

DOI 10.33360/geonordeste.v37i.20681

Maria Cecília Cordeiro Pires

Doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social da Universidade Estadual de Montes Claros. Bacharel em Ciências Sociais. Pesquisadora no OPARÁ-MUTUM, NIISA e Rede Nova Cartografia Social.
mariacecilia1942@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-8757-6448>

Andréa Maria Narciso Rocha de Paula

Doutora em Geografia Humana pela Universidade Federal de Uberlândia. Cientista social pela Universidade Estadual de Montes Claros. Lidera o grupo OPARÁ-MUTUM e integra o NIISA e a Rede Nova Cartografia Social da Amazônia.
andrea.paula@unimontes.br
<https://orcid.org/0000-0003-2586-4043>

RESUMO

Este artigo busca refletir sobre as dinâmicas alimentares no contexto dos movimentos migratórios, a partir dos resultados de pesquisas das autoras, fruto da inserção no OPARÁ-MUTUM: Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Migrações e Comunidades Tradicionais do rio São Francisco (CNPq/UNIMONTES), juntamente com pesquisa de dissertação que teve como objetivo compreender os processos migratórios e a relação com políticas públicas de desenvolvimento propostas para o rural, através do estudo de caso na comunidade rural do Touro, que fica localizada no município de Serranópolis de Minas-MG. Realizamos pesquisa bibliográfica e de campo, com ênfase na metodologia qualitativa, através de entrevistas em profundidade e observação do cotidiano. Descrevemos as trajetórias dos migrantes, que vivenciaram a promessa de progresso com os estímulos à monocultura de algodão, que provocou mudanças na cultura tradicional que produzia em diversidade, gerando insegurança alimentar, que somada a diversos conflitos, estimulou as migrações. A questão alimentar permeia essa dinâmica, pois os alimentos e seus sentidos, circulam assim como as pessoas. Percebemos que as políticas que visavam o "desenvolvimento" se tornaram desagregadoras, sem contemplar a diversidade dos povos rurais, onde as migrações demonstraram ser uma das formas de resistir à expropriação e continuar na luta pelo território.

Palavras-chave: Culturas Alimentares; Processos Migratórios; Rural Norte Mineiro.

ABSTRACT

This article seeks to reflect on food dynamics in the context of migratory movements, based on the results of the authors' research, as a result of their insertion in OPARÁ-MUTUM: Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Migrações e Comunidades Tradicionais do rio São Francisco (CNPq/UNIMONTES), together with dissertation research that aimed to understand migratory processes and the relationship with public development policies proposed for the rural, through the case study in the rural community of Touro, which is located in the municipality of Serranópolis de Minas-MG. We conducted bibliographic and field research, with emphasis on qualitative methodology, through in-depth interviews and observation of daily life. We describe the trajectories of migrants, who experienced the promise of progress with the stimuli of cotton monoculture, which caused changes in the traditional culture that produced in diversity, generating food insecurity, which added to several conflicts, stimulated migrations. The food issue permeates this dynamic,



as food and its senses circulate just like people. We realized that policies aimed at "development" became disruptive, without considering the diversity of rural people, where migration proved to be one of the ways to resist expropriation and continue the struggle for territory.

Keywords: Food Crops; Migratory Processes; Rural North of Minas Gerais

RESUMEN

Este artículo busca reflexionar sobre la dinámica alimentaria en el contexto de los movimientos migratorios, a partir de los resultados de la investigación de los autores, como resultado de su inserción en OPARÁ-MUTUM: Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Migrações e Comunidades Tradicionais do rio São Francisco (CNPq/UNIMONTES), junto con una investigación de tesis que tuvo como objetivo comprender los procesos migratorios y la relación con las políticas públicas de desarrollo propuestas para el sector rural, a través del estudio de caso en la comunidad rural de Touro, que se encuentra en el municipio de Serranópolis de Minas-MG. Se realizó una investigación bibliográfica y de campo, con énfasis en la metodología cualitativa, a través de entrevistas en profundidad y observación de la vida cotidiana. Describimos las trayectorias de los migrantes, quienes experimentaron la promesa de progreso con los estímulos del monocultivo de algodón, lo que provocó cambios en la cultura tradicional que produjeron en diversidad, generando inseguridad alimentaria, lo que sumado a varios conflictos, estimuló las migraciones. El tema de la alimentación permea esta dinámica, ya que la comida y sus sentidos circulan al igual que las personas. Nos damos cuenta de que las políticas dirigidas al "desarrollo" se han vuelto desestructurantes, sin contemplar la diversidad de los pueblos rurales, donde las migraciones han demostrado ser una de las formas de resistir la expropiación y continuar la lucha por el territorio.

Palabras Clave: Cultivos Alimentarios; Procesos Migratorios; Rural al norte de Minas Gerais.

1.INTRODUÇÃO

O presente artigo analisa as intersecções entre dinâmicas alimentares e movimentos migratórios, tomando como referência a comunidade rural do Touro, em Serranópolis de Minas-MG. O estudo é fruto de pesquisas desenvolvidas no âmbito do OPARÁ-MUTUM (Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Migrações e Comunidades Tradicionais do rio São Francisco-CNPq/UNIMONTES) e dedica-se a investigar como as políticas de desenvolvimento voltadas ao rural reconfiguraram o território e as mobilidades de seus habitantes.

Por meio de uma metodologia qualitativa, que combinou pesquisa bibliográfica e de campo, o trabalho examina as trajetórias dos migrantes do Touro frente aos estímulos à monocultura de algodão e às consequentes transformações na cultura produtiva tradicional. Pretende-se analisar como a transição da produção diversificada para o regime de monocultivo impactou a segurança alimentar local e de que maneira a circulação de alimentos e seus significados se entrelaçam aos fluxos migratórios.

Para maior clareza, pontuamos algumas escolhas feitas na estruturação deste texto. Optamos pela redação em primeira pessoa do plural, fundamentada na percepção da pesquisa como um diálogo de saberes. Contudo, salientamos que, em alguns momentos, utilizamos a primeira pessoa do singular para narrar de forma mais fidedigna, a vivência etnográfica.



2. PERCURSO METODOLÓGICO

Em nossa experiência enquanto pesquisadoras do OPARÁ-MUTUM, buscamos contribuir no campo de pesquisas sobre migrações internas, através de projetos e estudos interdisciplinares, com enfoque em geografia humana, antropologia e sociologia. Aqui refletimos sobre a pesquisa realizada na Comunidade do Touro, para fim de dissertação de mestrado (Pires, 2019) e vinculada ao projeto de pesquisa: “Do Sertão para outros mundos: As Redes de Relações Sociais nos Processos Migratórios para o Trabalho do/no Norte de Minas Gerais” (CSA-APQ-01373-15 - FAPEMIG), que objetivou compreender as dinâmicas das migrações internas para o trabalho.

Desenvolvemos uma pesquisa predominantemente qualitativa, pois tínhamos o intuito de compreender a densidade e complexidade do processo junto aos sujeitos, onde as informações foram conduzidas através da memória, do conhecimento oral e da narrativa. Realizamos na Comunidade três trabalhos de campo: em outubro de 2017, abril de 2018 e janeiro de 2019; devidamente marcados com os moradores, respeitando suas disponibilidades e levando em consideração a periodicidade das migrações realizadas, que oportunizam um calendário cíclico. Abril: mês dos preparativos; maio a agosto: período dos trabalhos temporários; a partir de setembro o retorno e estadia no Touro até a próxima saída.

