

# GAATINGUEIROS DO TOURO: SUA HISTÓRIA, SABERES E PRÁTICAS COM PLANTAS ALIMENTARES

COLEÇÃO

NORTE

DE MINAS



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE VIÇOSA



GARTILHA 5



PROEXT

PROGRAMA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

MEC/SESU

© 2016, Universidade Federal de Viçosa e  
Programa de Extensão Universitária - MEC/SESu

Elaboração	Ilustrações
LIS SOARES PEREIRA	LIS SOARES PEREIRA
PABLO ANDRES PENTEADO AGUILAR	VINÍCIUS RENNÓ BUENO DA CUNHA
ANA CECÍLIA ROMANO DE MELLO	ANA CECÍLIA ROMANO DE MELLO
LUANA SANTOS DAYRELL	PABLO ANDRES PENTEADO AGUILAR
GUSTAVO TABOADA SOLDATI	MARCO PAULO ANDRADE
REINALDO DUQUE BRASIL LANDULFO TEIXEIRA	
CARLOS ERNESTO G. R. SCHAEFER	
FRANCE MARIA GONTIJO COELHO	

Agradecemos pelo apoio no trabalho de campo:  
CAA - CENTRO DE TECNOLOGIA ALTERNATIVA DO NORTE DE MINAS;  
VINÍCIUS RENNÓ BUENO DA CUNHA; RAPHAEL JONAS CYPRIANO; SARA DEAMBROZI COELHO

Projeto gráfico e diagramação: Carlos Joaquim Einloft  
Impressão: Gráfica Universitária/UFV. Tiragem: 300 exemplares

Ficha catalográfica preparada pela Seção de Referência e  
Atendimento ao Público da Biblioteca Central da UFV

C327      Cartilha 5: Caatingueiros do Touro: sua história, saberes e práticas com plantas alimentares / Elaboração Lis Soares Pereira... [et al.] Viçosa, MG : Universidade Federal de Viçosa; MEC/SESU, 2016. (Coleção Norte de Minas)  
2016      27 p. : il. ; 25 cm.

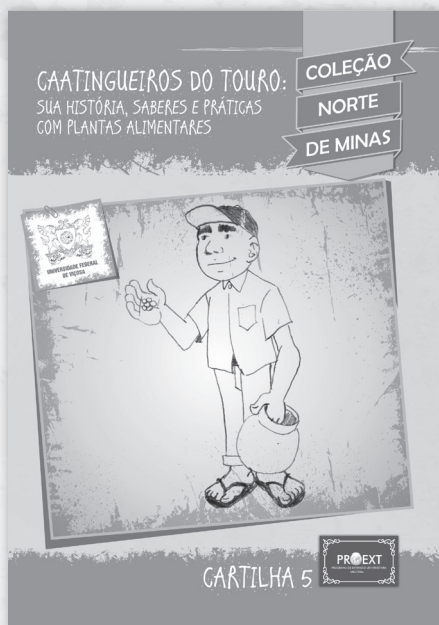
Projeto Etnobotânica e soberania alimentar no norte de Minas Gerais: resgate de plantas alimentícias tradicionais entre gerazeiros, caatingueiros, vazanteiros e quilombolas.

1. Etnobotânica. 2. Ecologia humana. 3. Plantas comestíveis. 4. Comunidades tradicionais – Minas Gerais. 5. Caatingueiros. 6. Memória. 7. História. I. Pereira, Lis Soares. II. Universidade Federal de Viçosa. PróReitoria de Extensão e Cultura. III. Brasil. Ministério da Educação e Cultura. IV. Brasil. Secretaria de Ensino Superior. V. Norte de Minas. VI. Título.

CDD 22. ed. 581.634

# CONTEÚDO

Apresentação.....	05
A identidade caatingueira .....	06
Histórias que o povo conta: “De primeiro era assim...” .....	08
Como surgiu a comunidade Touro?.....	09
Trabalhar a terra e seus tempos .....	10
Os tempos da fome.....	12
Devoção e festas .....	14
Paisagens, ambientes e território.....	17
Quintal: um ambiente diferente.....	21
As plantas e a alimentação na comunidade do Touro .....	23





Requebra Chiquinha  
Ô balanceia meu bem (bis)  
Como é bom balançar  
O amor que agente tem (bis)

(Grupo Cantigas de Roda “UMBUZEIRO” de Porteirinha – MG)

# APRESENTAÇÃO

Esta cartilha surgiu como um dos resultados de um projeto de pesquisa iniciado em 2010. Financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) foi registrado na UFV com o nome ETNOBOTÂNICA E SOBERANIA ALIMENTAR NO NORTE DE MINAS GERAIS: RESGATE DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS ENTRE GERAIZEIROS, CAATINGUEIROS, VAZANTEIROS E QUILOMBOLAS. Aquele projeto visava realizar o registro dos conhecimentos tradicionais associados ao uso de plantas alimentares. Essas plantas são obtidas tanto por atividades de cultivo e manejo quanto por práticas extrativistas realizadas em terras dos cerrados, caatingas e matas secas da região norte mineira. A partir da pesquisa original, em 2015, por meio de um projeto de Extensão Universitária, intitulado POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA, SABERES E PRÁTICAS, financiado com recursos do PROEXT, teve início a produção de cartilhas e catálogos para a devolução

dos dados às comunidades. Dessa forma esperamos ajudar na divulgação e valorização das histórias e dos conhecimentos locais que foram sistematizados com a pesquisa.

A COLEÇÃO NORTE DE MINAS surge, assim, como realização de um compromisso ético de devolução dos resultados às comunidades que foram parceiras nos levantamentos de dados em campo. Acreditamos que as cartilhas e catálogos podem ser instrumento de múltiplas aprendizagens. Os conhecimentos aqui apresentados são parte dos costumes do povo do lugar. Contudo, esperamos que os grupos tradicionais possam divulgar, para todos que queiram





ler as cartilhas, o sentido das lutas, de forma que conquistem o reconhecimento social de sua identidade, de seus saberes e de seus direitos.

Nesta cartilha falaremos de uma das comunidades parceiras, a comunidade caatingueira do Touro, que fica em Serranópolis de Minas, Minas Gerais.

