudo sobre os *Parceiros do Rio Bonito.* Tanto o Baú, como o Ausente e a Barra da Cega se aproximam da descrição de Candido sobre a acomodação dos bairros e as práticas de solidariedade entre a vizinhança. Ainda hoje é possível encontrar a prática do mutirão nos entornos de Milho Verde. Grupos de três até seis pessoas capinando a roça, mas que, no entanto, não cantam mais as antigas cantigas. Porém, é na memória dos mais velhos que essas experiências de trabalho vicinal estão marcadas mais fortemente. O relato de Dona Geralda confirma:

> *Aqui no Milho Verde era assim, chegava o tempo das água, era... a gente mexia com a roça. Todo mundo ia para roça. Plantava roça era trocando dia. Nós plantava um tanto de milho, trocava dia com outro que plantava, outro plantava trocava... assim a gente ia*

> *trocando dia e capinando as roças, limpando as roças... limpava as paiadas,* [...[*e aí a gente nunca que era assim pagando a dinheiro, só pra esse povo que tinha condições de paga, né? Ai eles pagavam, né? Ia era por dia pra eles. Mas o pessoal... os arrendatários, todos era trocando o dia, todo mundo trocava dia...*
>
> *Trabalhava em murtirão, todo mundo plantava e todo mundo cuidava de suas roças, não tinha o dinheiro, a situação financeira pra fazer pagando, né? Então fazia trocando dia... Era um motivo de união, era uma troca*[49].

Contudo, o trabalho vicinal promove a interdependência das famílias, e, portanto, contribui para integração do grupo, nas trocas de alimentos, na ajuda na subsistência, na organização de festas, no curandeirismo e na assistência mútua no trabalho.

> A troca de trabalho se dá quando um vizinho é requisitado para auxiliar outro, e fica seu devedor de uma parcela de tempo igual à que recebeu, podendo-a requere quando julgar conveniente, pois o cômputo de semelhantes serviços e faz rigorosamente, como se fosse divida monetária (CANDIDO, 1971, p.127)

Assim, as práticas de solidariedade vicinal eram o reforço do trabalho da família e do indivíduo. São, portanto, formas organizacionais comunitárias e sociais interligadas à outras dimensões culturais como a economia, a culinária, as festas, os saberes. Dona Geralda relata as relações econômicas e culturais do milho e do fubá naquelas comunidades, há 40 anos atrás:

> *O Milho trocava um com outro... trocava com farinha um com outro,* [...] *trocava com João Nestor, pai de seu Nozinho que é dono desse munho*
>
> *aí embaixo, trocava com ele por... que ele era tropeiro e levava tropa pra Diamantina e lá ele trazia as coisas: macarrão, rapadura, essas coisas...* [...] *até arroz mesmo... a gente as vezes não tinha na hora, a gente ia lá e trocava com ele um pouco de fubá por arroz. Fazia a troca. E vendia também muito, pra fora. Vendia em São Gonçalo, vendia para um homem lá de Datas, pra Três Barras. A gente vendia muito milho. Vendia... feijão, milho, arroz, tudo a gente vendia, que colhia muito*[50].

A memória de Dona Geralda reconstrói uma rede articulada de distribuição, venda e troca sustentada por agricultores, tropeiros e centros urbanos locais. Nesse sentido, o modo de vida do povo da roça daquele período era uma experiência muito

[49] Entrevista realizada em Milho Verde, Jan/2010.
[50] Entrevista realizada em Milho Verde, 14/10/2011.

próxima do que Candido determinou como uma "economia semifechada estruturada nos agrupamentos de vizinhança e no equilíbrio instável com o meio, obtido por técnica rudimentar", que já vinha sofrendo transformações significativas ao longo do gradual processo de abertura desta economia desde os anos cinquenta (CANDIDO, 1971, p.163).

> Esta familiaridade do homem com a natureza vai sendo atenuada à medida que os recursos técnicos se interpõem entre ambos, e que a subsistência não depende mais de maneira exclusiva do meio circundante. O meio artificial, elaborado pela cultura, cumulativo por excelência, destrói as afinidades entre homem e animal, entre homem e vegetal (CANDIDO, 1971, p.176).

A caça que antes tinha participação direta na dieta e na proteção das roças, hoje ficou dissociada do trabalho, se apresentando como prática recreativa. Porém, com a crescente escassez de animais selvagens e restrições para a prática da caça, as famílias de agricultores não têm mais a variedade de carnes que abastecia sua dieta. O agricultor "desprende-se do meio, considerado como integração total dos elementos naturais, reajustando-se a meios parciais, desarticulados, e não mais fundidos na unidade ecológica dantes característica do seu equilíbrio". As alterações do ritmo do trabalho provocaram mudanças no conhecimento e aproveitamento dos recursos naturais, transformou a relação do homem com o meio.

> A roça pertence agora a uma ordem de atividades e representações diversas da mata. Significa um conjunto de atos e interesses mais ligados ao comércio da vila do que à caça; mais ligados ao imposto ou ao pagamento do foro que às promessas propiciatórias e seus cumprimentos festivos. Em lugar do meio continuo e íntegro, base da subsistência, da recreação, da magia, da comemoração, da lenda, surgem meios desarticulados e em certa medida autônomos, definindo um dilaceramento na atividade do homem Rústico, todo concentrado agora na preservação do mínimo ecológico por meio da agricultura comercializada (CANDIDO, 1971, p.176).

Antes o mundo era total, imediato, presente e circunscrito no meio físico. Agora, com a expansão das novas formas de trabalho e comércio, o espaço rural se diversifica em novos usos, interage com o mundo urbano do "todo-mundo", se transforma em múltiplos planos híbridos, em relação às forças cerrado e civilização, e adquire novas funções culturais e sociais. Seu Zé da Cunha, no documentário *Carro de Boi* (Rudá de Andrade, 2011), resume os prós e os contras das transformações: "*A modernidade é uma coisa boa, não é ruim. Só que ela é boa prum lado e estraga pelo outro lado. Porque se ela favorece alguns, outro que não pode na possibilidade*

daqueles da modernidade fica atrasado. Nós não temos como correr atrás". Cunha expõe as contradições da nova configuração do espaço rural e revela a dinâmica da exclusão social acarretada pelas forças tradicionais e modernas no embate hegemônico.

Diante das dificuldades de se manterem na terra, muitos afrodescendentes se afastaram da mata e da comunidade quilombola em direção à vila, às cidades. Criam novas experiências diaspóricas orquestradas pela imprevisível dinâmica entre o cerrado e a civilização. Aos que ficam em suas terras, certos elementos da vida tradicional ainda permanecem. A prática do sistema de parcerias, a troca de dias, a produção atual de milho, feijão, rapadura, entre outros produtos rurais, que em geral, se restringem à circulação dentro da vizinhança ou do município, são características do modo de vida dos agricultores da região que contrariam os padrões econômicos previstos pelo poder hegemônico do "todo-mundo" e tradições e formas organizacionais que evocam novas possibilidades de relação com o outro, de novas negociações na conjuntura da dinâmica hegemônica atual. Trazem da experiência e da memória significados de ações comunitárias, práticas solidárias, de ajuda mútua, na resistência contra hegemônica. "A luta consiste do sucesso ou fracasso em dar ao "cultural" um índice de valor socialista". Nesse sentido, certas expressões culturais, como a língua, a agricultura, e a culinária são "locais onde a luta a favor ou contra a cultura dos poderosos é engajada". A cultura popular "é a arena do consentimento e da resistência. Não é a esfera onde o socialismo ou uma cultura socialista – já formada - pode simplesmente ser 'expressa'. Mas é um dos locais onde o socialismo pode ser constituído" (HALL, 2002, p.262 - 263).

4 – DO FUBÁ DE "MUNHO" AO ANGU VISSUNGO.

Por volta de seus 85 anos de idade, morador da comunidade quilombola de Quartel de Indaiá, o Sr. Predo Alexina, "vissungueiro" que conduz o ritual fúnebre ao longo do filme *Terra Deu, Terra Come,* nos conta a versão vissunga da origem dos "munhos" de pedra:

> *Foi o 'sujo' quem inventou isso. E Deus benzeu ele.* [...] *foi para moer a mãe dele.* [...] *ele botou pra rodar a esquerda. E deus benzeu ele, pondo ele moendo, rodando a direita, né. E sentou a cruz. E falou que o munho é pra fazer alimento... pras crianças. Não faz sangue. Se cair um rato aqui, ele sai vivo cá, ó.* [...] *não mata, não. Foi feito pra fazer fubá*[51].

De longe vem as água desses "munhos". Moinhos com tecnologia de origem milenar e que, no entanto, ainda representam fontes de energia alternativa, sábias engrenagens do sobreviver. Prática de formas e usos variados que acompanhou a história, e no entanto, se fixou nesse pedaço da Serra do Espinhaço de maneira única e peculiar no feitio e trato do fubá. Engenhos que fornecem pistas das dimensões do mundo colonial barroco compartilhado e experimentado até hoje por estas comunidades. Rústico, primitivo e moderno, os moinhos representam antigas bandeiras da civilização. Tal qual o carro de boi, são maquinários do progresso que ergueram e carregaram a civilização adentro desse país. Engrenagens do desenvolvimento que são capazes de moer sua própria história, transformando hoje o civilizador do passado em tradição quase suplantada pela própria evolução tecnológica inerente à modernidade.

O trato com os moinhos faz parte de uma rede de mecânicas culturais, entre a terra, o cultivo, a cultura, o rio, o fogo, o labor, a cozinha e a economia e que precisam ser registradas em face da ameaça da escassez natural, tanto quanto as transformações na cultura tradicional. Especialmente os impactos sócioambientais, frutos do embate entre civilização e a floresta[52] (ANDRADE, 1990, p.44), vêm minando tanto a existência dessas tradições culturais quanto pondo em risco nascentes e rios fundamentais para o ecossistema do continente. Os moinhos que moveram

[51] **Terra Deu, Terra Come**. Dir. Rodrigo Siqueira, 2010.
[52] *"Temos a base dupla e presente - a floresta e a escola."* Como detecta Oswald no *Manifesto da Poesia Pau Brasil* de 1924.

histórias agora desmoronam em ruínas ante a força do progresso e à crescente falta d'água nas nascentes do Rio Jequitinhonha.

Enquanto o milho tem fácil disseminação na dieta colonial, os moinhos de pedra, por sua vez, encontraram certas dificuldades de fixação no Brasil. Ao analisar as técnicas rurais utilizadas na vastidão paulista dos séculos XVI e XVII, Sérgio Buarque de Holanda constata essas possíveis adversidades e dificuldades de aceitação de mecanismos como os moinhos pela "gente da terra":

> É característico da acolhida ordinariamente dispensada entre gente da terra – índios, mestiços, brancos aclimatados – aos métodos e recursos adventícios no aproveitamento de produtos nativos, que a transferência para o milho de técnicas associadas no Velho Mundo ao tratamento do trigo não afetou, tanto quanto se poderia esperar, os hábitos alimentícios da população. A preferência geral continuou a dirigir-se, não para o milho moído ou fubá, que se destinava, em geral, aos escravos, mas para o grão pilado ou apenas pelado ao pilão, de acordo com os métodos usuais entre índios (HOLANDA, 1995, p.181).

Mesmo assim, "como as técnicas e os usos ordinariamente relacionados com a produção do trigo, [...], transferiram-se quase integralmente para o tratamento do milho", são os moinhos "mais um dos casos, aliás pouco frequentes, da assimilação de uma técnica adventícia a um produto nativo" (HOLANDA, 1995, p.181). Conquanto, sendo os moinhos e fubás elementos articulados ao modo de produção escravista, não nos assusta notarmos, pela região, inúmeros vestígios de moinhos. "De construção bastante rústica, pois quase só reclama pau e pedra, explica-se a sua pronta difusão na área brasileira" (HOLANDA, 1995, p.179).

Há a "moega", uma caixa em formato piramidal de ponta cabeça por onde se coloca os grãos de milho que vão caindo conforme a regulagem do funil que despoja o cereal no meio das duas pedras rotativas "feitas de forma arredondada, dentadas em apenas um dos seus lados e postas uma sobre a outra. A de cima era móvel e levemente arqueada na sua parte superior; já a de baixo era fixa e bem plana na sua parte inferior". Abraçando as pedras, uma estrutura de madeira denominada "cambota" não deixa o fubá se espalhar pelos lados e o conduz à saída em um reservatório de madeira conhecido como masseira. A regulagem da pressão das pedras se dá por meio de uma peça de madeira chamada de "tempereiro" que fica encaixada entre as pedras, determinando se o fubá será grosso, fino ou em forma de canjica. Atravessando toda

essa engenhoca, um mastro que vasa o chão da construção se fixa no "rodízio", uma roda de madeira na horizontal e com várias conchas fixadas nela que é impulsionada pela força da água que vem conduzida e regulada sua potência por uma peça chamada de "citilha". Com o impulso da água o rodizio gira e aciona a pedra móvel (NUNES, 2010, p.69).