Os trabalhos de campo de 2017 representaram uma primeira aproximação e apresentação da pesquisa, quando conhecemos nossos principais companheiros de pesquisa, aprofundando e buscando conversar com os migrantes nos retornos a campo. Neste primeiro momento foi muito significativo observar a rotina do lugar, onde buscamos conhecer o histórico de formação da comunidade e costumes relacionados aos modos de vida e trabalho, principalmente através de diálogos com os moradores mais velhos.

Os interlocutores contribuíram nos indicando novos entrevistados que na visão deles seriam importantes e nos ajudariam a responder nossas dúvidas. Sempre quando nos deslocávamos para novas casas, erámos apresentados por alguém da Comunidade o que trouxe mais abertura dos sujeitos a nos receber. Já em contato com eles, apresentávamos nossos objetos a fim de que todos os participantes tivessem plena condição de compreensão dos resultados daquelas entrevistas, que foram realizadas com o consentimento de cada um. Os sujeitos em sua maioria foram expansivos, poucos mais fechados e tímidos.

Realizamos entrevistas qualitativas, densas e em profundidade, a partir de um roteiro semiestruturado, utilizado para fomentar as principais questões de interesse da pesquisa. Foram quinze entrevistas, onde cinco delas com moradores mais velhos e sujeitos que nunca migraram, oportunizando que tivéssemos acesso às representações daqueles que não realizam a migração.

Especificamente em relação aos processos de saída para os trabalhos temporários, entrevistamos dez moradores da Comunidade com faixa etária entre 21 e 65 anos. Dos dez, todos já



migraram mais de uma vez, entre aqueles que saem anualmente e outros que pausaram durante um período. Deles, quatro estavam há pelo menos mais de dois anos sem sair, mas pretendiam migrar novamente, exceto um entrevistado de 57 anos, aposentado na categoria de incapacidade permanente, como demonstrado no quadro a seguir.

Quadro 1 - Perfil dos entrevistados migrantes e não migrantes

Grupo	Quantidade	Perfil	Propósito
Migrantes Temporários	10	Moradores que migram ou já migraram.	Compreender os processos de saída para o trabalho.
Não-Migrantes	5	Moradores mais velhos e que nunca migraram.	Acessar as representações de quem permanece no território.
Total geral	15		

Grupo	Quantidade	Faixa Etária	Migrou mais de uma vez	Migra atualmente	Não migra atualmente	Pretende migrar novamente	Não pretende migrar novamente
Migrantes Temporários	10	21-25 anos	10	6	4	9	1

Fonte: Pires (2019). Org: PIREs, Maria Cecília Cordeiro, 2025

Foram experiências cruciais onde nos resguardamos com técnicas de pesquisa incorporadas ao método etnográfico, dentre elas, observação participante, entrevistas e anotações em diário de campo. Buscando estabelecer uma pesquisa etnográfica e convivendo com os sujeitos, pudemos compreender os modos de vida e a cultura alimentar do/no lugar. No que tange às migrações, essas vivências se densificam, envolvendo um processo de sair da comida quente para as boias-frias.

3. A COMIDA QUENTE E AS CULTURAS CAATINGUEIRAS: O VIVER NO NORTE DE MINAS

Castro (1984), ao escrever uma geografia da fome do Brasil, destaca sobre o sertão do Nordeste, as grandes mazelas de fome nos períodos das secas (Castro, 1984, p.208). Nos dias de chuvas a paisagem é destacada em verde, são dias de boa alimentação para a população, já nas secas, a paisagem se transforma e começa um ciclo de retirada, fome, doenças, desequilíbrios e sofrimentos. A princípio sua descrição nos faz remeter a este fenômeno como o único fator de tais mazelas, porém, ele nos mostra a questão estrutural das secas.

Pelo Brasil afora se tem a ideia apressada e simplista de que o fenômeno da fome no Nordeste é produto exclusivo da irregularidade e inclemência de seu clima. De que tudo é causado pelas secas que periodicamente desorganizam a economia da região. Nada mais longe da verdade. Nem todo o Nordeste é seco, nem a seca é tudo, mesmo nas áreas do sertão. Há tempos que nos batemos para demonstrar, para incutir na consciência nacional o fato de que a seca não é o principal fator da pobreza ou da fome nordestinas. Que é apenas um fator de agravamento agudo desta situação cujas causas são outras. São causas mais ligadas ao arcabouço social do que aos acidentes naturais, às condições ou bases físicas da região. (Castro, 1984, p.247)



O autor é mais um a denunciar a estrutura agrária como o fator desagregador da vida dos sertanejos. É preciso que tenhamos a compreensão da realidade histórica local, da desigualdade social, da concentração fundiária, da presença da monocultura, do latifúndio, para não cair em explicações reducionistas.

Castro (1984) foi um dos críticos das ações da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), por considerar inconsistentes os princípios que constavam no documento de base, como quando “afirmam que o subdesenvolvimento do Nordeste é produto da pobreza de sua base física e quando advogam o deslocamento dos supostos excedentes estruturais de sua população” (Castro, 1984, p.250), mesmo reconhecendo que pela primeira vez os problemas do Nordeste foram olhados de forma mais séria.

Por anos esse tipo de política acabou por perenizar os problemas das secas, mudando as formas, mas não os conteúdos de exploração do meio e dos sujeitos. Segundo Paula (2009, p.81), “enquanto os recursos naturais se esvaem, as populações seguem o movimento de deixar seus lugares em busca de trabalho. Não estão fugindo das estiagens, mas fugindo da não sobrevivência imposta pela privatização da terra e da água”. O processo migratório torna-se uma consequência destas políticas, que para as populações locais foram de expropriação e cercamento de territórios.

O Norte de Minas, inserido no semiárido brasileiro, abrange oitenta e nove municípios e caracteriza-se por sua diversidade de áreas, formação social e pluralidade de culturas e povos. Todavia, sustentada no discurso da escassez e da pobreza, a região é alvo de políticas desenvolvimentistas que buscam um suposto nivelamento econômico aos padrões de outras mesorregiões do estado ou do país.

Em 1965, a modernização do campo criou bases no norte de Minas Gerais, através da sua inserção na área de atuação da SUDENE. Iniciou-se um processo de modernização, principalmente através de linhas de financiamento, podendo verificar cinco principais pilares deste processo: agricultura/fruticultura irrigada; monocultura de eucalipto; pecuária extensiva; monocultura de algodão e incentivos à industrialização de algumas cidades.

Dentro desse contexto geográfico e regional, temos a Comunidade do Touro que fica localizada numa área que anteriormente pertencia a um grande fazendeiro escravocrata, conhecido como “Tonim do Canto”. Os moradores mais antigos contam que ele foi um dono de escravizados descendentes de algumas famílias que ainda hoje vivem no lugar, como relata Dona R., de 74 anos que nasceu e sempre viveu no Touro. Sua tataravó veio da África, comprada por este fazendeiro e o seu filho (bisavô de Dona R.), já nascido no Brasil, também foi escravizado nesta fazenda.