## A identidade caatingueira

Esse grupo social está vinculado à caatinga e são descendentes de negros alforriados que habitavam o vale do rio Verde Grande e de migrantes italianos que, a partir do século XIX, se estabeleceram no sopé da Serra Geral. Além de se autodenominar como catingueiros, o grupo também é assim reconhecido por outros grupos étnicos da região. Sua identidade caatingueira pode ser contrastada com a dos geraizeiros, por serem mais extrovertidos e comunicativos.

Os caatingueiros podem ser considerados agricultores familiares e estão fortemente ligados ao mercado. A agricultura catingueira, inicialmente, foi caracterizada por sistemas produtivos diversificados para produção de alimentos, fibras (algodão) e criação de animais, para

produção de carne, leite e derivados. Posteriormente, nos anos de 1970, essa produção se transformou, como aconteceu com centenas de agricultores familiares no país, e o grupo passou a praticar intensamente a monocultura do algodão associada com criações extensivas de gado.

A Equipe de Pesquisa foi à Comunidade do Touro no final de



janeiro e início do mês de fevereiro de 2011, depois que eles se dispuseram a participar da pesquisa sobre as plantas alimentares. Primeiramente houve uma reunião com os moradores integrantes da Associação Comunitária da Barra do Touro, na casa de Dona Rita e seu filho, Seu Geraldo Gomes. O objetivo da reunião foi apresentar a proposta do projeto e adequar o levantamento às condições locais e aos interesses da comunidade.

Foi riscado no chão com um graveto, pela Rosângela (Ninha), um mapa da comunidade e da região, o que permitiu conhecer um pouco mais sobre a comunidade. Ao traçar o mapa, os caatingueiros presentes na reunião foram contando um pouco mais da sua história. Disseram, por exemplo, que na época da monocultura do algodão, o umbuzeiro quase acabou e o maracujá nativo também, tamanho o desmatamento ocorrido ali e que, por desinformação, as pessoas dali estão inclinadas a utilizar transgênicos e venenos nos seus plantios. *“Essas roça aí é tudo na base de veneno. As pessoas não plantam mais feijão. Tão matando as terras. Temos que fazer que os pequenos*

*agricultores acreditem na agricultura orgânica”*, comentou Seu Geraldo. Ele contou, também, um pouco do seu trabalho feito com algumas comunidades tradicionais do Norte de Minas que, junto com o Centro de Agricultura Alternativa (CAA), discute a importância da agrobiodiversidade. Por conta disso, ele é considerado um guardião da agrobiodiversidade da região.

Com o mapa foi possível identificar alguns pontos de referência da comunidade como as escolas, a igreja, algumas casas, o rio, estradas e alguns municípios próximos, como Porteirinha e Riacho dos Machados, além de características marcantes da paisagem local, como os diferentes ambientes reconhecidos e seus usos atuais.

Nos dias seguintes foram realizadas entrevistas com alguns moradores da comunidade. Conversamos sobre as plantas utilizadas na alimentação, suas formas de uso, de preparo, costumes alimentares. Também indagamos sobre os diferentes ambientes da região, coletamos amostras de solo, anotamos tudo que foi possível e tudo o mais que uma boa conversa nos permitisse!



Quase um ano e meio depois, em agosto de 2012, voltamos na comunidade para levar, de forma sistematizada, as informações que havíamos registrado. Nesta volta à comunidade buscamos confirmar algumas coisas e melhor esclarecer algumas dúvidas que surgiram das anotações.

No ano de 2016, depois que muita coisa aconteceu desde a primeira

visita, com essa cartilha pretendemos deixar registrado o que nos foi relatado e o que pudemos saber sobre a vida no Touro, as plantas utilizadas na alimentação, os ambientes e o sentido de tudo isso para os caatingueiros dessa comunidade tradicional. Por conta de tudo que nos ensinaram, fomos desafiados a estudar muitas outras coisas e parte delas, de certa forma, também estão registradas nesta cartilha.

## Histórias que o povo conta: “De primeiro era assim...”

Para se conhecer um lugar, temos que ficar atentos a alguns detalhes, pois eles podem passar despercebidos. Assim, as comidas que estão à mesa, o jeito de cultivar a terra, as plantas cultivadas, o jeito de falar, os nomes das coisas, a reza, a música, as festas, os enfeites, os “causos”, enfim. Tudo isso faz parte das tradições de um lugar, que, se não cuidar, podem se perder com o tempo.

Por isso, o que as pessoas contam tem tanto valor, pois são

lembranças que dão sentido à própria vida. A história é sempre recontada e relembrada, ao sabor do tempo e dos desafios de um presente, que está sempre mudando. No caso da comunidade do Touro, entre os moradores são muito vivas as lembranças antigas. Ao recontar os “causos” que os avós contavam, os moradores da comunidade mantêm seus laços de vida e o sentido das experiências, das lutas, das vitórias, das perdas e das conquistas.



Para a conservação mutante dessas histórias do tempo, alguns pesquisadores registram as narrativas, os depoimentos das pessoas com as ricas descrições

de uma história de carne e osso. Assim, vamos inicialmente descrever o que foi possível aprender com os guardiões da memória coletiva dessa comunidade.

## Como surgiu a comunidade Touro?

O nome “Touro” é explicado por uma história contada por vários moradores. Tudo indica que o local tenha sido passagem de boiadeiros e que vivia na região um boi muito bravo, que ninguém conseguia “amansar”.

A herança cultural da criação de gado em grandes fazendas é uma marca da região. Nas terras que, hoje, são ocupadas por cerca de 60 famílias, existia uma grande

fazenda que sustentava a sua produção no trabalho escravo. A presença de escravos vindos da África e o ambiente influenciaram muito a formação da comunidade e de sua identidade cultural, como ficou claro na fala de um dos seus moradores: “Nós temos origem de africano. Meu bisavô veio da África, mas nós é conhecido como caatingueiro”.

Com o passar dos anos, além dos fazendeiros, outras pessoas foram comprando pequenos pedaços de terra e os primeiros moradores da comunidade foram chegando para ocupar a região. Algumas das fazendas ainda persistem. Muitos moradores da comunidade foram empregados nessas fazendas, tanto no serviço doméstico quanto na lavoura.

Esse nome de Touro aí, é porque diz que tinha um Touro bravo aí, esses garrote velho, muito bravo. É por isso mesmo é que foi originado esse nome aqui, o Touro.