Nas catas diamantinenses sempre foi frequente a construção de valas, represas e rodas d'águas aplicadas nas técnicas de mineração. Desviavam rios, secavam leitos, reviravam pedras. Tal habilidade de manipulação das águas e do espaço geográfico pode ser considerado como facilitador à incorporação dos moinhos de pedra na feitura de alimentos na região. Podemos ver a inserção dos moinhos nas Minas, bem como perceber a dimensão da engenharia, técnica e trabalho humano empreendidas na exploração dos minérios, e as estratégias de produção agraria para manter o sistema alimentar, em uma representação feita pelos oficiais da Câmara da Vila de Sabará, os mineiros pediam à Coroa que não fossem executados de seus bens:

> [...] com animo indiferente, nos vemos obrigados a por na Real presença de Vossa Majestade, que parte do ouro é extraído de Rios, e muitos deles caudalosos, sendo preciso tirá-los do seu curso natural, com custosos cercos de madeira e pedra, para cuja condução necessitam os mineiros de bois e carros; Parte é extraído de vargens, a que chamam de Taboleiros e Guapiaras; Parte de altos montes, denominados Morros, para onde lhes é necessário conduzir regos de água de partes remotas, na distancia de 1, 2, 3, 4 e 5 léguas, passando-a nas partes baixas, em bicaria de madeira sustentada em esteios, muitas vezes de 100 e mais palmos de alto, e em outras partes rompendo penhas, até chegar com ela ao lugar de seu destino, para efeito de escalar os Morros, sem grande número de escravos, havendo mineiro de 50, 100, 200, 300 e 400 escravos, em cuja sustentação fazem grandes despesas. E como muitas vezes lhes saem os ditos serviços baldados, e a despesa é certa, recorreram ao meio de fabricarem Fazendas/denominadas Roças/em que plantam mantimento para sustentarem os escravos, com Moinhos, ou engenhos de Pilões, em que reduzem o Milho a Farinha para as Rações dos escravos [...], cujas Roças, Engenhos de Pilões, ou Moinhos, Escravos, que nestas oficinas se empregam; Bestas, bois e Carros em que conduzem o mantimento para as lavras, se devem partes integrantes das ditas Fabricas, sem o que não podem subsistir" (AHU – MAMG, 1975, p.328).

Como vimos, um elemento se interliga ao outro, formando uma rede de saberes e conhecimentos conduzidos pelo sistema de exploração mineral com base no trabalho escravo e pelas condições geográficas.

Segundo o historiador português Pinho, as origens etimológicas e históricas dos moinhos provém do oriente. Destacando sua importância para as evoluções da mecânicas e, sobretudo, no reconhecimento de um objeto fundamental da cultura portuguesa, Pinho defende os moinhos:

> Haveria, pois, abundancia de informação histórica, econômica e etnograficamente tão sugestiva. [...] alem de o barulho produzido constituir 'som de júbilo', símbolo de paz e de bem estar, Registra-se ainda: estes servos ou motores primários, que são os MOINHOS D'ÁGUA e de VENTO (os primeiros, sobretudo), contribuíram grandemente para a revolução mecânica dos séculos XII-XIII." [...] "Junto de quedas de água, rápidos, açudes, às Azenhas instaladas nos respectivos declives serve-se a violência, força ou velocidade da corrente. Na falta de tais declives, abrem-se canais, condutores da água até à roda do moinho, canais ditos 'levadas' – de onde nasce a popular expressão 'levar a água ao seu moinho' [...] Ao mesmo tempo instrutiva e complexa, a MOLINOLOGIA ensina que 'são os moinhos das mais antigas criações técnicas do homem', pois do aproveitamento de forças naturais como as do vento e da água resultou a sua transformação em fontes preciosas de energia.[53]

Sob esse viés, os moinhos de pedra podem ser compreendidos como participantes de uma cultura híbrida e diaspórica, tal qual uma experiência. O mecanismo de origem moura é muito utilizado na cultura portuguesa que depois de um longo processo foi incorporado pelos negros e camadas subalternas, como meio de subsistência, para se processar o milho, alimento nativo das Américas e diversamente utilizado pelos ameríndios. Dentro de suas condições agrícolas, Milho Verde se destaca como produtor de alimentos no período colonial. Segundo o escritor e educador Leopoldo Pereira, um antepassado seu, o capitão Vicente Pereira, veio de Portugal a mando do rei, para trazer três gigantescas mós construídas na Ilha de Madeira, com o intuito de "fornecer alimentação aos milhares de escravos que trabalhavam para a Real Extração" (SANTIAGO, 2006 p.107-108).

No entanto, todas as cozinheiras entrevistadas em nossa pesquisa responderam que usam, ou já usaram, o fubá mimoso da mercearia, apesar de preferirem o gosto e o trato do fubá feito no moinho d'água. As razões apontadas por elas mesmas são, em primeiro plano, a dificuldade de se chegar aos poucos moinhos em funcionamento, a fácil acessibilidade e baixo custo do produto no mercado e a redução do trabalho na

[53] PINHO, António C. **À Roda da Azenha.** In: Revista Guimarães, Sociedade Martins Saramento, PT. Fonte digital: http://www.csarmento.uminho.pt/docs/ndat/rg/RG099_08.pdf (acessado em 04/11/2010).

roça. São razões que indicam a intrínseca e frágil relação entre o trabalho, a roça do milho, a produção do fubá e alimentação. Diz Maria Pronóbis:

> *Antigamente... a gente não comprava fubá. Quando a gente era mais novo, a gente não precisava... que a gente plantava roça... se virava, né? Ia no 'munho', 'levava mio no munho'.*[54]

Sebastião, 50 anos, agricultor que mora em uma comunidade chamada Engenho, perto de São Gonçalo do Rio das Pedras, atribui o desuso dos moinhos a um sério debate ecológico. Quando se referiu à existência dos moinhos, o agricultor disse: "*Munho não tem nenhum mais! Mas munho não tem como tocá, porque não tem mais água...*". Ele conta ainda que o córrego acima de sua casa tocava dois moinhos, mas que, no entanto, hoje suas águas estão fracas para impulsionar as engrenagens. "*Se Deus abençoar que o tempo mudar possa chover muito... às vezes pode voltar no que era, mas tá difícil!*".[55]

Seu Nozinho, por volta dos 65 anos de idade, moleiro do moinho da cachoeira que é um dos cartões postais de Milho Verde, lembra de águas antigas que moviam moinhos. "*Aqui tinha tanta água que rodava esse munho aí e rodava a roda aqui*[56]*. Todos os dois funcionavam ao mesmo tempo. Hoje se tivesse a roda ai ela tinha que funcionar o munho tinha que parar*". Seu Nozinho alerta para o desuso de uma prática cultural ameaçada, entre outros fatores, pelas transformações ambientais e climáticas na região, e defende o seu produto artesanal diante dos "*avanços do progresso*":

> *Eu conheci na região aqui, mais ou menos uns cinquenta munhos. Hoje, olhe se tem 10 funcionando. Porque o povo desprezou. O povo trocou o munho por motor a gasolina, motor a óleo, então joga o milho lá em dois minutos tá lá. Mas o fubá não presta não. Ele não dá uma comida boa não. Ele é torrado. Ele amarga, fica com gosto de ferro. Esse que tá aqui é original* (Aponta para o fubá saindo do munho).[57] (IMV, 2010).

Sebastião relata, ainda, outros percalços que podem ocorrer durante a negociação do feitio do fubá com certos moleiros. Dificuldades que o obrigam a ser seletivo na hora da escolha de qual moinho levar para moer o seu milho.

---

[54] Entrevista realizada no bairro da Barra da Cega, Milho Verde em outubro de 2011.
[55] Entrevista realizada na comunidade do Engenho, São Gonçalo do Rio das Pedras em outubro de 2011
[56] A outra roda à qual o moleiro se refere era da antiga casa de farinha.
[57] **Registro dos Saberes Tradicionais** – Milho Verde. Núcleo de audiovisual do Instituto Milho Verde, 2010.

> *Se colhe o milho, na hora de você levar no munho, se leva uma quarta de milho* [...]*, uma quarta de milho são mais ou menos dez pratos de milho, ai você leva uma quarta milho pro moeiro moer pro'ce... aí ele mói uma quarta pro'ce e um prato pra ele. Chama 'marquia'.* [...] *Só que de ultimamente, agora, os mueiros não está dando muito certo... Ai, quando o mueiro é direito, moí uma quarta de milho, ele te dá uma quarta e meia de fubá. Você levando um prato de marquia dele. Agora aqui em São Gonçalo, ultimamente você tá levando uma quarta de milho, eles estão te dando só uma quarta de fubá. Então não está dando... é por isso. É por isso que estamos mudando, lá no Vau você leva uma quarta de milho, eles te dão uma quarta e meia de fubá.*[58]

Assim como no garimpo, a riqueza de valores, métricas, palavras e éticas que regem a produção e cultura em torno do processo de feitura do fubá formam um linguajar muito específico:

> Plantado e colhido em quantidade, era medido em alqueire ainda com a sua palha. [...] Debulhado em forma de grão ou moído, era medido em quarta, meia-quarta, neta, prato e meio prato. A quarta era um caixote de madeira que, cheio, continha dez litros de fubá, meia quarta valia cinco litros; a neta, dois litros e meios; o prato, um litro; por fim, meio prato (NUNES, 2010, p.67-68).

Nesse sentido, assim como esse conjunto métrico e ético, a alimentação abre perspectivas de reflexões muito peculiares e reveladoras sobre as experiências pessoais e a forma organizacional de cada família ou comunidade. A culinária representa tanto as necessidades biológicas quanto a expressão cultural, ela é um processo no qual a natureza é transformada em cultura. A abordagem dos estudos sobre a alimentação nos remete

> à questões múltiplas que envolvem a ecologia, a técnica utilizada (no preparo do alimento e sua conservação), a vida familiar, as relações sociais, a ordem simbólica. [...] Acompanham a própria dinâmica da sociedade na qual se inserem, estabelecendo o diálogo contínuo entre o tempo (o processo histórico) e o espaço (o espaço geográfico) (DUTRA, 2005, P.31)

Tendo em vista que os cardápios alimentares são expressões profundas da cultura ao longo da história local e a cozinha um espaço onde se dá o sabor e o sentido da comida, pedimos licença aos *curiandanbas* – cozinheiro em vissungo - para fazer algumas considerações sobre a mesa vissunga. Assim, em busca da alimentação vissunga, cruzamos depoimentos orais colhidos por nós entre as

[58] Entrevista realizada na comunidade do Engenho, São Gonçalo do Rio das Pedras em outubro de 2010.

cozinheiras e moradores da região estudada, com observações de viajantes e documentos dos séculos XVIII e XIX, acrescidos, ainda, de reflexões históricas que abrangem nossa discussão. Teceremos uma rede capaz de pontuar a culinária, os alimentos, as práticas e os hábitos utilizados ao longo da história daqueles altos. Dessa rede, logo se ressaltam a forte presença do fubá em diversas receitas: angu, biscoitos, cuscuz, jacubas[59], broas, cobus, mingaus e bolos. Dona Geralda explica por que:

> *Ele é nutritivo!* [...] *se a gente faz um fubá suado*[60] *fica sustentado o dia todo. Se a faz uma quitanda, quer dizer, uma broinha, um cobu, um angu doce* [...]. *Ele é muito sustentável.* [...] *Fazer o mingau... tratar das galinhas, tratar das criação... o milho tem muita utilidade*[61].

Pontuando alimentos e costumes alimentares vividos em sua infância, Dona Geralda esmiúça ainda mais as especificidades do uso do fubá na alimentação diária de sua família:

> *De manhã, comia fubá suado com café, e ia trabalhar, lá dava o horário de almoço, o almoço era nove horas, tinha que ser o almoço nove horas, ai a gente levava o almoço pra roça, chegava lá eles almoçavam, a gente almoçava também... era o costume de todo mundo aqui, né? Então almoçava. Quando dava duas horas, duas e meia, ai tomava o café da tarde. Café da tarde sempre era... é... ou fubá suado ou então angu doce com queijo, a gente fazia angu doce com esse cravo cheiroso, que essas flores cheirosas, né?* [...] *se não tinha queijo fazia só com leite e tomava com café. E de tarde a janta. Da hora que largava o serviço... lá as cinco horas, quatro e meia cinco horas, vinha embora pra casa e ai a gente... chegava em casa e ia jantar.* [...] *feijão, arroz, verdura, que toda vida a gente colhe muito aqui no Milho Verde, é chuchu, é abóbora, é couve, alface, mostarda, é... essas coisas todas de horta... era isso.*

---

[59] Uma espécie de mingau de farinha de fubá torrado, queijo, café e melado.

[60] O fubá suado, ou *insuado*, é uma variação do angu, muito disseminado na região diamantina. Em geral, em sua receita aquece-se o fubá ao fogo, quando bem quente, acresce-se pouca água, mexe e tampa a panela esperando até o fubá inflar.

Fubá suado. Por Maria José da Cunha - Capivari
Ingredientes:
1 copo de água
2 copos de fubá
3 colheres de sopa de óleo
sal a gosto
Modo de fazer:
Esquente a gordura na panela, ponha a água e o sal e deixe ferver. Adicione o fubá, mexa às vezes e tampe para a massa suar até que o fubá cozinhe. Use apenas o fogo baixo para não queimar a mistura.
Rendimento: 5 pessoas (SEBRAE-MG, 2010, p.34)

[61] Entrevista realizada em Milho Verde, jan/2010.

Outra cozinheira entrevistada por nós, Dona Zélia, por volta de seus 60 anos, fala sobre a importância do *insuado* na alimentação dos moradores da comunidade quilombola do Baú: "*Isso a gente fazia sempre, lá no Baú. Pra café da manhã. Só que a gente não falava café da manhã, né? Falava 'tirijum'* (tirar jejum)*, o 'tirijum' era o insuado com o café*". O termo "tirijum" aparece também no diário da menina Helena Morley se referindo como a primeira refeição diária, no entanto, ao escrever a palavra em seu diário ela reconduz a expressão ao código gramatical português.