Na região, chegaram as primeiras famílias de camponeses que adquiriram pequenas parcelas de terra, que antes pertenciam ao fazendeiro. Com base nos relatos coletados e na cronologia dos primeiros habitantes — como o registro de uma moradora que faleceu aos 106 anos —, constata-se



que a comunidade se formou entre o final do século XIX e o início do XX, período marcado pela transição do trabalho escravo. As primeiras famílias chegaram numa época em que não havia cercas e foram eles que construíram a primeira Igreja da padroeira Santa Ana.

Foi assim, a partir da miscigenação entre camponeses e negros alforriados que se formou a Comunidade, que por conta de um boi muito bravo que apareceu por estas terras, foi nomeada de a ‘Comunidade do Touro’. As famílias viviam das variedades que plantavam, da criação de pequenos animais, juntamente com as trocas realizadas. A cidade era lugar de “*resolver as coisas*”, comprar mantimentos e ir à feira, onde começaram a comercializar alguns produtos.

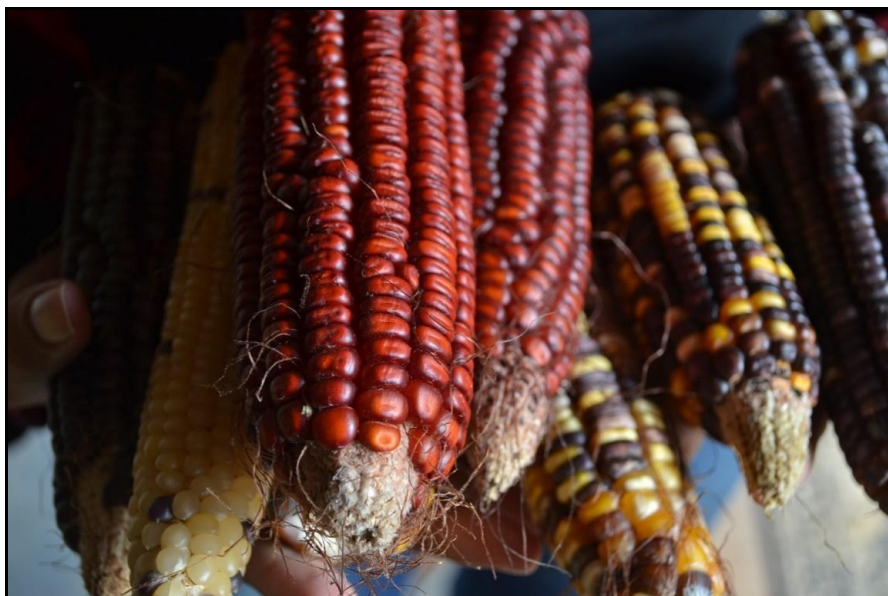
Compreendemos que a feira revela a especificidade deste povo, através de suas vivências enquanto caatingueiros, em outras palavras, representa a identidade acionada por eles, que os identificam enquanto aqueles que vivem e cultivam nas áreas de caatinga, e também os diferenciam de outros grupos, como os geraizeiros. “*Os de lá chamava os daqui de caatingueiro e os daqui chamava os de lá de geraizeiro*”¹.

Os caatingueiros vivendo em áreas de solos férteis, porém, com grandes dificuldades hídricas, desenvolveram suas tradições alimentares e habilidades de cultivar plantas mais resistentes às estiagens (Foto 1), como o algodão e diversas variedades de feijões, milho, amendoim, mamona, alguns vinculando as plantações com criações de gado, ou seja, uma grande diversidade, mesmo em um contexto de semiaridez.

Foto 1 - As Culturas Caatingueiras do Touro



¹ Entrevista de G., 54 anos, morador da Comunidade do Touro, outubro de 2017.



Autora: Org.: PIRES, Maria Cecília Cordeiro, abril de 2018.

As relações na comunidade foram estabelecidas no compadrio, nos mutirões, nas trocas, no sagrado, processos significativos para a constituição dos costumes e identidades no lugar. Com o tempo e por conta de disputas por heranças, as grandes fazendas diminuíram, mas hoje continuam no entorno da comunidade. A ligação antigamente é relatada como mais conflituosa, muitos moradores trabalhavam para os fazendeiros, hoje a relação, segundo descrevem, é menos tensionada, mas ainda muitos dos camponeses trabalham nas fazendas.

“*Eles falam que antes não tinha nem cerca, nem nada*”². Porém, hoje, para chegarmos nas casas, percorremos estreitos corredores, alguns de difícil acesso e vemos as cercas de arame que dividem as propriedades das famílias. Nada que signifique impedimento da entrada de um vizinho, que é sempre bem-vindo, “*é só chegar*”, até porque existe um grande grau de parentesco e relações de compadrio no lugar.

Assim, como Woortmann (1990) aponta, no campesinato a família é colocada como prioridade, onde as plantações das *roças*³ são destinadas primeiramente para a alimentação do núcleo familiar. Caso exista algum excedente, é levado para as feiras nas cidades, mas as áreas onde estão os pés de frutas e plantas de saberes medicinais, como o tradicional umbuzeiro e a erva cidreira, não tem dono, “*é só pegar*”. Existem alguns produtos que são reservados para a comercialização, como o requeijão, licores, leite e polpas de frutas. Possuem pequenas criações (Foto 2) de porcos, galinhas e alguns permanecem com a cultura da criação de gado, geralmente para a venda do leite.

² Entrevista de G., 54 anos, morador da Comunidade do Touro, abril de 2018.

³ Ao referirem sobre suas plantações, lavouras, utilizam majoritariamente a expressão *roça*.



Foto 2- As Criações



Autora: Org.: PIRES, Maria Cecília Cordeiro, abril de 2018.

As primeiras famílias construíram suas casas de adobe ou enchimento, chão de cimento queimado e telhas de barro. Muitas dessas construções ainda existem, rústicas e simples, mas amplas, com janelas e portas de madeiras. Algumas ganharam novos cômodos e, à medida que os filhos foram se casando, novas casas, agora de alvenaria, foram erguidas nos quintais das famílias. Em muitas dessas residências há antenas parabólicas e sinal de telefonia, embora este nem sempre funcione de forma estável.

Dentro das casas chegaram também as “modernidades”, televisores, geladeiras, fogões a gás. Mas o forno e o fogão a lenha ainda são presentes e indispensáveis para preparar um bom biscoito, requeijão, feijão, entre outros. As nossas conversas foram muitas vezes acompanhadas dos programas no rádio a pilha, dentro de casas antigas ou novas, que têm em comum os cuidados, que fazem do lugar um lar, as flores e cores (Foto 3).



Foto 3 - As Casas, Parabólicas, Fogão e Forno a Lenha



Autora: Org.: PIRES, Maria Cecília Cordeiro, outubro de 2017, abril de 2018.

A maioria dos moradores são católicos e os poucos evangélicos vão à igreja de outra comunidade, já que no Touro não há igreja evangélica. As festas de santos são muito tradicionais, principalmente das padroeiras Sant'Ana e Rosa Mística, as Festas Juninas (São João, São Pedro, Santo Antônio) e o tempo das Folias de Reis.

