GEOGRAFIA DO SABOR: UM ENSAIO NA COMUNIDADE ALTO DOS BOIS, ANGELÂNDIA/MG

PEDRO CARVALHO COSTA

pdcarvalhocosta@gmail.com

Instituto de Ciências Agrárias/UFMG,

VIRGÍNIA DE LIMA PALHARES

Instituto de Geociências/UFMG

palhares.vi@gmail.com

INTRODUÇÃO

As paisagens do Vale do Jequitinhonha expressam características singulares no âmbito da construção e transformação histórico-culturais de sua população. O equívoco sobre sua concepção é notório em relação ao discurso político baseado na desqualificação da região em seus valores peculiares que obscurecem a grandeza sociocultural – e natural – que o Vale reproduz no estabelecimento de sua economia tradicional, em destaque a reprodução da população campesina, seja ela fixada em comunidades rurais, artesãs ou quilombolas.

Ao contrário do discurso político, há um extenso arcabouço literário que busca enriquecer a compreensão do Vale do Jequitinhonha e suas dinâmicas sociais e os desafios da promoção e melhores condições de vida. Há uma diversidade no campo científico e suas especializações no esforço de leitura e interpretação da região. Na análise geográfica ainda são encontrados diferentes enfoques, escalas, categorias, métodos e metodologias que, ao invés de se anularem devido às divergências epistemológicas, somam-se compondo um importante acervo. Destacam-se, neste acervo, a história de uso e ocupação da terra e as dinâmicas populacionais desde o século XVI, as consequências da implantação do projeto desenvolvimentista na década de 1970 – avanço da silvicultura nos topos de chapada e a organização campesina – antes e depois desta investida.

Os novos contingentes populacionais no Alto Jequitinhonha estão

relacionados ao desenvolvimento das atividades extra-mineração – como denominam Matos & Ferreira (2000), que fora fomentada ainda com o declínio e esgotamento dos minerais preciosos de aluvião. Os autores comentam que, diferente da tradicional historiografia brasileira, “não houve uma decadência que teria operado de imediato nas áreas centrais e nordestinas de Minas após o declínio da mineração no século XVIII” (MATOS & FERREIRA, 2000, p.3). Na realidade, os núcleos produtores de alimentos são importantes para compreender o dinamismo da economia do Vale do Jequitinhonha, já que a região se configurava como de atividade mista – cujas atividades mineradora e agropecuária (de abastecimento local e exportação) não apresentavam discrepância em termos de geração de renda para população local.

Se comparássemos hipoteticamente os aspectos de durabilidade – o simples fator de duração de um exercício ao longo do tempo –, a reprodução camponesa no Alto Vale do Jequitinhonha, que surge aproximadamente com a colonização para a exploração minerária, já conta com quase quatrocentos – ou mais – anos de atividade, contra a exploração de minerais preciosos, que depois de seu declínio – há cerca de 300 anos –, hoje já não conta com a atração de contingentes migratórios ou com a preciosidade de seu produto como antes. Pelo contrário, se antes fora impulsionada pela mão de obra escrava – terrível pilar da construção do país – ainda hoje não é capaz de distribuir as riquezas para as populações locais.

A resistência ao trabalho compulsório, a posse de terras para produção de alimentos, a organização social em comunidades, a reprodução campesina, a construção e transformação dos saberes locais, a intensa ligação com a natureza e com a terra, a luta por direitos e outros tantos eventos processuais são marcas das comunidades quilombolas do Alto Vale do Jequitinhonha, região que conta com um dos maiores núcleos de comunidades autodeclaradas do Brasil. Por estes e outros motivos, é notável a presença de inúmeras manifestações culturais preservadas na tradição herdada de geração em geração.