Era uma relação meio estranha [entre os grandes fazendeiros e os pequenos agricultores], porque os grandes queriam ser mais. Mas os pequenos trabalhavam pra eles prá sobreviver. Criava gado. Tinha os vaqueiros que trabalhava pra eles, cuidava do gado, tirava o leite. Naquele tempo vendia leite, fazia requeijão, queijo.

O conflito por terra entre os moradores e os fazendeiros já foi mais evidente. Hoje em dia, quase não tem registro desse tipo de disputa. Já os conflitos entre trabalhadores da região e fazendeiros ainda existiam até pouco tempo atrás. Muitos desses conflitos têm origens em uma relação complicada desses fazendeiros com os antigos moradores. Alguns relatos

informaram que, antigamente, fazendeiros escravizavam não só negros, mas também pessoas brancas da comunidade, e para isso faziam uso da força e de violência. Essa seria uma das razões que explica os conflitos dos moradores com um tal fazendeiro:

Mas o povo fala que, de primeiro, nessa fazenda, o dono da fazenda era brabo! Só se vendo! Brigava com o povo, diz que tinha jagunço e tudo. Se a gente fosse brigar, brigava. Os fazendeiros eram ruim. Mas, a gente não dava moleza para os fazendeiros. A gente foi criando assim. A gente foi ficando mais sabido, a gente não foi besta. Porque tem hora que o povo não quer pagar a gente direito não. Ai se a gente fosse brigar, a gente até...

## Trabalhar a terra e seus tempos

O povo da comunidade do Touro se vê como trabalhador e sempre

esteve ligado ao cultivo da terra. Muita coisa mudou na região.



Muitos plantios que já fizeram parte da rotina dos moradores, já não mais acontecem. Nas lembranças ficaram o cultivo da mamona, do algodão... que vão tecendo a memória coletiva do lugar.

“E tinha muita lavoura, muita roça. Primeiro era milho, feijão, essas coisas alimentares. Depois veio uma época com algodão, pra vender, tirar pra fora. Ou vinha aquela “turmona” e vinha pegar algodão. Eu mesma peguei muito. De 70 pra cá que plantou mais. Depois acabou também porque deu um besouro que chama bicudo e ele não deixou, não deixava sair, comia as frutas tudo.”

De acordo com depoimentos, durante a década de 1970, novas práticas agrícolas foram introduzidas por meio de políticas públicas voltadas para um tipo de desenvolvimento da agropecuária na região do Norte de Minas. Dentre esses cultivos modernos merece destaque o cultivo de algodão com caroço. Os caatingueiros do Touro acataram essas ideias e

cultivaram, durante vários anos, o tal algodão, obtendo lucros com sua venda.

Alguns anos depois, também houve o incentivo para o cultivo da mamona para a produção do biodiesel, que também obteve boa resposta de produção na comunidade. Entretanto, posteriormente, também essa cultura foi abandonada por não mais render o tão esperado resultado.

Assim, os caatingueiros incorporaram o cultivo do algodão e posteriormente de mamona aos seus sistemas diversificados de produção de carne e alimentos básicos. O algodão se destacou como cultura mais exportada na região. Com a queda da produção algodoeira, muitos caatingueiros se viram forçados a migrar, o que gerou um fluxo de pessoas e produtos norte mineiros. Por isso, essa dinâmica de migração, temporária ou definitiva, para a região de São Paulo ou sul de Minas Gerais, principalmente, quando é época de colheita do café ou também de outras culturas, como laranja e cana, é característica da vida de muitos moradores do Touro.



“É vai trabalhar, que às vezes não tem trabalho aqui... tem o tempo não é bom. Aí o povo pega e sai e fala: “Ah, nos lugar tá melhor, vai ganhar um dinheirinho”. Ai uns volta pras terra deles e os outro se acostumam por lá. Conseguem aqueles serviços, vai empregando numa firma ou numa outra coisa. Já fica.”

Atualmente, a produção dos moradores da comunidade é para o abastecimento de suas famílias e para vendas na feira regional, na cidade de Porteirinha. Assim, muitos caatingueiros ainda conservam seu sistema tradicional diverso, encontraram alternativas produtivas e resistem na região.

## Os tempos da fome

Segundo relatos sobre a história local, houve um período de seca muito forte na região. Para uns

isso foi durante a década de 1930, para outros na de 1940.

“O pior de tudo nessa época é que tinha gente que tinha tudo, porco e gado. Mas precisava de dinheiro pra comprar outras coisas e ninguém comprava o gado, ninguém tinha saída, era saída que não tinha. Não tinha comprador. Chegou umas certas alturas que as coisas ficaram tão difíceis, os anos de pouca chuva, o que você tinha ... você tinha que viver com aquilo ali. Saía prá feira, pra comprar as coisas lá [em Riacho], prá comprar as coisas que precisava sem ser a carne de porco e lá você não achava nada pra comprar. Tinha de vir de Montes Claros e transporte vinha num mês e quem chegasse primeiro comprava e os outros que chegavam com dinheiro no bolso, voltavam com dinheiro pra trás, porque não tinha, acabava. Os comerciantes grandes lá compravam em Montes Claros e traziam. Mas não sobrava pra quem queria. Você caçava um sal, não achava... Então era difícil as coisas demais. A gente

passou uma época muito fracassada aqui. Fracassada demais, nossa mãe do céu! E foi umas pessoas que tinham e aquelas pessoas que não tinham nada? Saíam pedindo, saía aquela turmona, monte de gente numa estrada passando numa casa “Ó fulano me arranja isso que eu não tô tendo nada.” Filho chorando com fome... Então foi uma época muito difícil em 39.

Nessa época de seca os moradores tiveram que construir profundas cacimbas para armazenar água e procurar plantas na mata para

comer. Sobre esse tempo, além da seca, há relato, também, da pressão dos “jagunços”, gente de fora do lugar.

O povo mais velho que contava assim pra gente. A gente que não põe tudo na memória (...). Uma cacimba que eles abriram no rio pra “panhar” água. Só se vendo como que era fundo! Aqui tinha uma “minaçoão” que era forte, eles vinham “panhar” água lá do Touro aqui. A água lá não dava não. Foi brabo...! (...) É... tem um tal de Mamãozinho-do-mato que tem uma fruta assim ó, mamãozinho. E eles fala que comia raiz de imbu... palma. Palma, Jatobá, esses trem assim eles comia.. Eles falam que de primeira, eles sofreu foi muito viu? Comendo esses trem... pra panhá, caçava no mato pra comer. Tinha que sair no mato procurando aqueles trem pra comer, aqueles fruto do mato pra comer, até aquela frutinha de quixabeira, eles falam que comia de primeira. É, de quixabeira, tudo eles comiam... raiz de mamão. A revolta vinha aqueles povo de fora, jagunço e corria que o povo chegava numa casa e corria tudo com o povo assim ó. Tinha que ir pro mato, “panhava” os trem e ficava no mato.