Antigamente as festas eram bastante animadas, os foliões iam de casa em casa cantar os reis, tinham bandeira e muita comida para compartilhar. *“Naquele tempo era mais dificuldade, mas parece que o pessoal vivia mais contente com o que tinha. Tinha pouca coisa, mas vivia mais contente”*⁴. As lembranças das festas são muito presentes, uma época de muita alegria, por isso, alguns moradores resolveram reativar o Grupo Seresteiros do Luar, criado em 1955 por quatro irmãos. Tiveram o intuito de reviver momentos que eram de muita felicidade, um esforço para manter a tradição que veio dos avós e pais.

Recordo-me de uma das primeiras conversas que tive com um morador, que me dizia: o Touro *“é uma comunidade que ela não tem muito de coletivo não”*⁵. Entretanto, através deste olhar vindo de fora, foi possível perceber a profunda coletividade que perpassa o local. Vi vasilhas que, levadas cheias à casa do vizinho, retornavam igualmente fartas. Observei a reunião nos momentos sagrados, de rezas e missas, e ouvi frequentemente o ecoar de laços de compadrio: *“benção, padrinho/madrinha”*; *“bom dia, comadre/compadre”*.

⁴ Entrevista de G., 54 anos, morador da Comunidade do Touro, abril de 2018.

⁵ Entrevista de L., 49 anos, morador da Comunidade do Touro, outubro de 2017.



Durante as andanças para conversar com os moradores, momentos nos quais sempre fui acompanhada por alguém do lugar, presenciei a preocupação, quase como um rito de obrigação, em recepcionar da melhor forma, com sucos, biscoitos, bolos e requeijões. Embora muitos desses produtos representem o sustento das famílias por meio da venda, eram generosamente partilhados com a “visita”. Eu chegava ao Touro com o caderno, o gravador, a máquina fotográfica e as minhas dúvidas. Retornava com novas questões, além de frutas locais e lembranças que faziam questão de presentear.

Como vimos, a região onde a Comunidade está situada, nas áreas de caatinga na Serra Geral⁶, tem sua reprodução da vida baseada na agricultura das variedades mais resistentes as secas. Por essa razão, até a 1ª metade do século XX, o algodão foi cultivado nas plantações do lugar, em um tempo onde era atividade realizada principalmente por camponeses e acontecia associado com outras plantações e variedades alimentícias. Porém, os novos tempos trouxeram novas dinâmicas e novos desafios. Como demais comunidades rurais e toda a região Norte Mineira, a do Touro foi inserida em políticas de modernização, que passaram a atingir os modos de vida locais.

Dentre os eixos de desenvolvimento gestados pela SUDENE, a região da Serra Geral, recebeu estímulos para a monocultura algodoeira, introduzindo uma perspectiva diferente, que como apontado por Dayrell (1998), trouxe tração motorizada, substituindo os sistemas diversificados de produção de alimentos e fibras. Enquanto política de desenvolvimento, fez vigorar na 2ª metade do século XX, um novo tempo do algodão, onde os programas e créditos rurais eram incentivados a partir da “incorporação parcial de pacote tecnológico desenvolvido a partir das premissas da revolução verde, estimulando a modernização de um setor da agricultura familiar” (Dayrell, 1998, p.3).

O *boom* do algodão ocorreu, especialmente, entre as décadas de 1960 e 1980. O discurso dominante à época era o de que a monocultura de algodão traria desenvolvimento, progresso, modernidade e geraria empregos, o que estimulou sonhos de melhorias de vida. Em meio a esse turbilhão de expectativas, buscamos entender, junto aos agricultores do Touro, o que esse processo representou. O agricultor L., de 49 anos, nos contou a experiência de sua família com o acesso aos créditos para a monocultura de algodão.

Eu sou da época do auge do algodão. Era uma época que diz que era rica, mas se for imaginar mesmo, rica de gente pobre. Às vezes você tem um ou outro, trabalhava um tanto de gente, mas esse dinheiro canalizava pra um pequeno grupo, sabe? Não sobrava aquela coisa não. Já começava vendendo o algodão às vezes antes de plantar, sabe? E no final sobrava o mínimo, mas tinha um movimento. Ficar dependendo, o povo que sai hoje pra

⁶ Serra Geral é nome local que os moradores referenciam a Serra do Espinhaço. Os municípios situados na encosta ou sopé da Serra possuem vegetação típica de caatinga, com baixas taxas pluviométricas, configurando “um padrão de agricultura assentado em grande contingente de agricultores familiares proprietários de pouca terra” (BARBOSA; ZIMMERMANN; TECCHIO, 2013, p.177).



trabalhar lá no café, você tinha os daqui que, igual lá em casa mesmo, pai tinha quinze, dezoito pessoas trabalhando mais ele direto, era aqui. Gerava emprego, mas no fundo no fundo não sobrava muito também não (Entrevista de L., 49 anos, morador da Comunidade do Touro, outubro de 2017).

Hoje a reflexão de L. é que na verdade o período da monocultura foi uma época “*rica de gente pobre*”. No início da década 1990, chega o fim do ciclo do algodão nessa região (Barbosa e Feitosa, 2006) e aparentemente a partir deste declínio na produção que as situações nocivas foram percebidas e sentidas. Nas grandes fazendas do lugar também havia monocultivos, porém, os pequenos agricultores foram os mais atingidos.

Acessando os créditos oficiais ou trabalhando nas grandes fazendas, precisaram parar de produzir suas roças de gêneros alimentícios, introduzindo práticas que afetaram a diversidade e provocaram o desgaste dos solos e águas. Muitos se endividaram por conta dos créditos e de vendas antecipadas, ficou impossível voltar a plantar com as terras destruídas, onde se adaptaram a um cultivo a partir dos pacotes agroindustriais, além das dificuldades hídricas.

Por isso, enquanto buscávamos compreender os impactos da monocultura, foi notória a associação que os moradores fizeram com as migrações sazonais, processo que aparece como resultado da crise da produção de algodão. “*Aí que começou a tal da migração. O pessoal foi saindo daqui do algodão, aí já tinha aquela turma lá da braquiária e da braquiária tinha a turma que levava pro corte de cana⁷*”.

Esta realidade foi vivenciada em todos os lugares atingidos por este modelo de desenvolvimento. Como exposto por Barbosa e Feitosa (2006, p.181), “se, por um lado, provocou a ‘modernização do campo’, por outro, implicou o empobrecimento dos agricultores familiares, a degradação dos recursos naturais e a manutenção da concentração fundiária”. Percebe-se que a política desenvolvimentista da monocultura algodoeira alterou profundamente a cultura alimentar caatingueira, que antes se baseava na diversidade produtiva e passou a ser restringida ao “mono”.

A efetivação de diferentes formas de conflito, somada à insegurança alimentar, estimulou os fluxos migratórios. Concordamos com Brandão (1981, p. 8) que “as representações das crenças e dos padrões sociais do uso e das restrições alimentares constituem a ideologia alimentar e entende-se que fazem parte do conhecimento social da população local”. A questão alimentar atravessa esses processos: alimentos e sentidos circulam junto com as pessoas. Assim, os sujeitos migram deixando em sua origem a “comida quente”, para no destino se tornarem “boias-frias”.