> *Domingo, 3 de novembro de 1895.*
>
> *Meus tios quase nunca iam sem mim que devia ter uns nove anos, ele por ser eu a sobrinha de quem mais gostava e ela para me fazer de criada naqueles dias. Lembro-me dos dias alegres que passei ali, apesar dos serviços pesados que tinha de fazer. O tira-jejum da manhã era paçoca de carne-seca com café. Depois do café a obrigação de pilar arroz, catar feijão, molhar a horta, e tudo era minha. Quantas vezes meu tio não foi à cozinha tirar-me do serviço para me levar ao curtume e ao laranjal, dizendo: "Deixe o serviço para elas, não seja tola. Vamos passear"* (1998, p.138).

Se referindo à estadia em casas de sítios de parentes agricultores e à dura lida da roça, Helena relata um "tira-jejum"*,* com carne e farinha, mais rico que as lembranças do *tirijum* de Dona Zélia feito com *insuado* de fubá. Ao ser questionada sobre o significado do nome *insuado*, ela responde: *"Ah! isso vem dos antigos, né? Do povo mais velho. É, que é moiado com água, né? Deve ser por isso. Que é moiado com a água. E tem pessoas que faz ele e tampa. Aí pra ele suar, pra ele cozinhar mais rápido"*[62] (ver imagem 25). Zélia, no entanto, depois da perda de familiares, deixou o Baú e veio morar em Milho Verde. Em seu depoimento comenta que nos dias atuais já não se faz *insuado* corriqueiramente. Ela mesma não faz em casa todo dia. Mas lembra da rotina alimentar de sua infância: *"Pra tirijum: suado, pra almoço: angu... as vezes tinha merenda com angu doce... Angu de novo... de tarde... janta a noite, de novo... era angu de mais... hoje ninguém faz mais isso, não"*. A cozinheira ainda enfatiza o cardápio de antigamente: *"angu, feijão e samambaia. Angu, feijão pernobi (ora prono bis), Angu, feijão e chuchu ou abóbora. Num tinha arroz... tinha arroz mas a gente não dava conta de comprar. Tinha arroz, tinha tudo, mas a gente não dava conta de comprar, não*".

[62] Entrevista realizada em Milho Verde, 12/10/2011.

Assim como Zélia, as impressões sobre o fubá escritos pela menina Morley no fim do século XIX lembra com ressalva o reinado do mingau de fubá:

> *Domingo, 19 de fevereiro de 1893.*
>
> *Eu acho que a pior invenção da vida é mingau de fubá. Não compreendo para que ele serve. Se a gente está com fome, toma mingau e a fome aperta mais. Se não está com fome, bebe mingau e a fome abre. Há tanta coisa boa para se fazer com fubá: cuscuz, broas, sonhos, bolos, e ninguém quer sair do mingau de fubá* (1998, p.12).

O depoimento de Dona Maria Pronóbis, 54 anos, moradora da Barra da Cega, comunidade próxima de Milho Verde, se aproxima com mais afeto dos alimentos feitos com fubá: "*Toda a vida... desde criança fubá... é: 'insuado' e angu, né! Insuado é pra tira... 'tirijijum' e merenda da tarde*"[63]. Ao ser questionada sobre suas preferências, Maria enfatiza gostar tanto do angu quanto do *insuado*. "*Porque o 'insuado' é no café da manhã... e no café da tarde... é o insuado que a gente toda vida acostumou de fazer. O Angu é no almoço e na janta*". A dona de casa continua seu depoimento lembrando de sua infância:

> *- Minha mãe que me ensinou desde pequena. Idade de oito anos que ela me ensinou, que ia pro serviço e deixava... ia com os trabalhadores e meu pai pro serviço e deixava eu com nove anos de idade fazer almoço e levava na roça. Pra eles e pros trabalhadores...* (silêncio)*... desde de idade de nove anos que eu faço comida pra leva pra roça... e era com turma. Não era com duas pessoas não... era seis sete pessoas, com eles, né?*
>
> - *Sempre tinha angu?*
>
> - *Sempre tinha angu! Sem angu não pode, por causa que era marmita, né? Fazia comida com... assim: colocava nas marmitas e colocava num balainho... cada um com sua marmita. Se for seis pessoas cada um com sua marmita... e tinha que colocar angu. Como é que colocava a comida sem angu?*

Como comer sem angu? A onipresença do fubá na alimentação não são águas passadas, assim como não é de hoje que se come angu. Ao contrario do historiador R. Maranhão, que enfatiza a origem da culinária mineira como sendo de fato paulista (2004, p.36-41), a Professora Monica Abdala, sem dar grandes créditos ao momento original de implementação alimentar trazida pelos bandeirantes paulistas, aponta a existência de dois períodos importantes para a formação da "culinária tradicional

[63] Entrevista realizada em Milho Verde, 19/10/2011.

mineira": o momento da mineração no século XVIII e o da "ruralização, momento de concentração da vida econômica e social nas fazendas". Nesse primeiro tempo, realça-se uma culinária baseada "na predominância do milho sobre a mandioca. Desde o milho verde, cozido ou assado, ou feito como mingau, até o fubá – angu, mingau, bolo, cobu etc. – o milho estava presente em todas as refeições" (2006, p.120-121). Dona Lucinha, cozinheira e professora natalícia do Serro em 1923, em seu livro sobre história e culinária de sua terra, resume os motivos de tamanha desenvoltura do milho na cozinha.

> Em cristal, mostra-se ao ponto para conservas. Quando verde, é ralado e coado para fazer angu lavado, pamonhas e corá. Maduro, o grão é debulhado e levado ao moinho, transformado em fubá. O fubá retirado em volta da moenda é o mimoso, muito fino, adequado aos mingaus, bolos e pães. Todo o resto que cai na masseira é retirado com o auxílio de uma pá de madeira e peneirado em peneira de taquara. Daí derivam dois produtos: a canjiquinha e o fubá. A primeira, muito usada como ração para galinhas e pássaros. É ração, mas a gente de Minas também a aprecia e muito. Cozida e refogada é um ótimo alimento em forma de sopa, combinada com costelinha e caldo de feijão. Todo o resto que passou pela peneira é fubá (NUNES, 2010, p.68).

Por vezes chamado de "farinha de cachorro", o fubá era alimento menosprezado pelos grupos mais abastados. Assim confirma o depoimento recolhido por Holanda na bacia do Paraíba, em SP: "Dizem que aquilo é quirera, comida para cachorro". Ao refletir sobre o uso do fubá o historiador vincula seu desapreço ao fato dele ser "associado, desde tempos remotos, à alimentação dos animais caseiros e à dieta dos pretos escravos" (HOLANDA, 1995, p.181-182). Segundo o historiador Ricardo Maranhão:

> A quirera, ou seja, o milho passado grosseiramente no pilão, quebrado mas não reduzido a pó, já era forma preferencial do milho em misturas pelos paulista setecentistas. O milho completamente moído, ou fubá, era deixado para o angu dos animais ou dos escravos (2004, p.86).

"Para que pão se temos angu!". Em seu livro sobre a alimentação mineira *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros,* Eduardo Frieiro relata que "comida pouca e bem salgada, pro negro beber muita água", seria o *"mote de muito senhor".* O Inglês Mawe, no inicio do século XIX, ao passar por uma das mais antigas povoações localizada na região diamantífera, "reparou no ar esfaimado dos habitantes do Itambé, ao que o comandante do lugar redarguiu: 'Ora essa! Enquanto

houver milho e água, não morrerão de fome'". Segundo Frieiro, o mineralogista "partiu com prazer dessa 'morada da fome' e repetiu com o coração alegre a exclamação que ela provocava aos portugueses: 'Das misérias do Itambé, libera nos, Dominé'". Com base em documentos sobre a agricultura em Minas, publicados no Correio Oficial de Minas em 1859, o historiador Frieiro identifica que a base da nutrição dos escravos era o feijão, "e esse pão de farinha de milho (fubá) sem fermento, a que damos a denominação pouco eufônica de – angu. O angu é feito em um tacho com água quente, bem como o feijão, é dado ao escravo à discrição". Cardápio tão relacionado ao negro que "em algumas partes do Brasil dava-se o apelido de papa angu ao negro cativo porque se alimentava quase unicamente de angu e de feijão" (1982, p.76;120;158).

O milho e o feijão, comumente cultivados juntos, onde o caule de um serve de suporte para o outro se sustentar enroscando, eram a base da alimentação mineira do século XVIII que assomada à carne suína formavam aquilo que S. B. de Holanda denominou por "complexo do milho" (1995, p.190-191). O suíno oferecia a carne e a gordura para cozinhar e conservar os alimentos. "O mineiro planta o milho e cria o porco, o porco come o milho e o mineiro como o porco" assim como a "terra dá o milho, e o porco é um saco de milho andando pro mercado" (FRIEIRO, 1982, p. 159). O uso de toucinho, tanto para temperar a couve, feijão e tubérculos, quanto para o consumo de torresmo, era muito usual por todas as camadas sociais.

A facilidade de cultivo do milho, exigindo pouco tempo de trabalho que variava em torno de 60 dias ao longo do ano, bem como a diversidade de seu uso são elementos que não devem ser ignorados ao pensarmos na propagação e aceitação de seu consumo. Porém, por ser considerado um cereal menor que o trigo, muitas vezes seu desapreço refletiu a alimentação das camadas menos favorecidas. Por esta via, rapidamente o milho se espalhou pelo mundo. Invadiu a Europa e foi tão bem recebido na África que acabou por batizar os derivados angu e fubá com palavras africanas.

> Fubá era o nome dado às farinhas, no caso em questão a de milho, conhecido na África desde o século XVI. Já o fubá africano era de milheto. Angu é termo originário dos bantos[64]. Consistia na mistura

[64]Angu, s. m. Pirão ou papa de farinha de milho, arroz, mandioca ou banana cozida. De origem africana, mas de étimo controverso. Em algumas línguas do grupo banto, o elemento "ngu" entra na composição

> de água fervente com fubá, forma popularizada no Brasil. O angu de milho verde é invenção local, embora a técnica seja a mesma do angu africano, assim como o nome é o mesmo. Feito com água e sem sal, é típico das Minas (FRIEIRO, 1982, p.123-124).

Segundo Câmara Cascudo, "nenhum povo negro na África Ocidental ignora as papas e seu sabor". Os africanos, antes mesmo de conhecerem o milho já tinham prática em fazer dos cereais, milhetos e sorgos os "fungis, mais do que menos, o nosso pirão" Sendo que em Angola "diz-se matete, de fubá de bombó, (farinha de mandioca) ou de quindele (farinha de milho), água e sal" (2004, p.540-541). Assim, a arte das papas atingia todos os gostos e técnicas: quentes, frias, doces ou salgadas. O próprio indígena também utilizava a prática da papa tanto no pirão com farinha de mandioca, quanto no mingau de banana da terra ou cará.

> Angu. Pirão, purê, pureia, papa: massa mole de fubá de milho ou de farinha de mandioca, feita em agua e sal, ou com leite, ou com caldo de peixe, de carne ou de camarão, para comer com guisado respectivo ou de carne frita ou assada; assim angu de milho, toucinho e carne de porco, em Minas... [...] o angu de feijão é mais geralmente chamado tutu. [...] O angu assado tem o nome de "cobu[65]" (CASCUDO, 2012, p. 49).

O consumo do milho chegou no continente europeu na bagagem de Colombo ao regressar das Américas. No século XVIII, seu cultivo, assim como o de feijões, já havia se popularizado substituindo o trigo na alimentação do camponês europeu. Uma vez que o milho produzia maior excedente que o trigo, ele servia de alimento aos produtores e animais, enquanto o trigo era direcionado ao mercado. Tendo como base "sopas grosseiras, papas e pão caseiro de cereais menos nobres" (MENSES, 2000, p.71), a alimentação do camponês europeu no século XVIII parecia também estar comprometida com as forças do mercado de sua época. Segundo Braudel, o agricultor

> [...] vende mais do que o seu suplemento e, sobretudo, não come o melhor de sua produção: alimenta-se de milhete ou de milho e vende o seu trigo; come porco salgado uma vez por semana e leva ao mercado suas aves, seus ovos, os seus cabritos, as suas vitelas, os seus borregos... (MENSES, 2000, p.71).

---

de vocábulos correspondentes ao português "milho". Ex.: masangu (quimbundo), hungu (quimbundo, dialeto omumbuim). Entretanto mangu e angu são formas que em quimbundo significam "erva, pastagem" (LOPES, 2004, p.67).

[65] "Algumas receitas de cobu feitas em Minas se originaram do costume indígena de assar massa de milho em folha de bananeira. O acréscimo de ovos, leite, especiarias, açúcar, sal e manteiga veio por meio da presença portuguesa" (ADALA, 2006, p.121).

Por outro lado, a íntima relação da Europa com o trigo, produziu uma experiência histórica que teve reflexos contundentes nos procedimentos e usos do milho das Américas. Diante da escassez do trigo, saberes e técnicas da cozinha portuguesa passam a ser aplicados aos processos relacionados ao milho. Frutos da criatividade e dos encontros entre práticas tradicionais, por meio de processos antropofágicos, nascem as broas, bolos e pães de milho. Saberes e tradições diaspóricas que se relacionaram, hibridizaram e formaram elementos chaves nas estratégias pela resistência ou poder no jogo hegemônico da sobrevivência.

