

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

DANIELA MARIA ALVES PEDROSA

A partilha do leite: reciprocidade, circuitos alimentares e socialidade em uma comunidade rural de Minas Gerais.

JUIZ DE FORA
2023

Daniela Maria Alves Pedrosa

A partilha do leite: reciprocidade, circuitos alimentares e socialidade em uma comunidade rural de Minas Gerais.

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Juiz de Fora, como requisito parcial para obtenção do título de Doutora.

Orientadora: Rogéria Campos de Almeida Dutra

JUIZ DE FORA

2023

Ficha catalográfica elaborada através do programa de geração automática da Biblioteca Universitária da UFJF, com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Pedrosa, Daniela Maria Alves.

A PARTILHA DO LEITE : RECIPROCIDADE, CIRCUITOS ALIMENTARES E SOCIALIDADE EM UMA COMUNIDADE RURAL DE MINAS GERAIS / Daniela Maria Alves Pedrosa. -- 2023.
191 f.

Orientadora: Rogéria Campos de Almeida Dutra
Tese (doutorado) - Universidade Federal de Juiz de Fora, Instituto de Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, 2023.

1. Práticas alimentares. 2. Consumo de leite. 3. Antropologia nativa. 4. Comunidade rural. I. Dutra, Rogéria Campos de Almeida, orient. II. Título.

Daniela Maria Alves Pedrosa

**A PARTILHA DO LEITE: RECIPROCIDADE, CIRCUITOS ALIMENTARES E
SOCIALIDADE EM UMA COMUNIDADE RURAL DE MINAS GERAIS**

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Juiz de Fora como requisito parcial à obtenção do título de doutora em Ciências Sociais.
Área de concentração: Cultura, Poder e Instituições.

Aprovada em 4 de julho de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof(a) Dr(a) Rogéria Campos de Almeida Dutra - Orientadora
Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof(a) Dr(a) Cristina Dias da Silva
Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof(a) Dr(a) Maria Clara de Moraes Prata Gaspar
Universitat de Barcelona

Prof(a) Dr(a) Monica Chaves Abdala
Universidade Federal de Uberlândia

Prof(a) Dr(a) Talita Prado Barbosa Roim
Universidade Estadual Paulista

Juiz de Fora, 14/06/2023.



Documento assinado eletronicamente por **Rogeria Campos de Almeida Dutra, Professor(a)**, em 04/07/2023, às 18:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cristina Dias da Silva, Professor(a)**, em 05/07/2023, às 11:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Mônica Chaves Abdala, Usuário Externo**, em 05/07/2023, às 11:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Usuário Externo**, em 05/07/2023, às 14:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **TALITA PRADO BARBOSA ROIM, Usuário Externo**, em 06/07/2023, às 09:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no Portal do SEI-Ufjf (www2.ufjf.br/SEI) através do ícone Conferência de Documentos, informando o código verificador **1322557** e o código CRC **4CE22109**.

AGRADECIMENTOS

Uma amiga, ao me parabenizar pela conquista, me disse que "parir uma tese" em pleno governo Bolsonaro e pandemia não é fácil. E, de fato, não foi. Mas foi possível, em parte, pelo meu esforço e, em parte, por poder contar com pessoas incríveis. E é a elas que agradeço.

Aos meus pais, Halber (*in memoriam*) e Marilda, e ao meu irmão Pedro (*in memoriam*) pela eterna parceria.

À minha avó Zina (*in memoriam*) e minha tia Cleusa, por me receberem em suas casas durante o trabalho de campo e pelas tantas conversas que tivemos.

Aos meus avós Sérgio (*in memoriam*) e Heber (*in memoriam*), e à minha avó Cidoca (*in memoriam*), por me ensinarem muito do que eu sou hoje.

À professora Rogéria Dutra, cuja orientação e apoio foram fundamentais para a conclusão desta pesquisa.

Às professoras Cristina Dias, Maria Clara Gaspar, Mônica Abdala e Talita Roim, e ao professor Leonardo Carneiro (*in memoriam*), que fizeram parte das bancas de qualificação e defesa e trouxeram contribuições valiosíssimas para a construção deste trabalho.

Aos amigos e colegas de curso, em especial Adrielle Luchi, Gustavo Pacelli, Leonardo Azevedo, Janaína Moraes e William Assis, pelas diversas trocas que tivemos ao longo do caminho.

Às minhas amigas da Casa de Repouso da Vó Nena, pelos risos e pela paciência.

À Beatriz Tocci, Larissa Oliveira, Nara Salles, Sabrina Cândido, Raquel Ferreira e Thaís Eletherio, mulheres e amigas maravilhosas que de algum modo acompanharam meu processo, agradeço pelo cuidado e por sempre respeitarem meu espaço.

Aos meus amigos Matheus Gomes e Leonardo Couto pelos momentos compartilhados.

À minha família, em especial às minhas tias Nem, Luiza e Lande, e ao meu tio Papa, por todo o apoio e afeto.

Às minhas primas Ana, Luiza e Thamyres, e aos meus primos João, Lucas e Tiago, pelo carinho, brigas e sorrisos.

Aos moradores de Conceição do Formoso que tornaram esta tese possível e a todos aqueles que de algum modo participaram dessa jornada, obrigada por tanto.

RESUMO

Esta tese tem como ponto de partida o ritual de doação de leite na Sexta-feira da Paixão na comunidade rural de Conceição do Formoso, distrito no município de Santos Dumont, MG. Ao tratar do circuito de doação do leite ressaltado como a produção de relações sociais e simbólicas, cruciais para a construção e manutenção dos laços de confiança e afetividade, são promovidas pela circulação deste alimento. É em torno do leite que as pessoas circulam, seja nos caminhos até a roça, nas conversas com os retireiros ou nas atividades que envolvem a preparação de alimentos na cozinha. Neste estudo, adotei uma abordagem metodológica qualitativa, com o objetivo de compreender de forma aprofundada e contextualizada o circuito de doação do leite nas celebrações da Semana Santa e sua conexão com as dinâmicas sociais, econômicas e culturais da comunidade. Para coletar os dados necessários, utilizei uma variedade de técnicas, incluindo conversas informais, observação participante e não participante. O trabalho é composto por três capítulos que fornecem um panorama histórico do consumo de leite não humano e seus derivados na região, perpassando sobre as transformações que esse alimento sofre nas cozinhas e a forma que circula dentro do distrito. A pesquisa versa ainda sobre as adversidades que encontrei ao realizar o trabalho de campo, influenciadas pelas relações familiares que possuo com os membros do distrito.

Palavras-chave: Práticas alimentares. Consumo de leite. Antropologia nativa. Comunidade rural.

ABSTRACT

This thesis is based on the ritual of milk donation on Good Friday in the rural community of Conceição do Formoso, a district in the municipality of Santos Dumont, MG. By addressing the milk donation circuit, I emphasize how the production of social and symbolic relationships, crucial for the construction and maintenance of bonds of trust and affection, is promoted through the circulation of this food. It is around milk that people gather, whether on their way to the fields, in conversations with the milkmen, or in activities involving food preparation in the kitchen. In this study, I adopted a qualitative methodological approach, aiming to understand in-depth and contextualize the milk donation circuit during Holy Week celebrations and its connection with the community's social, economic, and cultural dynamics. To collect the necessary data, I employed a variety of techniques, including informal conversations, participant and non-participant observation. The work is composed of three chapters that provide a historical overview of non-human milk consumption and its derivatives in the region, delving into the transformations that this food undergoes in the kitchens and how it circulates within the district. The research also examines the adversities I encountered while conducting fieldwork, influenced by the family relationships I have with the district's members.

Keywords: Food practices. Milk consumption. Native anthropology. Rural community.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

- FIG. 1 - ARRAIAL DE JOÃO GOMES 1885. f.26
- FIG. 2 - MAPA DO MUNICÍPIO DE PALMYRA. f.27
- FIG. 3 - MAPA DA LOCALIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTOS DUMONT - MINAS GERAIS. f.28
- FIG. 4 - PONTE PROVISÓRIA. f.32
- FIG. 5 - MAPA DAS ÁREAS. f.34
- FIG. 6 - MINA DA REGIÃO DO BATE SAIA. f.35
- FIG. 7 - MINA DA REGIÃO DO BATE SAIA. f.35
- FIG. 8 - MINA DA REGIÃO DO BATE SAIA. f.35
- FIG. 9 - VISTA PARCIAL. f.37
- FIG. 10 - VISTA PARCIAL. f.37
- FIG. 11 - VISTA PARCIAL. f.38
- FIG. 12 - VISTA PARCIAL. f.38
- FIG. 13 - ANTIGO POSTO TELEFÔNICO. f.38
- FIG. 14 - VISTA PARCIAL. f.39
- FIG. 15 - VISTA PARCIAL. f.39
- FIG. 16 - ALVORADA DA BANDA NA FESTA DO FORMOSO S/D. f.42
- FIG. 17 - FESTA DO FORMOSO S/D. f.42
- FIG. 18 - FESTA DO FORMOSO - COMEMORAÇÕES DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO. f.43
- FIG. 19 - FESTA DO FORMOSO - COMEMORAÇÕES DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO. f.43
- FIG. 20 - MAPA DOS PRINCIPAIS PONTOS DE FORMOSO. f.45
- FIG. 21 - GRUPO ESCOLAR. f.47
- FIG. 22 - CASA DA MINHA AVÓ. f.68
- FIG. 23 - CASA DA MINHA AVÓ. f.68
- FIG. 24 - BINGO GULOSO. f.77
- FIG. 25 - CARTAZ BINGO GULOSO. f.77
- FIG. 26 - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES RURAIS - TANQUINHO. f.95
- FIG. 27 - INTERIOR DA CAPELA DOS PIRES. f.102
- FIG. 28 - INTERIOR DA IGREJA MATRIZ. f.102

FIG. 29 - IGREJA MATRIZ. f.102
FIG. 30 - CHEGADA DO JUDAS. f.103
FIG. 31 - JUDAS. f.103
FIG. 32 - QUEIMA DO JUDAS. f.103
FIG. 33 - GRAMA DA IGREJA. f.106
FIG. 34 - CAMINHO DA IDA. f.108
FIG. 35 - CAMINHO DA IDA. f.108
FIG. 36 - CAMINHO DA VOLTA. f.112
FIG. 37 - ESPERANDO O LEITE. f.116
FIG. 38 - VACAS SENDO ALIMENTADAS NO COCHO. f.128
FIG. 39 - VACAS SENDO ALIMENTADAS NO COCHO. f.129
FIG. 40 - PARTILHANDO O LEITE. f.130
FIG. 41 - PARTILHANDO O LEITE. f.130
FIG. 42 - O CURRAL. f.133
FIG. 43 - A ORDENHA MECÂNICA. f.135
FIG. 44 - REFORMA - PROPRIEDADE DO MEU TIO. f.136
FIG. 45 - QUITANDAS DA MINHA AVÓ - BISCOITO DE NADA E BROINHA. f.148
FIG. 46 - QUITANDAS DA MINHA AVÓ - BROA DE FUBÁ. f.149
FIG. 47 - DOCE DE LEITE MOLINHO. f.152
FIG. 48 - DOCE DE LEITE MOLINHO. f.152
FIG. 49 - DOCE DE LEITE MOLINHO. f.152
FIG. 50 - ARROZ DOCE. f.153
FIG. 51 - PREPARO DA CANJICA. f.155
FIG. 52 - PREPARO DA CANJICA. f.155
FIG. 53 - PREPARO DA CANJICA. f.155
FIG. 54 - DOCE DE LEITE SENDO PREPARADO NA FORNALHA. f.156
FIG. 55 - BROA NA BRASA. f.161
FIG. 56 - BROA NA BRASA. f.161
FIG. 57 - BROA NA BRASA. f.161
FIG. 58 - BROA NA BRASA. f.161

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 - BISCOITO DE NATA DA DONA ZINA. f.163

TABELA 2 - BROA DE FUBÁ DA DONA ZINA. f.164

TABELA 3 - ARROZ DOCE DA DONA ZINA. f.165

TABELA 4 - ARROZ DOCE DA MARILYN. f.166

TABELA 5 - CANJICA DA MEL. f.168

TABELA 6 - DOCE DE LEITE DA MIRIDAN. f.170

TABELA 7 - BOLO DA MIRIDAN. f.171

TABELA 8 - BROA DE BANANA DA MIRIDAN. f.172

TABELA 9 - ARROZ DOCE DA MARINA. f.174

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
CAPÍTULO 1 - CONCEIÇÃO DO FORMOSO: UM DISTRITO RURAL MINEIRO	23
1.1 O MUNICÍPIO DE SANTOS DUMONT E A PECUÁRIA LEITEIRA	23
1.2 CONCEIÇÃO DO FORMOSO	30
1.3 SERIA EU UMA NATIVA OBSERVANTE?	50
1.4 MEU INTERESSE PELO CAMPO	55
1.5 A FAMÍLIA E O TRABALHO DE CAMPO	60
1.6 COMIDA, CASA E VIZINHANÇA: LAR DE VÓ NÃO É SÓ LUGAR DE MORADA	66
1.7 ENTRE A ROÇA E A RUA: A PRODUÇÃO LEITEIRA EM CONCEIÇÃO DO FORMOSO	70
1.8 RELAÇÕES AFETIVAS E ECONÔMICAS COM OS BOVÍDEOS EM FORMOSO	74
CAPÍTULO 2 - AMANHÃ É DIA DE BUSCAR LEITE PARA FAZER DOCE!	81
2.1 O CONSUMO DE LEITE NÃO HUMANO: UMA ABORDAGEM SIMBÓLICA	81
2.1.1 O consumo de leite não humano no mundo contemporâneo	83
2.1.2 A circulação do leite no distrito rural de Conceição do Formoso	91
2.2 AS CELEBRAÇÕES DA QUARESMA E A SEXTA-FEIRA SANTA	98
2.3 A PREPARAÇÃO PARA RECEBER O LEITE	104
2.4 O CAMINHO	107
2.5 A ESPERA PELO LEITE	113
CAPÍTULO 3 - PARA ALÉM DA SEXTA-FEIRA SANTA: A PARTILHA DE ALIMENTOS EM FORMOSO	117
3.1 A CIRCULAÇÃO DA COMIDA EM CONCEIÇÃO DO FORMOSO	117
3.2 SEXTA-FEIRA SANTA: O DIA DE REPARTIR O LEITE	125
3.2.1 Tem Que Repartir Direito	128
3.3 O PRODUTOR E SUA FAMA	137
3.4 AS COZINHAS FORMOSENSES EM DIA SANTO: A TRANSFORMAÇÃO DO LEITE	141
3.4.1 Os doces	150
3.5 A COMIDA COMPARTILHADA	156
3.6 UM INVENTÁRIO DE RECEITAS	158
CONSIDERAÇÕES FINAIS	175
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	181

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa busca analisar as relações sociais e simbólicas envolvidas em torno do leite no ritual de doação desse alimento pelos produtores rurais da comunidade de Conceição do Formoso, um dos distritos que compõem o município de Santos Dumont, Minas Gerais, na Sexta-feira Santa. Inserida, sobretudo, no campo da Antropologia da Alimentação, a tese reflete sobre as práticas alimentares dos formosenses, suas implicações culturais, sociais e simbólicas. Ao explorar o campo da alimentação, procuro ressaltar como as pessoas se relacionam com os alimentos em diferentes contextos e como essas ligações moldam suas identidades, refletem e influenciam as estruturas sociais do distrito. O objetivo principal é compreender as particularidades do ritual de doação de leite e a forma como ele se relaciona com as dinâmicas sociais, econômicas e culturais da comunidade. Além disso, busquei entender como as relações de troca e reciprocidade entre os fazendeiros e os donatários são dadas e mantidas ao longo do tempo. Como veremos, no decorrer do trabalho irei explorar o simbolismo presente nesta tradição e investigar como isso impacta na vida social dos formosenses. Outro ponto relevante é a análise do papel que as mulheres quitandeiras ocupam nesta tradição.

Não se sabe ao certo quando surgiu tal hábito, mas segundo a narrativa dos próprios moradores, o costume de distribuir leite teria sua origem na época da escravidão, onde as referências à tradição católica portuguesa se faziam amplamente presentes. De acordo com os habitantes locais, a comercialização de qualquer produto na Sexta-feira Santa, bem como a realização de outras tarefas cotidianas como, por exemplo, varrer casa, cortar unhas, pentear cabelo, representava um desrespeito em relação ao sofrimento de Cristo em benefício do homem. Contudo, a ordenha leiteira não podia deixar de ser realizada sob a justificativa de que isto acarretaria problemas de saúde para os animais. A ausência de meios de conservação do leite na época fazia com que os fazendeiros doassem a produção leiteira diária para os que residiam aos arredores de suas fazendas.

Embora a narrativa apresentada pelos formosenses faça sentido, há uma complexidade por trás dessa explicação que vai além de uma simples justificativa utilitária. O costume de doação de leite durante a Semana Santa revela muito sobre a vida social da comunidade de Conceição do Formoso, suas estratégias de

sobrevivência e conexões com o ecossistema local, incluindo a relação com os animais e a organização de um sistema produtivo que lhes permitiu e ainda permite se estabelecer na região. Ela também reflete as desigualdades sociais, a divisão do trabalho, as redes de interação e parentesco, as relações com o sobrenatural e a formação de um catolicismo popular existente dentro do distrito. Neste sentido, para obter uma compreensão mais profunda e completa da realidade de Conceição do Formoso, foi necessária uma análise ampla e holística dos diferentes fatores e dimensões que compõem a vida social do distrito, isso inclui tanto os aspectos econômicos, políticos, culturais e históricos, quanto um olhar voltado para as relações sociais, familiares, dos sistemas de valores, crenças, normas, das formas de organização social, das tradições e costumes. Deste modo, a fala dos moradores sobre o desrespeito em relação ao “sofrimento de Cristo em benefício do homem”, associado a algumas atividades cotidianas, como a comercialização de produtos na Sexta-feira da Semana Santa, por exemplo, traz à tona questões relacionadas a valores e crenças na comunidade. Essa perspectiva é importante para compreender a significação simbólica da doação de leite nesse contexto específico.

Ainda que, atualmente, existam meios de conservação do leite, o hábito de doá-lo continua presente entre os produtores leiteiros de Conceição do Formoso. Alguns habitantes da comunidade se reúnem em grupos, ou vão individualmente, na madrugada de quinta-feira para sexta-feira da Semana Santa, para buscar leite em fazendas da região. Após a volta para casa, com as latas cheias, as pessoas, em sua maioria mulheres, se encontram nas cozinhas para fazer doces à base de leite – como, por exemplo, doce de leite, arroz doce, canjica –, e quitandas, isto é, bolos, broas e biscoitos. Posteriormente, esses alimentos são compartilhados com a família, vizinhos, pessoas das quais o leite foi recebido e com os próprios produtores do lugarejo. Posto isso, acredita-se que é a partir do ato de doação de leite que uma série de eventos se desenvolve. Neste sentido, o ritual de doação de leite, se desdobra em quatro diferentes rituais, titulados como “etapas”, a citar: a preparação e busca pelo leite doado, a repartição do leite pelo retireiro, a transformação do leite nas cozinhas e a distribuição dos quitutes. Nestes processos em que o leite, ou o alimento derivado deste, é o elemento dadivoso comum desses atores, objetiva-se compreender como os eventos que constituem o ritual constroem o circuito de doação do leite na Sexta-feira da Paixão. Em outras palavras, o fazendeiro reparte o

leite, as pessoas pegam o leite doado e levam até as cozinhas onde o leite será transformado em um terceiro alimento que, posteriormente, é distribuído a todos da comunidade, encerrando assim, o circuito de doação do leite.

A análise da dádiva na teoria antropológica tem em “O ensaio sobre a dádiva” de Marcel Mauss (2003) sua principal referência. O argumento central contido nessa obra é que nas relações de troca, que se desencadeiam a partir da doação de algum bem, o que prevalece é a reciprocidade e a preservação dos laços sociais. Para ele, a conduta humana é motivada por interesses materiais e simbólicos, além das regras formuladas em uma sociedade. Sendo assim, a troca possui motivadores econômicos, sociais, religiosos e políticos. Ainda segundo Mauss (2003), a dádiva é mais do que um simples ato de dar e receber presentes. É uma prática social complexa que envolve uma troca de obrigações e expectativas entre as pessoas, ela cria uma rede de relações sociais que se estendem muito além da atitude imediata de dar e receber: é uma forma de estabelecer laços de solidariedade e confiança entre os membros de uma sociedade. O autor também explora as diferentes formas que a dádiva pode assumir e observa que em alguns contextos a dádiva é uma prática puramente altruísta, enquanto em outros, ela é uma forma de ganhar prestígio e poder que sempre envolve um elemento de sacrifício e renúncia, mesmo que seja apenas uma renúncia temporária.

Outro ponto abordado por Mauss (2003) é o que ele denomina de “sistema de prestação total”, isto é, as trocas de bens economicamente úteis, mas que, antes de tudo, envolvem bens não materiais tais como festas, feiras, ritos e danças. Esse sistema abrange a realização de trocas que não visam simplesmente a transferência de bens materiais, mas sim a criação de relações sociais baseadas em obrigações mútuas, que mantêm a coesão social e a solidariedade entre os membros de uma sociedade, uma vez que essas relações são baseadas em obrigações e retribuições que garantem a cada indivíduo a integração em uma rede de conexões que transcendem as relações puramente econômicas. Para chegar a tal conclusão, o antropólogo se utiliza da análise dos rituais, tais como o *potlatch* e o *kula*, que ocorrem, respectivamente, entre os Kwakiutl e entre os Trobriandeses, e argumenta que essas sociedades possuem sistemas de troca de dádivas altamente desenvolvidos que desempenham um papel crucial na estruturação de suas relações sociais. Desse modo, Mauss chega ao entendimento de que a vida social é formada

pela lógica *dar-receber-retribuir*. Neste sentido, o que o autor expõe é como a obrigação de dar e retribuir é formulada de maneira particular. Posto isto, surge a relevância de compreender como se dão as relações de troca nos diferentes espaços e lugares, haja vista que essas podem tomar formas variadas, que vão da retribuição pessoal à redistribuição de tributos (LANNA, 2000) como é o caso do ato de doação de leite na comunidade rural de Conceição do Formoso.

No ritual de doação de leite na Sexta-feira Santa no distrito sandumonense, podemos ver essa dinâmica em ação. Ao doar leite, a pessoa está criando um vínculo social com aqueles que o recebem, estabelecendo uma obrigação mútua de reciprocidade. Isso pode acontecer de diversas maneiras, como quando aqueles que obtêm o leite se sentem obrigados a retribuir de alguma forma no futuro, ou quando a doação de leite cria um senso de comunidade e solidariedade entre doadores e os receptores. Nesse ritual, podemos identificar essas mesmas obrigações que Mauss descreveu em sua teoria: o retireiro que doa o leite está cumprindo a obrigação de dar, oferecendo um bem que pode ser útil para aqueles que o recebem. Aqueles que recebem o leite cumprem a obrigação de receber, aceitando a dádiva e reconhecendo a generosidade do doador. E, por fim, a obrigação de retribuir pode ser cumprida quando as mulheres quitadeiras oferecem os doces e quitandas produzidos por elas, por exemplo. Apesar de possuírem origens culturais e contextos diferentes, ambos rituais compartilham a ideia de que a troca estabelece obrigações mútuas e cria laços sociais duradouros nas quais a reciprocidade é um elemento central. É por meio dela que as pessoas criam laços de confiança e solidariedade que transcendem as transações convencionais. Sendo assim, ao desafiar a ideia de que a troca é motivada exclusivamente pelo interesse próprio ou pelo lucro, o sistema de prestações totais destacado por Mauss mostra como a troca pode ser usada como elemento construtor de relações sociais significativas e de longo prazo. E é isso que ocorre no ritual de doação de leite da comunidade rural de Conceição do Formoso.

As relações de troca foram analisadas anteriormente por Malinowski (1978) quando este buscou fazer um relato detalhado das práticas sociais, culturais e econômicas dos habitantes das Ilhas Trobriand, na Papua Nova Guiné. Em seus estudos etnográficos o autor versou sobre o sistema de troca de presentes e outras atividades existentes no sistema de significados e relações dos habitantes das ilhas.

Uma das principais ideias do antropólogo é a de que os hábitos sociais dos trobriandeses são altamente complexos e sofisticados, e não podem ser compreendidos isoladamente, uma vez que são integrados e inseridos em uma estrutura cultural coesa. Neste contexto, Malinowski argumenta que a cultura e os costumes de uma sociedade são influenciados por uma ampla variedade de fatores, incluindo geografia, meio ambiente, história e formas de trabalho, que devem ser entendidos como um sistema integrado de condutas fundamentais para a criação e manutenção de relações sociais. Assim como as práticas de trocas entre os trobriandeses, a doação de leite na Sexta-feira Santa pode ser influenciada por diversos fatores, como tradições culturais, valores religiosos e relações vizinhança, atividades cotidianas como, por exemplo, a produção de leiteira, a lida no curral, a criação de gado e os modos de produzir e compartilhar as comidas.