4. AS BOIAS-FRIAS E AS MIGRAÇÕES DOS CAMPONESES

Pudemos, durante a pesquisa, compreender que as migrações estavam relacionadas às desestruturações causadas pela monocultura de algodão, momento em que os trabalhos temporários

⁷ Entrevista de L., 49 anos, morador da Comunidade do Touro, outubro de 2017.



se tornaram a principal alternativa. Aqueles que primeiro saíram vivenciaram a transição do declínio da monocultura e partiram à procura do “algodão de outro lugar”, ou seja, buscavam um meio que garantisse a reprodução da vida. Como nos disse uma migrante: “*a precisão faz ir longe, mesmo que a gente não quer*”⁸ (Pires, 2019, p.105), demonstrando que sair não é visto como uma escolha, mas como falta de alternativa.

Houve idas para outros municípios Norte Mineiros, para o Sul de Minas, São Paulo e Mato Grosso. Trabalhos nas cidades e nas colheitas. Travessias que transformam tanto os que saem quanto os que ficam. Os primeiros ciclos destinavam-se a fazendas onde havia o corte de capim braquiária e de cana, mas, a partir da mecanização desses processos, o fluxo deslocou-se para as colheitas de café, trabalhos que perduram até os dias de hoje.

Quando maio chega, é a hora da partida, da despedida da família, do último beijo nos filhos, do abraço nos pais, acenar e gravar na memória aquele instante, que ficará suspenso durante o tempo de “*estar lá*”.

O café não é uma cultura usual na região da Comunidade do Touro, por isso contam que as primeiras experiências foram desafiadoras. Os trabalhadores nunca haviam visto “*uma fruta de café*” e não entendiam como deveriam colher, onde depositar ou como proceder o manejo. O migrante M. nos descreveu suas primeiras impressões ao chegar no trabalho pela primeira vez.

Cheguei lá e ‘o que que é isso?’ (risos). Eu não sabia o que era, depois fui vendo. Eu falava, ‘deve que não pode estragar’, então eu pegava na frutinha e pensava que não podia estragar. Mas é totalmente diferente, pode pegar nela que ela não machuca, não faz nada, porque ela tem que secar para fazer o café [...] A gente trabalhava com um pedaço de pano, que tipo assim, pra mim eu achei que ia chegar lá e pegava com a mão e colocava em algum lugar, num balde, alguma coisa, sei lá como é. Mas aí chegou lá e colocava tudo no pano, eu falei ‘ai como vai colocar esse trem?’ (risos), uns carocinhos tão pequenininhos, falei ‘ah, não vai dar certo não’. Isso é só ilusão, é só no primeiro dia, segundo dia já foi diferente, daí foi passando, umas duas semanas, primeiras duas semanas a gente apanha que não sabe direito, mas depois não tem muita dificuldade não (Entrevista de M., 21 anos, morador da Comunidade do Touro, janeiro de 2019).

Os trabalhos temporários nas fazendas de café impõem uma rotina extenuante, os trabalhadores acordam a partir das 5 horas da manhã e seguem para a colheita, onde buscam extrair a maior quantidade de sacas possível. Ao final do dia de trabalho, ocorre a contagem de cada um, realizada por um fiscal, e é essa produção que ditará o valor salarial a ser recebido.

O dia de trabalho que começa bem cedo, tem uma pausa para o almoço de trinta minutos a uma hora, pelos relatos aparenta ser a única refeição durante o dia de serviço, onde a previsão é acabar até as 18 horas. Contudo, dentro da lógica da produtividade alguns migrantes extrapolam os limites de tempo:

Ali você pega cedo, tem hora que você pega meio escuro ainda, muito frio lá, que lá é muito frio. Mas você pega cedo e vai até a hora que você quer, tem hora que a gente para de

⁸ Entrevista de A. 53 anos, moradora da Comunidade do Touro, janeiro de 2019.



noite, também você não descansa, às vezes você almoça é de pé (risos). O duro de lá é que nem alimentar direito você alimenta, porque você levanta cedo, vai pro serviço, quem toma café já toma um café. É duro, a alimentação lá é precária. Aí você levanta cedo vai pro serviço, você passa durante o dia quase que é só com o almoço mesmo e tem hora que a gente com vontade de ganhar mais, trabalha até de noite. É pesado, vixe! O cara vai daqui pra lá, eu mesmo tem vez que quando eu vou pra lá, ôh gente! Perde cinco, seis quilos rapidão viu. Quem quiser fazer um regime lá é bom (risos). Eu já perdi até mais, até oito quilos já perdi lá. (Entrevista de A., 54 anos, morador da Comunidade do Touro, janeiro de 2019)

Eles levam o almoço para as fazendas e não demoram para comer, preocupados com o salário. O cenário é diferente no Touro, onde as refeições ocorrem nas mesas das cozinhas, com a família reunida e, muitas vezes, ao som do rádio. Consumindo a comida quente, recém-saída do fogão⁹, enchem pratos fundos com arroz, feijão, carne (chamada por eles de *mistura*), verduras e saladas. Para acompanhar, sucos naturais e doces caseiros, muitas vezes seguidos de café.

Enquanto estão nas colheitas, os trabalhadores costumam almoçar de pé para não perder tempo de trabalho. Eles entendem que não se alimentam adequadamente, pois a “*alimentação precária*”, faz com que percam peso e retornem adoecidos. Nas bibliografias, são tratados como boias-frias (Martins, 1988) e a diferença alimentar nos lugares de destino é frequentemente destacada nas narrativas: “*cada um cozinhava um dia e levava pra roça, colocava nessas marmitas de isopor, mas mesmo assim não conservava muito não, você ia comer já estava fria, que às vezes lá faz muito frio*”.

Em algumas fazendas, a empresa oferece os mantimentos e contrata alguém para cozinhar para os trabalhadores; em outras, os próprios migrantes custeiam essas despesas e, geralmente, alguém do grupo recebe um valor para preparar as refeições. Todavia, mesmo que apontem melhorias recentes devido às fiscalizações, a experiência ainda difere do lugar de origem, pois, como relatam: “*uma comida pode ser boa do jeito que for, ela fria o alimento não é bom*”¹⁰.

O estranhar do alimento frio revela uma relação identitária com a comida. Montanari (2013) analisa a categoria comida sob uma perspectiva cultural, pois, segundo o autor, “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza” (Montanari, 2013, p.15).

Ou seja, comida é cultura: quando produzida, preparada e consumida, ela se torna simbólica e permanece intimamente ligada às identidades. De diferentes maneiras, a alimentação representa modos de vida, por isso, também distingue e causa estranhamento diante do diferente. Em relação à nossa própria comida, tendemos a ser “etnocêntricos” e a julgar as demais práticas alimentares.

Entendemos, em concordância com Woortmann (2013), que a comida é linguagem, ela expressa meios de sociabilidade e revela distinções entre o que é comestível e comível, o que é

⁹ Nas casas, atualmente utilizam, tanto o fogão a lenha, como a gás.