Com efeito, este trabalho¹ se propôs enfocar sobre a organização campesina

na comunidade quilombola Alto dos Bois, situada no município de Angelândia, Alto Vale do Jequitinhonha. Este núcleo quilombola evoca importantes referências culturais que fomentaram seu autorreconhecimento sob a ótica legislativa/jurídica. São heranças passadas pelas gerações que atribuem valores às relíquias materiais ou não. Para citar algumas, destaca-se o casarão da fazenda Alto dos Bois, onde a sobreposição de fatos e diferentes significados a ele atribuídos, fazem dele um imóvel rico de símbolos que remetem às memórias e histórias locais – ou até mesmo em escalas de ordem de grandeza maiores. As festas tradicionais religiosas também aparecem como forte característica da transmissão de costumes e conhecimento, como a festa anual do Bom Jesus, ocorrida no dia 6 de agosto, reunindo católicos de comunidades locais para a reza do terço. É notável – e importante dizer – a forte relação dos seus moradores com a natureza, cuja formação de um amplo campo de sabedoria, usufruto, dependência e paixão poderia confundir-se com apenas o aspecto de enorme sensibilidade aos sinais sutis da paisagem. O mesmo ocorre nas relações sociais no que concerne às visitas, sejam elas de moradores locais ou viajantes desconhecidos – como o meu caso enquanto pesquisador em campo. O apreço e hospitalidade dos anfitriões contagiam os visitantes e, se este estiver em conduta de *pesquisador*, vê-se obrigado a se desarmar de qualquer ferramenta e porta-se apenas de si mesmo, em um movimento prazeroso. Estes breves tópicos fazem parte da perspicácia proposta para desenvolver a investigação deste trabalho. Este conjunto de sensações percebidas pela análise da paisagem do núcleo de Alto dos Bois é o que propõe a corrente fenomenológica que ancora a geografia do sabor, cujas impressões transcendem aquelas detectadas mais propriamente pelo sentido do paladar.

GEOGRAFIA DO SABOR

Esta investigação se apoiou na geografia humanista cultural e contribuiu para a construção da Geografia do Sabor, através dos sentidos das paisagens de

comunidades quilombolas. A perspectiva fenomenológica, em Geografia, segundo Besse (2006) “permitiu abrir novos campos da pesquisa, suscitando o interesse pelas percepções, representações, atitudes diante do espaço” (BESSE, 2006, p.67), possibilitando, assim, agregar-se a novos corpos de informações como portadores de saberes e significações geográficas, compreendendo a paisagem “menos como objeto do que como uma representação, um valor, uma dimensão do discurso e da vida humana” (BESSE, 2006). Neste sentido, entende-se que a Geografia do Sabor não se trata de uma análise visual da paisagem e espacialização da produção e consumo de alimentos, mas dirige-se ao *sentir* a paisagem e seus sabores manifestados de formas diferentes. Pontua-se também o importante papel das subjetividades que configuram a realidade cultural das populações tradicionais locais, buscando a maior proximidade e participação entre os campos acadêmicos e sociais.

A compreensão do espaço vivido, de um lado, e o reconhecimento das paisagens culturais, de outro, construídas por populações tradicionais, parte da relevância atribuída à dimensão simbólica. A abordagem cultural na Geografia pode ser compreendida sempre como sociocultural porque a dimensão simbólica se expressa na forma de signos sociais, econômicos, políticos e religiosos. Estes signos são essenciais na construção da cultura, entendida por Claval (2011) como um processo social, portanto, dinâmico. “O que é transmitido é feito de atitudes, costumes, de representações, de valores que circulam num grupo e lhe dão a sua coerência” (CLAVAL, 2011, p. 81). A transmissão destes elementos ao indivíduo o faz um sujeito social, com identidade e valores próprios. A cultura se manifesta com mais clareza na paisagem, essência geográfica na qual se reconhece a inserção do homem no mundo, a “manifestação de seu ser com os outros, base de seu ser social” (DARDEL, 2011, p. 32).

A análise dos aspectos culturais de uma determinada comunidade deve estar permeada pela vivência do pesquisador. Neste contexto, a apropriação da geograficidade de Eric Dardel é uma alternativa para compreender a realidade sociocultural das comunidades em análise, rica em manifestações culturais

evidentes ou sutis, propondo, acima da análise, a contemplação da paisagem. A geograficidade refere-se aos modos pelos quais sentimos e conhecemos o mundo a partir da relação que estabelecemos com ele. É a nossa própria condição de ser-no-mundo. Só é possível aprender a geograficidade no contexto da relação do *ser* que vive o mundo, discutida na fenomenologia. Isto quer dizer que a Terra é compreendida não só pelos seus aspectos físicos, mas sobretudo como lugar onde se vive, se habita. Esta é a Geografia de Dardel (2011): ver e ler a Terra sob a ótica de quem a vivencia. O contato íntimo com a terra, a natureza e a manifestação cultural por povoados tradicionais quilombolas é foco de investigação deste trabalho.