Embora os acontecimentos que ladeiam o circuito no qual a doação de leite está envolvida estejam contidos na religiosidade e misticismo existentes na Sexta-feira Santa, o leite não é um elemento religioso, mas, sim, simbólico que une todos os eventos presentes no ritual que ocorre no lugarejo. Frente a isso, falar do ato de doação de leite, primeiro alimento humano, e da transformação que o mesmo passa dentro da cozinha, é falar da importância que esse alimento possui para a manutenção das relações sociais e simbólicas dentro da comunidade rural de Conceição do Formoso. Posto isto, ao analisar o circuito de troca no qual o leite doado pelos produtores de leite de Conceição do Formoso na Sexta-feira Santa se insere, e compreender como se dão eventos que abarcam este ritual, acredita-se que a presente pesquisa pode contribuir para uma série de questões.

A princípio, podemos destacar que a análise meticulosa do povoado, proporcionada a partir da inserção no campo realizada também no período que excede a Sexta-feira Santa, pode auxiliar futuros estudos sobre comunidades rurais, colaborando para a interpretação de uma série de questões tais como: relações simbólicas, econômicas, sociais, de sociabilidade, de vizinhança, e o papel que os alimentos ocupam nesses cenários. Além disso, abre-se a possibilidade de investigar o ritual em sua forma ampliada, com ocorrência de micro eventos que passam a compô-lo. Considerando o fato do ritual citado possuir uma motivação de caráter religioso, elucidar as questões que permeiam esta prática, tais como as celebrações da Quaresma, as comemorações da Semana Santa, e demais

festividades contidas no ato de doação de leite, e evidenciar seu viés religioso, pode nos amparar no entendimento dos traços culturais e da organização social da comunidade. Deste modo, reforça-se a importância desse trabalho e como ele pode contribuir para futuras análises socioantropológicas.

A hipótese que moveu esta pesquisa foi a de que existe um simbolismo presente no ato de doar e receber o leite na Sexta-feira da Paixão, baseado no manifesto da fé cristã, que faz com que este ritual seja um marco da cultura popular regional. Entretanto, apesar da pecuária leiteira como base econômica de Conceição do Formoso, sua estrutura possui peculiaridades no circuito de doação do leite que variam de produtor para produtor. Isso sugere que as práticas culturais, sociais e econômicas relacionadas à doação de leite podem ser influenciadas por fatores que exploram tanto o simbolismo presente quanto às particularidades que moldam o ritual de doação do leite na Sexta-feira da Paixão. É importante ressaltar que a investigação aqui realizada foi desenvolvida a partir de uma metodologia qualitativa de pesquisa, focada no trabalho de campo. A opção por predominar este método vem do fato de acreditar que o mesmo pode servir como base analítica das peculiaridades e sutilezas que envolvem o objeto de estudo aqui proposto. A necessidade de narrar esse ambiente surge face à possibilidade de apresentar as formas de sociabilidade e interação existentes entre os sujeitos que participam do ritual de doação de leite.

Como aponta Becker (1994) “o observador participante coleta dados através de sua participação na vida cotidiana do grupo ou organização que estuda” (p.47). Roberto Cardoso de Oliveira (1996), por sua vez, relata que o maior confronto que o pesquisador pode encontrar no decorrer de sua análise, encontra-se no “confronto cultural” existente entre o observador e o observado. Segundo o autor, esse conflito é encerrado quando o “encontro etnográfico” é estabelecido. A fim de estabelecer um “encontro etnográfico” (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1996) com a comunidade de Conceição do Formoso, residi além do período das celebrações da Semana Santa, no lugarejo, com intuito de me envolver ainda mais com o objeto de estudo e compreender a vida social dos moradores locais¹. Tal imersão me apresentou

¹ É importante salientar que embora não resida no distrito de Conceição do Formoso possui relações sociais/familiares com alguns moradores do local que permitiu o contato com os campos desde a infância. Falarei mais sobre isso no primeiro capítulo.

diferentes feições da comunidade, e gerou a possibilidade de escapar da narração “folclórica” dos ritos religiosos fora de sua conjuntura social (ZALUAR, 1983; p.14). Neste sentido, conhecer a realidade da comunidade propiciou o entendimento de como se dão as práticas da dádiva no local e de que maneira tais relações dádivas fomentam os laços afetivos, de vizinhança, de solidariedade, de reciprocidade, etc., existentes entre os habitantes da comunidade.

Popularizados nos Estados Unidos na década de 1920, os Estudos de Comunidade foram fundamentais para o estabelecimento das Ciências Sociais no Brasil à medida que incentivaram o treinamento de um gama de pesquisadores diante das investigações de campo (OLIVEIRA, *et al.*, 2011). Difundindo-se no país na década de 1930, com um viés voltado para descrição do meio pesquisado, e intensificados, sobretudo no Nordeste, a partir da década de 1970, quando os movimentos sociais questionadores da ordem oligárquica de dominação se faziam amplamente presente (SEYFERTH, 2011), essas análises utilizavam-se das coletas de dados para compreender a estrutura social do meio investigado. No início, as monografias relacionadas às comunidades rurais eram fruto de estudos realizados em comunidade cuja formação cultural se aproximava com as dos povos ditos “primitivos” (WILLEMS, 1961).

Oracy Nogueira (1953), vem nos atentar para o fato de que as metodologias utilizadas nos Estudos de Comunidade seriam cruciais para compreendermos o processo transitório de uma estrutura social tradicional para uma estrutura social moderna. Dando ênfase a esses estudos, às pesquisas em sociedades camponesas tradicionais e aquelas feitas em bairros rurais, Carlos Rodrigues Brandão (2007), destaca que nos últimos 50 anos grande parte dos trabalhos de campo que resultaram em publicações científicas nas áreas de Antropologia, Geografia e Sociologia, são oriundas de pesquisas feitas em comunidades rurais. Responsáveis por uma enorme heterogeneidade social, cultural e econômica do universo rural (SEYFETH, 2011), essas investigações propiciaram esquadrinhamentos mais concisos de importantes aspectos da realidade social (NOGUEIRA, 1953) da sociedade brasileira. Neste sentido, os Estudos de Comunidade são importantes instrumentos metodológicos de pesquisa cuja efetividade está intrinsecamente ligada ao seu uso adequado. Para além, tais estudos reproduzem um modelo de investigação social, que gera dados e interpretações em um nível determinado,

usufruindo da comunidade como amostra ou campo de observação (GOLDWASSER, 1974).

Para Consorte (2010), nos anos de 1940, a partir dos Estudos de Comunidade, inaugura-se uma outra era nos estudos antropológicos, uma vez que começaram a surgir pesquisas sobre aquilo que não é mais indígenas, mas, também, não é urbano, seria, portanto, o rural. Em oposição às pesquisas realizadas nos grandes centros, os estudos sobre o meio rural estariam mais voltados para idiossincrasias enquanto os primeiros eram dedicados a perspectivas mais universalistas (VELHO, 2009). E é neste cenário que o presente estudo se insere. Conforme elucida Wanderley (2001), o mundo rural possui uma realidade própria definida pelas particularidades históricas, sociais, culturais e ecológicas que se manifestam cotidianamente nesses locais. Assim, procurei entender como essas singularidades são dadas na comunidade rural de Conceição do Formoso, distrito de Santos Dumont. Durante a inserção no campo, cujo maior propósito foi “vivenciar o concreto” (MAGNANI, 2002), realizei muito mais conversas informais do que entrevistas com os habitantes do distrito como, por exemplo, moradores mais antigos, produtores leiteiros, grupos de jovens e mulheres que participam direta ou indiretamente do ritual mencionado. Além disso, acompanhei durante três Semanas Santas as dinâmicas que envolvem o ritual aqui referido. Para tanto, me inseri junto às pessoas que foram buscar o leite doado, as mulheres que transformaram o leite na cozinha e conversei com os produtores leiteiros.

Dito isso, para examinar as formas de partilhar o leite durante a sexta-feira da Semana Santa, considerando não apenas os aspectos econômicos e produtivos da atividade leiteira, mas também os sociais e culturais, fez-se necessário refletir sobre as dimensões da reciprocidade, dos circuitos alimentares e da socialidade, que se inter-relacionam na prática de doar o leite. Aqui, no contexto do ritual, trago socialidade nos termos de McCallum (1998) na qual afirma que “a socialidade é um estado momentâneo na vida social de um grupo, definido pelo sentimento de bem-estar e pelo auto-reconhecimento como um grupo [de parentes] em plena forma” (McCallum, 1998). Em primeiro lugar, porque a valorização das conexões particularizadas e simbólicas fortalece os laços sociais entre os participantes do ritual. Essas relações criam um senso de pertencimento e intimidade, promovendo a coesão e a solidariedade dentro do grupo, possibilitando o desenvolvimento de

vínculos emocionais mais profundos. Além disso, a ênfase na afinidade potencial amplia o alcance da socialidade para além das fronteiras imediatas dos grupos ou indivíduos envolvidos. Ao reconhecer a importância das relações com os parceiros de troca, retireiros, vizinhos, familiares, não-humanos, entre outros, os participantes do circuito de doação de leite desenvolvem uma consciência de que a socialidade transcende o círculo restrito. Sendo assim, este trabalho é composto por três capítulos. No primeiro faço um levantamento histórico sobre o município de Santos Dumont e sua pecuária leiteira, até chegarmos ao distrito rural de Conceição do Formoso. Falo também sobre os produtores leiteiros de Conceição do Formoso. Nesse ínterim, são abordados aspectos como a rotina de trabalho no cotidiano do retireiro e na Sexta-feira Santa. Ainda nessa parte verso a respeito de como fui atraída pelo meu objeto de estudo e sobre como meus laços familiares afetaram o trabalho como um todo.

Início o segundo capítulo tratando acerca das celebrações da Semana Santa e seus desdobramentos com foco na Sexta-feira da Paixão, dia no qual o ritual ocorre com maior intensidade. Posteriormente, reflito o processo pelo qual o consumo do leite não humano passa a ser incentivado tendo como justificativa seu caráter nutricional. Neste cenário, destaco como o leite desempenha um papel significativo na vida social e cultural de Conceição do Formoso, sendo um elemento simbólico que fortalece as relações comunitárias e representa a essência das trocas e interações entre as pessoas, reforçando assim seu significado além da função biológica. Ao final, abordo sobre a preparação e a ida das pessoas até os currais para buscar o leite doado pelos produtores. Por último, já no terceiro capítulo, acompanho a transformação que o leite sofre nas cozinhas formosenses ao ser usado como ingrediente base para doces e quitandas, reflito sobre a partilha desse alimento na sexta-feira e a fama dos produtores que não participam do ritual de doação do leite. Para encerrar faço uma reflexão sobre a circulação das iguarias que muitas vezes podem ser encaminhadas para diferentes casas, normalmente familiares das mulheres quitandeiras, ou ofertados, em menor quantidade, a vizinhos, visitas e amigos como representação de hospitalidade. Finalizo o capítulo com o inventário das receitas das quais tive a oportunidade de acompanhar a feitura durante as celebrações da Semana Santa. Por fim, compete salientar que as imagens usadas ao longo da tese buscam criar narrativas visuais que ilustram os

eventos mencionados ao longo deste trabalho. O intuito é permitir que você, leitor, se envolva profundamente com Conceição do Formoso.

CAPÍTULO 1 - CONCEIÇÃO DO FORMOSO: UM DISTRITO RURAL MINEIRO

1.1 O MUNICÍPIO DE SANTOS DUMONT E A PECUÁRIA LEITEIRA

Quando Ana Pimentel² enviou, em 1532, as primeiras 32 cabeças de gado para a capitania de São Vicente, ela não sabia que quase 500 anos depois o país estaria entre os cinco maiores produtores de leite de vaca do mundo. De fato, Ana Pimentel não poderia ter imaginado que ao longo dos séculos seguintes, o Brasil seria responsável por uma produção leiteira que ultrapassa os 35 bilhões de litros de leite por ano. Afinal, na época em que ela enviou as primeiras cabeças de gado para cá, o país era uma colônia portuguesa e a bovinocultura de leite ainda era incipiente.

A história da pecuária leiteira no território nacional tem início após a chegada dos primeiros bovinos e sua introdução nas fazendas de açúcar nos tempos de Colônia. Oriundos de Cabo Verde, esses animais eram utilizados na lavoura para transportar carga, e nos engenhos para movimentar os trapiches — máquinas usadas para moer a cana. Mais de um século depois da chegada dos bovídeos, mais precisamente no ano de 1641, ocorreu o primeiro registro da ordenha leiteira em território nacional, onde hoje está localizado o município de Recife (JOSAHKIAN, 2018). Na época, o leite era produzido em pequenas quantidades, principalmente para consumo doméstico, e a técnica de ordenha ainda era bastante rudimentar. O registro foi feito por Pero Lopes de Sousa, cunhado de Ana Pimentel. De acordo com o relato, o leite era extraído manualmente das vacas, armazenado em tonéis de madeira, e posteriormente transportado para o engenho de açúcar da fazenda. A produção de leite na época ainda era bastante limitada, e a ordenha era feita principalmente por mulheres escravas. Além disso, a falta de higiene e de cuidados com a saúde dos animais muitas vezes comprometiam a qualidade do leite produzido.

O que Ana também não sabia é que no dia 01 de agosto de 1850 nasceria Carlos Pereira de Sá Fortes, responsável por fundar no ano de 1888, a primeira fábrica de laticínios da América do Sul: a “Empresa de Laticínios de Monte Bello”. Lá produziam-se diferentes tipos de queijos, manteiga e leite condensado. Além da

²Ana Pimentel, esposa de Martim Afonso, foi responsável por administrar a Capitania de São Vicente.

produção de derivados, a fábrica exportava leite para o estado do Rio de Janeiro. Por fim, o que Ana nem desconfiava é que toda essa história aconteceu na Serra da Mantiqueira, no município mineiro de Santos Dumont³, uma cidade de clima ameno e presença de pastagens de boa qualidade para a alimentação do gado leiteiro, o que favorecia a produção de laticínios do município. Adicionalmente, a localidade contava com um número significativo de pequenos produtores rurais que se dedicavam à criação de bovídeos.

No final do século XIX, a produção de laticínios na região de Santos Dumont começou a se consolidar e se expandir. A inauguração de fábricas de laticínios como, por exemplo, a Borboleta, fundada em 1903 por Alberto Boeke e Antônio Rodrigues Ladeira, que marcou o início no Brasil da produção do queijo denominado "Palmyra", e a Cia de Laticínios, responsável pela produção do queijo do reino, primeiro queijo produzido industrialmente em território nacional, e o aumento da produção de laticínios no município, teve grande importância para a economia da região e do país. Foi nesse contexto que naquela época, a cidade mineira se tornou possivelmente o maior polo de laticínios do país (ZOCCAL, 2007). Como dito anteriormente, grande parte da produção era exportada para a então capital federal e principal centro urbano e comercial do país, o Rio de Janeiro. Os produtos lácteos eram transportados de trem até a capital, vendidos nos mercados locais e exportados para outras regiões do Brasil. No entanto, nas primeiras décadas do século XX a produção de laticínios em Santos Dumont começa a sofrer um declínio em decorrência de problemas como a concorrência de outras regiões produtoras, a falta de investimentos em tecnologia e a desorganização do setor.

Apesar de contar com indústrias e com os serviços do terceiro setor da economia representado, principalmente, pelo comércio varejista, a cidade possui a pecuária leiteira como uma das principais fontes de renda. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia Estatística, atualmente existem em Santos Dumont 471 estabelecimentos dedicados à bovinocultura leiteira que juntos produzem cerca de 210 mil litros de leite por ano. Localizado na Região Intermediária de Juiz de Fora, o município tem sua história diretamente relacionada à abertura do Caminho Novo pelos bandeirantes que penetraram a então província de Minas Gerais durante o século XVII.

³ Nome dado, no ano de 1932, em homenagem a Alberto Santos Dumont, o inventor do avião.

No mesmo período, ocorria por parte do governo real a distribuição das sesmarias, isto é, terras que, a princípio, eram improdutivas aos olhos da coroa, mas deveriam se tornar cultiváveis. Tal sistema tinha como objetivo “povoar” o território brasileiro. Neste contexto, a partir do ingresso dos colonizadores em solo mineiro e da concessão de terras pelo Governo da Metrópole, começaram a surgir, às margens do Caminho Novo, roças, engenhos e pequenos povoados que objetivavam assegurar a obtenção de gêneros alimentícios pelos desbravadores. Domingos Gonçalves Ramos foi, no ano de 1709, o primeiro proprietário da sesmaria onde hoje se localiza o município de Santos Dumont. Vendidas à João Gomes Martins no ano de 1728, as terras, onde surgiram os primeiros ranchos que serviram de abrigo para os viajantes, ficaram conhecidas como Roça de João Gomes em decorrência do cultivo do milho, da criação de animais domésticos e, claro, do nome de seu donatário (CASTELLO BRANCO, 1988). Foi somente no ano de 1867, ancorado pela Lei estadual número 1.458, do dia 31 de dezembro, que a povoação ganhou caráter de distrito cuja sede se encontrava no povoado de João Gomes. Em 1889, quando então passa a se chamar Palmyra, a antiga roça foi desmembrada da cidade de Barbacena e elevada à categoria de vila. Na data de 15 de fevereiro de 1890, em decorrência da Lei Provincial número 1.712, Palmyra torna-se um município cuja composição era dada pelos distritos de Palmyra (sede), Dores do Paraibuna, São João da Serra, Bonfim do Pomba (cujo nome atual é Aracitaba que se tornou uma cidade em 1962) e Conceição do Formoso.

Inicialmente, a cidade ia se chamar Vila Independência, nome que visava transmitir a ideia de autonomia e liberdade. No entanto, após diversas discussões e sugestões entre as autoridades, optou-se por denomina-la de Palmyra. Essa escolha ocorreu em decorrência de dois fatores: o primeiro foi uma homenagem à antiga cidade de Palmyra, localizada na Síria, que foi um importante centro de comércio e cultura na época antiga. A segunda razão almejava homenagear Palmyra, filha de João Gomes, que doou bens materiais e financeiros para a construção da capela local. O santuário foi a primeira capela erguida à margem do Caminho Novo, e era dedicada a São Miguel e Almas, invocados como protetores dos bandeirantes da travessia da Mantiqueira. Na época, a Estrada de Ferro Central do Brasil cortava o então município de Palmyra do mesmo modo que o ribeirão das Posses, que atualmente é o principal rio do município. A cidade contava ainda com 20 ruas

sinuosas, estreitas, calçadas de pedras brutas e iluminadas com querosene. A população era de aproximadamente 22 mil pessoas, sendo que 4.500 viviam nos distritos rurais, entre eles Conceição do Formoso, que além de ocupar uma área de aproximadamente 280km dos 1876km² abrangidos pelo município, era constituído de mais dois povoados: Portões e Grota da Inveja.

No ano de 1894, o município de Palmyra contava com duas fábricas de cerveja, dezenove engenhos de cana, seis máquinas de beneficiamento de café, três fábricas de fumo, uma fábrica de gelo, três fábricas de fogos de artifício, quarenta e cinco fábricas de queijo, sapatarias, oficinas de ferreiro, alfaiatarias, serralherias, olarias, casas de secos e molhados, entre outros pequenos negócios, além de uma oficina de montagem de locomotivas e outras oficinas menores, todas pertencentes à Estrada de Ferro Central do Brasil.



Figura 1 - Arraial de João Gomes 1885
Fonte: <http://3.bp.blogspot.com> - Acesso: 04/05/2023

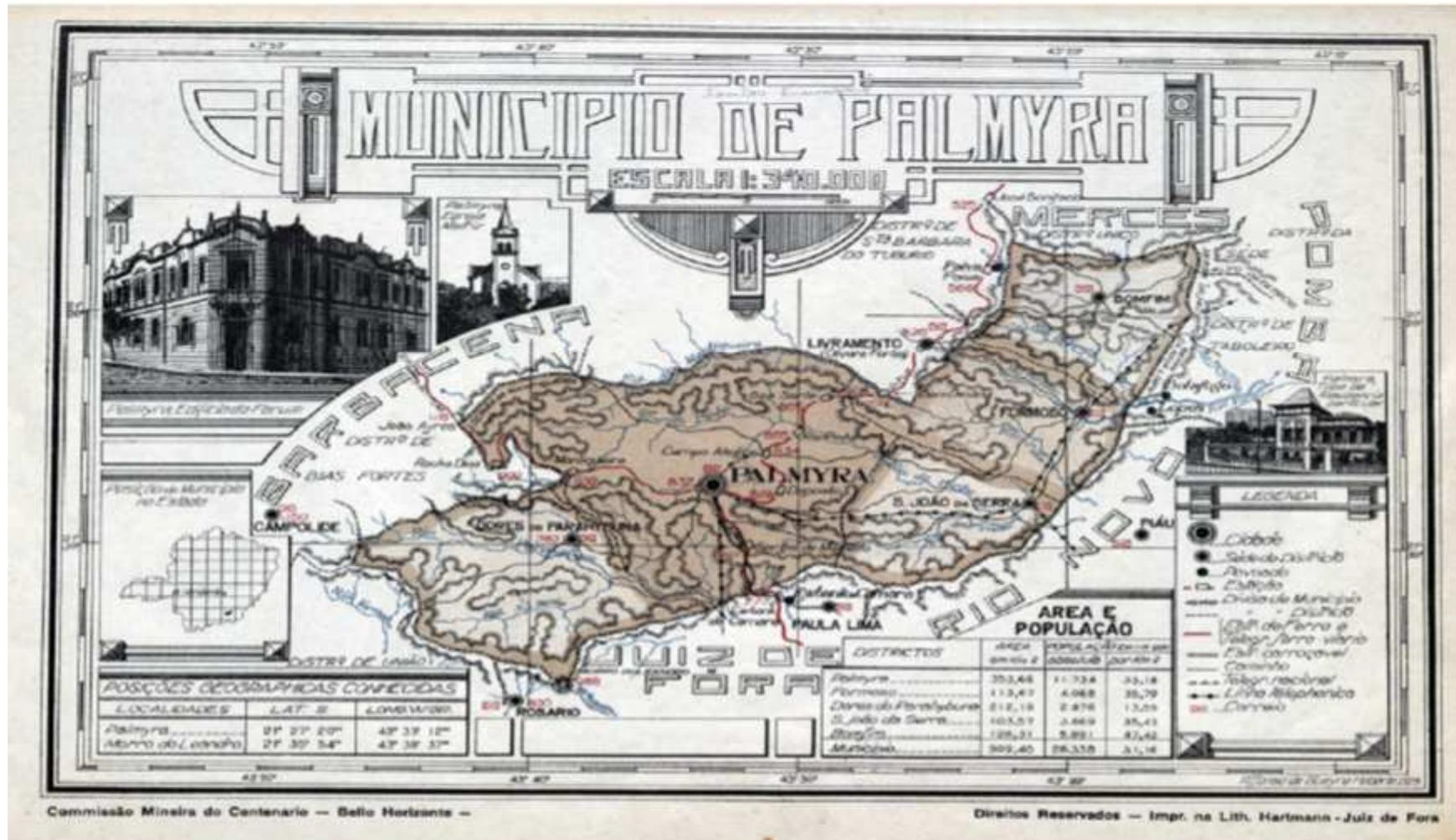


Figura 2 - Mapa do município de Palmyra

Fonte: <https://albumchoropraaphico1927.com.br-1927/palmyra> - Acesso: 16/06/2021

Limítrofe aos municípios de Barbacena, Oliveira Fortes, Juiz de Fora, Bias Fortes, Antônio Carlos, Aracitaba, Tabuleiro, Piau e Ewbank da Câmara, Santos Dumont está à 838 metros de altitude a nível do mar, e à 207 quilômetros de Belo Horizonte, a capital do estado de Minas Gerais. Com uma área de aproximadamente 649 quilômetros quadrados, o município possui amplos terrenos montanhosos e clima tropical de altitude. Os principais rios que cruzam a região são o Pinho, Piau, Paraibuna, Formoso e Ribeirão das Posses. De acordo com dados do censo de 2010, atualmente a cidade possui cerca de 50mil habitantes⁴ que ocupam, além da sede, mais quatro distritos a citar: Conceição do Formoso, Dolores do Paraibuna – atual Nova Dolores –, Mantiqueira e São João da Serra.



Figura 3 - Mapa da localização do município de Santos Dumont - Minas Gerais

Figura extraída de ABREU, Raphael Lorenzeto, 2019. Disponível em
<<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1113807>> Acesso 21/03/2019

⁴ O IBGE estima que cerca de 7mil habitantes residem nos distritos rurais do município.

Há uma relação de dependência dos distritos em relação ao município sede. É comum os moradores das áreas rurais se deslocarem até a região central de Santos Dumont para acessar serviços e produtos que não estão disponíveis em suas comunidades. Muitos moradores se dirigem para o meio urbano para fazerem compras, realizarem consultas médicas, pagar contas e receber salário. Esse deslocamento é necessário devido à falta de estrutura nos distritos rurais, como a ausência de lojas, agências bancárias e postos de saúde com equipamentos necessários para a realização de todos os tipos de atendimento. Também há por parte dos habitantes rurais a prática de se deslocarem até Santos Dumont com intuito de comercializar alimentos, perecíveis ou não, nas feiras do município, e prestarem serviços na construção civil, marcenaria e de capina, por exemplo. Deste modo, a economia da cidade é movimentada por todos aqueles que ali vivem, independente da região. Por outro lado, é comum o oposto acontecer. Há muitos habitantes da cidade de Santos Dumont visitam as áreas rurais em busca de lazer e descanso. Dotadas de muitas opções de entretenimento, como cachoeiras, locais para pesca, bares, a proximidade com a natureza, além das festas tradicionais, como as celebrações dos padroeiros, os distritos sandumonenses muitas vezes oferecem uma atmosfera descontraída de lazer e entretenimento.