¹⁰ Entrevista de Ar., 50 anos, morador da Comunidade do Touro, Janeiro de 2019.



comido por nós e pelos outros. Isto posto, compreendemos que um ato corriqueiro como alimentar-se, embora revista-se de uma aparência “natural”, é integralmente cultural. A alimentação nos representa enquanto sujeitos, grupo social, gênero, religião e posicionamento político; envolve territórios e modos de vida, configurando-se como um processo social complexo.

Quando os migrantes do Touro estão em seus destinos das migrações, não há identificação plena com o lugar ou com o trabalho. Por mais que estejam entre pares da mesma comunidade, aquele é o lugar da saudade, da distância, da comida gelada e de colher o que não se planta. Falta! Falta a presença, a festa, a segurança, o estar junto, a comida quente. O tempo de “*estar lá*” é sentido com toda a intensidade dessas transições, e o retorno é aguardado com a expectativa do reencontro. Agosto chega! A cena da partida se inverte, tornam-se de boas-vindas: é hora de “*voltar para o lugar da gente*”!

5. A VALORIZAÇÃO DO ALIMENTO IDENTITÁRIO PARA OS CAMPONESES QUE NÃO MIGRAM

Ao pesquisar sobre a migração na comunidade, percebemos que ela raramente envolvia todo o núcleo familiar, isso traz duas revelações. Primeiro, que, enquanto pequenos proprietários, as famílias cresceram ao longo dos anos e as terras disponíveis para plantar se tornaram insuficientes para prover o sustento de todos. Segundo, que, enquanto alguns membros saem, outros permanecem, garantindo a resistência em seus territórios, fenômeno este já apontado pelos estudos de Durham (1978) e Woortmann (2009).

Durham (1978), ao realizar uma pesquisa com camponeses que migraram para áreas urbanas, afirma que a saída do campo para a cidade evidencia uma transformação nos critérios de avaliação do trabalho, a necessidade de dinheiro, novos sonhos e ambições. Ao chegarem à cidade, a maioria ocupa-se do que a autora denomina “trabalhos marginais”. Isso ocorre devido à falta de qualificação formal, o que conduz os sujeitos a serviços sem contrato legal e de baixa remuneração.

Porém, suas decisões ainda são pautadas pelos valores da sociedade de origem. Por isso, Durham (1978) aponta para a manutenção do vínculo com a família, onde nem todos migram simultaneamente, e na origem, permanecem avós cuidando de netos e esposas aguardando seus maridos. É preciso que alguém permaneça para que haja um lugar para onde voltar. Conforme a autora, “restabelece-se assim a relação entre subemprego urbano e economia de subsistência rural, através de um ciclo que envolve a transferência de um para o outro” (Durham, 1978, p.154).

Woortmann (2009), com base em trabalhos de campo realizados em Sergipe, entende que migrar não representa, necessariamente, uma ruptura com a situação anterior. Na maioria das vezes, trata-se de uma estratégia familiar de continuidade, constitutiva da própria existência da família



camponesa. O significado da migração para o campesinato revela-se como uma prática de reprodução social em sua relação com a hierarquia familiar; para o autor, camponeses são produtores de alimentos e, também, de migrantes. Como ele afirma: “a migração de camponeses não é apenas consequência da inviabilização de suas condições de existência, mas é parte integrante de suas próprias práticas de reprodução. Migrar de fato, pode ser condição de permanência camponesa” (Woortmann, 2009, p.35).

A migração não é um processo vivido exclusivamente por quem sai; os que ficam também “migram”, pois experimentam sentimentos semelhantes e convivem com mudanças profundas na rotina e nos papéis familiares. Ao vivenciarem esse processo, aqueles que permanecem dependem do apoio familiar, tais laços são fundamentais, especialmente no cuidado com as crianças e nas horas de “*precisão*”. Desse modo, entre os que permanecem na Comunidade do Touro, observam-se tanto indivíduos que se tornam totalmente dependentes das remessas financeiras dos migrantes quanto aqueles que buscam estabelecer novas formas de resistência.

Através dos trabalhos de campo, percebemos que o Touro vive em constante resistência, ou melhor, resistências. Resistir é re-existir através do tempo, é atualizar para permanecer, é sair para poder ficar, é ficar e comercializar seus produtos nas feiras e buscar acesso a movimentos sociais e políticas públicas. No interior das famílias de migrantes, emergem histórias daqueles que ficam, como a trajetória dos irmãos G. e Li., que permanecem no território enquanto seus irmãos R. e J. migram.

G. é um exemplo de quem guarda a tradição dos cultivos e da lida com a irregularidade pluviométrica. Ao percorrermos a comunidade em sua companhia, compreendemos a relevância de seu trabalho, que preserva saberes herdados de seu pai e avô desde os sete anos de idade. Suas plantações são em consórcio, uma prática que integra uma ampla gama de espécies e reconhece a fauna nativa como parte essencial do ecossistema. Com paciência e orgulho de quem resiste, ele nos apresentou detalhadamente sua roça; embora classificada por terceiros como “*roça de doido*”, ela representa a preservação da tradição camponesa e a negação sistemática ao uso de agrotóxicos e ao endividamento via financiamentos bancários.

Além do cultivo, ele mantém um banco de sementes crioulas. Essas sementes guardam histórias, sendo o resultado do trabalho de gerações de agricultores que as selecionaram, multiplicaram e compartilharam. Anualmente, Seu G. seleciona e aprimora as variedades armazenadas em um cômodo construído especialmente ao lado de sua casa. Ele também atua no resgate de variedades desaparecidas na região, difundindo esse patrimônio genético em encontros, feiras agroecológicas e até mesmo via correios para outras localidades.

Historicamente, as sementes eram exclusivamente compartilhadas ou trocadas; hoje, entretanto, além das trocas, Seu G. também as comercializa em encontros ou quando é procurado



em sua residência. Sua produção de frutas, com destaque para o tamarindo e o maracujá, é destinada à Cooperativa Grande Sertão¹¹. Além disso, também produz e comercializa licores artesanais, elaborados a partir de frutas, raízes, folhas e sementes.

Por sua vez, sua irmã Li., junto ao esposo e filhos, permanece na Comunidade dedicando-se à fabricação familiar de requeijão em barra, um produto que, a exemplo do queijo, tem conquistado destaque nos municípios Norte Mineiros da Serra Geral. Todos são envolvidos nas etapas de produção: Li. e sua filha preparam a coalhada em uma cozinha construída recentemente, projetada especificamente para essa finalidade. O espaço, revestido com azulejos brancos e telhas de aço, contrasta com a arquitetura mais antiga da moradia. Contudo, mesmo incorporando modernizações, o local preserva o fogão a lenha, que apresenta apenas uma adaptação funcional: a abertura para a lenha foi voltada para a parte externa do cômodo, visando facilitar o manejo e o trabalho diário.

Como o principal sustento da família provém do requeijão, a rotina é estabelecida em função da sua produção e de atividades secundárias, como o cultivo de plantações e a criação de pequenos animais. O esposo, L., encarrega-se do manejo do gado, que fica acomodado em um cercado próximo à casa. Ele fornece ração e soro, além de realizar a ordenha; dependendo da época, é necessário comprar leite externamente para suprir a demanda. Segundo L., *“serviço não falta”*. Ele executa as etapas da fabricação que exigem maior esforço físico, como *“amassar ou bater a nata”*. Além disso, realiza manutenções diversas, como *“consertar cercas e cuidar dos porcos”*. A comercialização ocorre na própria residência, conforme a procura, e na feira realizada aos sábados no Mercado Municipal de Porteirinha-MG.