A dificuldade inicial de se obter sal nas Minas da primeira metade do século XVIII, pôde incomodar muito mais os diaspóricos portugueses do que os africanos ou mesmo os índios, uma vez que não tinham o costume do seu uso. O milho, como já dissemos, era alimento que, em diversas receitas, facilmente dispensava o sal e, em outras, era muito amigável a adição de açúcar.

> O angu de fubá, prato de grande sustância, indispensável na alimentação do roceiro, está igualmente presente na mesa do habitante dos centros urbanos. O mineiro prepara-o preferentemente sem sal, ao contrario, por exemplo, do paulista, que o usa mais comumente com o sal. Atribuí-se tal preferência do mineiro à extrema escassez do sal em minas durante o século VXIII. Dos alimentos principais e às vezes únicos da população dos Gerais, o feijão e o milho, era este o que podia dispensar o sal na forma habitual de angu (FRIEIRO, 1984, p.135).

Se por um lado o milho, devido à sua facilidade de produção, foi o elemento com características diaspóricas eleito pelos paulistas em suas andanças pelo sertão, no processo de povoamento rapidamente começam a se destacar outros alimentos que diversificaram o cardápio mineiro. A carne, o arroz, o feijão, a mandioca entre outros produtos passam a ser produzidos ampliando a alimentação básica da população dessa comarca (MENESES, 2000, p.111). Assim como o milho, outro elemento que alcançou destaque na dieta vissunga foi o feijão. Podendo variar entre diversos tipos, como o feijão de corda, andu, bico-de-ouro, jalo, romano, tomba-milho, miúdo, mulatinho, enxofre, sessenta-dias, preto e carioquinha (NUNES, 2010, p.27), ele se transforma no parceiro insubstituível do angu destes altos (ver imagem 8). Pois, segundo Câmara Cascudo, "a cultura do feijão na África é bem antiga[66]", porém,

[66] Para os bantos o feijão é notado, embora sem maior destaque. Em Angola, [...] Limita-se ao 'quipico', guisado de feijão, óleo de dendê, farinha de mandioca ou de milho; canjica, outro guisado de

> em Portugal e na África Ocidental e Oriental o feijão não tem a procura, a indispensabilidade, a predileção com que é consumido no Brasil. Para o paladar africano, excetuando as Guinés, o feijão está acima do arroz, mas bem longe do prestígio do milho, do amendoim, da mandioca, do inhame, da macaxeira" (CASCUDO, 2004, p.434).

Presente na África, os feijões variavam em tipos diferentes e jeitos de fazer. Por exemplo, "de lá os portugueses trouxeram o (feijão) andu, muito apreciado no Norte de Minas" (ABDALA, 2006, p.121) e ainda hoje é apreciado e cultivado nos altos do Jequitinhonha. Também, de tipos variados e práticas diversas de uso, o feijão fazia parte da alimentação da África Ocidental.

> Misturado ao dendê, cozinhavam-no até virar uma pasta espessa e comiam-no acompanhado de farinha, uma forma de pirão escaldado, como o dos indígenas. Feijão e farinha misturados, utilizando a técnica do cozimento na panela, habitual entre portugueses, provavelmente constituem a origem do tutu, com os acréscimos do alho e toucinho que eles nos ensinaram. (ABDALA, 2006, p.121).

No decorrer de nossa pesquisa notamos a ausência de fontes ou citações se referindo ao dendê na região, sendo a fonte de gordura substituída pela banha animal. Apesar do desuso do dendê nas cozinhas do alto do Jequitinhonha, curiosamente, topamos com a presença do acarajé em Milho Verde. Sem dendê, nem camarão, fritava-se um bolinho de feijão com fubá revelando o dialogo entre os saberes de vida experimentados tanto em Angola, como na Bahia e Diamantina. Dona Geralda informa:

> *A gente põe o feijão de molho, depois a gente tira a casca dele toda, deixa só a massa. E essa massa a gente passa ela na máquina, amassa ela com tempero de sal com alho, uma pimentinha pra quem gosta, né. Amassa, amassa, depois faz as bolinhas e vai jogando na gordura quente pra frita. Mas a massa mesmo não pode deixar cair um pinguinho de óleo, se deixar ele não embola pra gente fazer a bolinha dele de jeito nenhum.*[67].

Do encontro entre o feijão e o fubá, prevaleceram os diversos usos, técnicas e químicas de sabores para melhor otimizar, render e aprimorar o diálogo entre esses alimentos. Na perspectiva da cozinha do Alto Jequitinhonha, os encontros dos alimentos, o cruzamento de fronteiras, os usos e adaptações podem ser compreendidos como parte dos processos culturais diaspóricos, uma vez que ao partirem e chegarem

---

feijão com milho esfarelado, azeite de dendê e sal; quibebe, [...], quitande, [...], funji, pirão de milho ou de farinha de mandioca. (CASCUDO, 2004, p. 435).

[67] Entrevista realizada em janeiro de 2010.

no Brasil, ou nas Minas, eles carregam saberes, gostos, memórias e sentimentos partilhados por antigos ancestrais, ou por si próprios em outros tempos. Receitas e gostos que faziam parte do cotidiano negro do distrito Diamantino e traziam a memória de outros tempos e antepassados. O quiabo e o inhame são exemplos de alimentos trazidos do continente africano e que fazem parte do cardápio vissungo. Elementos que, por meio dos paladares, práticas e memórias, trazem um pouco da África e despertam o reconhecimento da cultura diaspórica. Algo daquilo que se comia na terra natal podia ser reencontrado na alimentação destinada ao escravo. Cascudo considera que

> As regiões africanas têm permanências e modificações, tanto nas espécies aculturadas no próprio continente como os que tiveram influencias estrangeiras, desde o século XV. A base lógica era idêntica aos povos de culturas suficientes, mas primárias. Dos finais do século XVI para o imediato, inúmeras plantas sul-americanas e africanas permutaram o habitat. Duzentos anos depois, os africanos ocidentais não compreendiam como o milho, o amendoim, a mandioca, a pimenta, fundamentais na sua nutrição, não fossem nativas como eles próprios. Tal e qual para o brasileiro o coqueiro, a bananeira, o inhame são nacionais. [...] fritar, guisar, estufar, eram processos tão ignorados na África como no Brasil de 1500. (CASCUDO, 2004, p.826).

A identificação de práticas e alimentos comuns tecem os nós dessa rede de memórias vissungas. "É pela repetição incalculável dos estímulos sápidos que se processa a fixação do paladar" que marcam cultura de cada grupo (DUTRA, 2005, p.31). No entanto, a condição de vida do escravo era conduzida tanto pelo processo produtivo que estava inserido, isto é, pela atividade a ele destinada, quanto pela capacidade financeira do senhor. Frieiro expõe um possível cenário da alimentação dos escravos nas Minas do século XVIII:

> [...] em geral, era composta de feijão cozido com gordura e misturado com farinha, ou feijão com angu e couve, alguma abóbora e, raramente, um pedaço de carne de porco, fresca ou salgada. Acompanhavam, às vezes, laranjas, bananas e angu com leite. Na ceia, canjica adoçada com rapadura. Alguns escravos tinham suas roças e podiam acrescentar à sua alimentação ervas – como mostarda e serralha, que cresciam espontaneamente – mandioca, batatas, palmito e, eventualmente, alguma caça. Outros deviam contentar-se com laranja, banana e farinha de mandioca ou, quando muito, um feijão bichado com angu mal cozido (FRIEIRO, 1982, p. 119-123).

O padrão alimentar do escravo, apesar de variações de qualidade e quantidade determinadas pelas condições financeiras do senhor, tipo de trabalho exercido e condições naturais da região, mantinha como padrão alimentar a dupla angu e feijão. Mais especificamente, nos arredores de Diamantina, Saint-Hilaire relata o tratamento alimentar que a Administração dos Diamantes dava aos escravos no início do século XIX:

> Cada semana os negros recebem para a sua alimentação um quarto de alqueire de fubá [...] uma certa quantidade de feijão e um pouco de sal; a esses víveres ajuntam-se ainda um pedaço de fumo de rolo. Quando há falta de feijão substituem-no pela carne. Os negros comem três vezes por dia, pela manhã, ao meio dia e à tarde. Como dispõem de muito pouco tempo durante o dia, são eles obrigados a cozinhar seus alimentos à noite e às vezes não dispõem de outro combustível além de ervas secas (SAINT-HILAIRE, 1941, p.9).

Talvez, o mais significativo nesta descrição feita pelo francês seja a informação sobre os negros cativos fazerem sua própria comida. Assim como, em determinadas situações, era permitido ao escravo cultivar sua própria roça, ampliando as possibilidades de sua alimentação, a cozinha também é um espaço onde, dentro de uma estratégia senhorial de negociação de conflitos, pode se cultivar parte da cultura afrodiaspórica. Mesmo que sob o peso da restrição, seria simplório afirmamos a existência de uma força única no exercício da hegemonia, sem levarmos em conta os empenhos contrários; sem levarmos em conta que a cozinha, a roça e a língua se constituem como arenas do "consentimento e da resistência" (HALL, 2003, p.263). A cozinha foi entregue aos negros como uma solução colonial sul-americana. Um espaço de potencialidade híbrida entre os senhores e escravos, onde "a cozinheira negra seria a defensora inicial e poderosa da culinária africana, avançando insensivelmente na divulgação dos seus quitutes agora modificados pelos elementos surpreendentes da flora indígena e formulário da tradição portuguesa" (CASCUDO, 2004, p.837). Nesse sentido, as mulheres "foram estrategicamente contemporizadoras, mediadoras de conflitos latentes", agindo de forma presente e efetiva. "Algo como o poder dos fracos, ou das águas, que lentamente envolve e domina o ambiente" (DUTRA, 2005, p.33), são essas experiências de convívio na cozinha. Um espaço onde se negociam os viveres, memórias e sabores diante das limitações impostas à condição do escravo. Mesmo nas condições adversas às que aqueles negros foram submetidos, estes fragmentos diaspóricos de suas culturas conseguiam "perviver" nesses espaços. Sobre o fogo dos fogões de lenha cozinhava-se os elementos

diaspóricos e cultivavam a "materialidade de sua existência e de seus contemporâneos" (MENESES, 2007, p.338).

A culinária é resultado de uma dinâmica hegemônica na qual determinadas relações de forças condicionam a quantidade e a qualidade da alimentação que faz parte do dia a dia de cada grupo. Não obstante, as unidades produtoras agrícolas também visavam, além de obter lucros com seu excedente, provir a alimentação dos escravos. Como podemos conferir em análise da documentação levantada em inventários do século XVIII feitos por Coelho Meneses, famílias com posses provindas "de suas lavras, alugueis de casas de moradas e jornais de seus escravos na Real Extração de Diamantes" também mantinham uma produção agrícola que fornecia mantimentos suplementares à economia da casa. Alimentos que eram básicos na alimentação do cotidiano destas famílias como o milho, feijão, arroz, fubá, carne de boi, frango e porco, hortaliças e algodão eram produzidos nas roças administradas pelas famílias abastadas com o intuito de ampliar as rendas ao mesmo tempo em que abasteciam a própria demanda da unidade produtiva. Empreendiam uma produção para "suprir o gosto de uns e a necessidade de muitos" (MENESES, 2000, p.110;131), conforme explicita os versos populares recolhidso por Cascudo: "O rico na sua cama, o pobre no seu girau, o rico com o seu café, o pobre com o seu mingau" (2004, p.542).

Percebemos, contudo, que os hábitos alimentares sugerem as condições culturais, sociais e econômicas dos grupos sociais. Assim, nos setecentos, o aumento da população e da demanda de alimentos e a variação dos preços dos produtos marcaram a sociedade da região. Elementos que definiam tanto a possibilidade de maior acesso do angu na mesa dos desfavorecidos, quanto o consumo, em maior quantidade, de carne bovina e outros cereais por parte das famílias de melhor poder aquisitivo (MENESES, 2000, p.97). Por outro viés, apesar da população como um todo ter uma mesma base alimentar, os modos à mesa também poderiam variar, e

> [...] a possibilidade de acesso aos alimentos variava não apenas de acordo com a raça, cor e condição jurídica, mas era influenciada por outros fatores como o local de moradia, a atividade ocupacional e as oportunidades de oferta, pelo comércio local, dos produtos demandados, além do poder aquisitivo do consumidor, a possibilitar-lhe, ou não, a compra dos produtos ofertados (MENESES, 2000, p.105).

A vantagem do cidadão livre, mesmo que com poucas posses, pode ser percebida na escolha de sua dieta. Isto é, mesmo que a base da alimentação pautada

no angu fosse comum a todos, aquele que não era escravo teria mais possibilidades de opção de alimentos e práticas culinárias. Conseguiam mais tempo para se dedicarem à cozinha, à caça, à pesca e ao plantio das roças e hortas, influenciando na qualidade de sua nutrição.

> É necessário ter em mente que o viver em senzalas (urbanas ou rurais), de forma coletiva, oferecia empecilhos para o enriquecimento da dieta, no que diz respeito à iniciativa e à liberdade de optar por este ou aquele produto a ser acrescido ao fornecimento do senhor. Tudo isso, no entanto, não impediu que os escravos, mesmo com dificuldades, procurassem enriquecer sua alimentação com iniciativas próprias e, assim, não ficassem na dependência exclusiva do que lhes era oferecido pelas cozinhas de seus senhores (MENESES, 2000, p.119-120).