## Devoção e festas

Mas... Nem só de tristeza vive a memória dess povo. A comunidade manifesta muita devoção a vários santos católicos como Santa Ana, São João, Santa Luzia, Rosa Mística, dentre outros. Eles realizam festas em sua homenagem, com bandeira, música e dança, comidas e bebidas típicas. Algumas comidas feitas pelos moradores são servidas nessas festas. religiosas.

As plantas utilizadas nessas comidas podem ser incluídas como

referência de identidade desse grupo. A alimentação é parte constitutiva do ritual festivo:

“E mistura com farofa, dá farofa e leva a bandeira e é bunito! Biscoito, bebe é... Cortezano, vinho... outra hora eles dá farofa também. É biscoito de mandioca, biscoito de milho a gente faz, bolo de fubá, pão... Tudo dá!

”

“Tinha as festas de São João. Assim, na casa do meu sogro mesmo festejava São João. Meu Deus do céu! Fazia biscoito pra uma semana toda. Ia ensacando e costurando o saco pra poder dar o povo com café. Depois fazia aquelas festona e vinha gente de uma quantidade! Os povo, os vizinho tudo vinha. Hoje faz uma brincadeira, o povo não vem, né? Também parece ter mais pouca gente. E cuidava depois que rezava o terço, e levantava o mastro, esse povo ia dançar. O povo dançava até umas 10 horas da manhã. E dava café com biscoito e fazia biscoito só de uma qualidade não. Das qualidade que sabia, tudo fazia. Era biscoito pra todo mundo comer à vontade. E panhava, tinha umas peneiras, sabe umas peneiras de tara, tarinha de taboa, umas coisas assim. Enchia essas peneirona grandona assim, ó, cada uma punha uma qualidade de biscoito. O povo comia até não queria mais. E quando tava pouco, tornava vim mais, colocar. Os vizinhos ajudava fazia esses biscoito e era no forno. O

”



forno era feito de barro. Igual forno de fazer carvão. Ai a gente enchia de lenha e tacava fogo. Quando aquela acabava, punha mais. E fazia não era com óleo, sabe? Era com gordura de porco. Bem temperado, colocava erva doce.

De acordo com depoimentos, com o passar do tempo, essas festas e as formas de devoção vão mudando. As festas foram diminuindo, assim como o entusiasmo dos moradores mais novos:

Tinha...acabou... Foi morrendo, as pessoas mais velha foi morrendo, né? Ai os que é novo muda, não pega aquela devoção, não pega não... Ai vai deixando e fica né? (...) E parece... sei não, a juventude de hoje.. assim... parece que não quer festejar. Vai numa missa e não quer assistir aquela missa direito. Vai numa reza e não quer assistir aquela reza direito, né?

Outra marca das tradições e mudanças locais é a existência de muitos sanfoneiros e seresteiros na região. Este costume também tem diminuído e são poucos os jovens que gostam da sanfona. “Eles

acham que pra eles nós não presta mais. Na época de Santa Ana nós vamos pra Serra Branca tocar”.

Muitos motivos foram apontados para essas mudanças. Para alguns moradores, o que interessa, para os mais novos e para os que migraram da região, são as músicas de fora. Além disso, outras formas de encontro mudaram:

Numa hora assim, no domingo, o culto e o futebol tinha muita gente na comunidade, as serestas também, hoje não. Com aquele projeto Jaíba, muitas pessoas foram embora. Tem muita gente saindo daqui pra trabalhar.

Entretanto, um grupo musical se mantém e adquiriu papel importante na valorização das tradições do lugar. Assim, o grupo Seresteiros do Luar permite que seus integrantes

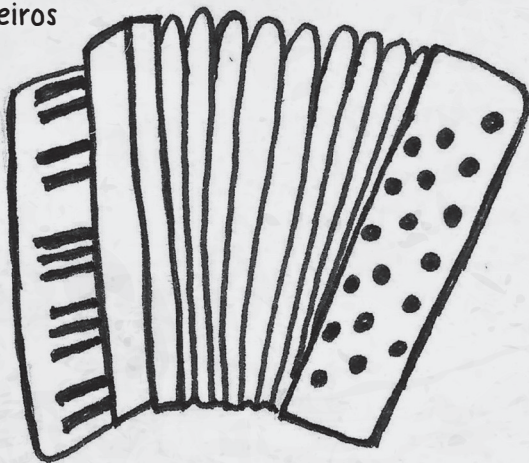
celebrem, com muito entusiasmo, a tradição e a cultura de sua terra. Além disso, muitos de seus integrantes estão envolvidos em movimentos sociais e participaram de organizações como as Comunidades Eclesiais de Base (CEBs).

Por isso, mesmo com as mudanças já relatadas, a devoção e a religião católica ainda se fazem presentes no Touro. Além disso, existem muitas pessoas chamadas de “benzedoras” ou “benzedor”, que tanto podem ser homens quanto mulheres, jovens ou idosos. A prática da “benzeção” está, de certa forma, atrelada à fé, à religião. Essa prática é aprendida dos mais idosos para os mais jovens.

Declamadas como verdadeiros versos, as rezas são variadas e dependem do motivo e do objetivo da reza. Por exemplo: se for para espinhela caída, o melhor é a **reza da brasa**, feita num copo com água. Mas também pode **costurar**, que significa passar uma linha num pano e ir falando um pequeno

verso pedindo a Virgem Maria que livre a pessoal daquele mal. Se for mau olhado é preciso **erguer a mão** e pronunciar uma oração com devoção, ou utilizar um ramo verde de uma planta e pronunciar um pedido de socorro aos céus. E assim, por diante.

Com este pequeno registro, esperamos ter deixado claro como o Touro guarda uma grande riqueza cultural e valores comunitários. Também temos a expectativa de que os moradores do Touro continuem cantando, manifestando e escrevendo sua história com alegria, luta e união.