Nos dias de feira, a família acorda por volta das 3 horas da manhã para organizar a logística e chegar cedo à cidade, onde permanecem até a venda total dos produtos. Geralmente, Li. é a responsável pela comercialização no mercado municipal. O preparo do requeijão segue os métodos mais tradicionais da região e envolve todos os membros da unidade familiar: *“aqui dentro acaba envolvendo todo mundo, até o mais velho¹² o dia que vem descansar ele trabalha (risos)”*. Às quintas e sextas-feiras, quando a demanda aumenta para atender à feira, a família conta também com o auxílio de uma cunhada.

A produção de requeijão trouxe autonomia e sustento para a família, que hoje valoriza a permanência na terra e a vida como agricultores familiares, sem a necessidade de se tornarem *“empregados de ninguém”*. L. salientou que não saberia dizer como estaria sua situação caso não produzisse o requeijão, visto que o trabalho manual tem sido progressivamente substituído pela mecanização: *“eu aprendi a roçar manga de foice, cortar de machado, cavacar de escavadeira, aí*

¹¹ A Cooperativa dos Agricultores Familiares e Agroextrativistas Grande Sertão Ltda, tem sede em Montes Claros-MG.

¹² Filho que atualmente mora em Porteirinha e trabalha na mineradora de Riacho dos Machados.



hoje você tem um trator que abre um buraco em dois segundos e eu vou gastar no mínimo vinte. O cara não vai chamar eu, vai chamar o trator". Apesar do esforço físico exigido, a família se identifica com o ofício e sente prazer na atividade: "eu gosto e a gente tem que fazer o que gosta. É igual eu falei, eu continuo achando que é uma saída".

Na Comunidade do Touro, a família é referência na produção de requeijão, contrastando com a maioria dos vizinhos que, possuindo gado, opta por comercializar apenas o leite. Nas proximidades, L. contabiliza cerca de seis pontos de fabricação, mas observa que a maioria são unidades industriais que empregam trabalho não familiar: *"aqui tem eu que faço requeijão, lá do outro lado tem um outro já maior. Aqui em cima tem outros dois, um pequenininho e outro grande. Aqui na frente mais um, esse terreno é bem característico de requeijão".*

Devido ao destaque da produção artesanal na Serra Geral, intensificaram-se as discussões para o reconhecimento legal do produto. Segundo informações da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG)¹³, a região da Serra Geral possui aproximadamente duas mil propriedades produtoras de leite e 150 fábricas de queijo. Esse cenário de regulamentação traz insegurança à família de Li., que expressa receio diante do *"poder da caneta"*. A possibilidade de comercialização para além dos limites municipais atrai L., embora ele tema que a produção tradicional tenha dificuldade de competir em igualdade com as grandes fábricas.

Estou vendendo no mesmo mercado que os outros estão vendendo e pelo mesmo preço, acaba que sai mais barato. É um requeijão que nessa visão que a gente tem, eu falo direto, um requeijão pra fora daqui, para ir caçar quem tem coragem de pagar mais, mas como você vai? Você tem todo um processo aí que te barra (Entrevista de L., 49 anos, morador da Comunidade do Touro, outubro de 2017).

Porém, as novas movimentações geram dúvidas na família. L. mencionou um encontro ocorrido em Porteirinha para discutir a regulamentação da produção de queijos na Serra Geral. Embora não estivesse presente, o relato de um amigo reforçou seu sentimento de ameaça: *"até as planilhas da palestrante eram em inglês"*. L. não considera que os órgãos estejam preparados para as mudanças; ele aponta que a fiscalização municipal atual já é insatisfatória, pois vivenciou situações em que as exigências não condiziam com a realidade da produção familiar. No método tradicional, o leite é levado à cozinha em um dia para ser processado no seguinte, *"porque é o processo"*, prática que foi questionada por um fiscal, embora nenhuma irregularidade sanitária tenha sido constatada.

Prevalece o sentimento de insegurança, como se, a qualquer momento, o modo de fazer o requeijão pudesse ser desqualificado por quem detém o *"poder da caneta"*. Como define L.: *"Ele que vai dizer se está certo ou se está errado. Se der sorte de falar que está certo, tudo bem; agora,*

¹³ Informações disponíveis em: <https://www.youtube.com/watch?v=S92C9qEJyUc>. Reportagem: Produção de queijo na Serra Geral (14/10/17), divulgada pelo canal Minas Rural Emater-MG.



se falou que está errado, pronto”. A família espera que as discussões avancem de modo a valorizar as produções tradicionais, pois, ao participarem de todas as etapas, reafirmam o diferencial de sabor que o produto carrega como símbolo da própria região.

Para mim não significa que esse caderno é bom porque ele tem esse rótulo, entendeu? A mesma coisa é o requeijão meu, ele tem que ser bom se eu por um papelzinho nele não, acho que ele tem outros princípios para ele ser bom. Não quer dizer que uma cozinha de fogão de barro significa ameaça à saúde, se fosse assim meu avô não estava com noventa e cinco anos (Entrevista de L., 49 anos, morador da Comunidade do Touro, outubro de 2017).

Cruz e Menasche (2014) em pesquisa sobre o Queijo Serrano produzido nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, apontaram um cenário semelhante. Existe um grande desafio para a comercialização desses alimentos tradicionais, pois, “na medida em que têm seus processos legalizados, têm comprometidas justamente as características que lhes conferem singularidade e diversidade” (Cruz e Menasche, 2014, p. 34). Estabelece-se, assim, um conflito entre as normas sanitárias, moldadas pelo modelo industrial, e a preservação da produção tradicional.

Muitos produtores enfrentam barreiras regulatórias que levam à marginalização da produção artesanal, embora “técnicas e formas de conhecimento tradicionais vêm sendo recentemente recuperadas e valorizadas como elementos estratégicos de desenvolvimento rural” (Cruz e Menasche, 2014, p. 40).

A problemática entre o conhecimento técnico e o tradicional é extremamente conflituosa e densa. Como posto por Menezes (2013, p.132), a produção de alimentos identitários sofre, nos meios técnicos, com o “preconceito, a prepotência e a arrogância que trata essa produção como uma (des)ordem nos espaços rurais. Para esses, a atividade não passa de uma rugosidade, isto é, aquilo que ficou do passado”.

Nossa pesquisa demonstrou que, na Comunidade do Touro, mesmo com os desafios, o principal vetor de permanência se encontra na valorização do alimento identitário. Segundo Menezes (2013), os alimentos identitários são produtos elaborados por agricultores que carregam um profundo valor cultural, social e econômico. Mais do que simples nutrientes, esses alimentos funcionam como símbolos de territorialidade e resistência cultural. Tais produtos vêm atingindo progressivamente mais mercados e, mesmo sendo ressignificados, não perdem a essência do saber-fazer e das tradições firmadas por gerações.