Os escravos e agricultores pobres desde cedo tiveram como complemento alimentar brotos de samambaia, godó, taioba, serralha, pequi, ora-pro-nóbis[68], umbigo de banana[69], mostarda, sementes de jatobá, lobo-lobo[70]. Caças como lagartos, tatus, codornas, lebres, pombos e veados também podiam enriquecer a alimentação. Seja esses alimentos colhidos no mato ou plantados, quando possível, enriqueciam o cardápio vissungo e fortaleciam os laços da memória, como mostra essa cantiga vissunga recolhida por Aires da Mata (1995, p.77):

> *Solo:*
> *Passagêro quemou campo, auê!*
> *Lôbo-lobô tá quemano, auê!*
> *Oia, mãe Mina tá chorano, auê!*
> *Coro:*
> *Ai! Omboê, ai!*
> *Ai! Ombá, ê!*
> *Ê... rê-rê... ê*
> *(A mãe-Mina, uma preta velha, está chorando porque um passageiro ateou fogo ao campo, queimando as frutas de lôbo-lobô que ela apanhava para comer)*.

[68] Ora-pro-nóbis é a folha de um cacto trepadeira das Américas, muito utilizado como cerca viva. Suas folhas são utilizadas em diversos pratos, principalmente combinando com frango ou carne suína. Muitas vezes substitui a couve. É rica em ferro e proteína, por isso também é conhecida como carne dos pobres.

[69] Conhecido como umbigo ou coração, é a flor da bananeira

[70] A lobeira, lobo-lobo, guarambá ou fruta-de-lobo, é uma fruta de um pequeno arbusto de até 5 metros de altura, pertencente à família Solonaceae, a mesma do tomate e do jiló. Com frutos arredondados de cor verde e amarela, tem uso medicinal como tônico, contra asma, gripes e resfriados. Espécie nativa do cerrado é muito apreciada pelo lobo guará, da onde vem o seu nome.

Presentes em diversos relatos de viajantes, as dificuldades da alimentação escrava nos revelam desdobramentos em outros hábitos que construíram a *Cultura Vissunga*:

> Os escravos, esses, vivendo em condições infra-humanas, andrajosos ou seminus, eram os que mais sofriam com a pobreza da alimentação. Na pinga e no tabaco buscavam compensar de algum modo as insatisfações do estômago e mitigar as agruras do rude trabalho das lavras, onde permaneciam de sol a sol, com o corpo metido até a cintura nos ribeiros, manejando a abatteia (FRIEIRO, 1982, p.55).

Como Abdala aponta, "a presença portuguesa valorizou o sal e revelou o açúcar aos indígenas e africanos. Introduziu a fritura, inicialmente feita com azeite português. Introduziu a banha de porco, a manteiga, os queijos e o leite de vaca ou de cabra". Mas, de fato, o "açúcar conquistou a todos. Escravos, sertanejos, caçadores, romeiros tinham na rapadura com farinha uma provisão nacional. Em Minas, melado com farinha e, mais tarde, com queijo tornou-se receita consagrada de geração em geração" (ABDALA, 2006, p.124). Assim, confirma também o depoimento do Sr. Zé André que relata os motivos do plantio da cana de açúcar nas roças do Baú:

> *Uai, no principio era cachaça. Aí deixamo da cachaça, pegamo a fazê melado, rapadura. Depois a rapadura ficou meio difícil. Porque a cana muito madura na dá rapadura. Então, tamo fazendo melado. Porque melado é aquilo, pode tá velho, pode estar estragado e tudo... o melado não tem problema. Agora, pra rapadura que tem problema. Porque se a cana nascesse antes, do fim da seca, ela é boa pra rapadura. Mas passou de um ano pro outro, aí não dá rapadura.*[71]

No século XIX, a crise da atividade minerária, forçou a economia local a se diversificar e fortalecer a agricultura de subsistências. A "mudança nos rumos da economia mineira provocou transformações quantitativas e qualitativas na agricultura com o fortalecimento da produção interna e com o desenvolvimento de uma elite residente, autônoma ante o mercado externo" (MENESES, 2000, p.332). A fase que Abdala denomina de "ruralização", abriu novas possibilidades para a culinária mineira.

> Em Minas, no entanto, grande parte dos doces e bolos serão característicos de tempos de maior fartura, ou serão presenças em ocasiões especiais, devido à escassez de gêneros dos primeiros

[71] **Saberes Tradicionais de Milho Verde – Rapadura.** Dir. Rudá K. Andrade, 80 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2013.

> tempos. O gado vacum era raro nas Minas antes do século XIX, o que limitava a quantidade de leite, de manteiga e de queijo disponível. Os ovos eram necessários ao consumo diário, pouco sobrava para a doçaria. Nesse contexto, no século do ouro certamente predominaram as compotas de frutas colhidas nos quintais e aqueles pratos onde era possível substituir o que vinha de Portugal (ABDALA, 2006, p.124).

O arroz popularizado no século XIX chega com o período o qual Abdala caracteriza como "ruralização" e vai aos poucos substituindo o uso da farinha e do angu. Walmir, filho de Dona Geralda, tecedor de balaios e esteiras de taquara nos conta sobre os usos dos balaios e recorda suas lembranças das colheitas de arroz nos arredores de Milho Verde:

> *É... Juntar milho, carregar arroz... Que aí a gente cortava o arroz no balai pequeno, e colocava os cacho de arroz dentro desses maior. E trazia na carcunda pra cá pra casa, uns punha na cabeça, outros nas costa, no ombro né? E trazia lá de baixo da beira do Jequitinhonha, lá embaixo. Daqueles brejo lá da beira do Jequitinhonha, trazia tudo pra cá pra Milho Verde. Pra por na fumaça pra poder... Eu fui comer arroz de venda foi véio já!*[72] (ANDRADE, 2013)

Se referindo às famílias de agricultores na primeira metade do século XX, Dona Lucinha, enriquece a informação de Walmir contando que:

> O arroz usado era o mulatinho. Como tudo o mais, o processo de plantio, colheita e debulhagem era artesanal. À medida da necessidade, parte do arroz era colocada sobre estaleiros dispostos no sótão, bem acima do fogão, para terminar a secagem na fumaça, o que facilitava a retirada das cascas, que era feita no pilão com um punhado de fubá (NUNES, 2010, p.28).

Dona Lucinha, neta de médico respeitado da cidade, que aprendeu a cozinhar com a mãe, avós e tias que moravam no Serro, descreve as cozinhas que conheceu e os utensílios indispensáveis para o seu funcionamento:

> Dentro daquelas cozinhas esfumaçadas não faltavam tachos de cobre e colheres de pau, gamelas e peneiras, galinhas de arame cheias de ovos, latas com quitandas prontas e outras para as que seriam feitas. Nunca faltava uma gamela ensacada e suja com restos de massa do último pão ou rosca, pois assim se mantinha a isca para o próximo fermento. Outro utensílio tão comum quanto necessário nas casas da fazenda ou nas cidades era o pilão. Na verdade, costumava-se a ter três pilões: um grande, para socar café, arroz, ou

[72] **Saberes Tradicionais de Milho Verde – Trançado Taquara.** Dir. Rudá K. Andrade, 80 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2013.

> canjica; um médio usado para socar urucum, fedegoso para inteirar o café, afinar o açúcar grosso, triturar cravo e canela, goma, amendoim, sementes ou folhas para remédios. E havia o pilãozinho pequeno para socar sal com alho, o tempero usado de cabo a rabo em todas as cozinhas (NUNES, 2010, p.25).

Podemos considerar que o trabalho das "piladeiras", desde o século XVIII, é outra prática culinária que também pertence ao repertório da *Cultura Vissunga*. Marcado pela articulação entre oralidade e ritmo, o serviço de pilar era muitas vezes realizado em conjunto onde duas ou três pessoas, cada qual com sua mão de pilão, socavam o arroz, a canjica ou o café de forma compassada e ritmada, muitas vezes acompanhadas de cantigas como a registrada por dona Lucinha:

> *Piladeiras de Café, de arroz ou de canjica,*
> *Quando levantam as mãos, uma vai e a outra fica.*
> *A lida fica mais leve na pilagem da semente,*
> *No soca soca pilão, a gente lida contente* (NUNES, 2010, p.26)

É ao longo do século XIX, diagnosticado pela historiadora como um tempo de maior fartura, que aumentam-se a criação de bovinos e portanto leite e seus derivados, arroz, mais hortas e pomares com espécies nativas e diaspóricas. O aumento do uso de queijos e quitandas. Com suas pontuações, Mônica nos conduz a refletir sobre a inversão de valores daquilo que era sobra no século XVIII e se tornou excedente no período seguinte, ampliando as práticas e saberes sobre o feitio de quitandas.

> *A alimentação básica dos abastados não variou muito em relação ao período anterior. Seu cardápio consistia de feijão com farinha de milho, ou de mandioca, acrescido de torresmo, carne cozida ou porco assado. Também se consumia galinha com arroz. Da horta vinham, principalmente, a couve, a abóbora e a batata-doce* (ABDALA, 2006, p.126).

Se por um lado, a abundância do consumo de carne se restringia aos abastados, por outro, o fubá sempre nutriu a população negra e as famílias mais desfavorecidas. O historiador Frieiro conclui que nas Minas Gerais "a condição do roceiro pobre é a mesma do século XVIII"*,* sendo que a base alimentar *"continua a mesma: feijão com angu"* (FRIEIRO, 1982, p.125;128). Não obstante,

> [...] os pratos considerados "típicos" são justamente aqueles que no passado foram partilhados por senhores, escravos, homens livres, tropeiros, fazendeiros. As diferenças perdem nitidez, uma vez que são marcadas preferencialmente pelos rituais e, nas mesas abastadas, pela fartura na exposição de alimentos e pela presença de gêneros importados (ABDALA, 2006, p. 127).

Mas mesmo assim, por vezes, o próprio senhor se via nas condições de ter que comer alimentos que eram considerados parte da nutrição exclusivamente dos escravos e desfavorecidos. Além do caso do angu, partilhado por todos os grupos, encontramos numa cantiga vissunga um exemplo da presença de alimentos menosprezados pelos senhores fazendo parte do cardápio dos mesmos:

> *Orossangi*
> *cum galinahá*
> *cum quingombô*
> *cu lôbo lobô*
> *Barundo uê iá*
> *barundo uê erer*ê.
> *(Cantiga irônica referindo-se à comida do patrão: galinha com lobo-lobô. O negro diz a mesma coisa no dialeto e em português)* (MACHADO, 1985, p. 81).

Ironicamente, a cantiga desconstrói o status do senhor, caçoando do momento em que tem de se contentar com o alimento destinado ao escravo e aos animais. De maneira poética, os versos desarticulam a hierarquia social, uma vez que põe ambos os sujeitos antagônicos num mesmo lugar diante da precisão alimentar. Partilham da mesma condição humana, senhor e escravo repartem a escassez e o alimento.

O estranhamento aos hábitos da mesa mineira notados pelo viajante inglês Joahann Pohl, que, entre os anos 1817 e 1821, passou pelas Minas, remete à dinâmica entre o cerrado e a civilização fomentando espaços híbridos. Quem nos relata suas observações é, novamente, o historiador Eduardo Frieiro,:

> Muito esquisito para um estrangeiro lhe pareceu o habito de derramar farinha de milho sobre a mesa para servir, por assim dizer, de conduto habitual de certos alimentos contidos numa travessa. A gente servia-se da farinha, em vez de pão, tirando-a do monte com a colher e levando-a à boca. "Os naturais – notou o viajante – têm a habilidade de tirar a farinha do monte às colheradas e enviá-las ou antes arremessá-las à boca[73]. Ao prazer do bom almoço juntou-se outro: o luxo, então raro no interior do Brasil, de servir em pratos de louça inglesa, guardanapos, talheres de prata, um copo de prata para a água e, por fim, uma grande bacia de metal em que depois das refeições os comensais lavavam a boca e as mãos. (FRIEIRO, 1982, p.78)

[73] 'comer de arremesso', o mesmo que 'comer farinha de arremesso', isto é, o hábito de atirar o punhado de farinha à boca, com certeira pontaria. A tal costume já observado nos antigos tupis (...) que diz: ' comem assentados, ou deitados nas redes, ou em cócoras no chão, e a farinha comem de arremesso' (FRIEIRO, 1982, P.82).

Nesse relato encontramos não somente um exemplo do embate entre a civilização e o cerrado, como também, exemplos do espaço híbrido e antropofágico experimentado nos sertões mineiros, onde diversos hábitos e culturas se relacionam dentro de um mesmo grupo. Soluções de negociações culturais as forças da floresta e do civilizado.

Dona Antônia do Baú nos conta como a relação entre o trabalho, a alimentação e a sociabilidade funcionam em sua família; "é *um num serviço, outro noutro. Um não ajuda o outro não. Só na hora da comida que reúne todo mundo.* [...] *E nem pode né, ficar num serviço só, né. Todo mundo num só? Só na roça quando capina, né"*[74]. Antônia expõe o caráter sociável e comunitário no ciclo no qual o homem transforma a produção e consumo dos alimentos. Momentos e lugares nos quais memórias, práticas e fragmentos da cultura diaspórica podem ser lembrados e compartilhados.Também,

> Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa (SANTOS, 2005, p.15).