Outro evento importante é a Copa Cultura, um campeonato de futebol anual que envolve times dos bairros, povoados e distritos do município. Nela é frequente a participação de diversas pessoas, incluindo jogadores, torcedores e organizadores. A competição representa uma oportunidade para a população se unir em torno do esporte e da cultura local, promovendo a integração entre os moradores do município. Seja através do futebol, do comércio, ou do lazer, fato é que existe uma relação de interdependência entre o município sede e seus distritos que é fundamental para a economia e o desenvolvimento social, cultural e político de Santos Dumont. Do mesmo modo que os moradores dos distritos rurais têm acesso a serviços essenciais fornecidos pela região central, eles contribuem com seus produtos e com o turismo local. A sede, por sua vez, se beneficia com a visita das áreas rurais e com a diversidade cultural proporcionada pelas festividades tradicionais, por exemplo.

1.2 CONCEIÇÃO DO FORMOSO

Anexado ao então município de Palmyra, no ano de 1887, pela lei provincial nº 3.442, de 28 de setembro do mesmo ano, o distrito de Conceição do Formoso, ou Formoso como é popularmente conhecido, que até então era um povoado da cidade de Pomba, atual Rio Pomba, dispõe, segundo dados disponibilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE) 2010, de 808 habitantes dos quais 465 vivem na área urbana e 343 na área rural. A comunidade encontra-se localizada a aproximadamente 30km da região central de Santos Dumont⁵. O acesso ao distrito é dado por estrada de terra e, atualmente, em decorrência das transformações que ocorreram na via, dura por volta de uma hora e meia. Até pouco tempo atrás a empresa de ônibus responsável pelo trajeto, a TransDumont, disponibilizava ônibus diariamente. Porém, com o aumento dos meios de transportes particulares como, por exemplo, carros e motos, e, conseqüentemente, a diminuição do número de passageiros, o itinerário passou a ser percorrido apenas de segunda a sábado.

Partindo de Conceição do Formoso às nove horas da manhã e de Santos Dumont às quatro horas da tarde, o ônibus fica estacionado na Praça da Estação do município sede por cerca de seis horas. Esse é o tempo que os formosenses possuem para realizar suas atividades como, por exemplo, consultas médicas, serviços bancários, e compras, em Santos Dumont. Há aqueles que terminam antes do tempo e ficam dentro ou próximo ao ônibus esperando sua partida. Enquanto aguardam, as conversas entre os passageiros são constantes; elas quebram a monotonia da espera e reforçam os laços entre os viajantes. Convém frisar que embora o ônibus tenha como destino final Conceição do Formoso, ele transporta passageiros dos povoados localizados no decorrer do percurso e às vezes do distrito de São João da Serra. Nesse sentido, a interação entre os que fazem uso do transporte público reforça os laços de sociabilidade não apenas entre os formosenses, mas também em relação a um fragmento da comunidade sandumonense.

Conforme o Plano Diretor Participativo da cidade de Santos Dumont (2012), a sede distrital de Formoso é considerada como área urbana por ser provida de

⁵ Em decorrência da distância, atualmente o trajeto não costuma ser feito a cavalo ou a pé. Contudo, há ciclistas que percorrem as estradas de terra que dão acesso à Conceição do Formoso.

abastecimento de água potável fornecido pela prefeitura, rede de esgotamento sanitário, coleta de resíduos sólidos, energia elétrica, iluminação pública, transportes, escola e posto de saúde. Contudo, os habitantes frequentemente se questionam acerca da qualidade e eficiência dos serviços prestados, ressaltando o descaso do poder público e, muitas vezes, alegando que o distrito deveria pertencer à cidade vizinha de Tabuleiro. Segundo eles, o cuidado que este município possui com a comunidade é maior do que o manifestado pela prefeitura de Santos Dumont.

– Se Formoso pertencesse a Tabuleiro, eles já tinham feito essa ponte há muito tempo! Cê vê que vergonha... tem três ano que essa ponte caiu e até hoje nada. Olha o tempo que demorou pra fazer a ponte. Agora eles tão fazendo, mas também não inaugura. É uma vergonha! (Diário de campo⁶)

– Eu acho que Formoso tinha que pertencer a Tabuleiro. Lá eles têm muito mais cuidado com a gente. Se você chega lá e fala que precisa de médico eles te mandam rapidinho pra ACISPES. Aqui é uma enrolação danada. Os político só vem pra pedir voto e depois some. Cê marca uma consulta no posto e demora uma eternidade. A prefeitura de Tabuleiro manda até ônibus de graça pra pegar o povo lá no Pedra de Chifre. Aposto que se aqui pertencesse a Tabuleiro eles iam mandar ônibus de graça pra buscar a gente também... Mas em Santos Dumont eles não tão nem aí (Diário de campo⁷)

O ressentimento é tão grande que recentemente uma enquete promovida pelos formosenses nas redes sociais questionava se o distrito deveria ser acoplado ao município de Piau ou Tabuleiro, tamanho a insatisfação com a administração pública de Santos Dumont. Uma das principais razões pelas quais os moradores da comunidade rural de Conceição do Formoso sentem a ausência de uma atenção maior por parte das autoridades locais é a falta de investimentos e infraestrutura adequados. Em boa parte das situações, os recursos são concentrados nas áreas mais centrais do município, deixando o distrito em uma situação desfavorecida. Nesse sentido, os moradores repetidamente sentem que suas preocupações e necessidades são marginalizadas pelas autoridades locais.

No ano de 2016 Formoso sofreu uma enchente devastadora. O distrito ficou ilhado por alguns dias. A principal ponte que dá acesso à comunidade caiu, e as demais estradas ficaram bloqueadas, resultado do desabamento de barrancos e

⁶ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

⁷ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

deslizamentos de terras. Como alternativa ao isolamento os moradores construíram uma engenhoca feita de corda e uma espécie de baú de madeira para que os pedestres pudessem ter acesso à outra margem do rio Formoso, local no qual um dos ônibus ficava estacionado diariamente para transportar os passageiros, no horário convencional, até o município sede. Posteriormente uma ponte provisória, também feita de madeira, foi erguida ligando Conceição do Formoso à principal estrada de acesso à Santos Dumont. Contudo, não era permitido a passagem de veículos de grande porte, como ônibus, por exemplo, em decorrência da falta de segurança. A nova ponte foi concluída em abril de 2019 e até hoje é motivo de reclamação dos moradores. A falta de centralidade relativa à estrada, de barreiras de segurança nas extremidades e a largura visivelmente estreita, são motivos de insatisfação por parte dos que residem e visitam a comunidade.



Figura 4 - Ponte provisória

A ausência de rede de drenagem para escoamento das águas pluviais faz com que frequentemente haja registros de inundações e enchentes que causam prejuízos à população. Contudo, nos tempos difíceis, o que se faz presente é a solidariedade. Na falta de moradia, provocada pelas cheias, uma família se abrigou durante um longo período no Salão Paroquial. Há também casos de moradores desabrigados que contaram com a colaboração financeira e braçal da população formosense para a construção de uma nova casa. Ademais, Formoso vem enfrentando uma série de problemas que afetam diretamente a qualidade de vida

dos moradores e a infraestrutura da região. As demandas apresentadas pelo vereador representante do distrito são relacionadas a serviços básicos que precisam ser providenciados pelas autoridades competentes. Entre as principais solicitações encontra-se o desentupimento do esgoto em frente à Escola Municipal, que está vazando a céu aberto, o reparo das lâmpadas que se encontram apagadas em várias áreas do distrito, a manutenção da estrada que liga Conceição do Formoso ao município de Piau, e a recuperação da ponte, essencial para a locomoção dos moradores e para o transporte de mercadorias e produtos na região, que liga o distrito à Tabuleiro.

Apesar da diversidade das reivindicações em relação à Prefeitura de Santos Dumont, uma das mais presentes diz respeito à qualidade e distribuição da água consumida. Na localidade, a captação de água é subterrânea e abastece o distrito através de dois poços artesianos. Furados pela Companhia de Saneamento de Minas Gerais (COPASA) e administrados pela Prefeitura Municipal de Santos Dumont, os poços distribuem água aos moradores sem nenhum tipo de tratamento, por este motivo não são realizadas cobranças financeiras. A comunidade conta ainda com uma caixa d'água com capacidade de reserva de 25 mil litros que não são suficientes para suprir as necessidades da população. De segunda à sábado das 9h às 18h e das 20h às 7h, e aos domingos das 7h às 14h a caixa d'água é fechada e os moradores sofrem com a falta de água em suas residências. Neste contexto, é muito comum o acúmulo de água pelos moradores em baldes ou nos tanques, ou então o abastecimento efetuado a partir da coleta de água na mina, próxima ao distrito, localizada na área conhecida como 'Bate Saia'⁸.

⁸ Ver figura 5 – mapa das principais áreas de Conceição do Formoso.

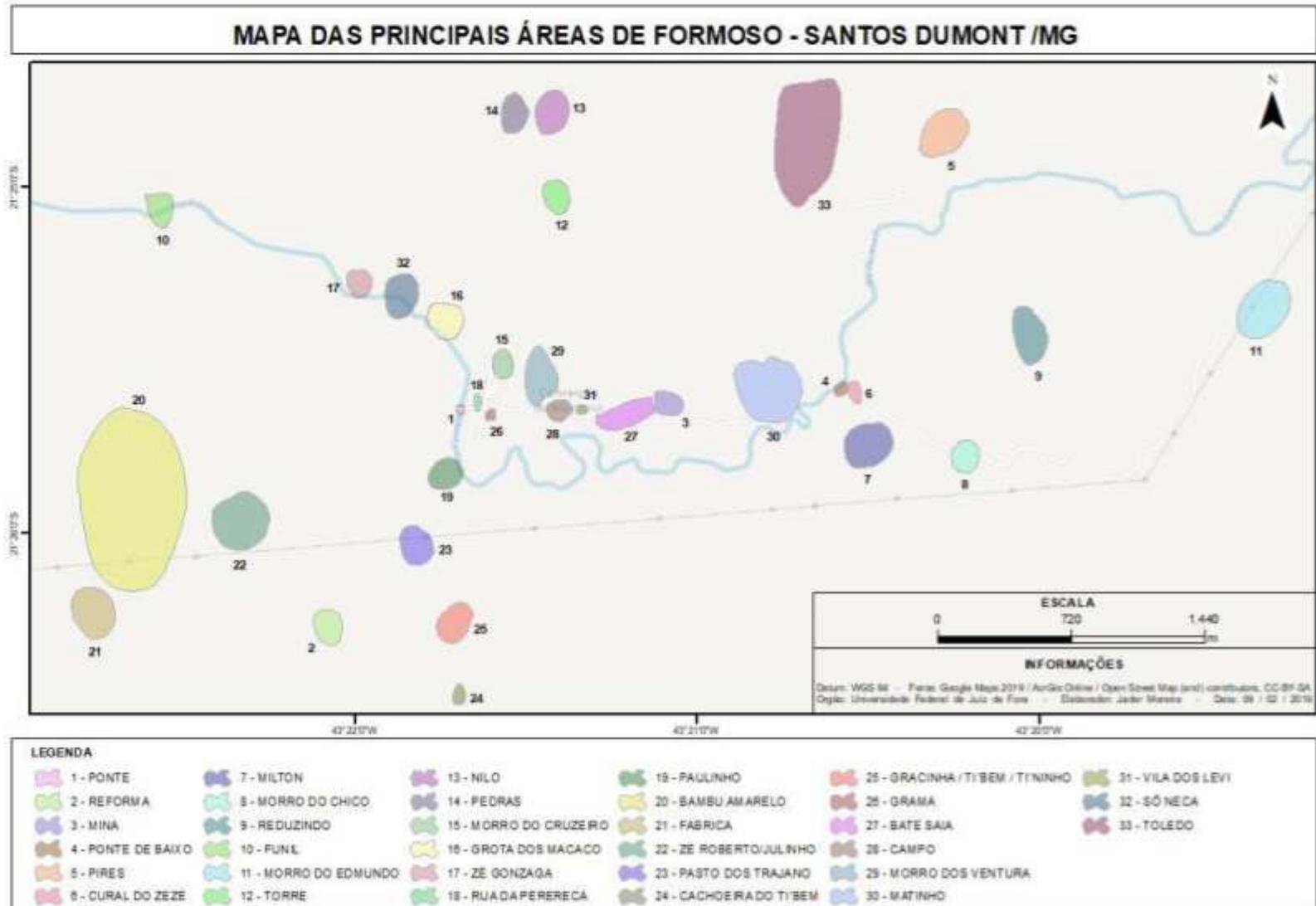


Figura 5 - Mapa das principais áreas de Formoso



Figura 6 - Mina da região do Bate Saia



Figura 7 - Mina da região do Bate Saia



Figura 8 - Mina da região do Bate Saia

Além de fornecer água para consumo próprio e/ou para utilização nos serviços domésticos, a mina é utilizada, sobretudo por aqueles que moram em sua proximidade, para lavar roupas. Os moradores valorizam tanto a mina e atribuem a ela uma importância tamanha que, em maio de 2018, construíram um pequeno oratório, bem ao seu lado, dedicado à Nossa Senhora Aparecida, protetora das águas e da vida. Nas palavras de uma das moradoras da região do campo:

– O povo lá de baixo (referindo aos moradores do Bate Saia) sofre com a água, minha filha! Tem dia que eles num tem água nem pra beber. O que salva eles é a mina. Vai lá procê vê... toda hora tem gente pegando água lá. Eles enche balde mesmo. Lava roupa, cozinha, faz tudo com aquela água. A mina é uma benção (Diário de campo⁹)

⁹PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

A relativa escassez de água provoca ainda atrito entre os que povoam Formoso. Digo relativa pois, como argumentam os próprios moradores, uma localidade com tantas nascentes e alternativas de abastecimento não poderia ficar sem água potável em suas residências. A necessidade de lavar quintais e calçadas para diminuir a poeira durante o período de seca, e o fato de alguns moradores encherem piscinas, fixas ou desmontáveis, por exemplo, são fatores vistos como supérfluos e, embora necessários, seja para lazer ou por questões de salubridade, regularmente criticados.

Descia o morro quando Mafalda¹⁰ me parou para falar da chuva que estava armando. Eu prontamente respondi que estava mesmo com cara de chuva. Logo depois, Mafalda ressaltou seu desejo pela chuva destacando a poeira em seu quintal. Falando um pouco mais baixo, ela me conta que no dia anterior havia jogado alguns baldes de água na varanda dos fundos, pois não aguentava mais sujeira entrando em sua casa. Ela revela que não foram muitos pois “tem que economizar senão falta”. Posteriormente, a moradora pede que eu não revele o que ela havia feito, já que, nas palavras de Mafalda, “aqui, eles¹¹ não gostam que fica jogando água no quintal porque tem muita casa que falta água o dia inteiro, mas tem hora que não tem jeito” (Diário de campo¹²).

Neste sentido, o sentimento de solidariedade e a necessidade individual se mesclam: embora os moradores tenham consciência de que usar água para realizar certas atividades prejudica alguns formosenses, existe o uso, ainda que ponderado, deste recurso natural para satisfazer as necessidades individuais. Além disso, outro ponto a ser destacado a partir do registro acima é a fofoca: um fenômeno que afeta diretamente a vida dos formosenses por meio de um certo controle social do comportamento alheio, e uma vigilância que muitas vezes é agravada pelo fato das pessoas conhecerem mais profundamente umas às outras. A observação, o julgamento e a rotulação das atitudes dos moradores e frequentadores do distrito muitas vezes interferem em suas ações. Por essa lógica, a fofoca se insere no circuito das relações de troca dos formosenses podendo afetar negativamente a reputação das pessoas.

¹⁰ Alguns nomes utilizados neste trabalho são fictícios com intuito de preservar a identidade dos moradores.

¹¹ O pronome pessoal eles destacado na fala de Mafalda refere-se aos nativos de modo geral, inclusive a ela. Do mesmo modo que é criticada por utilizar água em tarefas vistas como desnecessárias, Mafalda critica.

¹² PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

A falta de eletricidade, tanto para os que residem na área urbana quanto para os que residem na rural, é outro fator de reclamação entre os habitantes. O fornecimento de energia elétrica, que chegou à Conceição do Formoso na década de 1970, é feito pela Companhia Energética de Minas Gerais (CEMIG), mas, ainda assim, há constantemente a interrupção de luz elétrica, sobretudo em dias chuvosos. As estradas que dão acesso às propriedades rurais do distrito são desprovidas de iluminação pública e algumas ruas dentro do perímetro urbano são pouco iluminadas. Cabe destacar que nem todas as ruas da comunidade são pavimentadas. Com exceção da área localizada em frente ao coreto central, as vias públicas em Conceição do Formoso são de pedras ou de terra batida. Nos dias chuvosos, quando o barro e as poças se acumulam nos trajetos percorridos por seus moradores, é fácil presenciar pessoas carregando ou guardando sapatos pela estrada ou casas de amigos. O objetivo? Chegar ao destino final, geralmente a igreja, com os pés limpos, sem barro.



Figura 9 - Vista parcial



Figura 10 - Vista parcial

Quanto aos meios de comunicação, até final dos anos 1990 Formoso contava somente com um posto telefônico. Funcionando no prédio da antiga cadeia, onde presentemente funciona os correios e o centro de artesanato, o posto possuía dois telefones. Um era operado pelo funcionário e o outro era de uso público. As ligações eram cobradas por tempo de uso e enquanto o usuário dava seu telefonema, o operário ouvia atentamente as conversas que aconteciam na sala ao lado. No início dos anos 2000 os populares orelhões chegaram à comunidade. Eram três: em frente ao posto de saúde, ao armazém do Neném e ao campo de futebol. Com a

popularização dos telefones públicos, popularizou-se também as notícias que passaram a ser partilhadas por moradores sempre atentos às ligações e não apenas pelo funcionário do posto. Foi também durante os anos 2000 que começaram a chegar os primeiros telefones fixos. Contudo, estes eram restritos àqueles com um poder aquisitivo maior. Somente em 2015, com a difusão e a ampliação da telefonia móvel que os primeiros celulares passaram a funcionar em Conceição do Formoso. Atualmente, o distrito conta com uma operadora de telefonia móvel e duas operadoras de internet (móvel e fixa). Todavia, ambos serviços são realizados de forma precária, ficando fora do ar em profundas ocasiões.



Figura 11 - Vista parcial



Figura 12 - Vista parcial



Figura 13 - Antigo posto telefônico

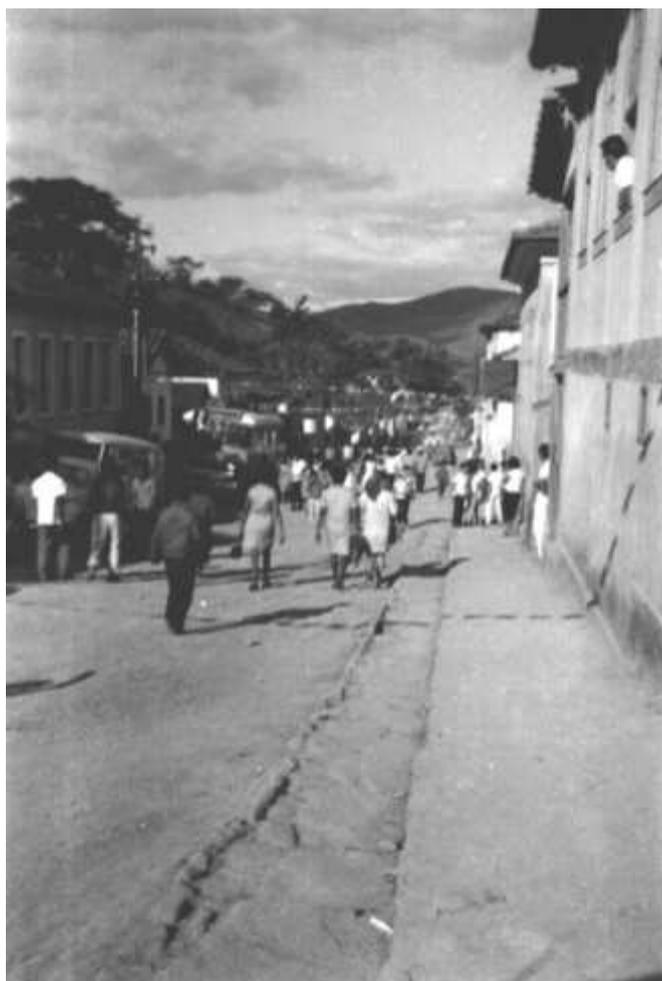


Figura 14 - Vista parcial



Figura 15 - Vista parcial

A televisão é uma das principais fontes de informação dos moradores. Muitas vezes é através dos noticiários que a população tem acesso aos acontecimentos do país e do mundo. A primeira televisão chegou à Formoso na década de 1970, antes as pessoas se mantinham informadas pelas rádios. Na época, segundo relato dos moradores, o aparelho de modelo tubo ficava em uma sala cheia de bancos de madeira sem encosto nos quais várias pessoas da comunidade, familiares ou não, se sentavam para assistir às novelas. Com o tempo outros habitantes adquiriram o aparelho, mas a prática dos vizinhos que não possuíam televisão irem até as casas para assistir à programação permaneceu. Digo muitas vezes pois, desde a relativa popularização da internet no distrito, o celular impactou significativamente a maneira como os formosenses compartilham e têm acesso aos conteúdos. Além de ser fonte de informação, a TV é um lazer garantido nas casas formosenses. As novelas são, sem dúvida, a forma mais popular de entretenimento dentro da comunidade: assistir novela é uma experiência coletiva uma vez que eles discutem e debatem os acontecimentos e reviravoltas das tramas. É uma forma de socialização que une pessoas de diferentes idades e gêneros.

A população, de modo geral, se diverte nas cachoeiras, córregos e no próprio rio Formoso. Outra alternativa de lazer são os bares e os jogos de baralho, esses muitas vezes restritos ao público adulto. Geralmente, no final da tarde e início da noite é comum moradores, em sua maioria homens, se reunirem para jogar caxeta¹³. Grande parte das vezes quem vence o jogo, que possui dez rodadas, ganha uma determinada quantia em dinheiro, fruto da aposta dos jogadores. A prática de jogar cartas nas portas dos bares e mercearias ou nas cozinhas das casas, faz parte da cultura formosense. O jogo é uma forma de socialização e lazer, no qual as pessoas se encontram, conversam e se divertem. É um momento de descontração que em repetidos momentos é acompanhado por uma boa bebida e petiscos. Ademais, a falta de políticas públicas voltadas para o lazer é uma realidade local. Não há oferta por parte do poder público de espaços adequados para a diversão e descontração dos formosenses. A modo de ilustração, o campo de futebol, apesar de ser um

¹³ Também conhecido como Pif Paf, caxeta é um jogo de baralho no qual cada participante recebe nove cartas. O objetivo é fazer três trincas de cartas - mesmo número de naipes diferentes ou sequência numérica. Cada jogador inicia o jogo com dez pontos, quando alguém bate os demais perdem um ponto. Ganha o jogo quem tiver mais pontos ao final das rodadas.

espaço público, é mantido e cuidado por um dos moradores que se dedica a conservá-lo em condições adequadas para o uso da comunidade.

O lazer dos formosenses é marcado também por eventos como a festa da padroeira, a cavalgada e o carnaval. Durante as festividades carnavalescas as pessoas se vestem de palhaço. A fantasia é feita utilizando sacos de linhagem e roupas velhas. Máscaras são usadas para dificultar o reconhecimento dos palhaços, que saem pelas ruas segurando pedaços de pau objetivando amedrontar as crianças e jovens da comunidade que, apesar do medo de apanhar, não perdem a oportunidade de provocá-los com frases como "ô palhaço de marmelada". Quando isso acontece, os palhaços correm atrás das crianças e jovens, fazendo com que todos se divirtam. Ainda que sejam parte do carnaval de Conceição do Formoso, sua presença é restrita em relação à década de 2000. Além dos palhaços, havia na comunidade uma pequena escola de samba, chamada Unidos da Verde e Branco. A escola contava com algumas alas, rainha de bateria, mestre sala e porta bandeira, e uma bateria muito animada, que fazia com que os moradores e turistas se movimentassem ao som dos tamborins.

Embora atualmente o carnaval não receba muitos turistas, há blocos que saem de diferentes áreas do distrito, mantendo viva a tradição da festa e reunindo as pessoas do distrito. Como em muitos carnavais do país, há a criação de camisas personalizadas que funcionam como uma espécie de abadá, dando unidade ao grupo. Os nomes são variados e podem ser inspirados em diversos temas, desde o sobrenome de famílias locais até referências às áreas do distrito. A participação é aberta a todos, tornando-se uma oportunidade para os moradores se unirem e celebrarem juntos o carnaval. Normalmente, desfilam ao som das tradicionais marchinhas. Porém, um dos blocos canta em seu sambas-enredo a paixão dos moradores pelo lugar que habitam:

Oh meu Formoso tu és imortal, teu povo é sensacional
 Junta seus filhos, parentes e amigos e bota o bloco na rua
 Eu enfeitei meu barracão, recordei o nosso antigo carnaval, a bateria
 do ninho e a nossa antiga perna de pau
 Oh meu Formoso, tu és imortal és braço para o povo
 Teu povo é sensacional
 De uma família nasceu a brincadeira
 E da brincadeira o bloco da Curriola
 É aqui que que amo
 É aqui que eu acho gostoso

Pois não há á á!
Lugar melhor que formoso¹⁴.