Na relação dos alimentos identitários com as migrações, Menezes (2013, p.123) indica que “a alimentação constitui um dos traços identitários enraizados e a preservação dos alimentos é buscada incessantemente pelos migrantes deslocados”. Desse modo, além do estranhamento da comida nos destinos, aqueles que se encontram longe do lugar de origem buscam na alimentação



uma maneira de se aproximarem do território. E esses processos provocam crescentes formas de circulação e comercialização de alimentos tradicionais.

Os citados produtos artesanais apresentam valor de uso resultante da apropriação tanto do saber-fazer, quanto do domínio dos bens essenciais para a sua produção. Com os processos migratórios, os migrantes, ainda que preservem o saber-fazer, não dispõem de terra, animais e, conseqüentemente, das matérias-primas para produzir os alimentos. “Enquanto isso, os grupos familiares, que continuam no meio rural, dedicam-se a essa produção e seus filhos passam a comercializar esses derivados constituindo redes informais imbuídas de relações de sociabilidade e proximidade” (Menezes, 2013, p.128).

Nas trajetórias dos camponeses do Touro que não migraram, percebe-se a busca pela articulação com movimentos sociais, ONGs e o acesso a políticas públicas¹⁴. Tais elementos demonstraram grande relevância para viabilizar a permanência na terra; contudo, como este não era o objetivo central da pesquisa, esses fatores não puderam ser analisados com a profundidade necessária.

Entre os tempos de antes e agora, vivem os agricultores da Comunidade do Touro, que precisaram aprender a conviver em paralelo a um modelo de desenvolvimento excludente. Para manter a tradição, precisaram atualizá-la por meio de diferentes estratégias, seja no movimento de “sair para ficar”, seja na resistência da permanência no lugar.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As roças caatingueiras carregam uma herança histórica que foi afetada pelas políticas de desenvolvimento e pelo incentivo à monocultura do algodão, fatores que impulsionaram os movimentos migratórios. Percebe-se que tais políticas, embora pautadas no discurso do “desenvolvimento”, tornaram-se desagregadoras ao ignorarem a diversidade dos povos rurais; nesse contexto, a migração demonstrou ser uma das formas de resistir à expropriação e manter a luta pelo território.

Ao rememorem suas histórias, os interlocutores compartilharam narrativas ricas em cheiros, sons e sabores. As festas tradicionais celebram não apenas a união e a fé, mas também a dança e a culinária típica. Afinal, não é possível dissociar a trajetória do camponês da Comunidade do Touro de sua relação com a comida, aquela que se planta, colhe, compartilha e consome, e da qual se sente profunda falta durante os períodos de migração.

Entendemos que a alimentação é marca da cultura desse povo, demonstrando o pertencimento ao grupo. Além disso, nos movimentos migratórios, ela distingue as comidas dos

¹⁴ Das organizações citadas pelos moradores, destacamos a Cooperativa Grande Sertão, o Centro de Agricultura Alternativa (CAA/NM), Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Redes de Agrobiodiversidade, Articulação do Semiárido Brasileiro (ASA).



lugares de vida das comidas dos lugares de trabalho: o contraste entre a “comida quente” e a “boia-fria”. Os sujeitos carregam seus sonhos e expectativas junto às saudades de casa; por isso, nos estudos, revela-se a busca pelo alimento tradicional como uma forma de se reconectar ao território.

A resistência dos que ficam entrelaça-se com a dos que partem. O membro da família que sai o faz com o objetivo de ajudar financeiramente quem permanece. E quem fica também “sai” um pouco, compartilhando dos mesmos sonhos. Ao ficarem, buscam resistir e, assim, reinventam o cozinhar tradicional, buscando novos e mais mercados. As sementes, os licores e o requeijão são alguns dos produtos que ajudam na permanência no território. Valorizados internamente justamente pela sua forma familiar e identitária de preparo, enfrentam normas sanitárias que, muitas vezes, tentam desqualificar as produções artesanais.

Independentemente da forma, esses camponeses criam estratégias para estarem no território ou vinculados a ele. Circulam as pessoas, mas também seus saberes e sabores. E aquele que come sua “boia-fria” em pé, no intervalo da colheita de café, imagina o dia em que poderá estar novamente sentado à mesa farta, com sua família, enfim, consumindo a comida quente.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Rômulo Soares; FEITOSA, Antônio Maurílio. A dinâmica de luta pela terra no norte de Minas Gerais. In: FEITOSA, A. M. A. et al (org.). **Debaixo da lona: tendências e desafios regionais da luta pela posse da terra e da reforma agrária no Brasil**. Goiânia: Ed. da UCG, 2006.

BARBOSA, Rômulo Soares; ZIMMERMANN, Silvia A.; TECCHIO, Andréia. Desenvolvimento Territorial e Pobreza Rural no Território da Cidadania Serra Geral (MG). In: LEITE, Sergio Pereira (Org.). **Políticas de Desenvolvimento Territorial e Enfrentamento da Pobreza Rural no Brasil: estudos de casos**. 1ed. Brasília: IICA, 2013, v. 1, p. 171-205.

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

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984. (Clássicos das Ciências Sociais no Brasil) 10º edição.

CRUZ, Fabiana Thomé Da; MENASCHE, Renata. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 2, p. 34-42, 2014.

DAYRELL, Carlos Alberto. **Geraizeiros e Biodiversidade no Norte de Minas: a contribuição da agroecologia e da etnoecologia nos estudos dos agroecossistemas tradicionais**. 1998. 192f. Dissertação (Maestria em Agroecologia y Desarrollo Rural Sostenible) – Huelva: Universidade Internacional de Andalucía, Sede Ibero Americana - La Rábida, 1998.

DURHAM, Eunice. **A caminho da cidade: a vida rural e a migração para São Paulo**. São Paulo: Perspectiva, 1978.



MARTINS, José de Souza. O vôo das andorinhas: migrações temporárias no Brasil. In: **Não há terra para plantar neste verão**. Petrópolis/ Rio de Janeiro: Vozes, 1988.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Revista GeoNordeste**, São Cristóvão, v. 24, n. 2, p. 120-136, 2013.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. (pág. 15-41).

PAULA, Andréa Maria Narciso Rocha de. **TRAVESSIAS - Movimentos migratórios em comunidades rurais no Sertão do Norte de Minas Gerais**. Tese (doutorado) Instituto de Geografia, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia-MG. 2009.

PIRES, Maria Cecília Cordeiro. **“A PRECISÃO FAZ IR LONGE”**: Migração e Des-envolvimento em Comunidade Rural do Sertão Norte Mineiro. 147 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Social) - Universidade Estadual de Montes Claros - Unimontes, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social/PPGDS, 2019.

WOORTMANN, E.F. A Comida como Linguagem. In: **Revista Habitus**. Vol.11, Goiânia, Editora da PUC/Goiás, 2013.

WOORTMANN, Klass. **“Com Parente não se Neguceia”**. O Campesinato como Ordem Moral. Anuário Antropológico/87, Brasília, Ed. UNB, 1990.

WOORTMANN, Klass. Migração, família e campesinato. In: **Camponeses brasileiros: leituras e interpretações clássicas**. V.1. Org: Clifford Andrew Welch (Et.al). São Paulo: UNESP, Brasília, DF: NEAD, 2009