Os alimentos, como o milho verde do negro Mudesto, cheiros, gostos e preparos evocam as memórias, trazem lembranças de tempos vividos e fortalecem as identidades. O cheiro da canela de ema[75] ascendendo um fogão a lenha, a visão de um fubá suado estufado e amarelo na panela, o tato ao afundar a mão em um saco de fubá, ouvir o frigir do toucinho ou o som da cachoeira do moinho, são todas situações que marcam e evocam a memória e os sentidos humanos. Antônio Candido fornece outros exemplos destas tramas entre a memória, a alimentação e a atividade social:

> Hoje, quando oferecemos café às visitas ou damos um almoço de aniversario, prolongamos de certa forma práticas imemoriais, em que a ingestão de alimentos obtidos com esforço, e irregularmente, trazia uma poderosa carga afetiva, facilmente transformadora em manifestações simbólicas. À medida que a civilização assegura a regularidade do abastecimento, esta carga diminui, para manifestar-se quase apenas nas ocasiões importantes da vida (CANDIDO, 1971, p.30).

[74] **Saberes Tradicionais de Milho Verde – Rapadura.** Dir. Rudá K. Andrade, 80 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2013.
[75] *Vellozia squamata.* Arbusto do cerrado da região de fácil combustão.

Naqueles altos do Jequitinhonha, a famosa hospitalidade mineira ainda é vivenciada quando passamos na frente de uma casa onde a dona, na janela, nos chama: "*vamos chegar?*", onde uma negativa não basta sem ter uma boa desculpa. Pois, quase insistentemente, o morador pede por sua visita e oferece o café, em geral, ralo e adoçado com rapadura. Como um alento ao visitante, o café funciona também como um ato generoso e ao mesmo tempo como aquilo que o anfitrião pode oferecer. O café, fruto do trabalho da lavoura, da secagem e moagem dos grãos, ou simplesmente barganhado ou comprado com o resultado de outros trabalhos, revela a dignidade da família simples, solidária, trabalhadora e modesta como o negro fundador de Milho Verde.

Dessa forma, o conjunto de práticas e saberes da culinária representam a "manifestação da organização social, a chave simbólica dos costumes, o registro do modo de pensar a corporalidade do mundo". Os alimentos tecem a história, "não são apenas comidos, mas também pensados; a comida possui um significado simbólico, possui algo mais que nutrientes" (REINHARDT, 2010, p.39). Movem um conjunto de dinâmicas que promovem as diferenças, a coesão, os encontros, as negociações e a distinção social. Partindo das reflexões de Lévi-Strauss (1968), a historiadora Abdala expõe certos costumes e práticas do âmbito culinário que refletem sobre dois caminhos seguidos ao longo da história da alimentação e que ressaltam as diferenças entre as camadas sociais.

> O cozido evoca a conservação integral do alimento e seu suco, ao passo que o assado resulta de perda. Este é aristocrata, marca o ponto culminante do banquete, o outro é popular, econômico, evoca a cozinha caseira, íntima. Essa oposição nos auxilia a compreender uma manifestação simbólica da cozinha mineira, que desenvolveu um lado voltado para a casa, o grupo fechado, e outro que concerne à relação com os que vêm de fora, da rua. Para esses, no período estudado, havia farta exposição de alimentos, em que se destacavam os assados de carnes nobres e uma profusão de doces, sobretudo compotas de frutas (ABDALA, 2006, p.125).

A dinâmica entre o público e o privado desenha o feitio dos pratos, a escolha dos alimentos, os hábitos, os sentidos da alimentação, entre o íntimo e aquilo que se representa nas relações sociais com os outros.

> O lombo, a leitoa e a galinha assados eram pratos de festa, de domingo, de visitas. Na intimidade do dia-a-dia, os cozidos predominavam: o feijão, o angu, o mexido, verduras e legumes

> cozidos, ou os legumes com carne – frango com quiabo, por exemplo, mandioca e canjiquinha com carne –, podendo ser costela ou suã de porco, costela de vaca e outros. A carne que se conservava na gordura era, primeiro, cozida em sua própria água e na gordura que dela se soltava; depois, era "apurada" e guardada em latões com banha de porco (ABDALA, 2006, p.125).

Segundo as entrevista com Marta do Nascimento e dona Sebastiana da Cunha de Capivari, em dia de festa ou visita, em geral, se mata um frango para enriquecer o cardápio (SEBRAE, 2010, p.21-22). Em Milho Verde, Dona Albertina afirma que a festa é a "*comedoira do povo*". Se referindo à festa de N. Sra. do Rosário, ela lembra da fartura de carne e comida doados pelos festeiros e devotos com melhor poder aquisitivo. "*O povo dava arroz, dava a carne, dava porco inteiro pra matar, pra poder... que não tinha óleo na ocasião. Comia só toucinho. (vinha gente de todos os lugares) e o povo todo comia lá*[76]". Crispim reafirma a fartura e a importância da carne para o dia especial da festa:

> *Carne em primeiro lugar, essa não pode faltar. Arroz, macarrão, batata. Bão, se quiserem a cebola também, a cebola. É isso só. Não tem de outro jeito, não. A comida da festa é isso. Agora a carne é indispensável, a carne é em primeiro lugar. Que aí fica um prato mais saboroso. Isso aí. E uma cachacinha, né? Põe na mesa lá, quem quiser beber bebe, quem não quiser não bebe. É da obrigação de ter a cachaça. Da obrigação* (MUSEU DA PESSOA, 2008).

A ausência do famigerado angu nos relatos sobre a festa do Rosário evidencia o seu consumo destinado ao diário no interior das casas. Dentro desta dinâmica entre o público e o privado atuando nos modos e costumes alimentares, Dona Lucinha aprofunda a discussão com outro exemplo. Mãe de onze filhos, ela nos conta que depois que casou, foi morar numa fazenda próxima ao Serro onde também trabalhou como professora de uma escola rural. A partir dessa experiência, pôde observar que diversas crianças, filhos dos meeiros e agregados de fazendas próximas, vez ou outra, antes de entrarem na escola, escondiam "*pequenos guardados no mato*" à beira do caminho. Nas horas de intervalos da escolinha, retornavam aos lugares para buscarem seus acanhados tesouros. Com o tempo, Dona Lucinha foi percebendo que o que escondiam não passavam de merendas como bananas e milhos cozidos, nacos de mandioca ou rapadura. Por outro lado, quando as crianças traziam de suas casas quitutes como pedaços de bolos, rosquinhas de leite ou biscoitos de goma comiam com "*gosto e exibição*". Em um tempo no qual ainda não havia merenda escolar,

[76] Entrevista concedida em 19 de novembro de 2012.

Dona Lucinha propôs, então, convidar a todos aqueles que traziam e escondiam seus alimentos no mato a partilharem comunitariamente seus mantimentos:

> Fizemos fartas e deliciosas merendas com cada um trazendo de casa o produto para o cardápio do dia. O dia da mandioca, do cará ou do mangarito com melado; da banana assada no borralho; do angu doce. E fomos juntos reaprendendo o gosto de comer o que plantamos e colhemos, a importância e abeleza dos alimentos que aprendemos, por herança, a fazer (NUNES, 2010, p.26-27).

Por meio dessa situação, onde as crianças escondiam no mato "*as mais importantes riquezas*" da alimentação local, Dona Lucinha percebeu que os adultos também, por modo orgulhoso, procuravam esconder das visitas certos alimentos em detrimento de outros, industrializados.

> Por mais humilde que fosse uma família, a ela era quase que impensável servir a uma visita ora-pro-nóbis, canjiquinha, broto de samambaia, gondó, quiabo, jiló, couve, angu, tutu de feijão, abobrinha-d'água. Produtos coloridos pelo urucum, preparados em panelas de pedra e ferro e mexidos com colher de pau. Mas fazia-se o possível e quase o impossível para levar à mesa: macarronada, maionese, batata frita. E como seria bom se a sobremesa fosse uma compota de frutas em lata; a bebida, refrigerante ou cerveja; e se, nas prateleiras, brilhassem como troféus, panelas de alumínio. Quanto maiores as posses, mais escondidos do visitante eram os hábitos diários de comer, mesmo que estes fossem os que os verdadeiramente apreciassem (NUNES, 2010, p.27).

No depoimento de Dona Zélia do Baú, quando ela fala do reinado da dupla angu com feijão e das dificuldades de se comprar alimentos, podemos encontrar motivos para a valorização das novas mercadorias industriais que iam chegando às vendas e mercados. "*Num tinha arroz... tinha arroz mas a gente não dava conta de comprar. Tinha arroz tinha tudo, mas a gente não dava conta de comprar, não*". As dificuldades econômicas restringiam a compra dos produtos industrializados que rareavam na mesa de sua família obrigando a comerem aquilo que plantavam. Desta maneira, os produtos que vinham do mercado, quando vinham, naturalmente ganhavam destaque pela sua exclusividade rompante do dia a dia. Não só, pois se vestiam de uma áurea de status que estes produtos podiam representar frente às visitas como muito bem observado por Dona Lucinha. Assim, a abertura do mercado alimentar, a presença de outros produtos alimentares, como o pão, o arroz e o macarrão, vêm minando a onipresença do angu na mesa vissunga. Da mesma forma, a opção pelo fubá mimoso da mercearia está vinculada tanto à uma série de transformações que rareiam a oferta do fubá do *munho*, quanto pela facilidade de

aquisição no comércio. Mas mesmo assim, a preferência pelo fubá do moinho fica registrado pelo sabor e lembranças que ele evoca.

Em entrevista para o Projeto Gastronômico no Vale-Serro, Maria José da Cunha da comunidade de Capivari responde sobre quais mudanças faria em sua casa: "*O que eu queria já mudei: coloquei pia (o que havia antes era uma gamela) e troquei o piso, que era de barro. Se eu pudesse, trocaria a mesa. A melhor coisa da nossa casa que não mudo é o fogão a lenha. Não mudo e não aconselho a ninguém a mudar*" (SEBRAE, 2010, p.23). Em todas as entrevistas desta publicação pode se notar a presença do convívio da cozinha moderna com a tradicional no sentido em que elementos como o fogão a gás, talheres de inox, toalhas de plásticos e até mesmo a presença de palitos de dente e guardanapos aparecem à mesa na presença do visitante ou turista. (Idem, 2010, p.21-29).

A influência urbana introduz novos hábitos que contribuem para transformar o os modos de vida. Com a entrada dos produtos industriais nos comércios rurais, ocorre uma diminuição da indústria doméstica. Diminui-se a frequência de uso dos recursos e técnicas locais. *Munhos*, pilões, fabrico da farinha de mandioca, bem como as colheres e as gamelas de madeiras, os balaios e os chapéus de palha são pouco produzidos atualmente. Se por um lado esta situação proporciona certa liberação do esforço pessoal, por outro o caipira se vê preso a um sistema de trabalho agrário mais intenso. O novo ritmo de trabalho conduz o agricultor "a concentrar um esforço cada vez maior nas tarefas essenciais da produção agrícola", ou ainda, em outras atividades, como o turismo e a construção civil. "O aumento das horas de trabalho leva à queda da indústria e manipulação doméstica e, conseqüentemente, à necessidade de comprar o que antes se produzia". No entanto, a tecnologia e os bens de consumo que facilitam o trabalho agrário não são para todos. As novas necessidades reconfiguram as mudanças na esfera da cultura, pois esta se apresenta, "como restrição, ampliação ou redefinição de necessidades" (CANDIDO, 1971, p.180). Mudanças e permanências como os versos, elaborados a partir de muitos anos de observação e convivência por um morador "alternativo" de Milho Verde, cantam:

Chão batido

Chão batido trançado de palha
terço de lágrimas, prato de cabaça
colher de bambu

no fogão de lenha panela de barro
o pilão soca rapé, vem de burro ou vem de pé
no cachimbo o tabaco, Igreja do
Rosário, o Lajeado
e os moinhos de pedra

muitos modos mudaram
os telhados trocados
tendo as árvores cortadas
muitas nascentes secaram.

Ambição do garimpo, trabalho escravo

a canela para acender
o fogo do comer
a candeia para acender
o fogo do comer

o pequi, o angu, rapadura, os gramados
nas ruas, essa tal vivência que nos faz
crescer

o mistério da vida é viver
é vivenciando com fé

Ueliton Souza (Dente)

Como a canção sugere, os elementos tradicionais e modernos convivem num mesmo espaço híbrido formando novas realidades, experiências e identidades. A tradição, nesse sentido, se apresenta como um processo influente na construção da hegemonia e da contra-hegemonia. Pois, por meio da tradição, se verifica um processo seletivo da memória e do passado que modela o presente recontando a história que interessa a determinada força hegemônica. Constrói-se uma versão do passado que legitima o presente e as forças hegemônicas (WILLIAMS, 1979, p.118). Numa engenhosa articulação, culinária, cultura, civilização, tradição e educação são conceitos que se articulam entre si e são direcionadas a defenderem os interesses dos grupos e pessoas que as proferem.

> As elites que procuram se afirmar em momentos de sua história buscam sempre santificar valores que dizem respeito a um passado mítico e glorioso. [...] Para Minas, o século XVIII, com os esplendores do ouro, é um paradigma: afinal, eles tiveram durante 80 anos a produção da maior quantidade de ouro da América até então. Isso tudo desenvolvendo a vida urbana, e a beleza de seu patrimônio histórico (MARANHÃO, 2004, p.86).