Neste sentido, entre tantas outras expressões socioculturais quilombolas e tantas possibilidades de investigação, privilegiou-se, nesta pesquisa, o sentido do sabor enquanto uma possibilidade de preservação e valorização da identidade e da memória, proporcionando uma referência, uma especificidade às pessoas que habitam estes territórios. A proposta maior para a construção da presente pesquisa é compreender como se configura o espaço sociocultural vivido e construído pelos moradores das comunidades de Alto dos Bois, Córrego do Engenho e Barra do Capão, reconhecendo e compreendendo a permanência de práticas culturais relacionadas ao modo de vida e *saber fazer* destas comunidades, principalmente no que concerne à produção de alimentos.

Orientado de maneira qualitativa, os fatos observados – observação enquanto sentido de vivência – foram coletados através de descrições detalhadas e ocorreram através de um dos sentidos muito próprios da Geografia: o *olhar*. Esta leitura realizada em vivências foi anotada em diário de campo, e compreendida em gabinete. Este procedimento é apropriado para responder aos anseios da pesquisa, que exige não uma análise propriamente geográfica, mas uma contemplação da paisagem, sensível aos sentidos nela presente.

Os percursos metodológicos sugeridos para a pesquisa abrangem uma construção bibliográfica para refletir o tema teoricamente e conhecer as origens das comunidades quilombolas; trabalhos em campo para conhecer as práticas

sociais, os valores, a tradição do *saber fazer*, as lembranças. As ferramentas utilizadas durante a execução dos trabalhos em campo foram também compostas de registro fotográfico, conversas com moradores antigos do lugar e andanças – ou travessias. A travessia é uma ferramenta participativa utilizada para obter informações acerca dos recursos naturais, a economia, a história do lugar. Ela é “realizada por meio de uma caminhada linear, que percorre um espaço geográfico com várias áreas de uso e recursos diferentes” (VERDEJO, 2006, p. 30).

O ESPAÇO DA COZINHA

A imagem do espaço da cozinha se destaca entre os demais cômodos das casas pelas práticas costumeiras ali reproduzidas. Tomando-se a casa enquanto “materialização da família, o espaço ritual onde seus membros interagem”, a cozinha é um local de expressão da casa (SILVA, 2009, p. 148). A cozinha concentra o local de armazenamento, preparação e degustação de alimentos, atraindo os moradores e visitantes a se acomodarem neste ambiente e, assim, socializando durante as três refeições diárias – ou mais. É na cozinha onde se pratica o ato de comer, e este ato não enquanto o simples fato de se nutrir, mas pensando em se reproduzir receitas e saborear alimentos processados. Este processo descrito por Lévi-Strauss citado por Gomes (2011, p. 5) pode ser identificado pela triangulação cozido, cru e podre e os diferentes sabores fornecidos por estes estágios, ou a mistura deles, como por exemplo, o biscoito de polvilho, que utiliza ingredientes crus e o polvilho azedo, e depois assa todos misturados. Assim, à cozinha é atribuída ao espaço de armazenamento, beneficiamento, transformação e apreciação do alimento. Com efeito, surge nela a complexidade a ser investigada e compreendida por uma leitura sociocultural, para assim ditar uma possível Geografia da cozinha (GOMES, 2011). A organização deste cômodo está intensamente associada às formas de socialização de uma sociedade. É possível observar a localização em relação aos outros elementos da casa, a organização dos aparatos e utensílios do espaço interno, às

frequências de uso diário e sazonal. Enfim, é um local da casa que quer dizer muito sobre os aspectos socioculturais do lugar e, obviamente, é palco de transformações destas práticas costumeiras. A presença ilustre do fogão a lenha, uma pequena janela para observar o quintal, o telhado sem forro, as panelas distribuídas na parede e nas prateleiras cuidadosamente forradas com plástico florido, uma mesa no centro, as cores leves dos perímetros são elementos de forte valor, significado e memória, presentes no espaço da cozinha.