Outro evento que reúne toda a comunidade é a celebração da padroeira Nossa Senhora da Conceição. A festa ocorre anualmente no último final de semana de julho. Até meados dos anos 2000 a “Festa do Formoso”, como é popularmente conhecida, contava com a tradicional queima de fogos, que iluminava o céu na noite de sábado. No domingo pela manhã, a fanfarra vinda das cidades de Santos Dumont e/ou Barbacena tocava uma alvorada e acordava todos os moradores com as mais variadas músicas. Na época, turistas chegavam em excursões provenientes das cidades vizinhas e de outros estados como São Paulo e Rio de Janeiro. No mesmo período, o distrito contava ainda com duas discotecas, uma localizada na venda do Neném e outra próxima ao local onde hoje está localizado o bar da Lara, que realizavam bailes que ficavam lotados. Nas comemorações da padroeira era muito comum os frequentadores trocarem de discotecas várias vezes durante a noite em busca das músicas que mais os agradavam. Ainda que esses costumes não existam mais, durante os dias da festividade ainda é possível encontrar, próximo ao coreto, as mais diferentes barracas de comidas e bebidas. A noite as atrações musicais animam o público, com artistas de diversos estilos que se apresentam no palco montado em frente ao início da rua que dá acesso ao cemitério.



Figura 16 - Alvorada da banda na Festa do Formoso s/d



Figura 17 - Festa do Formoso s/d

¹⁴ A música foi composta por uma moradora de Conceição do Formoso.



Figura 18 - Festa do Formoso - Comemorações de Nossa Senhora da Conceição



Figura 19 - Festa do Formoso - Comemorações de Nossa Senhora da Conceição

Os movimentos culturais dentro do distrito na maioria das vezes são realizados por iniciativas das mesmas pessoas. Ainda que não sejam líderes da comunidade, elas assumem um papel importante na organização e realização das manifestações culturais locais como as festas religiosas, e também em relação ao projeto de incentivo ao turismo de base comunitária, que ocorre desde de 2017 em parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, campus Santos Dumont. O projeto busca promover o desenvolvimento do turismo, fortalecer a economia local, e ao mesmo tempo proporcionar aos visitantes a oportunidade de conhecer mais sobre a cultura e a vida cotidiana dos formosenses. No entanto, nem sempre tem o apoio de todos os moradores da comunidade. Algumas pessoas se sentem incomodadas com a presença dos turistas, as alterações da dinâmica da vida local e com o modo pelo qual o projeto está sendo implantado.

Além dos elementos já descritos, a partir do mapa dos principais pontos de Conceição do Formoso (Fig. 20) é possível observar a grande quantidade de bares e

armazéns ali existentes. Fora o fato de serem importantes para a economia local, oferecendo serviços e produtos para a população e visitantes, esses estabelecimentos funcionam como espaços de encontro e socialização, nos quais as pessoas compartilham experiências e estreitam os laços sociais. Outro espaço importante é o salão paroquial, que funciona como ponto de encontro para a realização de eventos da paróquia e da comunidade. Esse local muitas vezes é utilizado para a realização de festas, celebrações religiosas, reuniões da associação de turismo, eleições e outras atividades sociais e culturais que ocorrem em Conceição do Formoso.

O salão paroquial pode ser visto como um ambiente de sociabilidade e integração da comunidade local, onde as pessoas se reúnem para discutir questões importantes, trocar informações e ideias, e fortalecer os vínculos sociais. É um lugar onde os cidadãos têm a oportunidade de se envolverem em debates e tomar decisões que afetam a vida coletiva formosense. Portanto, o salão paroquial pode ser considerado como um espaço cuja importância não é apenas relativa à integração social, mas também para o exercício da cidadania e da participação política local. Nesse sentido, a presença de ambientes como bares, armazéns e o próprio salão paroquial pode ser interpretada como um reflexo da cultura e das práticas sociais desse lugar. São locais propícios para a dinamização da economia, promoção da cultura, tradições locais e fortalecimento de vínculos sociais.

Nos últimos anos está ocorrendo uma redução do número de crianças que habitam Formoso e isto tem influenciado significativamente o sistema educacional do distrito: discentes de diferentes níveis de escolaridade dividem a mesma sala de aula e os mesmos professores. A Escola Municipal de Conceição do Formoso, que até a década de 1980 ofertava turmas até o antigo quarto ano, atualmente oferece classes do primeiro ao nono ano do ensino fundamental. Aqueles interessados em continuar seus estudos precisam ir para a sede do município de Santos Dumont. Para tanto, a Prefeitura oferece, diariamente, transporte gratuito que é realizado pela empresa de ônibus local e por um dos moradores, que também é proprietário de um armazém e um bar. Este último conduz os estudantes, em seu carro particular, que residem na zona rural até a zona urbana do distrito. As mesmas crianças que frequentam a escola brincam nas ruas, na grama da igreja e nos quintais. Na época atual muitos



Figura 20 - Mapa dos principais pontos de Formoso

possuem acesso a celulares, computadores e videogames; mas, ainda que em menor intensidade, jogar pique bandeira, bola, soltar pipa e pular corda são brincadeiras valorizadas pelo público infantil.

O salão paroquial pode ser visto como um ambiente de sociabilidade e integração da comunidade local, onde as pessoas se reúnem para discutir questões importantes, trocar informações e ideias, e fortalecer os vínculos sociais. É um lugar onde os cidadãos têm a oportunidade de se envolverem em debates e tomar decisões que afetam a vida coletiva formosense. Portanto, o salão paroquial pode ser considerado como um espaço cuja importância não é apenas relativa à integração social, mas também para o exercício da cidadania e da participação política local. Nesse sentido, a presença de ambientes como bares, armazéns e o próprio salão paroquial pode ser interpretada como um reflexo da cultura e das práticas sociais desse lugar. São locais propícios para a dinamização da economia, promoção da cultura, tradições locais e fortalecimento de vínculos sociais.

Nos últimos anos está ocorrendo uma redução do número de crianças que habitam Formoso e isto tem influenciado significativamente o sistema educacional do distrito: discentes de diferentes níveis de escolaridade dividem a mesma sala de aula e os mesmos professores. A Escola Municipal de Conceição do Formoso, que até a década de 1980 ofertava turmas até o antigo quarto ano, atualmente oferece classes do primeiro ao nono ano do ensino fundamental. Aqueles interessados em continuar seus estudos precisam ir para a sede do município de Santos Dumont. Para tanto, a Prefeitura oferece, diariamente, transporte gratuito que é realizado pela empresa de ônibus local e por um dos moradores, que também é proprietário de um armazém e um bar. Este último conduz os estudantes, em seu carro particular, que residem na zona rural até a zona urbana do distrito. As mesmas crianças que frequentam a escola brincam nas ruas, na grama da igreja e nos quintais. Na época atual muitos possuem acesso a celulares, computadores e videogames; mas, ainda que em menor intensidade, jogar pique bandeira, bola, soltar pipa e pular corda são brincadeiras valorizadas pelo público infantil.



Figura 21 - Grupo escolar s/d

Os aposentados constituem boa parcela da população. Recebendo em média um salário mínimo, ser aposentado em Conceição do Formoso é ser provido de uma vida financeira relativamente segura, uma vez que 90% das moradias são próprias, não se paga água e o valor do IPTU é relativamente baixo: uma terreno de 510m² paga, anualmente, cerca de 80 reais referente ao Imposto Predial e Territorial Urbano. Neste contexto, é curioso pensar que para alguns moradores, os aposentados são considerados ricos por possuírem uma situação financeira que permite que comam carne, por exemplo. O mesmo vale para os produtores leiteiros que, apesar de venderem cada litro de leite produzido por aproximadamente um real e cinquenta centavos, possuem o poder aquisitivo que possibilitam comer carne com maior frequência. Deste modo, a carne pode ser vista como uma referência de status social entre os formosenses por ser um alimento restrito a algumas famílias, em oposição a outros, como é o caso de ovos, verduras e legumes. Porém, compete salientar que nem sempre foi assim.

Até a década de 1990 a criação de porcos em chiqueiros localizados nos quintais das casas era uma atividade comum. Os suínos eram alimentados com sobras de comida, incluindo restos de legumes, frutas, cereais e carnes. Essa prática não apenas permitia o aproveitamento de alimentos que poderiam ser

desperdiçados, como também fornecia uma dieta relativamente barata para esses animais que eram uma fonte importante de alimento para muitas famílias e de renda para outras. Os porcos eram criados para a produção de linguiça, torresmo e carne de panela e outras iguarias, destinados ao consumo próprio. Após a matança, que normalmente é realizada pelos homens, as pessoas, corriqueiramente da mesma família, se juntavam para limpar o capado¹⁵ e posteriormente fazerem linguiça, chouriço e conservar o restante da carne em latas com gordura. Posteriormente as carnes eram igualmente divididas entre as famílias que limpavam o porco.

No que diz respeito à agricultura, entre os formosenses o cultivo direcionado ao sustento das famílias se faz amplamente presente. No geral, as casas da zona rural e urbana do município possuem um quintal cujo espaço é muitas vezes utilizado para plantação de hortaliças e chás. Couve, taioba, funcho, salsinha, cebolinha, almeirão, boldo, merthiolate são exemplos de plantas cultivadas que servem para o próprio consumo ou são compartilhadas com vizinhos. Mesmo que a plantação para consumo próprio seja uma atividade exercida por muitos, há famílias que residem em casas com quintais grandes, mas não utilizam o espaço para o cultivo. Outro fator relevante é a sazonalidade dos produtos agrícolas que geralmente são cultivados em épocas do ano específicas, o que faz com que não estejam sempre disponíveis. Nessas circunstâncias muitos moradores reclamam da ausência de um lugar que comercialize hortaliças. Até pouco tempo atrás, Formoso contava com uma Kombi que passava no vilarejo todas as sextas-feiras vendendo frutas e legumes difíceis de serem encontrados no distrito. Dessa maneira, o modo utilizado pelos habitantes para adquirirem esses produtos é encomendá-los de Santos Dumont, uma vez que um dos formosenses é dono de uma quitanda no município sede. Tais fatos refletem a dinâmica de circulação e troca de produtos alimentares dentro na comunidade.

Na busca por alternativas naturais para cuidar da saúde, as irmãs Margarida e Mara, residentes da região do Bate Saia, se orgulham de dizer que nunca tomaram remédio e sempre trataram de suas enfermidades com as plantas cultivadas no quintal de Margarida e/ou encontradas na comunidade. Além do conhecimento, elas compartilham as próprias plantas com aqueles que se interessam. Segundo Gomes

¹⁵ Limpar capado é a expressão utilizada pelos formosenses para definir a limpeza do porco após o abate.

(2011), o quintal possui uma importância simbólica atribuída à transmissão dos saberes tradicionais por meio desses espaços. Esses saberes podem envolver desde conhecimentos técnicos relacionados ao plantio ou reconhecimento de ervas nas proximidades da casa, até segredos específicos relacionados à preparação de chás. A autora destaca ainda que durante séculos, as áreas rurais foram marcadas pela carência de recursos e serviços de saúde, o que resultou na predominância de práticas medicinais informais, como as benzedadeiras e a medicina popular tradicional. Nessas comunidades, a cura de doenças era baseada em remédios caseiros elaborados a partir de plantas, ervas e outras substâncias naturais, consideradas confiáveis e eficazes pelas pessoas nessas comunidades. A falta de acesso aos serviços de saúde formais fez com que as práticas médicas populares, fossem passadas de geração em geração e consideradas uma forma confiável e eficaz de cura (GOMES, 2011). Desse modo, o conhecimento tradicional das plantas medicinais gerados pelas irmãs vem sendo passado de geração em geração como modo de tratar diversos males e enfermidades por meio das plantas, tanto para prevenir quanto para tratar doenças. Margarida e Mara compartilham não apenas as plantas, como também o modo de cultivar. Em suas falas elas versam sobre a escolha do local adequado, a exposição solar e a necessidade de uma boa drenagem do solo. Nesse sentido, o quintal das irmãs e seus conhecimentos assumem um papel importante na construção e manutenção da identidade cultural formosense, especialmente no que diz respeito aos cultivos e saberes medicinais.

Algumas moradias, até mesmo aquelas localizadas na região urbana do distrito, são dotadas de pequenos pomares. As frutas ali semeadas além de serem, por vezes, compartilhadas e consumidas em seu estado natural, são utilizadas na fabricação de doces para dispêndio próprio ou comercialização; com destaque para a banana que é plantada em média escala e vendida em feiras e mercados da região. O roçado também é constituído por plantações de mandioca, feijão, cana-de-açúcar¹⁶ e milho – que dá origem ao fubá e farinhas negociadas no interior do distrito –, que fazem parte da produção camponesa em pequena escala. O milho e a cana cultivados pelos moradores, são plantados em pequenas áreas, mas em quantidade suficiente para suprir a demanda da produção de fubá e rapadura, produtos que são vendidos dentro do distrito. A produção desses itens é uma

¹⁶ A cana-de-açúcar muitas vezes é utilizada na alimentação do gado.

atividade importante para a comunidade, uma vez que é uma fonte de renda que funciona como complemento da receita familiar. Por outro lado, a banana e a mandioca, são semeados em maior escala e comercializados em feiras livres e hortifrutis da região. Assim, a produção de alimentos nessa localidade é feita de maneira bastante específica, com uma abordagem centrada no consumo familiar e, em alguns casos, na comercialização de excedentes para o mercado local.

1.3 SERIA EU UMA NATIVA OBSERVANTE?

Desde que me conheço como gente, Formoso faz parte do que eu sou. Lá eu aprendi a subir em árvore, colher fruta no pé, nadei em rios e cachoeiras, e quase me afoguei quando pulei da pedra, escondida das minhas tias. Foi também em Formoso que peguei bicho de pé pela primeira vez, levei ponto falso no joelho depois de um tombo, escorreguei no barro, desci de canoa nos barrancos e brinquei de fazer bonecos de chuchu. Foi no mar de montanhas do pequeno distrito que eu corri da cobra e do boi, fugi dos palhaços no carnaval, testemunhei a queima do Judas na Semana Santa, fui para fila dos brinquedos do Papai Noel no Natal, joguei bingo no coreto, assisti o leilão, a queima de fogos e a alvorada da banda na festa de Nossa Senhora da Conceição.

Da minha infância eu carrego também grande parte das lembranças de ser neta da dona Zina e do sô Sérgio. Foi na casa deles que, quando criança, vivi grandes aventuras. Me lembro das inúmeras vezes que vi meu avô chegar em casa com o rosto encharcado de suor, depois de mais um dia de trabalho tocando os burros que andavam da *roça* até a *rua* com os balaios cheios. Meu avô era agricultor, criou a família plantando e colhendo banana. Na mesma casa, recordo-me de brincar de casinha no chiqueiro vazio e amarrar balanço na goiabeira do quintal. Lá bisbilhotei meu avô, pela greta da porta, jogando caxeta com os amigos na cozinha – porque mesa de jogo “*não era lugar de criança*”.

Também me ocorre na memória os almoços de domingo e a fila para o banho durante datas comemorativas e feriados, quando a família toda se reunia. Foi nesta mesma casa que, por um período da vida, meus avós criaram seus filhos e receberam seus netos e bisnetos. Do mesmo modo, trago na lembrança a ida para

Formoso e a estrada que nunca tinha fim. O ônibus partia de Santos Dumont e levava cerca de duas horas para chegar ao destino final. Tudo dependia das condições da estrada. No caminho a parada no distrito vizinho de São João da Serra, onde eu sempre descia para comer pastel de queijo e torresmo com Coca-Cola KS no bar da Sônia, era obrigatória. Ainda nas curvas da estrada de chão, recordo-me das pausas em quase todos os pontos pelo caminho. Neles, além do entra e sai de passageiro, era – e ainda é – comum o motorista e/ou o trocador pegar ou entregar encomendas para algum formosense. Me lembro também dos dias de chuva e da dificuldade que o coletivo tinha de seguir em frente. O perigo de atolar no percurso e não conseguir chegar era grande. Em tempos de seca, por sua vez, dava para escrever nos vidros das janelas como se fosse quadro de giz.

Mas a chegada... a chegada era fabulosa! A região do bambu amarelo¹⁷ já anunciava que em pouco tempo eu estaria na casa da minha avó – que sempre me esperava com café na mesa: broa, biscoito, queijo minas, manteiga, leite e café. Quando o ônibus estacionava perto da ponte, o coração já acelerava e a inquietude tomava conta de mim. Não via a hora de descer e aproveitar aquele lugar. Porém, antes do meu destino final, tinha a última parada, diria que quase interminável, em frente ao coreto. Descia mercadoria, encomendas, bagagem, passageiros e, às vezes, até o motorista para conversar com algum morador que estava por perto. Da janela sempre via rostos conhecidos. Alegria maior era ver minhas primas e poder acenar como quem diz “cheguei!”.

Formoso para mim sempre foi sensorial. O cheiro da poeira, da terra molhada, da comida no fogão; o barulho da buzina do ônibus quando apontava na estrada e a voz do retireiro que toca o gado na rua; o gosto do pão doce, da carne de panela e do tutu, todas essas experiências estão cravadas em mim. Por isso, e por tantas outras coisas, falar de Conceição do Formoso é falar também da minha vida. Sendo assim, neste trabalho, é impossível não me envolver com o objeto. É impossível não me posicionar em algum momento. Ouso dizer que, de certo modo, nesta tese farei uma etnografia da minha história. Sem deixar de lado o caráter científico, as páginas seguintes irão mesclar a Daniela antropóloga com a Daniela nativa. Embora não seja formosense de nascença, minha mãe, minhas tias e meus tios têm seus umbigos enterrados naquele solo. O mesmo vale para meus avós paternos e tantos outros

¹⁷ Ver figura 5 - Mapa das principais áreas de Formoso

parentes que de algum modo fincaram ali suas raízes. Posto isso, para que possamos dar continuidade a este trabalho, é fundamental que partamos da consciência de que pertencemos a uma classe de antropólogos que herdou o desafio do fazer Antropologia dentro de casa.

Durante os anos de faculdade me ensinaram sobre a importância do distanciamento do Antropólogo. Muito me foi dito a respeito da necessidade de não me envolver com o campo para não influenciar o resultado da pesquisa. No mesmo período, aprendi a enxergar as coisas de outro modo, a prestar mais atenção nos detalhes e a observar o comportamento do outro: foi dentro da Universidade que desenvolvi um olhar antropológico que me possibilitou perceber Conceição do Formoso como possível objeto de estudo. Contudo, exercitar este olhar no decorrer da pesquisa foi extremamente difícil.

Roberto Cardoso de Oliveira (1996), ao destacar a importância do *olhar* como ferramenta de percepção do trabalho antropológico, frisa que o antropólogo, antes de adentrar o campo pela primeira vez, passa por um estágio de domesticação teórica do olhar. Segundo o autor, esta domesticação modifica a maneira pela qual o pesquisador enxerga o objeto, sofrendo assim um processo de refração da realidade observada. Penso que, no meu caso, foi diferente. Creio em suas observações ao afirmar que o olhar é um importante instrumento do trabalho do antropólogo. Contudo, me questiono sobre seus argumentos quando este alega que o olhar passa por um estágio de domesticação antes de irmos a campo.

Quando elaborei meu projeto de tese, enumerei técnicas de pesquisa, tais como a observação participante e entrevistas semiestruturadas, como possíveis recursos metodológicos. Contudo, ir à Conceição do Formoso com intuito de entender suas peculiaridades, sobretudo no que tange à doação de leite na Sexta-feira da Paixão, percebi que minha tarefa não seria fácil. Afinal, eu não era uma antropóloga chegando em um lugar desconhecido. Muito pelo contrário! Eu era uma nativa procurando a antropóloga que habita em mim. A todo momento me questionava como manter o distanciamento supostamente necessário à investigação. Sentia falta do meu olhar antropológico, teoricamente domesticado (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1996) pelos anos que passei dentro da academia. Penso que se meu *olhar* tivesse de fato sido domesticado, treinado para interpretar a

realidade social daquela sociedade, eu já chegaria em campo focada no que fazer, mas não foi o que aconteceu. Por muitas vezes me senti perdida. Estudar Conceição do Formoso era viver minha rotina e desfrutar das mesmas coisas que desfrutei durante meus trinta e poucos anos.

As questões do universo metodológico me rondaram por muito tempo. Era inevitável não me envolver ou me afastar de um objeto familiar. Desde pequena eu presenciei as pessoas indo para a grama ou para as portas e janelas de suas casas, no horário do ônibus, para saber quem havia chegado. Naquele momento eu poderia me dirigir a elas, munida de um roteiro ou não, e perguntá-las o porquê daquele movimento. Provavelmente ririam da minha cara e fariam: “*até parece que você não sabe*”. Confesso que até tentei fazer algo semelhante em algumas situações e a reação foi exatamente essa: risos. Era óbvio para mim e para eles.

Velho (1987) afirma que o fato de indivíduos fazerem parte de uma mesma sociedade não equivale à proximidade dos mesmos. Porém, creio que quando este ambiente é familiar em todos os sentidos, essa proximidade existe e é facilmente percebida. É certo que ao fazer minha pesquisa não tive acesso a todas as casas, moradores, lugares, pessoas ou grupos. Entretanto, muitas vezes esta falta de acesso deu-se em virtude de uma herança social proporcionada por desafetos familiares. Logo, ela existe em decorrência do meu pertencimento.

Posto isso, neste trabalho, trago inquietações de uma pesquisadora-nativa. Aqui falarei de memória. Não apenas da memória do outro, que habitou e habita Conceição do Formoso, mas também da minha memória, da minha história, do que eu vivenciei enquanto pessoa que possui raízes em uma localidade – que, no caso, é o campo de estudo. Nesse sentido, sair do meu íntimo e olhá-lo enquanto objeto de pesquisa é um desafio. Por essa razão, durante todo trabalho, em momento nenhum eu fiz observação participante. O que eu fiz foi ser uma *nativa observante* em busca do “olhar domesticado” (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1996).

Sou cria da Antropologia urbana. Minha trajetória acadêmica por um grande tempo foi dedicada à análise da cidade, suas mudanças e transformações. Voltava minha atenção para a vivência dos espaços, ocupação da rua e sua (re)significação, tentando descobrir como o Outro se relaciona com o ambiente citadino. Contudo, ao começar a pesquisar Conceição do Formoso, tive a certeza de que quando eu

caminhava pela cidade em busca de sua diversidade cultural, suas formas de sociabilidade, seus personagens, eu buscava entender a minha realidade sem sentir que faço parte dela. É como o prédio que moro atualmente. Vivo nele há três anos e não sei ao certo quem são meus vizinhos. A sensação de estranheza é gigante. Como posso viver sem saber quem mora ao lado? Quais fatores definem o pertencimento a algum lugar? Será mesmo que sou nativa? Quando comecei a fazer tais indagações, percebi que ao longo de anos aquilo que eu estudava não era natural. Existia em mim uma falsa impressão de pertença. Compreendi que naquele momento eu era de fato uma antropóloga fazendo Antropologia. Meu olhar treinado se fazia presente e era muito genuíno usá-lo.

Quando fui a campo, eu precisei me inserir em um ambiente que era, ao mesmo tempo, familiar e distante. Mas em Formoso, não! Em Formoso foi diferente. Lá eu não tive que aprender os costumes e crenças. Também não foi necessário me tornar parte de algo e interagir com diferentes sujeitos para entender o significado das situações que eu presenciava, simplesmente porque eu já fazia parte daquilo: eu era uma nativa que precisava me colocar no lugar de pesquisadora, e não o inverso. Sendo assim, sinto que nesta pesquisa tive que fazer o caminho oposto do que me foi dito: esforçar-me para ser antropóloga e não “nativa”. Eu precisava aprender a ser uma *nativa observante*.

Estudar Conceição do Formoso me fez perceber que o primeiro passo para a existência de um trabalho antropológico é o pesquisador ser tocado pelo objeto. E eu fui tocada quando me questioneei o porquê da movimentação das pessoas, inclusive a minha, ao sair de casa para ir buscar leite na madrugada da Sexta-feira Santa. Naquela noite, eu não estava em Formoso procurando algo novo para pesquisar. Eu apenas fui passar alguns dias com minha família, como de costume. Porém, chegando lá, eu fui escolhida, sensibilizada pelo que viria ser meu objeto. Naquele momento meu “olhar domesticado” me fez entender que ali havia algo diferente. Mas, seria possível mantê-lo? Cheguei à conclusão que não. O olhar apenas guiou meu caminho, ele me auxiliou na escolha do objeto, mas não no decorrer do trabalho de campo.