Em decorrência dessa estratégia, a culinária engrossa o caldo deste conjunto

patrimonial mineiro, onde a tradição da "cozinha caipira, esquecida pelo cosmopolitismo da elite paulista, é que foi transplantada para Minas desde o final do século XVII" (MARANHÃO, 2004, p.86), dinâmica que sustenta hoje toda uma indústria turística voltada à alimentação, legitimando diversos receitas, pratos e receitas como tradicionais mineiros. Da alimentação dos escravos e das famílias desfavorecidas, o angu hoje se encontra como rica iguaria da culinária nas mesas dos mais finos restaurantes de cozinha mineira. Assim confirma o depoimento da Sra. Lucinha, dona de elogiados restaurantes de comida mineira em Belo Horizonte e Serro: "O nosso angu é sem sal, mas quando ele se encontra com os caldos e molhos é a vez do reinado do angu. O que era comida de cocho dos escravos se transforma em rei" (Oliveira, 2010, p.48). O angu, ao longo dos séculos, perpassou por diversas incorporações, apropriações e transformações. Hoje se transformou em tradição e, portanto, se articula com diversas práticas e lugares das diferentes classes. A mobilidade do popular e da tradição permite que os valores sejam apropriados por diferentes classes abrindo constante fluxo nas fronteiras entre o popular e a cultura hegemônica. "O significado de um símbolo cultural é atribuído em parte pelo campo social ao qual está incorporado, pelas práticas às quais se articula e é chamado a ressoar". Os elementos tradicionais estão relacionados "às formas de associação e articulação dos elementos". Ou seja, as tradições são móveis e o significado de um símbolo cultural se torna a arena onde também se desenvolve a luta de classes (HALL, 2003, p.258). A *Cultura Vissunga* merece destaque e reconhecimento no sentido de identificar este complexo cultural à história daqueles que a fizeram debaixo de muita opressão e negociação.

5 – CONSIDERAÇÕES FINAIS.

O que aconteceu, e ainda acontece, nos altos do Jequitinhonha, ao longo destes últimos três séculos, são encontros de elementos culturais vindos de horizontes diaspóricos diversos e que se imbricam, negociam, hibridizam, para sempre desaguar em algo imprevisível. O vissungo é fruto deste processo antropofágico, assim como os modos de vida experimentados hoje, e no passado, são moldados por meio dos encontros com o outro. Pois a antropofagia está no ventre de cada novo encontro, em cada nova negociação. São as voltas que os conflitos dão no jogo de forças na dinâmica hegemônica. O "ser é relação". Assim como a história, a existência é tecida por uma serie de relações promovidas pelos encontros da vida. Onde as identidades que buscam a raiz única valem menos, e as que buscam a diversidade: é mais valia. Glissant sugere,

> [...] concebermos uma identidade rizoma, isto é, raiz, mas que vá ao encontro das outras raízes, então o que se torna importante, não é tanto um pretenso absoluto de cada raiz, mas o modo, a maneira como ela entra em contato com outras raízes: a Relação. Uma poética da Relação me parece mais evidente e mais "enraizante" atualmente do que uma politica do ser (GLISSANT, 2010, p.22).

Entendemos, portanto, que o trato com o fubá e seu ciclo do milho, da terra para a mesa, na região diamantina, fazem parte de um conjunto de valores, crenças e poesia própria que estabelecem um sistema de práticas rituais e culturais únicos em nossa história. Trazem às memórias à tona. Ao mesmo tempo em que contam e fazem história, determinam hábitos e costumes. Pois a agricultura, a fome, a fala, a linguagem e a memória estão no corpo. Pertencem à experiência de viver a condição humana e expressam uma materialidade cultural que interpreta e constrói a realidade.

Nesse sentido, a cultura popular é uma arena de disputa do poder., onde dialogam opressão e revolta, consentimento e resistência, esquecimento e festa. Novamente o chão dos conflitos é o campo da cultura, onde os interesses de grupos organizados modificam os valores de outros grupos. O popular pode por vezes se posicionar contra ou a favor do poder hegemônico, ser incorporado ou ser oposição. No entanto, devemos ficar sempre atentos para percebermos na cultura popular a possibilidade de emergir uma cultura de resistência, com práticas e reflexões subversivas, ou novas formas de organização. Como aconselha Stuart Hall (2002),

devemos perceber na cultura popular a probabilidade de soluções e organizações comunitárias e socialistas.

Preferimos pensar como Hall, que reconhece que apesar das sociedades de periferia, como o caso das comunidades na região de Milho Verde, estarem "abertas às influencias culturais ocidentais" elas também vivem seu "efeito pluralizador, embora num ritmo mais lento e desigual". Crendo na possibilidade de "*f*ortalecimento de identidades locais ou à produção de novas identidades" diante da ameaça homogeneizadora da globalização. A discussão em torno da cultura popular devem girar em torno da "reconstrução do capital, da ocorrência de coletivismos, da formação de um novo tipo de estado 'educativo'", e de novas recreações, danças e músicas populares bem como das incorporações de novas tecnologias e comunicações, de novos aparatos culturais. Uma luta contínua e necessariamente irregular e desigual, por parte da cultura dominante, no sentido de desorganizar e reorganizar constantemente a cultura popular, para cercé-la e confinar suas definições e formas dentro de uma gama mais abrangente de formas dominantes (HALL, 2002, p.80; 85; 252; 255).

Contudo, não devemos perder de vista o conceito antropofágico de compreensão de mundo, pois ele nos estimula ao questionamento e à desconstrução da poder hegemônico. Isto é, no mundo contemporâneo onde os maiores problemas partem da dificuldade de se aceitar as diferenças do outro, o Brasil e sua experiência histórica têm uma missão a desempenhar neste planeta: partilhar sua *rica experiência antropofágica* cultivada por séculos nessas terras. Uma estratégia cultural capaz de cruzar fronteiras e quebrar tabus, desorganizar para reorganizar, incorporar. Diante das diferenças, em vez de dividir e segregar, devemos somar as diversidades para fortalecer os nós das redes nas quais se estendem as relações humanas. Iluminar outras possibilidades de convívio e organização social, criando frentes de negociações para os atritos e divergências culturais e sociais. Abrindo novas trilhas no denso mato das convivências humanas, contestando a exploração e o extermínio do outro.

Dessa forma, aproveitamos a tecnologia e os recursos expressivos oferecidos pelo audiovisual para resignificar, valorizar e divulgar as tradições locais e a história da região, com documentários que são capazes de revelar a cultura tradicional em suas diversas dimensões orais, sonoras, plásticas, gestuais e dramáticas. Assim, todo o

nosso trabalho de pesquisa e produção audiovisual, busca não somente o registro destas culturas tradicionais, mas também incentivar a discussão sobre a importância da manutenção destas práticas pelos mais jovens e valorizar os mestres destes saberes e fazeres como mantenedores do patrimônio de nossa comunidade.

6 - IMAGENS

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

7 - REFERÊNCIAS DAS IMAGENS

Fotos: Rudá K. Andrade

1 – Milho e fogão à lenha. Engenho, 2012.

2 – Fogão de rancho na roça. Milho Verde, 2011.

3 – Rancho na roça. Milho Verde, 2011.

4 – Mutirão pra limpeza da roça. Milho Verde, 2011.

5 – Mutirão pra capina. Milho Verde, 2012.

6 – Mutirão pra capina. Milho Verde, 2012.

7 – Mutirão pra capina. Milho Verde, 2012.

8 – Feijões colhidos. Engenho, 2012.

9 – Carnes de caça e peixe quarando. Engenho, 2012.

10 – Enxada e balaio. Engenho, 2012.

11 – Milho colhido. Milho Verde, 2012.

12 – Rei e rainha da Festa do Rosário. Milho Verde, 2011.

13 – Catopês na Festa do Rosário. Milho Verde, 2011.

14 – Carlos Julião. Coroação de uma rainha negra na festa de reis, 1776. Fonte: *The Atlantic Slave Trade and Slave Life in the Americas*: A Visual Record. http://hitchcock.itc.virginia.edu/Slavery/detailsKeyword.php?keyword=Juli%E3o&recordCount=14&theRecord=11

15 – Carlos Julião. Coroação de uma rainha negra na festa de reis, 1776. Fonte: *The Atlantic Slave Trade and Slave Life in the Americas*: A Visual Record. http://hitchcock.itc.virginia.edu/Slavery/detailsKeyword.php?keyword=Juli%E3o&recordCount=14&theRecord=11

16 – Festa do Rosário. Milho Verde, 2011.

17 – Catopês na Festa do Rosário. Milho Verde, 2011.

18 – Moinho no Baú, 2010.

19 – Moinho São Gonçalo, 2012.

20 – Moinho São Gonçalo, 2012.

21 – Moinho São Gonçalo, 2012.

22 – Fubá, 2012.

23 – Uma quarta de Fubá, 2011.

24 – Cachoeira do Moinho, 2008.

25 – Fubá suado, 2011.

26 – Moedor de café, 2012.

27 – Forno à lenha e cobus, 2010.

28 – Cobus, 2010.

29 – Casa de Marilene, Engenho, 2012.

30 – Cozinha da casa de Marilene, Engenho, 2012.

31 – Cozinha da casa de Marilene, Engenho, 2012.

32 – Várzea do Lageado, 2011.

33 – Milho Verde, 2011.

34 – Igreja do Rosário, 2011.

8 – RELAÇÕES DE ABREVIATURAS

FEAM – Fundação Estadual do Meio Ambiente

IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

IEF - Instituto Estadual de Florestas

IMV – Instituto Milho Verde

9 - FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Fontes:

ANDRADE, Oswald. **Manifesto Pau Brasil** [1924] in **A Utopia Antropofágica**. São Paulo, Globo, 1990.

_____ **Manifesto Antropófago [1928]** in A Utopia Antropofágica São Paulo: Globo, 1990

_____ **A Crise da filosofia Messiânica** [1950] in A Utopia Antropofágica São Paulo: Globo, 1990

ANDRADE, Rudá K. **Editorial Nonada;** Reportagem **Munhos** In: Boletim Poético Nº24, Milho Verde, Edição do ponto de cultura de Milho Verde, 2007.

CORALINA, C. Poema do Milho. São Paulo: Global, 2011

COUTO, José Vieira, "**Memoria Sobre as Minas da Capitania de Minas Geraes**", Revista do A. P. M., ano 1905, vol. X.

DITTZ, V. (Org) **Agricultura de parceria em Milho Verde: o caso da Silivéria e do Limoeiro**. Pesquisa realizada por alunos da 2º série de Ensino Médio da E. E. Prof. Leopoldo Pereira, 2011.

_____ **Estudos de Geografia Agrária** – Volume I; "Analise superficial do processo de ocupação histórico, estrutura fundiária e características do sistema agrícola de produção da zona rural da comunidade escolar da Escola Estadual Professor Leopoldo Pereira: o caso de Milho Verde, Capivari, Três Barras, Ausente, Barra da Cega, Jacutinga e Baú. (manuscrito) – fevereiro à maio de 2012.

MAWE, J. **Viagem ao interior do Brasil** (1812). São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1978.

MORLEY, H. **Minha Vida de Menina.** São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

MRS ESTUDOS AMBIENTAIS. **Plano de gestão da APA das Águas Vertentes – Resumo do diagnóstico preliminar.** Brasília: *mimeo*, 2005.

MUSEU DA PESSOA – **A história de um cantador de vissungos.** Entrevista de Crispim Veríssimo para o *Projeto Memória dos Brasileiros* realizada pelo Museu da Pessoa, 2008. Fonte digital disponível em: http://www.museudapessoa.net/_index.php/historia/4927-a-historia-de-um-cantador-de-vissungos?historia=integra/ (acesso em 20/05/2012)

_____ – **Mestre de marujada.** Entrevista de Geraldo Miúdo para o *Projeto Memória dos Brasileiros* realizada pelo Museu da Pessoa, 2008. Fonte digital disponível em: http://museudapessoa.com.br/_index.php/historia/4862-mestre-de-marujada?historia=integra/ (acesso em 20/05/2012)

OLIVEIRA, J. G. - **Dona Lucinha** – Revista Getulio - São Paulo, FGV, março de 2010. Fonte digital disponível em: http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/7059/Ed.%2020%20-%20dona%20lucinha%20-%20(Site).pdf?sequence=1/ (acesso em 12/11/2012).

PINHO, António C. **À Roda da Azenha**. Revista Guimarães. Sociedade Martins Saramento. PT. Fonte digital disponível em: http://www.csarmento.uminho.pt/docs/ndat/rg/RG099_08.pdf (acesso em 20/10/2010)

PIVA, A. **et al. Os cantos sagrados de Milho Verde.** Catálogo de divulgação do projeto Tradição dos Cantos Sagrados de Milho Verde. Milho Verde: edição dos autores, 2007.

ROSA, João, Guimarães. **Sagarana,** [1946]. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1984.

_____. **Grande: Sertão Veredas**, [1956]. Rio de Janeiro. Nova Fronteira, 2001.

_____. **Estas Estórias** – Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira, 2001

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem pelo Distrito dos Diamantes e pelo litoral do Brasil**[1830]. São Paulo; Rio; Recife; Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1941. São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1974.a

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem pelas províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais.** Tomo 1º [1830]. São Paulo; Rio; Recife; Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1938.

SANTOS, J. F. **Memórias do Distrito Diamantino da Comarca do Serro Frio**[1864]. 4 ed. São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1976.

SEBRAE-MG. **Capivari – Projeto Gastronômico no Vale – Serro** – Belo Horizonte, SEBRAE-MG, 2010.

SPIX, J. B.; MARTIUS, **C. F. P. Viagem pelo Brasil: 1817-1820**[1828]. Belo Horizonte: Itatiaia, 1981.

VASCONCELLOS, Gilberto. ***Réquiem a Oswald.*** São Paulo, Folha de São Paulo, 1/11/1998.

Fontes audivisuais

A Alma do Osso. Dir. Cao Guimarães, 77 minutos, Belo Horizonte, 2004.