Se em algum tempo da história local do núcleo do Alto dos Bois a cozinha era, de certo modo, restrita a visitantes, hoje não é mais; na realidade, ocorre o contrário. Moradores das comunidades relatam mudanças nas relações sociais tais como receber em casa uma visita. Apontam três locais no espaço da propriedade: a cancela da morada; a sala de visitas; e a cozinha. Se o visitante fosse um desconhecido, a primeira prosa, o seu desenrolar e até mesmo o café ocorreu no primeiro local. Se fosse algum visitante frequentasse a propriedade com certa assiduidade, isto ocorreria na sala de visitas. Apenas familiares ou pessoas muito íntimas dos anfitriões poderiam entrar na cozinha e acompanhar os afazeres durante a visita. Atualmente, os moradores afirmam haver, com segurança, uma transformação. Hoje, dificilmente alguém será recebido na cancela ou nem passará pela sala de visitas. Recebe-se, assim, diretamente na cozinha, onde as atividades domésticas não são necessariamente interrompidas com a chegada de alguém de fora. De certo modo, apontam para uma possível praticidade em ir direto à cozinha, buscando não atrapalhar a rotina de quem recebe e já estar próximo do café.

A transformação desta relação pode inferir para duas reflexões iniciais: de início, os relatos, sobre esta mudança provêm de moradores jovens e adultos que, apesar de não datarem o período desta mudança, pode-se especular, pelo perfil etário, de que se trata de um processo mais ou menos recente. Neste sentido, a notável dinâmica de transformações das relações sociais se contrasta à comum ideia de o imaginário sobre certas práticas serem estáticas num contexto sociocultural rural quilombola. Na verdade, tal fato indicaria que – abdicando da

indagação dos *porquês* deste processo, mas valorizando o *como* – essas mudanças fazem parte de uma estrutura de novos valores, demandas, significados. Outra reflexão diz respeito à valorização do espaço da cozinha, onde é possível apontar, na estrutura das relações sociais na comunidade, em vez de ser atribuído à “perda” de significados mais tradicionais, ou a normas e condutas socialmente passadas pelas gerações, pode significar, ao contrário das aparências, uma valorização do espaço da cozinha enquanto centralidade da socialização em espaço doméstico. Em outras palavras, observar a dinâmica do envolvimento do espaço da cozinha enquanto espaço de socialização, indica que há uma transformação destas práticas corriqueiras que, por fim, significam novos valores, e não perda destes.

Além da dinâmica de significados, a cozinha é um espaço que remete a lembranças. As herdeiras de receitas e dos costumes de uso deste espaço se lembram não somente das medidas e dos modos de fazer, mas também dos antepassados, da infância, dos casos em geral. Assim, a cozinha não é somente um espaço de socialização, mas também de referências históricas, culturais. Isto pode se dar de maneira material ou imaterial embora parecem se misturar. Algumas cozinhas nas comunidades possuem um forno de barro grande, com formatos arredondados, acabamento de barro mais claro e com poucas aberturas – a boca, o teto aberto que serve de chaminé e um ou dois furos pequenos nas laterais. Sua arquitetura é própria para assar certas receitas, não cumprindo o papel de um forno que substitui o de gás. As receitas são diversas: biscoito de polvilho, rosca, broa de fubá. O aquecimento do forno é feito com meia hora de antecedência e envolve a queima de lenha dentro de sua estrutura. Quando o calor já processou o carvão, ele é retirado de dentro do forno e jogado no chão onde é resfriado com água fria. Rapidamente, as fôrmas (chamadas também de latas) com os biscoitos, roscas ou broas cruas são cuidadosamente colocadas dentro do forno, de modo organizado, para caber o número máximo de latas. Ainda de forma ligeira, um ajudante já começa a fechar todas as aberturas com folhas verdes de bananeiras para segurar o calor dentro do forno. A retirada da fornada das quitandas ocorre

poucos minutos depois (menos que 5), quando ficam prontas para serem saboreadas. Se for preciso uma nova fornada, todo o processo se repete, visto que o calor no forno é aproveitado somente uma vez.

O modo de fazer estas receitas é conferido em algumas casas da comunidade que repetem o mesmo processo com mínimos detalhes de diferença, relativos a – por exemplo – localização deste forno. Em algumas casas, o forno fica dentro da cozinha, em outras, rente à parede externa da mesma, ou também, do outro lado do terreiro. Há também casas onde se encontram mais de um forno, possibilitando maior produção simultânea.