1.4 MEU INTERESSE PELO CAMPO

Como dito, eu nasci afetada (FAVRET-SAADA, 2005) pelo meu campo antes mesmo de escolhê-lo. Quando optei por estudar Conceição do Formoso, não sabia o que me esperava. Falar de um lugar que frequento desde a infância despertou uma série de questões metodológicas inimagináveis até então. Relações de família, parentesco, vizinhança, sentimento de pertença, entre outros, são fatores que lidava com naturalidade até decidir pesquisar Formoso e perceber o modo como afetariam meu trabalho. Muitas vezes as adversidades procedentes das relações de parentesco, ou oriunda das mesmas, influenciaram diretamente este estudo. Ganhando voz em virtude das relações parentais traçadas antes mesmo da minha existência, elas representam grande parte das dificuldades que encontrei em campo. Para compreendermos tal fato, faz-se necessário contar um pouco da minha história e como surgiu o interesse em pesquisar Conceição do Formoso.

Apesar de ter nascido em Aracitaba, cidade vizinha à Santos Dumont, minha avó materna criou todos os seus dez filhos e fixou residência em Formoso até seu falecimento, no ano de 2018. Logo, alguns de seus descendentes que não residem mais no distrito, ou nunca residiram, como é o meu caso, sempre foram passar feriados prolongados, férias, finais de semana e outras datas na localidade. Foi em um desses períodos, quando iniciava o curso de mestrado em Ciências Sociais da Universidade Federal de Juiz de Fora, que despertei o desejo por estudar Conceição do Formoso. No mesmo momento percebi que os aspectos presentes no ritual de doação do leite davam sentido a uma série de práticas sociais dentro da comunidade.

Buscar leite na Semana Santa sempre foi algo corriqueiro na minha vida. Durante a infância muitas vezes pude sair, na quinta-feira Santa, em direção às fazendas e currais de Formoso. Quando não permitiam a minha ida, alegando que não conseguiria percorrer todo o percurso em decorrência da pouca idade, ia para a grama da igreja e ficava esperando meus familiares retornarem. De todo modo, a volta para casa era sempre com muito barro no pé e muito leite na lata¹⁸. Por diversas vezes tive a oportunidade de acompanhar o trabalho que as mulheres realizavam nas cozinhas nas tardes de sexta e provar os doces e quitandas

¹⁸ Em Conceição do Formoso, o período da Semana Santa é bastante chuvoso, por isso o “barro no pé”.

preparados por elas. E foi assim durante muitos anos. Contudo, na quinta-feira da Semana Santa do ano de 2013, enquanto estava na varanda da casa de minha avó, *vigiando a rua*, com minhas tias e minha mãe, e observando o deslocamento dos que passavam se organizando para buscar o leite, me questionei o porquê daquele movimento.

Embora não tenha tido sentimento de estranheza, indagar sobre algo tão habitual provocou em mim tanto uma curiosidade quanto um desejo de saná-la. Compreendi que, de fato, o olhar é um importante instrumento de trabalho do antropólogo. Eu, enquanto antropóloga, vi que nós observamos o tempo todo, mesmo que de modo inconsciente. Após ser tocada pelo campo, foi a percepção do olhar que proporcionou que eu visse a doação de leite na sexta-feira da Semana Santa como um fenômeno social possível de ser analisado.

No início me questionei sobre o motivo pelo qual a tradição de doar o leite persiste, mesmo com a existência de meios de conservação do produto, em uma localidade cuja pecuária leiteira é a base da economia, o porquê dos produtores deixarem de lucrar durante um dia compartilhando o fruto do seu trabalho, como – e se – o catolicismo influenciava o ritual, entre outros fatores. Contudo, continuar indo à Formoso e passar o feriado da Semana Santa no local durante os anos que antecederam o curso de doutorado, me permitiu perceber o circuito de doação do leite por outro viés. Os questionamentos, que grande parte das vezes eram de cunho econômico, foram se transformando e dando lugar a outros aspectos do ritual.

Transformar o olhar em relação a algo que vivenciei e vivencio, isto é, perceber que aquilo que para mim era comum, corriqueiro, poderia revelar inúmeras facetas da vida social de uma comunidade, fez com que eu escolhesse o distrito rural que é banhado pelo rio Formoso e possui Nossa Senhora da Conceição como padroeira, como objeto de pesquisa do doutorado. Além de transformar meu olhar, no decorrer da pesquisa tive que lidar com uma série de intempéries que não esperava: como dedicar-se a um campo que faz parte da sua vida desde a infância? Como, ou melhor, o que fazer para enxergar esse campo de outro modo? Como definir o limiar entre o trabalho antropológico e o sentimento de pertença? Como não deixar o outro interferir no seu objeto de pesquisa de modo a modificar não só o

próprio objeto como, também, sua forma de estudá-lo? Eu sou antropóloga ou nativa?

Viveiros de Castro (2002) aponta para o fato de que além de serem seres humanos, antropólogos e nativos muitas vezes podem estar inseridos em uma mesma cultura. Para ele o nativo é concebido como tal a partir do instante que se relaciona de maneira natural, muitas vezes espontânea e não reflexiva, com sua cultura. E é assim que me sinto quando estou em Formoso: espontânea e não reflexiva. E este sentimento é percebido, também, na fala dos moradores:

Por volta de 9h da manhã fui até o açougue¹⁹ para comprar carne moída. O açougue abre em torno das 7h e funciona até às 12h. Quando cheguei, não havia ninguém lá. Fiquei aguardando por alguns minutos, outra freguesa chegou, e nada do açougueiro. Então achei melhor ir embora.

Voltei para casa de minha avó, e enquanto fazia minhas anotações do dia anterior, observava pela janela o momento em que o dono do açougue voltaria. Me distraí por alguns segundos quando escutei a voz dele conversando com a outra freguesa e imediatamente e retornei ao açougue.

Assim que cheguei e fiz meu pedido e ele solicitou que eu aguardasse pois estava sozinho e tinha acabado de retornar do curral – o comerciante possui uma propriedade na região dos Pires. Lá ele cria algumas vacas cujo leite ordenhado é levado para o tanquinho. Ademais, o produtor também comercializa pão com linguiça na feira livre de Santos Dumont, todas as quartas-feiras, para complementar sua renda. Além do pão com linguiça, em sua barraca, localizada no interior do antigo coreto, é possível encontrar pastel e caldo de cana.

Conversando, ele me conta que antes seu filho era quem ficava responsável por fazer a ordenha e levar o leite para o tanquinho. Mas agora que o herdeiro trabalha na construção da Usina, Trajano ficou um pouco sobrecarregado, sem muito tempo para o açougue.

Enquanto o açougueiro ia moendo a carne e conversávamos sobre sua rotina, sua esposa chegou ao açougue e logo veio conversar comigo:

– Ué, Daniela, cê tá aí? Sua mãe veio também?

– Não! Vim sozinha. Vim passar uns dias aqui.

– Ah, você tá certa. Tem que vim mesmo. Quando a gente tem raiz no lugar não pode deixar de vim. E sente falta, né!? Já tá acostumado. Cês que foram criado aqui, que são daqui, sente falta, né!? Não tem jeito (Diário de campo²⁰)

¹⁹ Ver figura 20 - Mapa dos principais pontos de Formoso

²⁰ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

Por volta das 14h saí da casa de minha avó para ir até a venda do Márcio. No caminho fui parada por duas vizinhas e uma delas me perguntou se eu ia aproveitar o dia quente para ir à cachoeira. Respondi que não, pois não estava muito animada. E logo depois retruquei a pergunta querendo saber se ela iria aproveitar seu dia se refrescando na cachoeira. Ela me responde do seguinte modo:

– Ah, hoje eu não vou, não. Final de semana anda ficando muito cheio lá. Então eu num gosto de ir. Gosto é quando só tem a gente. Quando vem povo de fora eu num gosto. A gente fica com vergonha, né!? Num pode fazer nada, num pode falar nada... E agora, aqui no Formoso, chega final de semana assim vem muita gente de fora. Quando é a gente assim, que nem eu, você, nós, né... que já somos daqui, eu num ligo, não. Mas quando tem muita gente eu fico é em casa mesmo, boba (Diário de campo²¹)

... eu e minha tia chegamos na casa da Marielsa por volta das 10h. Marielsa mora na área dos Toledo, e a caminhada até lá leva cerca de 50min. Por sorte, conseguimos uma carona com Márcio até a ponte (de baixo), então caminhamos menos.

Ao chegarmos, conversamos um pouco e logo depois, por volta das 11h, Marielsa serviu o almoço. O cardápio foi arroz, feijão, angu e suã de porco frita. Sandra havia matado porco e limpado o capado há poucos dias. Após almoçarmos, ajudei Marielsa a arrumar a cozinha e fomos para o curral, pois, como seu marido estava trabalhando de pedreiro na rua, ficou para ela a função de apartar as vacas.

Enquanto Marielsa foi apartar as vacas, eu e minha tia ficamos aguardando na porteira para não chegarmos perto da vaca que estava pegando. Depois resolvemos esperar Marielsa no curral. Chegando lá, ganhei do retireiro alguns abacates e um cacho de banana para levar para casa. Em seguida, ele ofereceu laranjas de um pé próximo ao curral, me emprestou a faca e ficamos lá, saboreando a fruta e conversando enquanto aguardávamos o retorno de Marielsa.

Assim que Marielsa chegou, minha tia virou para ela e disse:

– Ô, Marielsa, você acredita que a Dani gosta desse cheiro de curral (risos). Vê se pode!? Tanta coisa pra gostar...

Marielsa e riu e falou:

– Mas ela é daqui, né!? Ela é da roça! Esse povo da cidade que é fresco e não gosta de nada (Diário de Campo²²)

²¹ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

²² PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

Ser vista como nativa pelos formosenses me possibilitou transitar com facilidade dentro do campo. Embora existam aqueles que não saibam quem eu sou, quando me apresento como filha da Marilda e do Bibinha, neta da dona Zina e do sô Sérgio, ou da dona Cidoca e do sô Heber, a estranheza é sanada. Ao ser identificada como pertencente ao meu “povo” (CARNEIRO, 2010) começam a me tratar como nativa. Portanto, compreender as vicissitudes da comunidade implica em trabalhar e pesquisar aquilo que de algum modo faz parte de mim.

As reflexões sobre o campo muitas vezes vieram quando eu me sentava para escrever. Era preciso recordar como foi meu dia e, posteriormente, trabalhar aqueles fatos a partir da minha bagagem acadêmica. Nesse sentido, penso que a domesticação citada por Oliveira (1996) pode, muitas vezes, ser percebida na escrita e não apenas no olhar. Sinto que ao me sentar para escrever precisava estar domesticada, treinada para compreender e interpretar a realidade social local. A domesticação da escrita permitiu que meu diário de campo fosse, de fato, um artefato, uma fonte de pesquisa e não um *querido diário*, cheio de anotações perdidas, já que muitas vezes era necessário fazer uma interpretação do que havia acontecido comigo. Foi então que me dei conta que eu também sou *eles*. Me sentir, me comportar e ser vista como nativa fez com que eu passasse a perceber meu trabalho de outro modo.

O que me parece pertinente é dizer que sou mais nativa em Conceição do Formoso do que em Juiz de Fora – cidade que resido há mais de uma década. Assim, o que fica evidente mediante ao sentimento de pertença é a possibilidade de uma produção antropológica nativa (KANT DE LIMA, 2011): eu não trabalho com informantes, eu trabalho com a minha vida social dentro – e fora – daquela comunidade. No entanto, é importante ressaltar que ao fazer uma Antropologia nativa não exclui outras formas de pesquisa antropológica. Ela foi apenas uma das muitas perspectivas que valorizou a experiência pessoal como uma fonte enriquecedora de conhecimento, haja vista que neste trabalho muitas vezes, adotei uma abordagem combinada, incorporando métodos tradicionais de pesquisa, como observação participante, juntamente com a experiência pessoal, a fim de obter uma compreensão mais completa e contextualizada de Formoso. Nesse sentido, a antropologia nativa destacou-se pela sua ênfase na experiência pessoal como fonte de conhecimento antropológico.

Quando digo que trabalho com minha vida social fora da comunidade estou fazendo referência ao fato de que meu campo circula, ele está em constante movimento. Tomar um café na casa da minha tia paterna, na cidade de Santos Dumont, não é só tomar um café: é receber visita da minha tia avó paterna, que reside em Formoso, e conversar sobre os acontecimentos do distrito. Ir à festa de aniversário da minha prima materna, que mora em Juiz de Fora, é ter contato direto com vários habitantes da comunidade que foram prestigiar a aniversariante. Reunir irmãos e irmãs da minha mãe em casa é escutar contos, causos e histórias de um passado, e/ou presente, em Conceição do Formoso. Portanto, para mim, o trabalho antropológico realizado ao pesquisar Formoso consiste em estar em contato permanente com os nativos e não só frequentar – por pequenos ou longos períodos – o lugarejo. Pesquisar Conceição do Formoso é se encontrar em outras localidades com os que lá possuem suas raízes gozando, ou não, de relação de parentesco com eles. É basear-se na narrativa do discurso de vida e na memória dos formosenses. Nesse contexto, fatos, acontecimentos e notícias, ainda que de um tempo transcorrido, chegam até mim de uma maneira espontânea, pois Conceição do Formoso sempre é assunto nas rodas de conversa.

Compete salientar que embora tenha citado episódios que ocorreram em eventos de parentes próximos, ou até mesmo na minha casa, este trabalho não está restrito ao meu núcleo familiar. Porém, se traçarmos um perfil genealógico dos habitantes de Conceição do Formoso, quase sempre haverá um laço parental e/ou familiar entre nós: sou fruto da junção de diferentes famílias em um pequeno espaço geográfico. Muitas vezes, sou prima e sobrinha da mesma pessoa. Posto isso, não é uma escolha referir a todo momento aos meus parentes, mas sim uma circunstância. Desse modo, é comum ouvir de grande parte da população formosense que lá todo mundo é meu parente, são todos da minha família.

1.5 A FAMÍLIA E O TRABALHO DE CAMPO

Como mencionado, em virtude das relações de parentesco, em nenhum momento ser aceita em campo foi um problema, uma vez que minha presença na comunidade era algo natural. O que gera espanto entre eles é quando eu me ausento de Formoso por muito tempo. Entretanto, algumas inquietudes surgiram ao

ter que lidar com minhas próprias questões, o desassossego de andar pelas ruas e ser *vigiada*, meu receio ao sair de casa e ser *especulada* são ações que influenciaram o resultado da pesquisa e, ao mesmo tempo, me fizeram compreender meu lado nativa.

O fato de policiar meu comportamento dentro de Formoso em decorrência do que *eles* vão falar é um cuidado que tenho de cunho familiar. Enquanto viva, minha avó materna sempre se preocupou com nossas atitudes. O horário que os netos mais novos chegariam em casa, se os filhos e/ou netos beberam um pouco além, se alguém do núcleo familiar brigou ou alterou o tom de voz na rua, eram motivos de suas aflições. No geral, este tipo de comportamento não é restrito a ela. A reputação de algum familiar é de suma importância nesta comunidade.

Os formosenses entendem *vigiar* como o ato de observar os deslocamentos e acontecimentos dentro e fora da comunidade. No horário de aula, vigia-se a porta da escola; por volta das 18 horas é o tempo de *vigiar* quem chega no ônibus: a grama fica cheia, as pessoas vão para as janelas e portas de suas casas; quando o serviço doméstico já foi feito, é a hora de sentar na calçada e *vigiar* a rua. Perceber o movimento – ou *vigiar* na linguagem nativa – de pessoas que circulam dentro da comunidade não é só observar, é também fofocar ou, como *eles* dizem, *especular* a vida do outro. Assim, o que o outro fala – e/ou faz – pode muitas vezes ser distorcido e tomar proporções enormes.

Observar os movimentos cotidianos entre as casas ou em direção às casas e comentá-los é ali, portanto, algo muito incorporado, quase inevitável, cuja importância se reconhece de modo tácito pela maneira em que, momentaneamente, se interrompem outras atividades para priorizar a observação (ou audição) atenta aos comentários, e também pela relativa valorização de casas bem situadas para observar os caminhos. A observação dos movimentos é foco ou gatilho da produção de conversas de diferentes graus de elaboração, que são pautadas por referências ao parentesco, aos lugares à reputação (COMERFORD, 2014, p.112)

Por conseguinte, quando relato minhas aflições ao transitar em Conceição do Formoso estou tratando de evitar a produção de conversa a meu respeito enquanto pessoa, não enquanto antropóloga. O fato de eu possuir inúmeras relações de parentesco, matrilineares e patrilineares, na localidade, faz com que eu tenha atritos, ainda que indiretos, com algumas pessoas, por exemplo. Tal razão ainda é motivo de recolhimento por não querer fazer visitas, não desejar ser simpática, ter que cumprir

algumas obrigações sociais, etcetera. Assim, embora eu tenha a liberdade de circular nas casas e entre diferentes grupos, muitas vezes eu não o faço em decorrência de um comportamento nativo, um sentimento de pertença. Daí surge uma das grandes dificuldades deste trabalho: encontrar o equilíbrio entre o fazer científico e o familiar.

Uma das minhas maiores preocupações ao ser *especulada* dentro da comunidade diz respeito ao meu trabalho enquanto antropóloga. Não é fácil explicar para maioria dos formosenses o que é um curso de doutorado. É embaraçoso explicar acerca do universo acadêmico para pessoas que tiveram dificuldade para concluir o ensino fundamental²³ sem parecer presunçosa. Para eles eu não sou antropóloga, mas sim a Dani, filha da Marilda e do Bibinha, neta da dona Zina e da dona Cidoca. É assim que eles me enxergam - e é quem eu também sou.

Quando digo que estou realizando meus estudos na comunidade, logo me indicam nomes de pessoas mais velhas para eu conversar. Por mais que eu explique o que faço, a ideia que eles têm é a de que estou fazendo um trabalho de faculdade e preciso contar a história de Formoso e da minha família. E para contá-la, é necessário conversar com aqueles que nasceram antes de mim. Assim, a percepção de grande parte dos formosenses é a de que eu estou buscando compreender o passado, não o presente. Não é o que estão vivenciando ali, mas sim o que já vivenciaram²⁴.

Ao revelar para minha família que iria pesquisar o ritual de doação de leite na Sexta-feira Santa, eles prontamente se dispuseram a me ajudar. Em uma conversa, ao redor da mesa da cozinha da casa de minha avó, falávamos sobre meus projetos e ideias. A todo momento ouvia narrativas do pretérito. Meus tios, tias, minha mãe e minha avó me contaram como era buscar leite durante a infância, o roubo de laranja no caminho da fazenda, as rodas de violão, o vinho barato que bebiam durante o trajeto, o imenso número de pessoas que encontravam no percurso. Um dia, enquanto fazia quitanda com minha avó, ela me contou sobre sua juventude destacando momentos de alegria do seu passado. Enquanto conversávamos, o olho

²³ Compete salientar que muitos habitantes não possuem nem ensino fundamental. O analfabetismo é uma realidade social de Conceição do Formoso.

²⁴ Um dos artifícios metodológicos utilizados nesta pesquisa é a memória pessoal. Contudo, por mais que a realização de conversas com os habitantes mais antigos seja de suma importância, o trabalho não se restringia a isso, contrariando assim a ideia dos formosenses.

dela brilhava e sua expressão facial demonstrava a alegria de lembrar daqueles tempos. Naquele dia ficou notório um saudosismo, uma valorização do passado, como se ele fosse melhor do que o presente.

Enquanto fazíamos quitandas, minha vó me contava sobre seu passado.

– Os biscoitos, ou forrava um pano, ou a gente sempre tinha um saco desses de açúcar... colocava o saco ali na rede e punha o biscoito ali, punha o num saco, amarrava o saco, punha num caixote e guardava na dispensa... aí dava pra semana inteira. Fazia broa, mas era broinha redonda...

– Sei... igual aos que a tia faz, né!? (disse eu)

– Isso! Essa mesmo! Tinha biscoito de trigo e costumava fazer brevidade ainda. A brevidade era feita de polvilho de araruta.

– Com o quê? (perguntei)

– Polvilho de araruta. É um próprio mesmo pra fazer brevidade. Lá em casa minha mãe plantava araruta. A gente tinha tudo mesmo pra fazer em casa. Comprava nada, só trigo. Polvilho minha mãe colhia... tinha uma lata dessa altura assim ó... parecida uma lata de querosene só que mais estreitinha. A lata era tão velha que ela tava pretinha por fora... que ela guardava os polvilho. Quase toda semana fazia, tinha semana que não. Quando a minha vó ia fazia muito, mas não fazia diário também não. Antigamente a gente tinha hábito de fazer baile em casa. Lá em casa tinha baile quase de quinze em quinze dia. Quando não era lá em casa era na casa do vizinho. Minha mãe convidava muito, né!? Aí a mesa, forrava uma toalha na mesa e as quitanda, como diz assim, colocava na peneira. Colocava um pano branco na peneira e biscoito, broa... tudo... (Pergunto se era para servir para os convidados e ela...) Isso! O pessoal tirava lá e servia café.

– E a música, vó? Como era?

– A música? Era sanfona... sanfona, violão, viola, pandeiro. Era aquelas música antiga, né!? Que eles falavam valsa, marcha... tinha uns samba também... tinha tudo. Só que o modo de dançar era diferente. Dançava um com outro, mas não era agarrado (riu ela)

Começamos a falar sobre a manteiga que eu ia usar para untar o biscoito para ir pro forno e logo depois minha vó emenda...

– Sábado de aleluia também fazia baile. Junho também tinha festa junina. Meu pai marcava quadrilha, todo mundo chamava ele. Hoje em dia tem isso mais não, minha filha... acabou tudo. Antes era tão bom (Diário de Campo²⁵)

A ajuda da minha família para compreender o circuito do leite na Semana Santa não veio só com causos do passado. Diria até que ultrapassou os limites e

²⁵ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2017.

interferiram de modo direto em meu trabalho. Frequentemente, enquanto conversava com alguém, minhas tias e/ou minha mãe se intrometiam na conversa e falavam sobre minha pesquisa. Posteriormente, elas listavam uma série de questões que, segundo elas, eu deveria perguntar para a pessoa, pois somente assim eu entenderia o ritual de partilhar o leite e demais assuntos pertinentes à vida social dos formosenses.

– Você não queria saber a história do seu Geraldo!?! (meu bisavô que se casou com três irmãs) Pergunta pra ela que ela vai saber tudo, né, Marcinha!?! (Diário de Campo²⁶)

– Ô Dani, eu já falei pra Maria que você está querendo conversar com ela. Ela disse que é só você aparecer. (em nenhum momento eu disse que queria conversar com a Maria) (Diário de Campo²⁷)

Estava no hospital, em Juiz de Fora, aguardando atendimento com minha mãe, quando uma moradora de Conceição do Formoso chegou e começamos a conversar. Subitamente minha mãe interrompe a conversa e fala:

– Aproveita que a Marieta tá aqui e pergunta pra ela como ela foi morar no Formoso. Ela pode te falar um monte de coisas sobre o projeto da escola também, né, Marieta!?! (Diário de Campo²⁸)

Confesso que ficava um tanto quanto constrangida. É como se elas fizessem entrevistas no meu lugar. Automaticamente elaboravam questionários em diversas ocasiões e interrompiam minha fala para perguntar coisas de interesse pessoal. Ademais, por infinitas vezes marcaram um café para mim em diferentes casas mediante a justificativa de que eu precisava fazer perguntas para meu trabalho.

Afirmar que sou *e/les* e evidenciar a proximidade que tenho com o campo, implica em tomar um certo cuidado em relação ao que será posto em minhas análises científicas. Uma vez que esta etnografia trata da minha família e de pessoas do meu convívio social, elas terão acesso ao meu trabalho. Logo, por mais que eu as identifique com outros nomes no decorrer do texto, a partir dos acontecimentos analisados e pelo fato da notícia circular com rapidez dentro da comunidade, os sujeitos saberão a quem estou me referindo. Desse modo, minha

²⁶ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

²⁷ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

²⁸ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

preocupação aumenta de forma proporcional ao vínculo afetivo com os formosenses e em virtude do receio de causar conflitos não só entre eu e os moradores da comunidade, mas também entre os próprios habitantes. E esta preocupação é refletida também por eles:

(...) fui até a casa de uma prima buscar um telefone a pedido de minha avó. Como problemas na rede de telefone fixo são comuns em Formoso, minha avó não sabia se o defeito era no aparelho ou na própria rede. Ao sair, deixei meu diário de campo aberto, pois iria retornar meu trabalho quando voltasse. Chegando na casa de minha avó, a pego lendo as páginas do meu diário. Confesso que fiquei estarecida com a atitude dela, mas compreendi que a curiosidade às vezes fala mais alto. Ela olhou para mim com uma cara assustada, como criança quando faz bagunça e é pega no flagra e disse:

– Ó, Daniela! Muito bonito isso que você escreveu. Dá até vontade de chorar, mas do jeito que você me colocou aqui eu tô parecendo fofqueira. Vai ficar mal pra mim quando ele ficar sabendo que eu falei isso.

Eu explico para ela que nem tudo que escrevo em meu diário é publicado, mas que eu preciso escrever para me lembrar das coisas e analisá-las depois. Minha avó se acalma e fala:

– Tudo bem, mas deixa eu te falar uma coisa... eu não falei que foi ele. Eu falei que foi o filho dele mesmo. E digo mais, dizem que a casa é uma bagunça, que parece um chiqueiro... (Diário de Campo²⁹)

Neste cenário, é de suma importância ressaltar como as relações de parentesco que o antropólogo possui com o objeto pesquisado influenciam no trabalho de campo: 1) elas facilitam as investigações, uma vez que a entrada do pesquisador em campo é natural, há uma ausência de estranhamento e uma liberdade de circulação considerável; 2) elas dificultam o trabalho do antropólogo, já que há a necessidade de policiar seu comportamento perante algumas situações; 3) elas interferem diretamente no objeto pesquisado, tendo em vista que familiares assumem, temporariamente, o papel de pesquisador.