Alforria da Percepção. . Dir. Paulo Genestrati, 18 minutos, Confra Filme, 2007.

Cantigas sob a Sombra do Itambé – Carro de Boi. Dir. Rudá K. Andrade, 37 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2008.

Carro de Boi e Manha na Roça, Dir. Humberto Mauro, 8 minutos, Rio de Janeiro, INCE, 1956.

Contos e cantos Vissungos (CD). Ivo S. Rocha. Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2011.

Dançantes. Dir. Elisa Gazinelli, 23 minutos. Belo Horizonte, Olhar XXI, 2004.

Engenhos e Usinas. Dir. Humberto Mauro, 8 minutos, Rio de Janeiro, INCE, 1955.

Estradas Espigas, Espigas Estradas. Dir. Rudá K. Andrade, 10 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2008.

O fim do sem fim. Dir. Lucas Bambozzi, Cao Guimarães e Beto Magalhães, 92 minutos, Belo Horizonte, 2001.

A Hora e a Vez de Augusto Matraga. Dir. Roberto Santos, Rio de Janeiro, Prod. Luis Carlos Barretos, 1965.

Lajeado Seco. Dir. Rudá K. Andrade, 25 minutos, Milho Verde, Instituto Milho Verde, 2008.

O Padre e a Moça. Dir. Joaquim Pedro de Andrade, 86 minutos, Rio de Janeiro, Prod. Luis Carlos Barretos,1965.

Registro dos Saberes Tradicionais – Milho Verde. Realização: Núcleo de audiovisual do Instituto Milho Verde - Ponto de Cultura Cordão Cultural por Milho Verde. Coordenação: Elisa Porto Marques, Nian Pissolati e Bruno Campolina. Realizado em Junho de 2010.

Saberes Tradicionais de Milho Verde – Rapadura, Toques de Sino, Trançado de Taquara, Vinho de Jabuticaba. Direção, fotografia e montagem Rudá K. Andrade, 80 minutos, Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2013.

Somos Todos Sacys. Rudá K. Andrade e Sylvio A. Rocha, 55 minutos, Confraria e Rede SESC/SENAC TV, 2005. Disponível em http://vimeo.com/11609651 (acesso em 22/10/2010).

Sorriso do Cerrado – Uma homenagem ao Monumento Natural Estadual Várzea do Lajeado e Serra do Raio. Dir.Rudá K. Andrade, 15 minutos. Milho Verde: Instituto Milho Verde, IEF, Anglo American, 2012.

Terra deu, terra come. Dir. Rodrigo Siqueira, 88 minutos, 7Estrelo Filmes, 2010.

Referências

AGUILAR G. **Por una ciência del vestígio errático (Ensayos sobre la Antropofagia de Oswald de Andrade).** Buenos Aires: Gumo, 2010.

ÁVILA, Affonso. **O lúdico e as projeções do mundo barroco**. São Paulo: Perspectiva, 1980.

_____ **O que é o barroco mineiro**. in: **Barroco mineiro - Glossário de arquitetura e ornamentação** (org.) Affonso Ávila, João Marcos Gontijo e Reinaldo Guedes Machado. Rio de Janeiro, Fundação João Pinheiro/Fundação Roberto Marinho, 1980.

BENJAMIN, Walter. **Sobre o Conceito da história**. In: **Obras escolhidas. Vol. 1. Magia e técnica, arte e política. Ensaios sobre literatura e história da cultura**. São Paulo: Brasiliense: 1987.

_____ **O narrador**. In: **Obras escolhidas. Vol. 1. Magia e técnica, arte e política. Ensaios sobre literatura e história da cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1987.

BLOCH, M - **Advento e conquista do moinho d'água**. In: GAMA,R.(Org.).**História da técnica e da tecnologia**. São Paulo: Edusp, 1985.

BOSI, Alfredo. **Dialética da Colonização**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

BOSI, Ecléa. **O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

BRUNO, Ernani Silva. **Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira – Alimentação** – Fichário Ernani Silva Bruno. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

BONVINI, E. **Línguas africanas e português falado no Brasil**. In: FIORIN, J. L.; PETTER, M (org.). África no Brasil. São Paulo: Editora Contexto, 2008,.

CANDIDO, Antônio. **Parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1971.

CAMP, Mark. Texto do encarte. In: **Contos e cantos Vissungos**. Milho Verde: Instituto Milho Verde, 2011.

CAMPOS, Yussef D. S. **Patrimônio Imaterial e Memória Coletiva em Minas Gerais**. **Espaço de memória: abordagens e práticas – Cadernos do CEOM 31**. Rio Grande do Sul, 2010, p.34.

CASCUDO, C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, C. **Dicionário do folclore brasileiro**. São Paulo: Global, 2012.

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO ELOY FERREIRA DA SILVA. **Comunidades**

quilombolas de Minas Gerais no séc. XXI: **história e resistência**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008. (Coleção Cultura Negra e Identidades).

CEVASCO, M. Elisa. **Para ler Raymond Williams**. São Paulo: Paz e Terra, 2001.

DÓRIA, C. A.. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve : Ensaio Sobre a Comida Dos Mineiros**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

FURTADO, J. F**. O Livro da Capa Verde: o Regimento Diamantino de 1771 e a vida no Distrito Diamantino no período da Real Extração.** São Paulo: Annablume, 2008.

GINZBURG, Carlo. **O Queijo e os Vermes.** São Paulo: Companhia das letras, 2010.

GIUSTINA, Adelina P. S. D. e SELAU, Mauricio da Silva. **A culinária como Patrimônio Cultural Imaterial. Espaço de memória: abordagens e práticas – Cadernos do CEOM 31**. Rio Grande do Sul, 2010, p.46.

GLISSANT, Edouard – *Introdução a uma poética da diversidade* – Juiz de Fora, UFJF, 2005.

GUIMARÂES, Carlos Magno; REIS, Flavia Maria da Mata. **Agricultura e mineração no século XVIII** in: RESENDE, M. E. L. De; VILLALTA, L. C. (Orgs.) - **História das Minas Gerais 1**. Belo Horizonte: Autentica; Companhia do Tempo, 2007.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **A indentidade cultural na pós-modernidade.** Rio de Janeiro: DP&A, 2011.

HALL, Stuart. **Da Diáspora: identidades e mediações culturais**, Belo Horizonte: Ed: UFMG, 2002.

HAMPÂTÉ-BÂ, Amadou. **A Tradição Viva**. In: J. KI-ZERBO (coord.). **Historia Geral da Africa I - Metodologia e Pré-História da África.** São Paulo: Atica/Unesco, 1980. p. 181-218.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Uma Civilização do Milho**. In Caminhos e Fronteiras. São Paulo: Companhia das letras, 1995.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das letras, 1995.

LEITE, M. M. G. **A Luta Por Reconhecimento Dos Direitos Fundamentais Das Comunidades Remanescentes De Quilombos,** Belo Horizonte: PUC MINAS, 2009.

LOPES, Ney. **Enciclopédia Brasileira da Diáspora Africana.** São Paulo: Selo Negro. 2004.

LOWY, Michel. **Ecologia e Socialismo.** São Paulo: Editora Cortez, 2005.

MACHADO FILHO, Aires da Mata. **O Negro e o Garimpo em Minas Gerais.** Belo Horizonte, Ed. Itatiaia, 1980.

MENESES, J. N. C. **A Terra de quem lavra e semeia: alimento e cotidiano em Minas Colonial.** In: RESENDE, M. E. L. De; VILLALTA, L. C. (Orgs.) - **História de Minas Gerais - As Minas Setecentistas Vol.1**. Belo Horizonte: Autêntica, 2007

_____. **O continente rústico.** Diamantina, MG: Maria Fumaça, 2000.

NORA, Pierre. **Entre Memória e História: a problemática dos lugares**, In: **Projeto História, nº10**. São Paulo: PUC-SP, 1993.

NUNES, Benedito. **Antropofagia ao alcance de todos** in ANDRADE, Oswald. **A utopia Antropofágica**. São Paulo: Globo, 1990.

NUNES, M. L. C. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

PORTELLI, Alessandro. **Ensaios de História Oral**. São Paulo: Letra e Voz, 2010.

SANTIAGO, L**. Serro: política, geografia e cultura**. In: **O vale dos boqueirões: história do Vale do Jequitinhonha, v. 3**. Belo Horizonte. Morada Santiago, 2006.

SCHWART, Jorge. **Tupi or not Tupi. El Grito de Guerra en La Literatura del Brasil Moderno**. In: Catálogo da Exposição – De La Antropofagia A Brasília. Valência, Espanha. IVAM, 2000.

SCHWART, Stuart. **Escravos, roceiros e rebeldes.** Bauru-SP: EDUSC, 2001.

SOUZA, L. M**. Opulência e Miséria das Minas Gerais.** São Paulo: Brasiliense, 1997.

_____. **Desclassificados do Ouro.** São Paulo, Paz e Terra, 2004.

THOMPSON, Edward Palmer. **As peculiaridades dos ingleses e outros artigos.** Campinas: Editora da Unicamp, 2001.

_____ **A miséria da teoria ou um planetário de erros. Uma crítica ao pensamento de Althusser.** São Paulo: Paz e Terra, 1997.

VAINFAS, Ronaldo. **Dicionário do Brasil Colonial**. São Paulo: Objetiva, 2000.

WILLIAMS, Raymond. **Palavras-chave: um vocabulário de cultura e sociedade** São Paulo: Boitempo, 2007.

_____ **Cultura**. São Paulo: Paz e Terra, 1981.

_____ **O Campo e a Cidade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

WILLIAMS, Raymond, **You're a Marxist, Aren't You?**, 1975. In Robin Gable (Ed.) Ressoucer of Hope (Londres, Verso, 1989).

Teses e publicações acadêmicas

ARNDT, Jorge Renato Lacerda - **Entre tradição e modernidade: sustentabilidade do desenvolvimento pelo turismo em uma comunidade tradicional de Minas Gerais**; Estudo de caso em Milho Verde, Alto Jequitinhonha – Belo Horizonte, FEAD – Centro de Gestão Empreendedora, 2007.

CAMPOS, Yussef D. S. **Patrimônio Imaterial e Memória Coletiva em Minas Gerais**. Espaço de memória: abordagens e práticas – Cadernos do CEOM 31. Rio Grande do Sul, 2010.

DUARTE, R. **O segredo da Capela do Rosário de Milho Verde.** Revista Interthesis – UFSC, 2004. Disponível em http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/interthesis/article/view/619/10766 (acesso em 15/10/2010).

GIUSTINA, Adelina P.S.D. e SELAU, Mauricio da Silva. **A culinária como Patrimônio Cultural Imaterial.** Espaço de memória: abordagens e práticas – Cadernos do CEOM 31. Rio Grande do Sul, 2010.

NASCIMENTO, Lúcia Valéria do. **A África no Serro Frio: vissungos de Milho Verde e São João da Chapada.** 2003. 129 f. Dissertação de Mestrado em Lingüística – Faculdade de Letras, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2003.

SAMPAIO, N. A. F. - **Por uma poética da voz africana: Transculturações em romances e contos africanos e em cantos afro-brasileiros.** Belo Horizonte: UFMG, 2008.

Artigos

ABDALA, M. C. **Sabores da Tradição**. **Revista do Arquivo Público Mineiro**. Belo Horizonte. Vol 2, 2006

DUARTE, R. **O segredo da Capela do Rosário de Milho Verde.** Revista Interthesis – UFSC. Disponível em http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/interthesis/article/view/619/10766 (acessado em 02/2013)

DUTRA, R. C. A. **Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo**. In **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**. Recife, 2005**.**

MARANHÃO, R. F. A. **Cozinha Paulista, Patrimônio Mineiro**. In **História Viva**, São Paulo, Volume I, 2004.

MARTINS, M. L. **A crise da mineração e os negócios do diamante no Nordeste de Minas, 1870-1910**.
Disponível em http://www.cedeplar.ufmg.br/diamantina2004/
textos/D04A054.pdf. (acesso em 16/07/1012).

_____ **. A presença da fábrica no "Grande Empório do Norte": surto industrial em Diamantina entre 1870 e 1930.** In: **Anais do IX Seminário sobre a Economia Mineira**. Diamantina: CEDEPLAR/UFMG, 2000. Disponível em http://www.cedeplar.ufmg.br/diamantina2000/2000/MARTINS.pdf. (acesso em 26/08/2012).

PEREIRA FILHO, J. C. **Família Cunha Pereira em Milho Verde** [1993]. 2 ed. 2006. Disponível em http://www.geocities.com/jorgecpf/MVParte1.pdf (acesso em 03/2012).

QUEIROZ NETO, E. **Construindo territórios complexos: a ruralidade de agricultores familiares no Alto Jequitinhonha, MG.** Rio de Janeiro, XIV Congresso Brasileiro de Sociologia, julho de 2009.
http://www.sbsociologia.com.br/portal/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=233&Itemid=171. (acesso em julho/2012)

REINHARDT, J.. **História e alimentação: uma nova perspectiva**. In **Revista Vernáculo**, América do Norte, 1, jul. 2010. Disponível em:
http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/vernaculo/article/view/18070/11774.
(acesso em 05/04/2013).

SOUZA, J. F. **Uma Voz no Vau** – Suplemento literário, Novembro de 2066, Belo Horizonte. Secretaria do Estado da Cultura, 2006. Disponível em:
http://www.cultura.mg.gov.br/files/2006-novembro.pdf (acesso em 01/2013).