## Paisagens, ambientes e território

Os caatingueiros do Touro identificaram quatro ambientes diferentes na paisagem: *Baixa*, *Vazante*, *Alta* e *Morro* ou *Serra*. No *Morro* ou *Serra* também estão os *Lajedos*. Eles utilizaram para distinção dos ambientes na paisagem principalmente características dos solos, posição no relevo e formas de uso e manejo.

O ambiente chamado como **Baixa** é de relevo aplainado e se encontra mais próximo do leito do rio. De acordo com os moradores, o manejo das terras da *Baixa* é basicamente manual, por possuir um solo mais solto não precisa de aração durante o preparo da terra. O enriquecimento das terras é feito pela própria matéria orgânica oriunda das plantas e culturas presentes.

Após a *Baixa*, um pouco acima no relevo, ocorre o ambiente chamado **Vazante**, que também sofre influência das cheias do rio, porém possuem solos mais argilosos. O manejo das culturas também é manual, mas durante o processo

de espalhamento da palhada devido a uma consistência mais firme do solo se faz necessário a gradagem. O enriquecimento do solo é feito com uso de esterco, adubação verde e resto das culturas. Conforme relatado, as Baixas são inundadas anualmente, enquanto as *Vazantes* são alagadas apenas em “cheias” episódicas.

Na paisagem, o ambiente chamado **Alta** ocupa uma área entre a *Vazante* e o *Morro/Serra*, apresentando um relevo suavemente inclinado. A *Alta* é boa para as culturas, considerando a fertilidade, mas possui limitações em relação a sua constituição e consistência, conforme explicam os relatos: “Se chover grosso e der sol em seguida, compacta em cima da planta e ela não consegue crescer”; “Quando chove, a terra gruda na enxada, vira um peso, e quando seca é dura demais”; “É difícil de trabalhar”.

Já naquele ambiente chamado **Morro** ou **Serra** é o ambiente de



maior inclinação da paisagem e com grande presença de afloramentos rochosos, chamados de Lajedos, constituídos, principalmente, de granito e/ou gnaiss, mas também com a presença de quartzito. Nesses Lajedos, a vegetação é resistente ao clima seco, como as plantas espinhentas e suculentas, do tipo cactos e bromélias, como são: cabeça-de-nêgo, caroá, catarrenta, imburana-vermelha, mandacaru, maracujá-de-boi, mocambira ou bananinha-de-rato, palminha-de-lajedo, umbuzeiro e xique-xique.

Conforme relatado, no passado, em todos esses ambientes era feito o uso do plantio de roças de algodão, feijão, milho e pastagem para o gado. Assim, nestes ambientes foram identificadas **49 plantas alimentares**, que se concentram nos ambientes de baixa, vazante e alta. Organizamos a Figura 1, com o Perfil Transversal dos Ambien-

tes da Comunidade do Touro e o Quadro 1, com a descrição desses ambientes, para ficar mais fácil entender seus usos. Foi assim que registramos todas as informações relatadas e que pudemos anotar.

De acordo com relatos, antigamente as terras onde hoje se encontra a comunidade do Touro eram cobertas por uma mata que descia das serras até próximo dos rios.

“Antes essas terras era tudo mata, ela fechava lá da serra até aqui, então tem mata ainda lá embaixo e aqui em cima, mas as plantas da mata aqui em cima às vezes são diferentes da lá de baixo.”

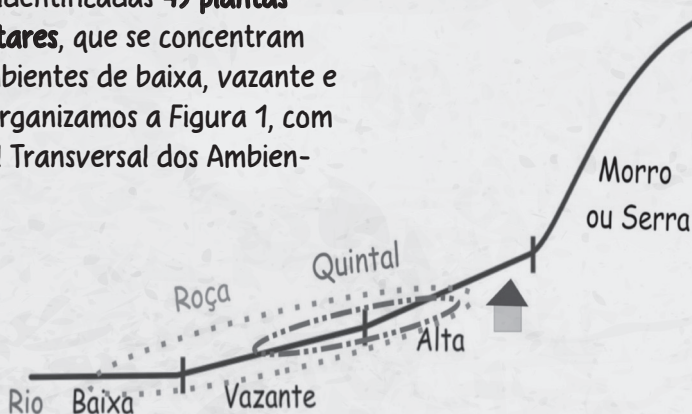


Figura 1. Perfil transversal da comunidade do Touro

Quadro 1. Ambientes da comunidade de catingueiros do Touro, Serranópolis de Minas, MG.

Tipos de Ambientes	Tipo de Terra	Plantas encontradas	Formas de Uso
Baixa	Solos claros, acinzentados, e arenosos em sua maioria. Possui também manchas de argila depositadas pelo rio durante as cheias anuais.	Angico, Assa-Peixe, Carne de vaca, Coirana, Gameleira, Ingazeira, Ipê Roxo, Juá-de-Boi, Juá-Mirim, Pau d'alho, Pau de Cheiro, Pau de Rato, Pau-Geú, Quixabeira, Sorocaba.	Área de pomar, coleta de lenha e frutas nativas, criação de abelhas, e cultivo de roças como de amendoim, batata doce, feijão, feijão gurutuba e melancia.
Vazante	"Terra roxa", um das melhores em termos de produção.	Amarra Vaqueiro, Aroeira, Bucho De Boi, Caçarema, Cagirana, Cana Fistula, Catingueira, Cedro, Cruzeta, Jacarandá, Mão De Pilão, Marinheiro, Peireira, Periquiteira, Rabo De Guariba, Rosqueira, Três Folhas, Umburana, Unha De Gato, Vaqueta, Vaquetinha, Vaquetão.	Criação de abelhas com ferrão, cultivo de quintais, roças de abóbora, amendoim, arroz, caxixa, feijão, feijão guandu, feijão gurutuba, gergelim, mandioca, maxixe, melancia, milho, pastagem e quiabo.
Alta	"Terra vermelha e colenta, liguenta", boa para culturas, fértil, porém devido ser colenta pode compactar plantas e "é difícil de trabalhar".	Catarrenta, chichá, coco-cadela, fedegoso, jatobá, juá-de-boi, juá-mirim, limãozinho-bravo, mandacaru, maracujá-de-boi, mocambira ou bananinha-de-rato, pinha, pitomba, quixabeira e umbuzeiro.	Área de moradia, de pomar, cultivo de quintais, terreiros, hortas, chiqueiros e galinheiros, coleta de lenha e frutas nativas, e cultivo de roças em menor quantidade e diversidade em comparação aos outros ambientes. Roças de abóbora, caxixa, feijão, feijão guandu, mandioca, melancia, milho e palma.
Morro ou Serra	Solos rasos e pedregosos, "terra mestiça", a com varia dependendo da rocha que está no substrato.	Bananinha, jaboticabado-mato, mamãozinho, mandacaru, maracujá-de-boi, maracujá nativo, mocambira ou bananinha-de-rato e umbuzeiro.	Áreas de reserva, coleta de frutas nativas e solta de gado.