Desse modo, me inserir em um ambiente acadêmico, representou uma oportunidade única de ampliar meus horizontes e repensar o meu lugar no mundo. Embora as interferências e desafios tenham sido muitos, compreendi que essa mudança foi essencial para o meu desenvolvimento enquanto antropóloga. A Universidade proporcionou o desenvolvimento de um olhar distanciado e reflexivo sobre a realidade e o mundo ao redor, e assim tive a oportunidade de me inserir em

²⁹ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2017.

um espaço de formação profissional no qual pude refletir sobre meu pertencimento de outra forma, a partir de outro lugar. A migração para Juiz de Fora representou uma possibilidade de experimentar novas vivências, (re)conhecer Conceição do Formoso, conhecer outras pessoas, outras culturas e outras formas de pensar. Esse processo foi enriquecedor por permitir uma ampliação de horizontes e uma construção mais crítica e consciente da minha própria identidade.

1.6 COMIDA, CASA E VIZINHANÇA: LAR DE VÓ NÃO É SÓ LUGAR DE MORADA

Sempre que vou a Formoso me hospedo na casa de minha avó. Localizada em frente à garagem do ônibus e próxima a importantes pontos do distrito, a residência foi um local relevante para a concretização deste trabalho. Além da posição geográfica favorável, que me permitiu *vigiar a rua*, ver quem chegou *da cidade* e perceber os movimentos dos que circulam, a habitação foi um local de pesquisa. Lá eu fiz comida, *especulei* sobre a vida alheia, residi por um tempo, presenciei trocas, visitas, afetos. Contudo, falar da casa da minha avó para este trabalho não é falar apenas do espaço físico no qual eu me hospedei, mas também tratar das relações sociais que ocorrem dentro e ao redor dela.

O lar da dona Zina foi, sem dúvidas, um dos principais locais que eu me conectei com a comunidade. Lá eu encontrei pessoas, compartilhei experiências e estabeleci laços. Desse modo, pensar no papel que a casa da minha avó assumiu durante todo trabalho de campo é tratá-la não só como habitat, mas também como um ambiente de produção de relações simbólicas e sociais que, ao articular coletividades, me permitiu examinar os tipos de relações ali configuradas (MARCELIN, 1999).

Segundo Louis Marcelin (1999), a casa estrutura as ações, mas também é estruturada ao longo delas. O autor acredita que entender como as pessoas constroem e usam suas casas é fundamental para compreendermos as complexas relações sociais e familiares. Assim, ele sugere analisar a produção de relações em dois níveis: o da casa individual e o das configurações de casas, isto é, um grupo de casas que compartilham a ideologia de família e parentesco. Juntos, esses dois

níveis que se articulam por meio de tensões estruturais, tanto em suas relações simbólicas quanto sociais, formam um sistema de significados que constroem a casa e suas configurações. A casa seria, portanto, um lugar de trânsito e de referência permanente ao mesmo tempo. Além dos seus moradores, ela recebe periodicamente membros que circulam entre duas ou mais casas dentro da mesma rede social. Desse modo, o acadêmico acredita que a casa não pode ser vista apenas como um objeto físico, uma propriedade familiar ou uma crença cultural. Ela é uma ação, um plano estratégico na criação de um ambiente doméstico cuja existência está ligada a uma rede de unidades familiares interconectadas.

Portanto, a configuração é uma representação analítica de como as redes de casas estão articuladas em um território construído historicamente e socialmente. Logo, o processo de produção das casas, tanto em termos materiais quanto simbólicos, a organização da vida familiar dentro delas, bem como as relações estruturadas e não estruturadas entre esses ambientes, faz com que esse espaço se torne uma unidade sociocultural em que o indivíduo se realiza e se identifica. Sendo assim, a casa é considerada e experimentada em conexão com as outras casas que contribuem para sua construção - tanto em termos simbólicos quanto concretos. Ela faz parte de uma configuração maior que se forma no cotidiano no qual as redes de relações são produzidas (MARCELIN, 1999).

Nesta conjuntura, pensar a casa da minha avó a partir das relações ali configuradas, é pensar na relevância da casa para além do âmbito domiciliar, uma vez que constitui categoria essencial de um domínio cultural e um mapa simbólico de representações (WOORTMANN, 1982). Ela pode ser vista como um espaço que representa a história e as tradições da minha família e de certo modo da comunidade rural de Conceição do Formoso, um local cuja importância simbólica e cultural ultrapassa o valor puramente material ou utilitário do imóvel. Refletindo assim, a casa também é vista como um lugar para pensar relações, um ambiente que permite a construção de laços afetivos, de conflitos e tensões.

Através da observação das conexões estabelecidas no contexto da casa, foi possível entender diversos aspectos da dinâmica das relações mais amplas ali estabelecidas. Assim, a casa da minha avó foi elemento fundamental para compreender a vida social formosense. Embora ela seja um objeto material que

carrega consigo uma série de significados e símbolos, ela pode ser usada como uma lente para entender a complexidade dos vínculos ali existentes. Neste sentido, foi possível perceber como as práticas de morar influenciam a forma como as pessoas se percebem como parte de uma coletividade, os indivíduos são inseridos em um grupo e as relações são reproduzidas e reforçadas.

Perceber a casa para além de um espaço físico, é compreendê-la como um espaço simbólico e social que reflete as relações humanas mais profundas e complexas. Do mesmo modo, compreender essa complexidade é fundamental para entender as dinâmicas familiares e sociais ali existentes, e como elas se encadeiam com a forma como as pessoas moram e se relacionam dentro de suas residências. A casa é, então, um espaço onde as relações familiares são vivenciadas e construídas no cotidiano, onde as práticas de morar, como alimentação, dormir e limpar, são compartilhadas e influenciam a forma como as pessoas se relacionam (MARCELIN, 1999). Entender a casa como um emaranhado de movimentos (COMERFORD, 2014) que articulam uma coletividade, uma circulação, é inferir as múltiplas relações que perpassam esse espaço e compreender os sujeitos e as práticas sociais e culturais dos que nela habitam. Deste modo, pensar a casa para além do seu aspecto físico é pensar na dinamicidade da mesma. Assim, é preciso refletir o papel da casa de minha avó no trabalho de campo em dois momentos: antes e depois do seu falecimento.

OBJ



Figura 22 - Casa da minha avó



Figura 23 - Casa da minha avó

Quando viva, minha avó e, conseqüentemente, sua casa, recebia muitas visitas. Lá sempre houve a circulação de vizinhos e/ou parentes que moram em Conceição do Formoso. Além disso, sua morada também era frequentada por pessoas que comercializavam alguns alimentos produzidos na comunidade – principalmente queijo, pão e farinha. Do mesmo modo, filhos e netos que residem em outras cidades apareciam com frequência para desfrutar de sua companhia. Inclusive eu. Após seu falecimento, a casa passou a ficar mais vazia, sem muito movimento. Ainda que eu e minha família a visitemos constantemente, a ausência da minha avó alterou significativamente a dinâmica da casa e, portanto, da minha pesquisa. Afetar as rotinas diárias, as práticas cotidianas e as relações interpessoais dentro da casa não diminuiu o fato da casa da minha avó ser um lugar carregado de memórias e emoções, um espaço socialmente construído que desempenhou um papel central desta pesquisa uma vez que passou a ser vista como um local carregado de significado e simbolismo, que reflete e molda as relações por mim construídas em Conceição do Formoso.

O contato diário com minha avó no período que eu me encontrava em Formoso propiciava um maior convívio, ainda que involuntário, com as demais pessoas que residem na localidade. Por diversas vezes tive a oportunidade de presenciar conversas de minha avó com outros moradores, fazer compras nas mercearias e anotar na caderneta, buscar algum objeto ou alimento em outras casas, ou seja, ter uma aproximação maior com os formosense. Sem contar o fato de que dialogava cotidianamente com ela. Tais acontecimentos geravam conversas informais fundamentais para o andamento da pesquisa. Após seu falecimento, com a casa mais vazia e sem sua presença, me vi muitas vezes sozinha. Percebi que a rotina muda completamente. E esta não foi uma percepção só minha.

A casa vazia, não habitada, fez com que minha mãe, meus tios e tias se desfizessem de alguns pertences de minha avó. Roupas e utensílios domésticos foram doados para diferentes habitantes do distrito. Os móveis, por sua vez, foram cedidos a um morador da zona rural da comunidade. Como forma de agradecimento, Mirim nos presenteou com um frango caipira, criado em sua propriedade. Nesse cenário, a comida transcende seu papel biológico de alimentar e assume um caráter de reciprocidade, de agradecimento da coisa dada, uma forma de expressar gratidão, solidariedade e mutualidade. Ao oferecer o frango caipira, Mirim

compartilhou uma parte de sua vida e de sua cultura e reforçou o papel simbólico assumido pela comida dentro de Conceição do Formoso.

Temos, então, que as vicissitudes que circundam o universo da casa, proporcionam uma série de possíveis interpretações sobre a influência que este ambiente possui nas relações estruturais existentes dentro e fora dela, como é o caso das relações de vizinhança e de sociabilidade. E, frequentemente, essas relações perpassam pela comida. Por excelência, a casa da minha avó, assim como as casas formosenses, trata-se de um espaço doméstico onde diversas atividades cotidianas, como cozinhar, comer, dormir e socializar são concretizadas. Além disso, ela é um ponto de encontro para familiares e amigos, que frequentemente se reúnem ali para conversar e compartilhar experiências. Assim, a casa da minha avó foi um local de convivência e construção de relações sociais, que se estabelecem em torno dela, crucial para entender a dinâmica social da comunidade.

1.7 ENTRE A ROÇA E A RUA: A PRODUÇÃO LEITEIRA EM CONCEIÇÃO DO FORMOSO

Formoso é caracterizado por ter a pecuária leiteira como motor da economia. As propriedades destinadas à criação de gado, no geral, possuem extensões territoriais significativas. Muitas delas são montanhosas e a exploração bovídea costuma se concentrar em apenas uma parte da terra, deixando muitas áreas subutilizadas ou completamente inexploradas. Em outros casos, a prática da bovinocultura leiteira ocorre em pequenas extensões de terra. Embora alguns terrenos apresentem dimensões maiores, o número de animais é relativamente reduzido em comparação com outras regiões pecuaristas. De todo modo, independentemente do tamanho das propriedades, a produção de leite assume uma posição vital na economia formosense, fornecendo empregos, abastecendo o mercado local e contribuindo para o desenvolvimento da comunidade.

A atividade pecuária voltada para o gado leiteiro também desempenha um papel importante na vida dos produtores do distrito. Muitos deles possuem propriedades na zona rural da comunidade, onde dedicam-se à criação e ordenha do rebanho. Esses produtores são conhecidos como retireiros, um termo local

utilizado para descrever aqueles que lidam diretamente com a extração de leite. O fato das atividades desempenhadas no curral, incluindo a ordenha, serem efetuadas principalmente pelos proprietários e seus familiares cria um senso de colaboração e união entre os membros da família, além de fortalecer os laços com a terra e transmitir os saberes, costumes e práticas relativos à criação bovina. É interessante notar que, mesmo quando há a contratação de mão-de-obra adicional, a pessoa responsável por fazer a ordenha também é comumente denominada de retireiro. Esse termo é utilizado de forma mais ampla para descrever não apenas a função, mas também a identidade e o papel desempenhado por esses trabalhadores.

Outro ponto importante é o conceito de *roça* em Conceição do Formoso, que pode ter diferentes significados dependendo do referencial geográfico. Quando o distrito é referido em relação à sede do município, a *roça* pode se referir ao próprio distrito. No entanto, quando se fala em *roça* nas conversas locais, muitas vezes está relacionado às propriedades rurais, sítios e fazendas situados dentro da comunidade. Assim como a ideia de *roça*, o critério do que é *rua* também varia significativamente dependendo do marco geográfico e da perspectiva de quem o utiliza. Para quem vive na *roça*, a *rua* é a região central do distrito. Por outro lado, para aqueles que residem no núcleo urbano formosense, a perspectiva muda. A *rua* passa a ser Santos Dumont. Em ambos os casos o município sede também pode ser chamado de *cidade*. Essas variações na interpretação dos termos refletem a diversidade geográfica e cultural da região. Enquanto, em um sentido mais amplo, a *roça* pode abranger toda a região de Conceição do Formoso como um distrito, por exemplo, nas conversas do dia a dia, o termo é frequentemente utilizado para descrever as propriedades rurais e suas atividades agrícolas. Essa diversidade demonstra a forma como os moradores se identificam e se conectam com o meio rural.

“*Retireiro não tem dia*”. Essa frase foi dita pela minha avó em uma das nossas conversas, e talvez tenha sido a fala mais marcante que escutei em todo meu trabalho de campo. Na ocasião ela me contou sobre a quebra do ritmo de trabalho dos produtores leiteiros de Conceição do Formoso, destacando que mesmo em dia santo a lida não é interrompida. A rotina do produtor de leite começa antes do nascer do sol. Aqueles que residem próximo ao curral não precisam realizar um grande

deslocamento até o local de trabalho, mas aqueles que moram na *rua*, iniciam o expediente ainda em casa, arrumando a marmita com café e uma *quitanda*³⁰ para a *merenda*³¹ da manhã. Normalmente a refeição é preparada no dia anterior pelas mulheres. Com o *bornal*³² arrumado, o retireiro segue para a *roça*.

Na localidade, normalmente as mulheres são responsáveis pelo trabalho doméstico, enquanto os homens desempenham atividades relacionadas ao manejo dos animais e cultivo de alimentos. Desse modo, é comum que haja uma forte divisão de gênero, na qual os homens são incumbidos do trabalho na *roça*, enquanto as mulheres são encarregadas dos afazeres do lar, desde a limpeza e organização da casa, até a preparação das refeições e cuidado com os filhos e idosos. Porém, em sua grande maioria, essa função restringe apenas às tarefas físicas da casa, uma vez que o gerenciamento das atividades e recursos relativos à compra de alimentos e manutenção do orçamento doméstico fica a cargo dos homens. Por alguns momentos as mulheres também auxiliam na ordenha e pastagem das vacas e no preparo de produtos derivados do leite, como queijos, iogurtes e manteiga.

Raramente os retireiros utilizam carro para chegar até o curral. O mais comum é percorrerem o caminho a cavalo, a pé ou de moto. As motos vêm ocupando cada vez mais espaço entre os formosenses devido ao baixo custo de manutenção e ao fato de proporcionarem mais rapidez e agilidade no transporte do produtor e do leite. A lida na *roça* começa com a busca das vacas no pasto e sua condução para o curral, onde os bezerros se encontram. É que no final do dia anterior os bezerros são apartados das vacas, ou seja, eles são separados de suas mães, para não consumirem todo leite produzido por elas durante a noite. Conseqüentemente, o produtor terá mais leite para comercializar. O novilho, por sua vez, tem sua alimentação complementada. A expressão "*apartar as vacas*" é constantemente utilizada pelos formosenses. Muitas vezes ela funciona como um marcador temporal do trabalho do retireiro: isolar as vacas dos bezerros é o último trabalho realizado no curral.

³⁰ Quitanda é como os habitantes de Conceição do Formoso chamam as broas, bolos e biscoitos produzidos por eles artesanalmente.

³¹ Merenda é como denominam os lanches entre as principais refeições.

³² Bornal são bolsas feitas de tecido ou retalhos, normalmente costuradas pelas mulheres da comunidade.

De modo geral, a dieta de animais bovinos é constituída de pastagens, fenos, milho, farelo, cana-de-açúcar, ração e água. Segundo os produtores, a qualidade do alimento fornecido ao gado interfere diretamente na qualidade do leite produzido. Neste sentido, vacas que se alimentam com capim de boa qualidade, sem que este seja misturado com ração ou qualquer suplemento, vacas que descansam, que são tratadas bem por seus donos, que não são ordenhadas quando doentes, produzem um leite genuinamente melhor. Assim, quanto mais natural for a alimentação, mais gorduroso será o leite; e um leite gorduroso é muito apreciado pelos formosenses. Cabe ressaltar que o tipo de alimentação recebida pelo gado é um fator que pode variar de propriedade por propriedade. Há retireiros que optam por fornecer aos seus animais apenas capim, serragem e cana, enquanto outros adicionam cevada e ração à dieta dos bovinos, isso influencia tanto na quantidade quanto na qualidade do leite produzido.

Em Formoso a *brachiaria* é a pastagem mais utilizada para dar sustentação aos bovídeos. Esse tipo de forragem é conhecida pela grande qualidade nutricional capaz de aumentar a produção das vacas leiteiras em decorrência do alto teor de proteína e energia que fornece ao bovino. Além disso, muitas vezes há a associação da alimentação à base de *brachiaria* e o aumento do teor de gordura no leite. Vale destacar que a *brachiaria* também é conhecida por ser uma planta de baixo custo, de fácil manutenção e adaptação às condições climáticas adversas, o que a torna uma escolha favorável criadores de gado leiteiro. De acordo Gonçalves (2018) a adoção de práticas como a formação de pastos em capim *brachiaria* ou a utilização de silagem, por exemplo, pode alterar o sabor do leite produzido. Ao realizar seu estudo sobre a produção de queijos no município de Silveirânia, Minas Gerais, o antropólogo afirma que entre os queijeiros da região o capim gordura, pastagem tradicional, vem perdendo espaço para outras plantas forrageiras de maior custo/benefício como, por exemplo, a *brachiaria*. Contudo, Urias Gonçalves relata que os queijeiros analisados por ele afirmam que alimentar as vacas com capim gordura é sinônimo de queijo de qualidade, pois esse tipo de alimentação produziria o leite mais gordo, mais saboroso. Dito isso, percebemos que, entre as duas localidades, há um consenso em relação ao sabor do leite mais gorduroso, mas não há um denominador comum em relação a qual tipo de alimentação do bovino proporciona o melhor leite produzido.

Conforme dito anteriormente, para os habitantes da comunidade rural de Conceição do Formoso, quanto mais gorduroso o leite, mais saboroso é. Portanto, a qualidade do leite, isto é, se o leite é bom ou ruim, estaria diretamente atrelada à quantidade de gordura que o mesmo possui. Se a gordura for perceptível a olho nu e formar uma nata amarela, quer dizer que é um leite forte, de sabor mais acentuado, mais cremoso e bem mais elogiado por quem o consome. Por outro lado, quando o leite apresenta um aspecto aquoso este é tido como de qualidade duvidosa. Neste cenário, a classificação do leite pelos habitantes do distrito rompe a fronteira do paladar e atinge o sentido da visão: o gosto do alimento é dado por seus aspectos físicos visíveis e invisíveis.

A ordenha da vaca, que pode ser feita manualmente ou com maquinário, ocorre de uma a duas vezes por dia, dependendo do produtor. Aqueles que levam o leite para a Associação realizam a ordenha pela manhã, pois há um horário para levar o leite até o tanquinho. Já aqueles que possuem o resfriador em casa, podem optar por efetuar o trabalho duas vezes ao dia, uma vez que há a possibilidade de armazenar a produção sem acarretar prejuízo econômico. No geral, quando a ordenha é manual, os produtores fazem uso de baldes de alumínio para armazenar o leite tirado da vaca. Posteriormente esse leite é coado para que possíveis pelos ou fuligens sejam removidos. O transporte é feito em latões de 50 litros que são levados diariamente até a Associação. Após deixar o leite no tanquinho, os retireiros dirigem-se às suas casas, na *rua* ou na *roça*, e fazem uma pequena pausa para o almoço. Por vezes, alguns levam marmitta para outro companheiro de trabalho que aguarda no curral. A refeição normalmente é preparada pelas donas de casa, que, na hora marcada, já deixam a comida separada para os maridos e filhos que estão na lida. Elas também separam a merenda da tarde, que muitas vezes é um café acompanhado de quitandas.

1.8 RELAÇÕES AFETIVAS E ECONÔMICAS COM OS BOVÍDEOS EM FORMOSO

Você já parou para pensar que para ter leite é necessário ter bezerro? E mais, para que esses bezerros continuem produzindo leite no futuro, é necessário que eles sejam fêmeas? Essa é parte da produção leiteira que muitas vezes passa despercebida por nós, e foram esses questionamentos que inicialmente me fizeram

crer que em Conceição do Formoso a lida com o gado estaria atrelada principalmente à questão econômica. Afinal, é em decorrência dela que grande parte dos habitantes do distrito tiram seu sustento, por exemplo. Contudo, ainda que o aspecto financeiro seja o motivador dessas relações, na localidade o elo entre o produtor e o bovívdeo vai muito além.

Conforme Cerqueira (2020), estudos comprovam que conhecer e dar nome às vacas além de demonstrar empatia com os animais, reflete na relação positiva entre o homem e a criação. Em Formoso, muitas das vezes as vacas são nomeadas de acordo com suas características físicas:

— (...) e pior que quando você chega no curral e assim, as vaca tem nome de gente... fulana, Suzana, Mariana... tem assim... às vezes é uma pessoa que a gente conhece assim. (falou Maria)

— Nossa, é mesmo!

— Quero ver se a Melânia vim aí, Matias... comé que teu pai vai fazer? (riu Marta) - Melânia é uma das moradoras da comunidade, e também uma das vacas do pai do Matias.

— Ela morreu. (contou Matias)

— Melânia morreu? (perguntou Mirtes)

— Morreu! (afirmou ele)

Eu pergunto se todas as vacas do curral têm nome e Matias me conta que sim. Segundo ele “Elas são tudo batizadas, ué”. Depois me conta que o nome é dado de acordo com a cara da vaca.

— Aquela é a gatinha... olha só, tem cara de gata. E por aí vai... A Melânia parecia muito com a Melânia, então ficou o nome (me contou ele rindo) (Diário de campo³³).

O tempo de gestação de uma vaca dura de 9 a 10 meses, muito semelhante ao tempo de gestação humano. Após a procriação, recomenda-se aguardar entre 50 e 60 dias para que a vaca volte a engravidar. Porém, desde que seja estimulado através da ordenha, o animal continua produzindo leite até o nascimento da próxima cria. Em Conceição do Formoso, toda propriedade que possui criação bovina destinada à produção leiteira tem pelo menos um boi reprodutor. Compete a ele copular com as vacas para gerar novos bezerros e manter assim a produção leiteira. Quando a vaca atinge uma idade que não é mais propícia para a procriação ou começa a diminuir a produção de leite, normalmente, ela é vendida para corte. Isso

³³ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

ocorre pois à medida que envelhecem, elas podem se tornar menos propícias em termos de produção de leite e procriação. Nesses casos, é comum que os produtores de leite optem por vendê-las para abate, pois a manutenção desses animais improdutivos pode ser financeiramente inviável para o negócio.

Conversávamos sobre a ida até a roça de Martim, quando sua irmã perguntou sobre uma das vacas que, segundo ela, era vaca brava:

— (...) vendeu? Eu acho isso maldade, sabe? Fica com bicho enquanto o bicho tá servindo, depois vende. O bicho tinha que morrer no pasto.

— Ele vai é virar churrasco e se bobear tu vai comer ainda (riu ele) (Diário de campo³⁴).

Embora possa ser difícil para alguns criadores de gado vender suas vacas para o abate, é uma prática comum e necessária para manter a sustentabilidade econômica da produção leiteira. No entanto, em algumas situações, as vacas podem ir, literalmente, para o brejo, uma vez que no ambiente rural é comum animais sofrerem acidentes, serem picados por bichos venenosos ou atingidos por raios. Essas condições podem ser fatais para os bichos e muitas vezes são fonte de preocupação para os produtores. Os bezerros machos, depois de criados, geralmente são comercializados para serem destinados ao corte. Eles são selecionados por sua conformação física e peso adequado para o abate. Nesse contexto, embora os garrotes machos não sejam diretamente utilizados para a produção de leite, eles ainda têm um papel importante no rebanho leiteiro.

Aqueles que nascem com alguma debilidade são, na maioria das vezes, sacrificados. Falo maioria pois durante o trabalho de campo tive a oportunidade de presenciar a adoção de um bezerro por um dos moradores de Conceição do Formoso. Manfredo, o formosense que adotou o bezerro, fez um mini curral para ele na região próxima ao campo de futebol. Todos os dias o garrote era amamentado com leite que Manfredo colocava dentro de uma garrafa descartável de 2 litros. O recipiente imitava uma mamadeira e, acredito eu, lembrava um pouco as tetas da vaca. Com os cuidados recebidos, o bezerro sobreviveu e posteriormente foi vendido pelo morador. No caso exemplificado, por mais que houvesse um interesse financeiro, ainda que incerto, pois o morador que adotou o bezerro não sabia se ele resistiria, havia também uma relação de afetividade. Manfredo criou o bezerro como

³⁴ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2017.

se fosse filho. Ele amamentou, deu nome, abrigo, e cuidou até que o animal tivesse condições físicas para ser abatido. E o mesmo acontece nos currais onde os bovídeos são criados.