Os fornos a gás não são requisitados para fazer estes tipos de receita por alguns motivos de ordem prática, cultural e gastronômica. Ao acompanhar o uso de fornos de barro, o observador se depara com uma operação conjunta de duas ou mais pessoas para realizar as etapas do assado das receitas, que exige agilidade, habilidade e experiência. A complexidade do processo não hesita a cozinheira, que prefere este modo a entregar-se às facilidades do forno a gás. O forno de barro se mostra mais prático; com ele é possível fazer mais latas e de maneira mais rápida. Quando a cozinheira se lembra e reproduz os ensinamentos dos ancestrais, permite melhor sabor à receita – o biscoito, por exemplo, cresce mais, fica maior e perceptivelmente mais saboroso.

OS PRODUTOS TRADICIONAIS

Outros fatores culturais interferem no resultado final das receitas. Na ordem cronológica de produzir um alimento, primeiramente vem da origem de cada produto, como podem ser citados o feijão, a mandioca, o milho, os derivados da cana e especiarias extraídas do quintal e das matas. Observa-se que o milho produz um fubá cada vez mais industrial na região e tem sido cada vez mais raro encontrar o fubá tradicional produzido artesanalmente. A diferença no modo de fazer o fubá é percebida por diferentes sentidos, destacando a granulometria do fubá de moinho, menos padronizada e, geralmente maior, resultando na produção

de broas mais características.

Estes processos descritos são verdadeiros rituais praticados pelas gerações atuais, que reproduzem – resgatando e transformando – os modos de fazer dos antepassados, cujas referências estão registradas na memória, nos sentidos, no fazer. Não é raro, durante o preparo destes alimentos, ouvir relatos dos costumes, das tradições. É nostálgico! O ato de cozinhar e saborear é, também, resgatar o passado; é remeter e divulgar tradições e identidade. Materializam-se as memórias também na organização da cozinha, posição e disposição dos utensílios, dos equipamentos, do acabamento e enfeites. Encontra-se nas cozinhas da comunidade um fio de arame atravessado usado para pressionar as tampas de panela penduradas contra a parede, ou geladeiras no espaço da sala de estar. Esta organização é evidência desta herança de costumes e práticas culturais manifestadas no campo culinário.

As medidas das receitas utilizadas para fazer as quitandas demonstram a subjetividade no fazer. Uma pitada, um punhado, sal a gosto, são medidas utilizadas na cozinha pela comunidade. Os livros de receita são, muitas vezes, guardados e repassados para familiares, onde há as proporções de ingredientes e o modo de fazer anotados. Contudo, as cozinhas dispensam a revisão nestes livros não só por terem as proporções gravadas na memória, mas, por atribuírem sentidos à percepção da receita. O biscoito de polvilho – por exemplo – contém todas as devidas medidas anotadas. O ovo faz a exceção, sendo adicionado à solução conforme a cozinheira sente com a mão a textura da receita. E como descrever esta textura? Não adiantaria explicar, senão sentindo. Assunção (2008, p. 166) já pondera que a “mão é uma necessidade” e dispensaria o uso da colher. Sendo assim, o tato faz parte do conjunto de sensações indispensáveis ao fazer a comida. Neste ponto, os sensores sensitivos estão em estado mais sensível, pois tudo pode indicar possíveis melhorias às receitas, não só com o tato das mãos e a textura da solução de ingredientes; há também as cores da massa, que devem se homogeneizar, o olfato que experimenta novos odores enquanto a massa é revirada, o barulho da madeira que queima e estrala e, talvez, o mais preciso em

termos de sabores: o paladar e os sabores da comida ainda crua, que remete ao alimento em seu devir, no primeiro estágio que aponta o possível sucesso da receita.

O feijão é um dos matizes alimentares identificados nas comunidades quilombolas. É apresentado de diferentes maneiras: cozido, caldo, doce, farofa. As qualidades dos grãos são também diversificadas e hierarquizadas conforme a preferência pelo sabor, em ordem: andu, de corda, carioca, carioquinha, fava e feijão da seca. O consumo destes diferentes feijões varia conforme a sazonalidade das safras de cada um, exceto o carioca e carioquinha, geralmente comprados em mercearias. A produção de subsistência leva a esta rica variedade, cujos excedentes, senão comercializados, podem ser transformados em doces ou caldos.

Em experiência em campo, fomos presenteados com uma refeição de farofa de andu, cuja ressignificação ao longo dos anos a levou ao patamar de um prato nobre. Seus ingredientes se confundem com os mesmos do feijão tropeiro, feito com outras variedades de feijão, remetendo, assim, à história de Alto dos Bois, local de passagem e descanso de tropeiros no Ciclo do Ouro. O rápido cozimento da farinha de mandioca, ovo, torresmo e frango dispensam acompanhamentos. Contudo, a iguaria só adquire o sabor típico se for cozida lentamente no fogão a lenha, sem panela de pressão, para que – segundo a cozinheira – não force o processo.