Essas matas da região são denominadas de "caatinga", por isso, os moradores de lá se reconhecem como "caatingueiros", por

habitarem as áreas de "caatinga" do norte mineiro. Com a ocupação da região, muitas dessas matas já foram cortadas, em



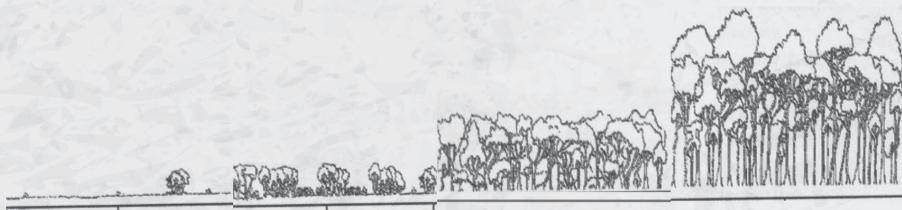
diferentes momentos passados. Atualmente, as áreas de mata estão em diferentes estágios de sucessão, que os caatingueiros identificam como **Maravaia**, **Capoeira**, **Capoeirão** e **Mata**. A vegetação é classificada de acordo com sua fisionomia e porte, além da presença ou ausência de determinadas espécies.

A **Maravaia** corresponde à vegetação que está começando a se formar após um tempo de descanso, desde o último uso ou corte. Ela é aberta e com plantas de porte herbáceo-arbustivo. **Capoeira** e **Capoeirão** são estágios de sucessão intermediários com plantas arbustivo-arbóreas. A **Capoeira** apresenta árvores mais finas e porte mais baixo (de 2 a 4m), enquanto no **Capoeirão** a vegetação é bem mais densa e apresenta maior porte (de 4 a 6m). Nas **Matas**, a vegetação assume maior porte (de 10 a 20m), apresentan-

do porte florestal com árvores maiores e mais grossas. As **Matas** são identificadas como áreas de vegetação mais preservadas na paisagem ou áreas que foram cortadas há décadas e já se encontram em estágio avançado de sucessão. Segundo os moradores, com o tempo, a **Maravaia** pode se transformar em **Capoeira**, que, por sua vez, poderá virar um **Capoeirão**, que logo pode vir a se tornar **Mata**.

Alguns moradores da comunidade do Touro utilizam os produtos derivados do leite como o requeijão e os queijos, que são produzidos e vendidos no mercado municipal de Porteirinha. Esses produtos são muito apreciados e reconhecidos como produtos característicos dos caatingueiros.

Nas propriedades, percebemos que, em algumas, as roças são menos diversas e os alimentos básicos são o feijão e milho. Em



outras, no entanto, as roças são mais diversificadas, possuindo, inclusive, traços do forte plantio de algodão que foi realizado na região anteriormente. Mesmo que a produção dos agricultores não seja direcionada para o plantio de algodão, ficou nítido o

conhecimento dos caatingueiros sobre essa cultura. Muitas foram as estórias dessa cultura sobre os diversos ambientes. Alguns relatos, ainda, demonstram saberes sobre manejo em relação à extração de lenha, o solo e os plantios.

## Quintal: um ambiente diferente

Os quintais foram indicados como locais de sustento da casa, onde ocorre a produção dos alimentos, de plantas e pequenas criações, às vezes, com grande quantidade e qualidade. Como podemos ver nos depoimentos, o quintal significa fartura, possibilidade de doar comida para quem precisa, o que aumenta os laços comunitários. O quintal garante ainda um alimento sem veneno e uma boa sombra.

“É muito importante pra nós... é nesse quintal que nós produz... planta pro sustento da casa... muito importante... o quintal é a firmeza da gente.”

Ficar no quintal é um prazer, além de poder alimentar os bichos e tirar plantas de remédio. O quintal tem, enfim, uma função ecológica e de equilíbrio no ambiente.

No quintal, ficam os instrumentos de trabalho e de preparo da comida, como carros de boi e pilões.

“O quintal? É... Acho que ele é bem importante. Porque a gente olhava e não sabia o tanto que ele podia dar. Dá comida pra nós e pra outras pessoas também, que sempre tem. Aqui procura distribuir pros outros que não tem.”



A sombra e ter a fartura, né? Por que você compra tudo envenenado e plantado, não tem veneno, né? Ajuda na economia. Quase não compro. Eu não moro na cidade por causa disso. Lá não dá pra ter quintal. Gosto muito de planta, pra mim dá pra quem não tem... e pra mim também. Meus filhos chegam aqui e leva um monte de fruta, verdura...

O quintal é bom para reter a terra que desce dos morros, reter as proteínas e a umidade da terra.

Uai moço! Primeiro pra deitar debaixo da moita... Eu sempre gostei de pranta...se você sabe.... Entra dentro da casa e não tem uma sombra.... é bom diversificar.... Foi meio que na tora... um mangueirão pra porco... já tinha roçado um cado de toco... A Leucena, eu tiro pra dar pros porco, pros bicho... [...], o quintal ajuda... ano passado essa acerola, deu na entressafra. Aí ajudou os menino que tava com resfriado... paga uma cuida. E joga pras galinha e elas faz a festa!

E hoje em dia, em algumas casas existem as cisternas que captam a água da chuva e guardam para a época da seca. Na comunidade existem dois tipos de cisterna que vieram de por um projeto da Articulação do Semiárido (ASA) em parceria com o Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA). O primeiro Projeto (P1MC) tinha o objetivo de construir um milhão (1.000.000) de cisternas no semiárido brasileiro. Estas cisternas foram construídas para guardar água para o consumo da casa, ela serve para beber, para cozinhar, tomar banho e outros usos. Ela guarda cerca de 16.000 litros de água.