É interessante notar que a prática de utilizar utensílios que se assemelham aos seios para amamentar mamíferos, e aqui incluímos o homem, foi relatada por Badinter (1985). Segundo a autora, no século XVIII o leite de vaca era misturado à água e oferecido às crianças em pequenos chifres furados. Isso porque na época havia crença de que ao sugar o leite, a criança estaria sugando o caráter e as paixões de quem a amamentava. Entendo que a intenção de Manfredo era apenas alimentar o bovívdeo e não era transmitir paixão, mas ainda assim, o cuidado que o morador teve com o animal potencializa a afeição do morador em relação à criação.

Outra prática comum no distrito rural é o sorteio de bezerros em bingos que ocorrem no coreto. O evento acontece em datas comemorativas como, por exemplo, a festa da padroeira em julho, ou para angariar fundos para alguma instituição local, como a escola. A comunidade se mobiliza para arrecadar prêmios que são doados por moradores, comidas – bolos, frango assado, doces, cestas de chocolate, entre outras –, artesanatos e os próprios bezerros, e posteriormente sorteados na grama.



Figura 24 - Bingo guloso



Figura 25 - Cartaz bingo guloso

Os prêmios são escolhidos por rodada. Para ganhar, os concorrentes precisam preencher uma linha vertical, uma linha horizontal e, por fim, a cartela cheia. Quanto mais números os apostadores preencherem, maior o prêmio. Quando há empate, os vencedores podem dividir o prêmio, o que geralmente ocorre quando é comida, ou tirar na pedra maior. Em virtude do valor comercial, o bezerro é o prêmio mais aguardado do bingo. Mediante a isso, entendemos que para os formosenses tanto a questão econômica quanto a questão afetiva são levadas em consideração na criação bovina. Ainda que o interesse monetário seja predominante por parte daqueles envolvidos com os rebanhos, ou com um único bovino, há também o cuidado. Tal cuidado perpassa por atitudes como dar um nome para a criação, cuidar da sua alimentação, da higienização do curral, entre outros fatores.

As relações existentes entre o homem e seu ambiente são amplamente debatidas dentro das Ciências Sociais. A amplitude teórica contida no pensamento científico permite diferentes pontos de vista acerca da construção das relações existentes entre pessoas e coisas, natureza e cultura. O debate sobre as oposições binárias constitui um campo de estudo antropológico fortemente marcado por desafios e reflexões que buscam compreender as construções e representações existentes em uma determinada sociedade. Nesse sentido, a dicotomia natureza/cultura vem sendo desconstruída e ganhando uma nova roupagem, no qual as visões sobre o homem e a ecologia propiciam alternativas para superar as velhas assimetrias dentro do saber antropológico. Diante desse contexto, a teoria ator-rede, desenvolvida por Bruno Latour, emerge como uma abordagem influente na compreensão das relações entre humanos e não humanos. Segundo Latour (1994, 2006), a distinção tradicional entre o social e o natural é problemática e inadequada. Ele argumenta que humanos e não humanos devem ser considerados atores igualmente importantes na construção das redes sociais e das realidades que nos cercam. O antropólogo desafia a visão antropocêntrica que coloca os humanos como o centro de todas as relações e defende que devemos levar em conta o papel dos não humanos, como objetos, tecnologias, animais e ecossistemas, na formação das sociedades. Na perspectiva do autor, os humanos e os não humanos são entrelaçados em uma rede complexa de interações. Desse modo, ele argumenta que as relações entre humanos e não humanos não são apenas influências

unidirecionais, mas sim uma co-construção mútua, em que tanto humanos quanto não humanos exercem agência e têm efeitos sobre o mundo.

Philippe Descola também trata das relações entre humanos e não humanos em suas análises. Ao abordar o vínculo entre os povos indígenas da Amazônia e os animais em sua cosmovisão e práticas culturais, Descola (1998) examina as diferentes concepções ontológicas dessas sociedades em relação aos animais e questiona as abordagens ocidentais dominantes que tendem a reduzir os animais a meros objetos ou recursos. Em sua obra, o autor alega que as sociedades amazônicas não veem os animais apenas como seres inferiores ou subordinados aos seres humanos, mas reconhecem sua agência e subjetividade. Ele ainda destaca que essas sociedades estabelecem uma relação de parentesco e reciprocidade com os animais, considerando-os como parceiros sociais. Ao discutir as diferentes estruturas cosmológicas encontradas na Amazônia, como o animismo e o totemismo, Descola explora como essas ordenações influenciam a forma como os povos amazônicos se relacionam com os animais em termos de caça, domesticidade, alimentação e interações cotidianas. Desse modo, o antropólogo ressalta a importância dos sentimentos na relação com os animais na Amazônia e afirma que os povos indígenas desenvolvem um forte laço emocional com os não-humanos, baseado em sentimentos de respeito, gratidão e reciprocidade. Esses sentimentos moldam as práticas e comportamentos em relação aos animais, incluindo rituais de caça, cerimônias de agradecimento e cuidados com os animais domésticos.

Neste cenário, vemos que ambos pontos de vista desafiam a concepção tradicional de que os humanos são os únicos agentes relevantes na construção social e sugere uma visão mais inclusiva, na qual os não humanos também desempenham papéis significativos, ao enfatizar a agência distribuída e a capacidade dos atores em influenciar e moldar os contextos sociais e ambientais. Em termos da teoria do ator-rede de Latour, ao dar nomes aos bovídeos e estabelecer uma relação de proximidade e afeto com eles, os formosenses reconhecem a agência e a individualidade desses animais, por exemplo. Além disso, ao considerar a visão mais integrada proposta pelos autores, podemos examinar a influência do ambiente de Conceição do Formoso na relação entre o produtor e o gado. A paisagem, o clima, os recursos disponíveis e as práticas culturais da

comunidade podem desempenhar um papel significativo nessa interação, afetando as formas de cuidado, criação e utilização dos bovídeos. Portanto, através das perspectivas dos antropólogos verificamos a relação entre o retireiro e o gado do distrito como uma interação complexa e interdependente, onde tanto o produtor quanto o animal são agentes ativos que moldam e são moldados pelo contexto social, cultural e ambiental em que estão inseridos.

Tanto Descola quanto Latour nos convidam a considerar que as interações entre humanos e não-humanos podem ser complexas, afetivas e significativas, transcendendo uma visão estritamente utilitária ou instrumental: eles nos fornecem perspectivas teóricas que nos ajudam a entender e apreciar as relações entre humanos e não-humanos, assim como a agência atribuídas a esses seres. Embora suas visões e teorias tenham diferenças específicas, os autores promovem uma compreensão mais integrada e complexa dos fenômenos sociais e culturais. Ao adotar essa abordagem, é possível examinar como a interação entre o retireiro e o gado em Formoso envolve não apenas a manipulação física dos animais, mas também a influência mútua do ambiente social e cultural. O produtor depende do gado para a produção de leite e, ao mesmo tempo, exerce influência sobre o bovino por meio de práticas de criação, alimentação e manejo. Essa relação é moldada tanto pelas necessidades e intenções humanas quanto pelos comportamentos e características do próprio animal. No exemplo do bezerro adotado por Manfredo, vemos uma relação de afetividade e cuidado estabelecida entre o morador e a criação. Manfredo cria o bezerro como se fosse um filho, alimentando-o com um utensílio que se assemelha a uma mamadeira, mostrando uma preocupação em garantir o bem-estar e a sobrevivência do novilho: uma conexão que ultrapassa o interesse puramente financeiro e revela-se como uma ligação emocional entre o humano e o não-humano.

CAPÍTULO 2 - AMANHÃ É DIA DE BUSCAR LEITE PARA FAZER DOCE!

2.1 O CONSUMO DE LEITE NÃO HUMANO: UMA ABORDAGEM SIMBÓLICA

O consumo do leite de mamíferos na alimentação humana tem sua origem duvidosa. Há quem diga que as primeiras ordenhas ocorreram em cabras, 10 mil anos a.C., na região da Mesopotâmia ou na Ásia (GARCIA, *et al.*, 2017; SOARES, 2012). Naquele período as primeiras plantas, como o trigo e a cevada, e animais, como ovelhas, cabras, bovinos e suínos, começaram a ser domesticados (CHARTON, *et al.*; 2019), as comunidades, até então nômades, passaram a viver em territórios férteis e a desenvolver a agricultura e pecuária (SILVA, 2022). Foi nesse contexto que, segundo Costa (2011) os gados passaram a ser criados com objetivo de fornecer carne e força. Pinturas rupestres, localizadas na Líbia, já relatavam a ordenha bovina e as primeiras técnicas de produção de queijos há 5 mil anos antes de Cristo. Esse talvez seja o relato mais antigo de vacas criadas visando a obtenção de leite (COSTA, 2011). Ainda na pré-história há indícios arqueológicos da utilização de peças de cerâmica, que possuíam bicos imitando o seio feminino, utilizadas por mulheres para amamentar seus filhos com leite de outros mamíferos (CARNOLOZE, 2019).

Nos anos de 3.500 a.C., o leite, considerado um alimento sagrado, celestial, era usado pelos egípcios nos cultos dedicados à deusa Ísis: a deusa da fertilidade e da maternidade, protetora da natureza e da agricultura, cujo leite tinha poderes curativos. Outro registro marcante da atividade leiteira é datado de 3.100 anos a.C., no templo de Ninhursag em Tell al Ubaid, no Iraque. Conhecido como “friso dos ordenhadores” a figura representa algumas atividades da pecuária como a ordenha, a coação e a fabricação de manteiga (CTENAS, 2000; COSTA, 2011).

Quando representado em lendas e na mitologia como, por exemplo, na história de Rômulo e Remo, fundadores de Roma, educados e amamentados por uma loba, o leite é relacionado ao início da vida humana. Já na Grécia, entre os anos de 460 e 377 a.C. o consumo de leite não humano, mais especificamente o leite de cabra, era fortemente recomendado para bebês enfermos por ser de fácil digestibilidade (LORA 1999). Até Zeus, rei dos deuses da mitologia grega, teria sido amamentado pela cabra Amaltéia (CASTILHO, 2007). No mesmo período, mais

precisamente por volta de 400 a.C., Hipócrates, renomado médico das antigas civilizações, utilizava o leite de vaca como antídoto contra envenenamento por enxofre, chumbo e mercúrio (SPADOTI, et.al. 2016) e recomendava a mistura do leite bovino com outros ingredientes como água, vinho e mel, para auxiliar na cura de doenças inflamatórias (CASTILHO, et. al., 2007).

O leite também foi destacado em citações bíblicas que fazem referência à fuga do povo judeu em busca pela terra prometida, no qual leite e mel jorravam (BENEVIDES;et.al.:2014). Na Eurásia Oriental a prática da pecuária leiteira se expandiu com os povos Xiongnu (200 a.C. a 100 d.C.) e Mongóis (1.200-1.400 d.C.) como estratégia de subsistência (CHOONGWON, 2018). Na Mongólia, o leite, que poderia ser de égua, camelo ou mula, ganhava teor alcoólico ao ser fermentado. A bebida, conhecida como airag, até hoje é apreciada em algumas regiões da Ásia Central.

Somam-se a esses outros relatos sobre os usos do leite dado pelas civilizações ao longo dos anos, tais como os preparos de pão pelos gregos e de queijo pelos etruscos, além da conotação religiosa pelos egípcios e dos famosos banhos de leite com os quais a rainha Cleópatra manteria a beleza (SOARES, 2012, p.01)

Na África, os Rendille, povos que habitam o Quênia, ainda hoje fazem uso do sangue fresco e leite de camelo em sua alimentação. O mesmo vale para os Massais, que consideram a vaca um animal sagrado. Ainda que não matem o animal, eles utilizam-se de determinados artifícios para consumir o sangue fresco e o leite, sob a justificativa de que isto aumentaria suas forças. Os Surmas, por sua vez, possuem sua alimentação diretamente relacionada à pecuária. Embora se alimentem de cereais, carne e leite de vaca são vitais para sua sobrevivência. Os Mursi, também ingerem sangue bovino misturado ao leite para ampliar sua força.

As ocorrências sobre o consumo do leite não humano e seus derivados ao longo do tempo não param por aí. No início do século XVI, no contexto da Reforma Protestante na Suíça, o encontro entre dois exércitos rivais, que estavam famintos, ocasionou acidentalmente a criação da sopa de leite, ou *milchsuppe*. Inicialmente feita com dois ingredientes, pão e leite, a sopa até hoje é símbolo de diplomacia entre disputas políticas no país. Fato é que seja de cabra, de camelo, de búfala ou de vaca, o consumo de leite de outras espécies é fruto de um processo de

adaptação do *Homo sapiens* (BLEASDALE, *et al.*; 2021) e tem um importante papel simbólico para diferentes culturas.

Elesbão (2022) afirma que sistemas culturais distintos possuem suas próprias escolhas alimentares, muitas vezes baseadas em crenças, valores e tradições específicas. Isso se deve ao fato de que nem todos os alimentos que são comestíveis do ponto de vista biológico são culturalmente comíveis (ELESBÃO, 2022). Do mesmo modo, Fischler (1995), afirma que a nutrição humana vai além do consumo físico de alimentos e inclui a absorção de ideias e significados, compartilhando representações coletivas. O ato de comer, portanto, não estaria limitado apenas ao valor nutricional dos alimentos, ele também é dotado de significados simbólicos. Nesse sentido é possível pensarmos o consumo do leite não humano como um alimento detentor de um simbolismo culturalmente construído. Para alguns ele pode ser considerado uma iguaria sagrada, em outros contextos sua ingestão é atribuída a um papel curativo, remédio popular para muitas doenças, ou associada à obtenção de força física. Dentro desse cenário observamos a relevância simbólica que esse alimento possui ao assumir o papel de nutrir não apenas o corpo, mas também os sentimentos, emoções, memórias e identidades (GIORDANI, *et al.*, 2022). No entanto, o consumo de leite nestes contextos é bastante diferente do que ocorreu durante a consolidação das sociedades industriais urbanas. Ao longo do tempo, ele se tornou cada vez mais um alimento produzido e consumido em larga escala, como iremos explorar adiante.

2.1.1 O consumo de leite não humano no mundo contemporâneo

O século XIX foi sem dúvidas um período importante para o crescimento do consumo de leite não humano, com destaque ao leite bovino, nas sociedades ocidentais urbanizadas. Sua comercialização, que até então não era expressiva, e sua utilização, que grande parte das vezes se restringia aos produtos derivados, como manteiga e queijos sofreram grandes alterações em decorrência dos novos modos de consumo – o leite vai adquirindo o status de alimento altamente nutritivo a ser ingerido em todas as faixas etárias – bem como processos de produção e conservação que atingem a escala industrial (MEIRELES, 2018). Assim, o que se observa em relação à transformação do leite em alimento básico cotidiano é a íntima conexão entre a fabricação e consumo, onde as intenções de grandes atores

envolvidos na otimização da produção, seja setores industriais, seja atores políticos, participam ativamente na construção de seu consumo como alimento de massa.

Nesse contexto, focando sua atuação no desenvolvimento de programas voltados para a educação nutricional, o National Dairy Council foi fundado e financiado por fazendeiros dos Estados Unidos em 1915, com o principal objetivo de transformar o leite em alimento básico para a população, além de funcionar como agência de pesquisas e propagandas direcionadas ao consumo de leite e seus derivados. Ainda na década de 1910, o bioquímico Elmer Verner McCollum também assume um papel relevante como um dos motivadores do consumo de leite de vaca. O norte americano afirmava que a composição protéica do leite bovino ajudaria a suprir as deficiências nutritivas de crianças e adultos provocadas pela Primeira Guerra Mundial. McCollum relatou que assim como as folhas verdes, o leite jamais deveria ser omitido da dieta alimentar, pois, a seu ver, o leite supriria qualquer deficiência nutritiva proporcionada por outros alimentos. O bioquímico exercia importante influência entre os nutricionistas e possuía uma relação estreita com a indústria de laticínios estadunidense. Nesse contexto, ele passou a incentivar o consumo de leite entre os norte-americanos, argumentando que seu caráter vitamínico e suas propriedades protetoras seriam benéficas à saúde da população norte-americana.

Para alcançar o objetivo de aumentar o consumo de leite, foi necessário utilizar diversas estratégias, como fazer uso de discursos de cientistas e obter apoio político. No entanto, essas estratégias não foram suficientes por si só. Também foi preciso investir no desenvolvimento da indústria leiteira, com o objetivo de diminuir os custos de produção e tornar os produtos lácteos mais acessíveis ao público em geral (VIANNA, 2015). Nesse contexto, os economistas norte-americanos passaram a recomendar que a população dos Estados Unidos deveria consumir 20 kg de carne e 100 kg de leite por ano, como parte de uma dieta adequada e com custo moderado. O argumento era de que uma dieta saudável deveria ter pelo menos 45% das calorias derivadas de produtos de origem animal (VIANNA, 2015). Sendo assim, o consumo de produtos dessa procedência, sobretudo de carne e leite, passou a ser visto como uma parte essencial de uma dieta saudável. Esse mesmo ponto de vista foi defendido pelo economista responsável pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), segundo o qual, o desenvolvimento de

novas técnicas científicas poderia ajudar a tornar esses alimentos mais acessíveis e disponíveis para a população em geral. Foi nesse contexto que a indústria farmacêutica potencializou as pesquisas com antibióticos com intuito de aumentar a produção de carne, leite e seus derivados (VIANNA, 2015). Desse modo, o consumo de leite nos Estados Unidos dobrou entre os anos de 1918 e 1928.

Ainda na década de 1920 o leite passou a ser um dos alimentos prioritários nas políticas sanitárias. Seu consumo consideravelmente crescente incentivou as propagandas e comercialização do mesmo por parte da indústria e dos governos (BRINKMANN, 2014) que, respaldado pelo pioneirismo estadunidense do setor publicitário, em colaboração com as autoridades agrícolas e sanitárias, promoveu grandes propagandas com intuito de impulsionar seu consumo. Desse jeito a “ideologia do leite” começou a se espalhar por diversos países do hemisfério Norte, alinhando os interesses econômicos com referências a possíveis benefícios à saúde.

A “ideologia do leite” tinha como pressuposto a “eugenia da nutrição”, a qual apostava que os déficits nutricionais durante a gestação, como os ambientais e sociais dos primeiros meses de vida do bebê, seriam supridos pelo consumo de um produto de “alto valor nutritivo”, além de promover uma raça de trabalhadores fortes, saudáveis e nutridos (OLIVEIRA, 2019, p.60).

No mesmo período, influenciado pelo modelo norte americano, o consumo de leite cresce também no continente europeu. Com o apoio do governo britânico, profissionais sanitários e a indústria láctea organizaram o National Milk Publicity Council, cujo objetivo era fomentar o consumo do leite no Reino Unido e enfatizar seus benefícios à saúde. Em 1926, com o propósito de disseminar o consumo de leite pelo mundo e fazer dele um alimento básico para a população mundial, foi fundado na Alemanha o Conselho Imperial do leite. E isto ocorreu sobretudo após a Primeira Guerra.

Não bastasse as propagandas, foram inaugurados novos meios de comercialização, os denominados *Milk Bars*. A estratégia lançada na Inglaterra, foi uma alternativa moralmente aceitável aos tradicionais pubs e se tornaram populares entre os jovens, contribuindo para a normalização do consumo de leite como parte de uma dieta saudável e socialmente apropriada. Esses locais ofereciam refeições prontas, bebidas sem álcool e entretenimento para jovens. Combinado com a distribuição massiva de leite para escolas e creches, o consumo de leite tornou-se

uma prática comum em muitos países, atingindo quotas diárias *per capita* que variavam de meio a um litro de leite. Nessa conjuntura o consumo de leite aumentou significativamente em vários países do hemisfério norte na década de 1930, o que indicava a entronização definitiva do leite de vaca como novo alimento básico para as populações urbanas (BRINKMANN, 2013).

No Brasil, ainda que inicialmente o gado bovino tenha sido trazido para ser utilizado nos engenhos, o consumo do leite desses animais em território nacional já ocorria no período colonial. Aqui, a primeira referência escrita que se tem do leite é datada do ano de 1552. Em uma carta direcionada aos superiores portugueses, padre Manuel de Nóbrega confessa usar o alimento com a finalidade de atrair índios para a catequização na atual cidade de Salvador, Bahia. Antes de começar a ser consumido em terras brasileiras, o leite de vaca já era alimento garantido na mesa dos portugueses (OLIVEIRA, 2013). Contudo, o fato dos bovídeos terem sido empregados como fonte de energia nos engenhos de açúcar, fez com que o consumo de seu leite ocorresse de forma secundária, uma vez que era possível extrair esse alimento, e seus derivados, de outros animais como ovelhas e cabras (DIAS, 2012). E assim permaneceu por um longo período. Durante boa parte do século XIX o consumo de leite no país ainda era reduzido, em decorrência ao pequeno número de bovinos destinados à pecuária leiteira (ALVES, 2001). Contudo, entre os anos de 1820 e 1830, o mercado consumidor leiteiro foi crescendo no país, sobretudo em Minas Gerais.

A partir da década de 1870, com a decadência da produção cafeeira, as fazendas começaram a se modernizar abrindo espaço para o desenvolvimento pecuário (VILELA, *et al.*, 2017). Na década de 1880, o aumento do consumo de leite em São Paulo, capital, favoreceu o desenvolvimento da pecuária mineira, reforçando-se a perspectiva de que o crescimento de seu consumo estaria diretamente atrelado ao processo de urbanização. Motivados pela crise de preços devido à superprodução cafeeira do início do século XIX, fazendeiros do Vale do Paraíba passaram a substituir suas vastas plantações de café por pastagens e capim-gordura. Foi neste contexto que pecuaristas do Sul de Minas Gerais compraram terras barateadas em virtude do declínio da produção de café e passaram a produzir leite mais próximo da capital paulista. A Zona da Mata mineira,

foi outra região do estado que se favoreceu da crise na produção cafeeira, para desenvolver a pecuária leiteira.

Pouco povoada até o século XIX, em virtude de suas florestas que eram o principal obstáculo para seu povoamento, a Zona da Mata começou a ser explorada por Garcia Pais, durante a abertura do Caminho Novo. Embora tenha sido denominada por causa da fisionomia de sua vegetação natural, esta região foi perdendo, aos poucos, suas florestas para plantações de capim-gordura (VALVERDE, 1958). A proximidade com a então província do Rio de Janeiro e a chegada da ferrovia no mesmo século, facilitaram o transporte do leite *in natura* para a capital federal a partir do ano de 1900. No mesmo período, a Zona da Mata deu início ao processo de expansão da produção leiteira, que proporcionou o desenvolvimento de uma bovinocultura lucrativa (TOLEDO, 2012). Esse desenvolvimento fez com que a área se tornasse destaque na indústria láctea. Atualmente, além de ser constituída por pequenas propriedades cujo desenvolvimento está atrelado às atividades relativas à pecuária e às plantações de café (TOLEDO, 2012), a região, que é composta por 142 municípios, é responsável por 8,1% da produção de leite do estado de Minas Gerais.

A abolição da escravidão no ano de 1888 ocasionou o declínio da produção cafeeira. Neste cenário, a saída encontrada pelos grandes fazendeiros foi a adoção da pecuária leiteira, que rapidamente se expandiu por todos os cantos do país (ARAÚJO, *et al.*, 2012). O transporte do leite, que até então era realizado por escravos em latões, passou a ser feito em carroças pelos produtores das periferias das cidades, em condições precárias de higiene (VALVERDE, 2015). A conjuntura refutava as teses recentes relativas aos meios de conservação do leite.

Os novos mecanismos de preservação do leite surgiram após as investigações sobre o processo de fermentação dos alimentos, iniciada por Pasteur no ano de 1855. Embora esse processo tenha sido observado por diversos cientistas, nenhum deles havia conseguido fundamentos para provar que os seres vivos faziam parte do processo fermentativo (LEITE *et al.*, 2006). É nesse contexto que Pasteur formula, no ano de 1861, a Teoria dos Germes, objetivando explicar que os processos de fermentação só ocorrem com a presença de um objeto visível, com características de uma organização completa, que em condições favoráveis se

multiplica em abundância: os germes (GOUVEIA-MATOS, 1997). Convidado pelo então imperador Napoleão III para conduzir estudos relativos à degeneração do vinho seu intuito era descobrir como essa bebida, que tinha forte relevância na economia francesa da época, se deteriorava antes de chegar até o consumidor (MEIRELES, 2018; GOUVEIA-MATOS, 1997). O cientista chegou à conclusão de que a eliminação das bactérias poderia ocorrer a partir do processo de aquecimento seguido por um resfriamento brusco do alimento, razão pela qual este método ficou conhecido como pasteurização. No final do século XIX o processo de pasteurização começou a ser utilizado como meio de conservação do leite, uma vez que na época de sua descoberta os sistemas de refrigeração ainda estavam em desenvolvimento (LEITE *et al.* 2006). Nos anos de 1900 que o leite pasteurizado passou a ser produzido em escala comercial (MEIRELES, 2018).

Paralelo a todas essas descobertas, em 1856 o norte-americano Gail Borden teve a ideia de evaporar a água do leite para sanar os problemas relativos à deterioração deste alimento, que até então era transportado para os grandes centros de consumo em barris de carvalho (MEIRELES, 2018). Do experimento realizado por Borden surgem dois modos de conservar o leite por mais tempo: o leite em pó e o leite condensado. Inicialmente consumido como substituto do leite fresco, sobretudo em lugares nos quais a pecuária leiteira era inexistente ou insuficiente (MEIRELES, 2018), o leite condensado começou a ganhar força durante o contexto da Guerra Civil Americana. Atualmente, o produto criado como alternativa para conservar e substituir o leite cru e usado durante um tempo como fonte de alimentação infantil, é frequentemente utilizado no preparo de doces e sobremesas.