O feijão é um alimento muito íntimo dos moradores do núcleo de Alto dos Bois. Ele não só está sempre presente nas refeições, como também nos quintais, plantados entre demais culturas, e na história, é um ingrediente secularmente presente, no leque de sua variedade, nas refeições das populações rurais tradicionais.

A mandioca está presente nas receitas através da farinha ou do polvilho, cujo processo de extração caseiro tem perdido espaço para o produto industrial, o que tem culminado na erosão dos tradicionais saberes e dos modos de fazer das tendas de farinha na região. Os poucos produtores ainda existentes se queixam da

impossibilidade de concorrência com os produtos industrializados que chegam de outras regiões a preços baixos. O mesmo se repete com os moinhos de milho e, em alguma medida, com os tradicionais engenhos de cana-de-açúcar. A consequência disto se reflete no sabor das receitas feitas ou com farinha ou polvilho, e assim, há certa dificuldade em se aproximar dos sabores da infância, em tempos que ainda havia ingredientes de produção caseira em abundância.

Os sabores do polvilho doce ou azedo são essenciais para as diferentes receitas. O cheiro forte do polvilho azedo é repassado para os biscoitos, e seu sabor ocupa os aromas dos demais ingredientes, sendo reconhecido antes mesmo de mastigá-los e também na mão que o pega, após ingeri-los.

O consumo do milho está fortemente ligado à sua sazonalidade. O ciclo do milho influencia a cultura do rural em várias regiões brasileiras. Desde o dia de seu plantio – 19 de março, dia de São José – até o período de colheita do milho verde nos meses de junho e julho, quando se comemora a festa Junina. No inverno é muito comum o consumo do milho de diferentes formas: cozido, pamonha, broa, canjica, mingau (curau), suco. Em seu amplo uso, o milho triturado é utilizado como base para a produção de ração para alimentar as criações e a sua palha seca é essencial para enrolar fumo de corda. O fumo é, inclusive, fonte de experimentação de sabores pelo olfato. Nota-se que o ato de fumar não se restringe apenas a saciar a abstinência por nicotina, ou outro composto químico, sobretudo quando o tabaco seco é enriquecido com ervas ou raízes, como o carapiá. Desta ação – de enriquecer o fumo – não se pode atribuir, necessariamente, a intenções medicinais mas, sim, ao hábito de degustar elementos não comestíveis.

Queixam alguns moradores da falta do fubá de moinho produzido na comunidade nos tempos de outrora. Atualmente, apenas as fotos preservam um pouco da riqueza arquitetônica das engenhocas que produziam o fubá de granulometria maior, e assim, mais adequada para certas receitas.

A gradual substituição pelo industrializado não agradou àqueles que admiravam a textura e sabor das broas de fubá com pedaços de rapadura

derretidos. Este detalhe no aspecto da broa parece incomodar quem não se conforma com a transformação. É inevitável para os moradores de Alto dos Bois se lembrarem da receita tradicional, dos moinhos, do pilão, da infância e dos prazeres destas memórias.

A garapa, o açúcar, a rapadura, o melado, a cachaça, entre outros produtos da cana-de-açúcar são saboreados nas comunidades. O sabor da cana está intrínseco em quase todas as receitas que sejam majoritariamente doces. Pura, como na rapadura e no melado, ou misturada entre outros ingredientes, salientando o sabor essencial.

A cana apresenta sabores – de certa forma – proibidos. O doce é um sabor atraente desde a infância e, em vez de incentivado, estes alimentos são dosados pelos pais, evitando uma dieta exagerada ou monótona, uma vez que criança é facilmente conquistada por este fomentador de sabores. A cachaça pode somar a estes sabores regulados, cuja degustação excessiva é mal vista pela sociedade. Contudo, tanto o açúcar e a cachaça possuem sabores que encantam o degustador, trazendo sensações diversas. São sabores fortes, de extremos.