A segunda cisterna faz parte do projeto intitulado Uma Terra Duas Águas (P1+2). Este é para as famílias que já tinham a cisterna do P1MC. É chamado popularmente de “projeto terreirão”, porque

constrói um terreiro para captação da água da chuva. Neste caso, a cisterna fica enterrada no chão e a água dela é usada para molhar as plantas do quintal, da horta e para os animais. Assim, mesmo na época das secas o quintal fica cheio de folhas e frutas. Essa cisterna é bem grande, com capacidade para armazenar 52.000 litros de água. Dizem os moradores que, se souber usar, dá para ter água o ano todo. Mas ... para encher essa cisterna tem de chover bastante.

Por fim, os quintais são importantes para dar beleza e alegria aos

moradores. Eles ficam sossegados e se divertem observando as plantas e os passarinhos. Ao serem perguntados se teriam como viver sem um quintal, eles comentaram ser muito difícil e triste:

Uma casa sem quintal é como uma morada sem cuidado, sem ninguém, abandonado; A casa que não tem planta é igual casal que não tem filho, né? Fica os dois ali, um olhando pro outro. Parece que ao redor fica tudo vazio, sem quintal.

## As plantas e a alimentação na comunidade do Touro

A agricultura é a principal atividade produtiva do Touro, tendo como destaque o feijão. Antigamente, o transporte dos alimentos produzidos para serem vendidos nas feiras era feito por carros de boi. Numa conversa sobre este assunto, Seu Adão explicou como eram feitos os carros de

boi, seu cantar e alguns costumes antigos de comércio:





[...] o cabeçaião é de Pau d'arco. Lateral do cabeçalho, Achedas, é de Carne de Vaca ou Canafista. Eixo de Pau Preto, canta mais bonito. Depende da madeira faz um som diferente. Mesa é de Carne de vaca ou canafista. Cantadeirinha fazia os cocão, peça para firmar acheda com o eixo, para mesa rodar e não sair. Eu quando era pequeno, até 15 anos, depois acabou o carro de boi. Foi chegando outro transporte. Acabou. A geração daqui foi tudo carro de boi ou cavalo carqueiro. Um primo meu fazia. Canga punha nos pescoço do boi para encaixar no cabeçalho, lá em casa tinha. Um primo meu tem um velho, mas não roda mais não. Amansa eles [os bois], eles acostuma, trabalha de guia solto. No início não acostuma, toma chifrada. Meu pai amansava e ficava velho os boi e vendia. Tropeiro para Montes Claros saia tocando os porco, [durava] dois meses, ia matando [os porcos para se alimentarem]. Janaúba levava feijão, mamona, os produto, igual galinha. A feira era lá. Uns dois dias demorava. Cortava por dentro. Agora, só ficou na lembrança.

Um ritmo do tempo marca as produções, as coletas e o consumo de plantas na comunidade. São cerca de seis meses de chuva, “o tempo das águas”, de outubro até março e cerca de seis meses de seca, “o tempo das secas”, de abril a setembro. No “tempo das águas” há grande fartura de alimentos. Porém...

“A gente planta, mas não dá. As chuva tá muito fazendo. Tem o tempo certo dos mantimento” (Joana Ferreira Dias)

Muitas das plantas encontradas no quintal tiveram suas mudas feitas e ganhas dos vizinhos da comunidade. Essa ação é vista como partilha pelos moradores e o Sr. Geraldo Gomes faz questão de reproduzir este hábito herdado e aprendido com familiares e amigos da comunidade. Segundo ele: “[...] cuido de nosso alimento, para pessoas conhecer, o que tem e o que já se perdeu. Tem pessoas que tem muita saudade e vontade de adquirir novas sementes”. Em sua casa, ele montou uma casa de sementes que reúne muitas

variedades de plantas. Assim, ele foi potencializado seu acervo de sementes com sua participação frequente em eventos e feiras da agrobiodiversidade, que acontecem na região. As sementes desta Casa de Sementes estão registrada num Catálogo, que faz parte dessa Coleção Norte de Minas, como Cartilha 8.

Na comunidade ocorre também a atuação de projetos do Sindicato de Trabalhadores Rurais, CAA, ASA, IEF e governo. Durante a pesquisa foi lembrado que o projeto Terreirão das caixas d'água, contribuiu com muitas mudas de diversas plantas alimentares. Outra origem importante das plantas é o comércio da cidade de Porteirinha, onde ocorre semanalmente uma feira livre.

A partir dos usos dados às plantas, foi possível também identificar diversas formas de preparo e consumo, como descritos no Quadro 2.

Na pesquisa com os moradores do Touro e que deu origem a essa cartilha foi possível registrar **85 plantas** que eram utilizadas na alimentação. Eles cultivavam **71**

**plantas** nos quintais e hortas, o que significa grande diversidade. Nas roças foram identificadas **14 plantas** em cultivo. Das plantas nos quintais as que mais se destacaram foram: acerola, ciriguela, goiaba, mamoeiro, pinha e umbuzeiro. As plantas de roça foram: abóbora, amendoim, batata, cana, caxixa/caxixe, feijão, feijão andu, feijoa, jericanhota, mandioca, maxixe, melancia, milho e quiabo.

Eles ainda indicaram mais **8 plantas** alimentares que eram colhidas nas matas. Na visita aos ambientes descritos pelos caatingueiros, foi possível identificar **49** das plantas que tem uso alimentar.

A pesquisa identificou, também, **9 plantas alimentares de uso emergencial**. Todas as plantas, seus usos e formas de preparo foram anotados e organizados no Catálogo de Registro: Etnobotânica de plantas alimentares de quatro comunidades tradicionais do norte de Minas Gerais, que é a Cartilha 9 desta coleção. Esse é um conhecimento importante que pode estar se perdendo, como explicou Alaíde:



Quadro 2. Formas de preparo e consumo de plantas na alimentação da comunidade caatingueira do Touro, Serranópolis de Minas, MG.

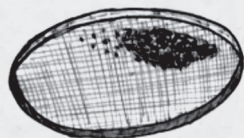
Formas de preparo e consumo	Descrição dos usos e plantas
Alimentação animal	Aqui foram agrupadas as plantas que servem de consumo direto e ração para criações de gado, galinha e porco. Algumas delas são: cana, garoba, girassol, leucena, milho, nim, palma, quixabeira, entre outros.
Assados	Nessa categoria temos os assados no forno ou direto na brasa, os biscoitos, os bolos e as roscas. As plantas utilizadas são a abóbora, a batata, o coco, o gergelim, a mandioca e o milho.
Bebidas	São diversos os usos, olha só: cachaça e acompanhamentos, café, consumo direto, garapa, licor, polpa, suco e vitamina. Foram citadas: abacate, acerola, araçá, goiaba, graviola, laranja, lima, limão, manga, maracujá, melancia, pinha, pitanga, romã, entre outras.
Consumo in natura	Os usos são chupar, comer e amassado com acompanhamentos. Várias plantas foram citadas, algumas delas são: amora, atemóia, banana, ciriguela, jabuticaba, mamoeiro, melão, tamarindo, tomate e umbuzeiro.
Cozidos	Nesta categoria está o angu, a canjica, o cozido, a feijoada, o mingau, a pamonha e o purê. As plantas usadas são: abóbora, arroz, batata, batata doce, feijão, mamãozinho/mamãozinho do mato, mandioca, melão, milho, mucunã, palma e umbuzeiro.
Doces	Estão o chá de amendoim, o doce, o doce de tijolo, o mel de engenho, a paçoca, a quanguinha e a rapadura. As plantas usadas são: abóbora, amendoim, banana, caju, cana, cidra/Limãozão, coco, figo, goiaba, mamão, mamãozinho/mamãozinho do mato, manga, melancia, milho e umbu.
Ensopados	Os usos são afogado, ensopado, molho e vaca atolada. As plantas utilizadas são abóbora, batata, caxixa/caxixe, mamão, mandioca, maxixe, palma, quiabo e tomate grão de galo.
Farinhas, Beijus e gomas	Os usos são beiju, farinha, fubá e tapioca. Usa nestes preparos camará, corante/urucum, mamãozinho/mamãozinho do mato, mamoeiro, mandioca, milho, mucunã e umbuzeiro.
Farofa	O uso é preparar a farofa. As plantas utilizadas são banana, feijão, feijão andu e feijoa.
Frituras	O uso é a fritura. As plantas são banana, mandioca e umbuzeiro.
Óleos	O uso é o preparo de óleos, foi citado o girassol.
Saladas	Faz saladas das plantas alface, mamão, tançagem, tomate e veludo.
Temperos	Os usos são corante para batatinha, carne, galinha e macarrão, molho, pimenta e tempero. As plantas usadas são cebolinha, coentro, corante/urucum e pimenta.
Outros	Limpar a água no caso a semente da moringa e espreme o caldo da cidra/limãozão e mistura na goma.

“ Não come mais porque não tem mais, assim, aquela necessidade, né? Porque na precisão, né? Hoje em dia, graças a Deus, não tem precisão. Nós nem conhece. Antes não tinha Bolsa Família e nem tinha aposentado. ”

Nos momentos de seca que a comunidade enfrentou, estas plantas foram os recursos encontrados para sua sobrevivência. Como relatou Geraldo Pereira Dias:

“ Era a precisão que mandava. Não tinha o que comer. Hoje comeria, se desse as coisas errada, faltasse... Hoje não tem mais disso... hoje tá tudo luxento, acham que não é coisa de comer... dá trabalho, além, num sabe, manda fazer e num sei. O povo não quer mais trabalho. ”

Com a degradação ambiental ficou mais difícil encontrar as plantas emergenciais. Os catingueiros chamam atenção que algumas dessas plantas produzem efeitos indesejados no organismo e por isso, na hora de preparar, é preciso ter cuidado, pois tem um jeito próprio para preparar. Entretanto, é bom dizer que, hoje, estudos têm sido feitos para comprovar os efeitos de cada planta e muitos deles tem demonstrado que muitas dessas plantas são ricas em nutrientes.



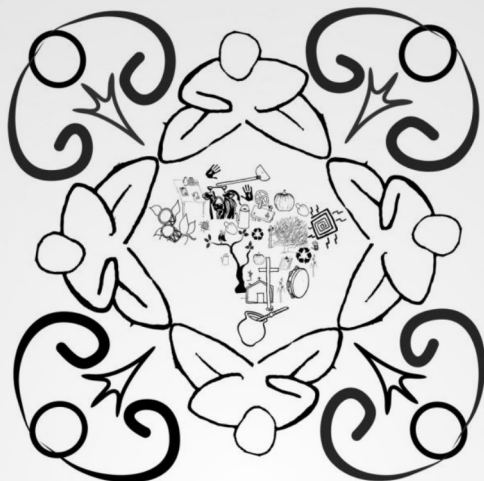
## Agradecimentos finais

Agradecemos a todas as pessoas que receberam a Equipe de Pesquisa em suas casas, que pararam seus afazeres e compartilharam conosco seus conhecimentos e suas

histórias de vida. Com este humilde material esperamos contribuir na revitalização dos ricos saberes e fazeres que a comunidade do Touro possui.



# PROJETO POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA, SABERES E PRÁTICAS – 2015



PROJETO ETNOBOTÂNICA E SOBERANIA ALIMENTAR NO NORTE DE MINAS  
GERAIS: RESGATE DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS ENTRE  
GERAZEIROS, CAATINGUEIROS, VAZANTEIROS E QUILOMBOLAS

A COLEÇÃO NORTE DE MINAS É FORMADA PELOS SEGUINTE VOLUMES:

- Cartilha 1: Ambientes, história, identidade e plantas alimentares
- Cartilha 2: Quilombolas gurutubanos de Malhada Grande:  
sua história, saberes e práticas com plantas alimentares
- Cartilha 3: Vazanteiros do Pau Preto: sua história, saberes e práticas com plantas alimentares
- Cartilha 4: Geraizeiros do Sobrado: sua história, saberes e práticas com plantas alimentares
- Cartilha 5: Caatingueiros do Touro: sua história, saberes e práticas com plantas alimentares
- Cartilha 6: Caderno de receitas de comunidades tradicionais do Norte de Minas Gerais
- Cartilha 7: Seu Mariano: uma homenagem a um lutador de Gurutuba
- Cartilha 8: Catálogo de Registro da Casa de Sementes de Seu Geraldo Gomes,  
Touro - Serranópolis de Minas
- Cartilha 9: Catálogo de Registro Etnobotânica das Plantas Alimentares  
de quatro comunidades tradicionais do Norte de Minas Gerais