Diferentes das demais receitas citadas, os conhecimentos sobre a cachaça são mais de expertise masculina. A cachaça possui um universo de variedades, modos de fazer, cores, cheiros e concentrações de álcool que são analisadas nas doses tomadas. O álcool da bebida auxilia a puxar sabores daquilo que está associado, seja a madeira que envolve o tonel ou os temperos colocados para curtir. Neste sentido, tornam-se infinitas as possibilidades de combinar sabores, suas intensidades e o tempo deixado para a bebida descansar. A cachaça acaba por se tornar um veículo de propriedades, cujo uso pode ser atribuído também a remédios – de uso externo ou oral. Um dos moradores de Alto dos Bois revela seus segredos sobre como faz e para que servem os *feitiços* – garrafadas com ingredientes estimulantes –, requisitados por outros moradores. Os ingredientes são compostos por cascas de árvores, raízes, sementes, temperos e até remédios industrializados.

EXTRATIVISMO NO QUINTAL-CASA E QUINTAL-MATA

Os sabores extraídos do quintal e da mata têm forte presença na culinária quilombola. São procedentes de plantas cultivadas nos quintais das propriedades, ou identificadas na mata dos entornos, e são usadas para temperar comida, medicação, aromatizar, espiritualidade e prazeres. Outra semelhança identificada entre os sabores do quintal e da mata é que, apesar de algumas plantas serem cultivadas no quintal, nem estas e tampouco da mata estão sob a lógica de produção agrícola. Em outras palavras, são plantas colhidas quando necessário, como é o caso do urucum. Estas plantas são cultivadas no quintal da propriedade, produzindo sementes que servirão como tempero e corante para a comida – seu uso para tingir roupas e outros objetos já é raro na região. Quando se planeja seu uso, o produtor colhe os frutos, deixa-os secar sob o sol e, em seguida, retira as sementes e as coloca em uma panela com óleo para aquecer e torrar. Junta-se o fubá feito de milho, mistura-se e, em seguida, soca-se no pilão. Passa-se a mistura em peneira bem fina e, deste modo, o corante já pode ser utilizado na comida. Do quintal-casa ou do quintal-mata, são extraídos também os *remédios* – como são chamados localmente os chás e outras misturas medicinais. Araújo (2015), durante uma experiência em campo, percebeu a existência de outros tipos de quintais além do quintal convencional. Segundo a autora, existem o quintal-casa, o quintal-mata e o quintal-comunidade. Assim, o quintal-casa está ligado “à mulher, enquanto protagonista da manutenção da identidade local e dispersora de sabores e saberes: alimentação como meio de ligação com a Terra e matos que curam” (ARAÚJO, 2015, p.7). O quintal-mata, por sua vez, “extrapola as cercas de arame e confunde-se com a mata” (ARAÚJO, 2015, p.7). O conhecimento sobre plantas, sua rápida identificação em meio à vegetação, a localização de maior ocorrência e seu principal princípio ativo, são um atributo dos moradores das comunidades e faz parte da imensidão do mundo dos sabores presentes no cotidiano.

O SABOR DA MORTE

A cachaça, bebida tradicional cuja história se confunde com a do país, está fortemente impregnada no cotidiano em diferentes formas de uso, não apenas para entorpecer, mas também como aperitivo para abrir o apetite antes das refeições, solvente para preparos de pimentas ou remédios caseiros como ervas medicinais, usados amplamente por mulheres e homens.

Há, entre tantos significados, uma forte ligação da cachaça à morte, ao funeral. Na memória dos moradores da comunidade quilombola há a clara imagem de se ver pela janela, esporadicamente, grupos de pessoas levando o caixão pelos caminhos e trilhas da comunidade em direção ao cemitério centenário na fazenda Alto dos Bois. O significado desses rituais era de profunda tristeza para os parentes, porém, para os alheios que prestavam condolências se voluntariando para se revezarem levando o caixão eram retribuídos com cachaça, cujo valor e sabor compensavam o penoso e triste trabalho de encaminhar o recém-falecido ao enterro. O tempo de duração deste ritual dependia da distância a ser percorrida – que poderia levar dias². Logo, o resultado disso, que é de se imaginar, e de fato é, é uma mistura de tristeza dos familiares com a ebbriedade dos demais, que não hesitavam em se manifestarem assim, falando alto, confundindo o trajeto, trocando palavras, desobedecendo a comandos. Tudo, porém, acontecia com um leve tom humorístico, que ora incomodava, ora já era de se esperar pelos parentes do falecido.

“Beber o morto”, ato comum também em outras regiões, é uma prática que pode se encaixar ao descrito acima que, também, algumas vezes incluem os próprios familiares, que se distraem e conversam sobre a perda de um ente querido. Com efeito, não é de estranhar que o velório remeta ao sabor da cachaça, cujo teor festivo era – de certa forma – almejado por seus maiores degustadores da comunidade.

Apesar dos relatos em tom pretérito, as gerações mais novas experimentam o mesmo sabor dos velórios. Contudo, o cortejo fúnebre foi substituído pelo carro funeral contratado pela família. Assim, a tradicional prática de se embebedar nestes rituais foi restrita ao momento do velório, através da cortesia dos parentes

do falecido ou – na ausência – levando a própria garrafa.

CONSIDERAÇÕES

Os sabores de Alto dos Bois não se esgotam nestas páginas. A diversidade cultural exercida neste espaço tradicional abre um leque de possibilidades de sentidos e prazeres, e isto, sem nos restringirmos ao paladar. Nota-se um forte sabor envolto na comunidade quilombola tais como a hospitalidade de seus moradores com os visitantes, sabor não só sentido pelos que vêm de fora, mas também pelos próprios nativos. Pontua-se que os sabores são sentidos e guardam memórias, práticas culturais, tradições e identidade. Entendê-los enquanto veículo dessas riquezas e, a partir disto, pesquisar suas relações com a comunidade e seus moradores exaltam a importante tarefa da eminência da geografia do sabor.

O modo de fazer quitandas no forno de barro é uma prática conferida em muitas casas das comunidades e revela uma tradição rica e curiosa de se acompanhar. Neste ponto surge a possibilidade de se propor a preservação desta prática, a sua valorização enquanto patrimônio imaterial, fomentando assim sua perpetuação através do registro, divulgação. Provoca-se também sobre a compreensão burocrática do patrimônio imaterial não ser baseada na repetição, reprodução ou padrões de uma prática ou modo de fazer, mas a pluralidade e diversidade dos modos de fazer o mesmo produto, ou vários produtos. Em outras palavras, encanta-se ver que em um mundo globalizado, homogeneizado em suas práticas de consumo, haja a resistente prática de se variar, experimentar, diferenciar no momento de se cozinhar.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Vanessa Dias. **Extrapolando as cercas**: o sentido de quintal em André do Mato Dentro, Santa Bárbara-MG. 2015 (no prelo).

ASSUNÇÃO, Marilena Pacheco. O fazer do cozinheiro. In: Maria do Carmo

Soares de Freitas, Gardênia Abreu Vieira Fontes, Nilce de Oliveira (Orgs). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.

BESSE, Jean-Marc. **Ver a Terra**. São Paulo: Perspectiva. 2006.

CLAVAL, P. **Epistemologia da Geografia**. Trad. Margareth de Castro Afeche Pimenta e Joana Afeche Pimenta. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2011.

DARDEL, Eric. **O Homem e a Terra**: natureza da realidade geográfica. São Paulo: Perspectiva, 2011.

GOMES, Paulo César da Costa; RIBEIRO, Letícia Parente. Cozinha Geográfica: a propósito da transformação da natureza em cultura. In: **Espaço e Cultura**, n. 29. Rio de Janeiro: UERJ, 2011.

MATOS, Ralfó Edmundo S.; FERREIRA, André V. B. Geo-História do Vale do Jequitinhonha: origem e formação da rede de cidades. In: **Cadernos do Leste**. Belo Horizonte: v. 1, n. 2, p. 1-17, out. 2000.

SILVA, Marilu Albano da. Cozinha: espaço das relações sociais. In: **Revista Iuminuras**. V. 10, n 23. Porto Alegre: UFRGS. 2009.

VERDEJO, Miguel Expósito. Diagnóstico Rural Participativo. **Guia prático**. Secretaria de Agricultura Familiar, MDA. Brasília, 2006.

¹ Este trabalho é parte do projeto “Etnografia, paisagens culturais e gestão do território em comunidades tradicionais do Vale do Jequitinhonha/MG”, financiado pela FAPEMIG.

² Há relatos de um falecido cujo caixão se quebrou no meio do trajeto, devido ao inchamento do corpo. O grupo que o levava decidiu então enterrá-lo no meio do caminho, pois além do ocorrido, o cheiro estava insuportável. Na ocasião, o local onde foi enterrado – na beira da estrada – tornou-se, futuramente, um cemitério.