Foi somente na década de 1930, com as políticas de fomento à alimentação desenvolvidas pelo governo Vargas e o desenvolvimento da nutrição enquanto ciência, que o leite passou a ganhar mais espaço na mesa dos brasileiros. Porém, ainda que houvesse o incentivo ao consumo desse alimento, grande parte das cidades nacionais não estavam comercialmente preparadas para ofertar leite fresco a toda população (VALVERDE, 2015; BRINKMANN, 2014). Além disso, introduzir modelos alimentares de países do hemisfério norte em um território que não possuía uma tradição do consumo do leite in natura e nem um setor agropecuário desenvolvido seria uma tarefa difícil. Isso requereria uma grande mudança nos hábitos alimentares da população e uma reorganização significativa do sistema de

abastecimento de leite (VIANNA, 2015). Em meio a essas circunstâncias, a política do governo de Getúlio Vargas, que buscava melhorar o padrão de vida dos trabalhadores urbanos por meio da concessão de direitos sociais, considerou importante regular as relações entre capital e trabalho para promover um crescimento econômico equilibrado, dado o impulso da industrialização (VIANNA, 2015). Nesse contexto, os conceitos científicos sobre nutrição foram vistos como uma maneira de alcançar esses objetivos, uma vez que trabalhadores saudáveis e bem nutridos eram considerados essenciais para o sucesso da industrialização. Sendo assim, os médicos da época incentivaram a transformação dos hábitos alimentares dos brasileiros como um meio de livrar a população da letargia e improdutividade, o que seria fundamental para o desenvolvimento econômico do país (VANNA, 2015). Em resumo, a nutrição e a política social foram usadas como ferramentas para alcançar objetivos econômicos específicos durante o governo de Getúlio Vargas e isso afetou diretamente o consumo de leite no país.

Foi diante disso que o governo se empenhou em reorganizar todo o sistema de abastecimento de leite para melhorar a qualidade do produto, baratear o custo e atender às necessidades da população. Diante da dificuldade em fornecer leite de qualidade a preços acessíveis à população, o presidente Vargas criou a Comissão Executiva do Leite (CEL) em 1940. A função da CEL era reorganizar o sistema de abastecimento de leite e melhorar a qualidade higiênica e sabor do produto visando aumentar a demanda e garantir preços acessíveis à maioria da população. Essa medida foi tomada como uma resposta às necessidades da população e como uma forma de melhorar a situação econômica do país, uma vez que o leite era considerado um alimento essencial para garantir a saúde dos trabalhadores e o desenvolvimento do país (VIANNA, 2015; VALVERDE, 2015).

No ano de 1952 a produção leiteira nacional teve seu primeiro grande impulso. Ancorada pelo processo de industrialização do país, a produção deixou de ser realizada majoritariamente para consumo dos próprios produtores e passa a ser realizada em maior escala sendo utilizada como fonte de renda (MORAIS *et al.*, 2017). Na época, o ainda presidente Getúlio Vargas torna obrigatória a pasteurização do leite e introduz sua classificação tal como conhecemos hoje: tipos A, B e C (VILELA, *et al.*, 2017). Entre os anos de 1960 e 1988 a indústria alimentícia começou a investir fortemente em propagandas vinculadas em revistas femininas de

grande circulação no país. Os anúncios incentivavam a introdução do leite em pó em substituição ao aleitamento materno. O conteúdo era atrelado à temática da saúde, fazendo referência à importância nutricional do leite e sua relevância no crescimento e desenvolvimento infantil. (AMORIM, 2005).

Na década de 1970, todo o leite pasteurizado ganha embalagens descartáveis, o que fez com que consumidores e indústrias ganhassem com a redução das operações de recolhimento e higienização das embalagens retornáveis. Surgem também grandes inovações na indústria, com o lançamento dos iogurtes e sobremesas lácteas com esse tipo de embalagem, além de um novo tipo de tratamento térmico, a ultrapasteurização (VILELA, *et al.*, 2017, p.7).

Nos anos de 1980 o Governo Federal criou o Programa Nacional do Leite para as Crianças Carentes cujo objetivo era a distribuição diária de um litro de leite para crianças menores de sete anos, pertencentes a famílias de baixa renda. O projeto estendeu-se à área rural e em 1990, ano que foi extinto, atingiu 7,8 milhões de participantes (SILVA, 1995). Na mesma década, houve a tentativa de reduzir o comércio informal de leite cru que até então era informalmente comercializado. Contudo, com a criação do leite tipo B, este se tornou líder de mercado nas regiões metropolitanas. Na sequência, o leite tipo A começou a disputar espaço com os leites pasteurizados, e ainda hoje é encontrado em alguns nichos de mercado. Com a popularização do leite longa vida, este tipo de leite se tornou o mais vendido no país e revolucionou o setor lácteo nacional. Isso possibilitou a expansão da produção para regiões antes pouco exploradas, como as bacias leiteiras do Norte e Centro-Oeste. Como resultado, houve a transformação da indústria de laticínios no país através da expansão da produção leiteira e dissolução do caráter regional das marcas de leite (VILELA, *et al.*, 2017).

Em termos produtivos, a estrutura era organizada, quase que exclusivamente, por cooperativas especializadas apenas no comércio de leite *in natura*. Já a produção de derivados, embora em pequena quantidade, era realizada por algumas empresas multinacionais que dominavam os segmentos de produtos lácteos. Mudanças mais expressivas no mercado lácteo ocorreram nos anos seguintes, a partir de 1990, em um ambiente de abertura econômica e comercial, com a inserção de duas multinacionais (Parmalat e Danone) no mercado doméstico e o surgimento de novos modelos de processamento de leite *in natura* e novos derivados (MORAIS *et al.*, 2017, p. 1)

De lá pra cá a produção de leite cresceu 139% no país. De acordo com a United States Department of Agriculture (USDA), atualmente o Brasil é o quinto

maior produtor de leite de vaca do mundo, ficando atrás da União Europeia, Estados Unidos, Índia e China. Aqui, segundo dados da Produção Pecuária Municipal (PPM-IBGE), foram produzidos cerca de 33,5 bilhões de litros de leite no ano de 2017. Dentre as cinco regiões do país, a região Sudeste ocupa o segundo lugar na produção de leite de vaca, correspondendo a 34,2% da produção total. Situado nesta região, Minas Gerais é o estado que concentra a maior produção do leite nacional, que equivale a 8,9 milhões de litros por ano. O consumo desse alimento, por sua vez, aumentou 131% e, atualmente, conforme Castro (2010), a produção de leite no Brasil é a única que ainda cria empregos no interior do país de maneira constante, pois, além de incluir diversas atividades relacionadas à mão de obra, ela envolve os 5.560 municípios nacionais.

Abarcando uma ampla diversidade nos processos de produção do leite e seus derivados, a atividade leiteira no estado de Minas Gerais, bem como no Brasil, engloba uma série de técnicas que variam desde a produção em larga escala, com uso de maquinário específico para ordenha da vaca, até produções destinadas à subsistência das famílias que conservam a ordenha manual. Fato é que, o leite está entre os produtos mais importantes da agropecuária regional. Considerado, no século XIX, o maior polo de produtos lácteos do país, Santos Dumont é referência regional na produção de laticínios. Conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia Estatística, atualmente existem no município 471 estabelecimentos dedicados à pecuária leiteira que, juntos, produzem cerca de 210 mil litros de leite por ano. Entre os estabelecimentos acima citados, alguns se encontram no distrito rural de Conceição do Formoso. Importante destacar é que esta pequena comunidade, apesar de manter formas tradicionais de consumo de leite, não está desvinculada deste grande movimento de produção leiteira, pois que parte da produção local é comercializada para os grandes laticínios que irão abastecer o comércio regional, garantindo, portanto, formas sobrevivência dos produtores locais.

2.1.2 A circulação do leite no distrito rural de Conceição do Formoso

Um decreto publicado em 18 de dezembro de 1950 desaprova a venda de leite cru no Brasil, ainda assim essa é uma prática muito comum no território nacional. Segundo Brandão (1994) cerca de 47% do leite consumido no estado de Minas Gerais era oriundo da comercialização clandestina. Esse leite muitas vezes

era comercializado sem controle fiscal e sem qualquer tipo de inspeção sanitária cujas práticas da ordenha e a qualidade do leite são duvidosas. Além disso, o leite é considerado clandestino quando não é exposto a qualquer tipo de tratamento térmico e é transportado e comercializado sem a refrigeração adequada (SANTOS, *et al.*, 2022). Embora o leite comercializado clandestinamente no país não chegue a 20% (GOMES, 2000), esse tipo de comércio é uma atividade bastante habitual entre os formosenses. Lá, a circulação do leite para o consumo pode ocorrer dos seguintes modos:

1. venda de leite pasteurizado, proveniente da produção industrial, nos estabelecimentos comerciais do distrito;
2. o copo de leite "emprestado" entre os vizinhos ou habitantes da comunidade;
3. produção dos retireiros ou pequenos produtores para consumo próprio;
4. o leite cru que é vendido dentro do distrito;
5. produção destinada a ser comercializada na associação dos produtores rurais;
6. a doação, ou repartição – trataremos desses termos mais adiante –, na Sexta-feira Santa³⁵.

O primeiro modo de circulação de leite na comunidade rural é a venda do leite longa vida nos armazéns do distrito. Além dos armazéns, o leite pasteurizado também pode ser comprado em comércios do município sede ou de cidades da região. Entretanto, a prática de adquirir esses leites, que podem ser de caixinha ou de saquinho, como são popularmente conhecidos em decorrência de suas embalagens, não é algo muito comum entre os habitantes de Formoso. Embora exista, o consumo é quase inexistente. Os leites embalados em caixinhas por vezes chegam a passar do prazo de validade nas prateleiras dos armazéns. Durante o trabalho de campo, escutei o seguinte relato de uma das moradoras:

— (...) esse leite não é a mesma coisa não (se referindo ao leite de caixinha). De primeira eu comprava muito leite de caixinha, agora eu não compro mais não. Não sei quem que viu aí que eles estava misturando ele com sorda cárstica, eu falei: “Nossa, senhora!”, e num

³⁵ Falarei sobre esse modo de circulação do leite no decorrer deste capítulo.

compro mais não, parei. (...) leite da roça é diferente, não tem veneno não (Diário de Campo³⁶)

Nesse contexto, a preferência pelo leite da roça, em contraste com o leite industrializado, pode ser atribuída a diversos fatores, sendo a confiança na procedência um dos principais motivos. Há uma associação, por parte dos formosenses, à ideia de que ele é mais natural, fresco e saudável, sem a presença de substâncias indesejáveis ou processos industriais que possam comprometer sua qualidade. Outro fator que é válido ressaltar é a relação de proximidade com o produtor, que gera a possibilidade de conhecer as condições de criação e manejo do gado e, conseqüentemente, geram maior segurança na origem e na forma como o leite é obtido.

Outro modo do leite circular é através do empréstimo de uma pequena quantidade do alimento. Normalmente esse leite é solicitado a vizinhos, amigos ou familiares, quando não há quantidade suficiente para preparar algum quitute. No entanto, há algo peculiarmente consensual sobre esse ato: o leite emprestado raramente volta ao seu dono original, pois há um entendimento tácito entre os que participam dessa transação de que o alimento compartilhado assume um papel de fortalecer as relações comunitárias. Esse ato reforça a solidariedade existente dentro do distrito, uma vez que a pessoa que cede o leite está se disponibilizando a ajudar o outro em uma pequena necessidade. Além disso, é uma maneira de criar laços e conexões entre os formosenses, fortalecendo o senso de comunidade e o sentimento de pertencimento. Compete salientar que a preferência em “pedir emprestado” ao invés de comprar o leite nos comércios de Formoso vem devido à qualidade do leite da roça em relação ao leite industrialmente produzido.

Por outro lado, a produção de leite para consumo próprio é algo mais usual. Há famílias que possuem três ou quatro vacas com intuito de produzirem leite e/ou seus derivados, como manteiga e queijo tipo minas, para seu próprio sustento. Aqueles pecuaristas que possuem um rebanho maior também destinam parte da sua produção para dispêndio pessoal, o restante pode ser destinado à associação ou utilizado na feitura de queijos e manteigas a serem vendidos na comunidade e em cidades da região.

³⁶ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

— (...) na conversa ela me conta que o marido estava na roça. A família possui um terreno com uma pequena casa que serve como local de armazenamento de ferramentas para lida. Embora ninguém resida na casa, ela também possui alguns mobiliários, um fogão e uma geladeira antiga. Lá eles criam duas vacas, um boi, dois cavalos e por vezes porco, todos para consumo próprio. (...) O leite proveniente da criação bovina é consumido pela família, o restante é utilizado no fabrico de queijo minas, também para consumo familiar. Ela relatou ainda que para o patriarca, que é aposentado, a roça é mais uma possibilidade de se ocupar a cabeça do que gerar renda (Diário de Campo³⁷)

O leite cru vendido pelo leiteiro, que mercantiliza o leite produzido em sua propriedade localizada no perímetro rural de Conceição do Formoso todos os dias no período da manhã, é mais modo de circulação do alimento em Conceição do Formoso. Depois da ordenha, o leiteiro armazena o leite em latões de alumínio de aproximadamente 50 litros e posteriormente os organiza na carroça. O veículo de madeira tem uma aparência antiga e é puxado por um cavalo. Na parte da frente o leiteiro segura as rédeas e vai guiando o animal na rua principal de Conceição do Formoso, fazendo pequenas paradas para vender o leite produzido. Sem horário fixo para passar, sua chegada é sempre um mistério. Por isso, é muito comum os moradores deixarem vasilhames vazios, com o dinheiro referente a quantidade total de leite que o consumidor irá querer na beira do muro, ou pendurada no portão de suas casas, na noite anterior, para que o leiteiro deixe ali os litros de leite desejados. Nesse contexto, a venda do leite é baseada na relação de confiança existente entre os moradores e o leiteiro e dentro da própria comunidade. Tal relação é expressada por alguns fatores, entre eles podemos destacar o fato do dinheiro e do vasilhame, vazios ou cheios, não serem furtados e do leite não ser sabotado, por exemplo.

Apesar da pecuária leiteira ser uma das principais atividades econômicas de Conceição do Formoso, ao contrário do leiteiro, os demais retireiros preferem não vender o leite produzido dentro da comunidade sob a justificativa de acarretar prejuízo financeiro e demandar mais tempo de trabalho. É que além da venda do leite de porta em porta, o leiteiro, assim como os demais produtores locais, também integra a Associação de Produtores Rurais de Conceição do Formoso e repassa para lá o restante do leite que produz. Contudo, ele prioriza a venda do leite à população e o excedente entrega ao laticínio todo leite que sobra de sua produção diária

³⁷ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

Fundada em 1999, a Associação dos Produtores Rurais de Conceição do Formoso tem como principal ponto de atuação a comercialização do leite proveniente das propriedades do distrito. Sua sede é pequena, não há uma sala para reuniões, apenas um grande galpão ocupado em sua grande parte pelo maquinário responsável pelo resfriamento do leite. O resfriamento serve para reduzir a produção de microrganismos e manter a qualidade do leite até o momento da sua coleta, que é feita por um caminhão. No tanquinho o processo de resfriamento do leite ocorre diariamente. Lá, é armazenado a produção leiteira de todos os associados e, uma vez por semana, o caminhão de um laticínio regional busca todo o leite acumulado. Antes da sua existência, o leite produzido era levado aos laticínios diariamente, em latões de 50 litros, na carroceria do caminhão de um dos moradores.



Figura 26 - Associação dos produtores rurais - Tanquinho

Tanquinho também é o nome dado pelos moradores para identificar a sede da Associação. É muito comum escutarmos frases como “já desceu pro tanquinho”, “foi levar o leite no tanquinho” ou “fulano deve tá lá no tanquinho”. Ele é, sem dúvidas, um dos pontos de referência da comunidade e, de certo modo, é também um modo

de dar boas-vindas a quem chega, uma vez que é uma das primeiras coisas vistas quando chegamos à Formoso partindo de Santos Dumont.

Para que o leite produzido pelos retireiros seja comercializado por intermédio da Associação é necessário que ele alcance níveis específicos de qualidade, que estão diretamente atrelados ao manejo das vacas no momento da ordenha. Alimentação adequada, tempo de pastagem, cuidados veterinários, limpeza das tetas e do curral são alguns dos fatores que influenciam na qualidade do leite produzido. O que acontece é que nem todos os produtores seguem as mesmas práticas de criação e isso acaba interferindo nas características do leite e, conseqüentemente, no relacionamento entre os associados. Existem aqueles que são acusados, por outros associados, de burlarem as “regras” da produção, não tomando os devidos cuidados com os animais e misturando água ou outros elementos ao leite para que o produto atinja os níveis comerciais aceitáveis.

Mesmo havendo um controle de qualidade do leite relativo aos leites que chegam ao tanquinho, a partir de amostras individuais periodicamente coletadas, este controle é ignorado à medida que o leite fornecido por todos os produtores se misturam dentro do maquinário. O fato de não haver qualquer teste antes de inserir o leite no tanquinho, gera constante questionamento por parte de alguns retireiros que reivindicam tanto o padrão do leite vendido, quanto a forma de manuseamento deste alimento. Essas preocupações estão enraizadas em suas percepções sobre o que é considerado adequado, uma valorização da procedência do leite, da higiene durante o processamento e a conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos.

Ao expor essas diferentes formas de consumo e interação com o leite ao longo do tempo é possível perceber os valores simbólicos atribuídos a este alimento, e paralelamente notar sua importância social, cultural e econômica. De modo geral, vale destacar que os diversos significados atribuídos ao leite foram historicamente construídos. As simbologias associadas a ele não são estáticas, mas se desenvolvem conforme as sociedades e culturas nas quais o consumo deste alimento está inserido. Ao longo da história, o leite adquiriu significados e valores culturais que foram transmitidos geracionalmente e moldados por fatores como sua disponibilidade, relevância na pecuária para consumo próprio, crenças religiosas, práticas agrícolas, tradições culinárias, entre outros. Em culturas onde a pecuária e a

produção leiteira desempenhavam um papel central na economia e na subsistência, por exemplo, o leite era valorizado como um recurso precioso e símbolo de prosperidade. Nos locais onde a amamentação era considerada essencial para o crescimento e a sobrevivência das crianças, o leite assumia um significado de nutrição. Além disso, as tradições culinárias e o desenvolvimento de técnicas de processamento do leite ao longo do tempo também contribuíram para a construção de significados específicos. A criação de queijos, iogurtes e outras preparações lácteas tradicionais deram origem a símbolos de identidade e patrimônio cultural, transmitidos ao longo do tempo. Neste sentido, à medida que as sociedades se transformam, novos significados atribuídos a este alimento podem ser adicionados ou reinterpretados, refletindo as mudanças nas crenças, valores e práticas sociais.

Ao voltarmos nossos olhares para o papel que o leite assume em Conceição do Formoso, vimos os diversos significados atribuídos ao primeiro alimento humano. A venda de leite pasteurizado nos estabelecimentos comerciais do distrito, por exemplo, representa a industrialização e a modernização da produção leiteira, muitas vezes associada a práticas de higiene e segurança alimentar. Por outro lado, o compartilhamento de um copo de leite entre vizinhos ou membros da comunidade cria uma sensação de união, confiança e colaboração, onde o leite se torna um símbolo de generosidade, ajuda mútua e conexão entre as pessoas. Quando pensamos na produção leiteira destinada ao consumo próprio, o leite adquire um valor simbólico de autossuficiência, sustentabilidade e preservação das tradições familiares. O leite cru vendido dentro do distrito, por sua vez, reflete a valorização da produção artesanal, a preservação das técnicas tradicionais, a confiança no que está sendo consumido, e a apreciação dos sabores e características únicas do produto. A produção leiteira destinada à associação dos produtores rurais se torna um símbolo de força comunitária, desenvolvimento econômico e valorização da produção local. Por último, a doação do leite na Sexta-feira Santa carrega um valor simbólico representado pela solidariedade, pela partilha e pela generosidade.

Compete ressaltar que a produção leiteira em Formoso se inclui, em parte, na grande comercialização de leite. Isso significa que uma parcela da produção é destinada ao mercado comercial, atendendo à demanda das populações urbanizadas e sendo incorporada à cadeia de abastecimento e distribuição em larga escala. Desse modo, os retireiros da comunidade que se inserem nesse contexto

participam de um sistema mais amplo de produção, processamento e distribuição de leite, seguindo as normas e regulamentações necessárias para atender aos padrões de segurança e qualidade exigidos pelo mercado. Ao mesmo tempo, é importante destacar que nem toda a produção leiteira em Formoso se destina à comercialização em grande escala. Como mencionado anteriormente, existem também circuitos de consumo mais tradicionais, nos quais os produtores direcionam parte do leite para consumo próprio ou venda local. Esses circuitos podem manter uma conexão mais direta com a comunidade e preservar tradições culturais e práticas específicas relacionadas ao consumo e circulação deste alimento. Dessa forma, o leite se torna um alimento simbólico que reflete as transformações sociais, econômicas e culturais ao longo do tempo. Ele representa a conexão entre tradição e modernidade, entre a vida rural e urbana, adquire significados múltiplos e complexos, que variam de acordo com o contexto e as vivências. É um alimento que transcende sua função nutricional básica e se torna parte integrante da identidade e da história de uma comunidade.

2.2 AS CELEBRAÇÕES DA QUARESMA E A SEXTA-FEIRA SANTA

Era noite de Quinta-feira Santa. Eu, minha mãe e minhas tias estávamos na varanda da casa da minha avó, *vigiando a rua*, quando Magno passou e perguntou se íamos buscar leite. Respondemos que não, pois estava muito frio, e meu tio traria o leite no dia seguinte. Ficamos de prosa por mais um tempo até ele se despedir. Quando Magno se foi, comecei a me perguntar quando isso começou e, sem perceber, lá estava eu dando início ao estudo do meu povo. Olhei para elas e fiz exatamente a mesma pergunta que estava em mente: quando isso começou? Elas me olharam assustadas, como quem diz “*que pergunta estranha!*” ou até mesmo um “*eu nunca pensei nisso*”, mas imediatamente começaram a responder:

— Diz que é por causa dos escravos. Eles falam que antigamente não podia comer manga e beber leite porque fazia mal. Como tinha muita manga nas fazendas, os escravos comiam muita manga e sobrava leite porque na Sexta-feira da Paixão não pode vender nada, aí os fazendeiros começaram a doar o leite para não azedar.

— Ah é? Eu não sabia disso, não! O que eu sei é que na Sexta-feira da Paixão não pode ter troca, comércio, venda, essas coisas, por isso nenhum comércio funcionava. Hoje em dia não tem mais isso,

né? Mas naquela época era assim. Aí começaram a doar o leite porque leite é coisa que dá todo dia. Tinha gente que colocava na lata e depois mergulhava no rio para não azedar porque não tinha geladeira. Daí, pegava o leite e vendia no outro dia.

— Tem gente que fala que se não doar o leite ele vira sangue de Cristo (Diário de campo³⁸).

E fiquei um bom tempo ouvindo diferentes narrativas sobre quando surgiu o costume de distribuir leite na Sexta-feira Santa. Fato é que não se sabe ao certo como tudo começou, mas o ritual da doação de leite em Conceição do Formoso vem se perpetuando ao longo do tempo toda Sexta-feira Santa.

A Sexta-feira Santa, Sexta-feira Maior ou Sexta-feira da Paixão, está envolta nas celebrações cristãs da última semana da Quaresma, denominada de Semana Santa. Dotada de grande significado religioso, o período celebra, principalmente, a crucificação e ressurreição de Cristo, respectivamente Sexta-feira da Paixão e Domingo de Páscoa, em prol da “salvação humana” (CAMPOS,2004; ÂNGELO,2005; DATTLER,1959; PEREIRA,2005). Sua data tem origem no calendário lunar de origem judaica e está diretamente associada ao primeiro domingo de lua cheia da primavera do hemisfério norte (PEREZ, 2010), o que acaba interferindo em outra data muito importante para os brasileiros: o carnaval! Mas, isso é assunto para um outro momento.

Bem, voltando ao que nos interessa neste trabalho, composta por uma série de festejos, os primeiros indícios dos rituais de louvação da Paixão de Cristo durante a Semana Santa são datados do século II. Desde então os cristãos atribuem uma variedade de significados para os dias que compõem as comemorações desse período (SOUZA, 2007). Nos livros litúrgicos gregos e romanos, a Semana Santa recebe o nome de Grande Semana fazendo referência aos grandes feitos realizados por Deus durante o período citado (PRETUZZELLO, s/d). Embora as comemorações relativas a um dos feriados cristãos mais antigos do mundo, cujo propósito de reencenar a paixão de Cristo, remontem do século II, foi somente no século IV que o nome Semana Santa foi utilizado pela primeira vez pelos Bispos de Alexandria e Constância, respectivamente Atanásio e Epifânio (NORTON, 2014).

³⁸ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2013.

Trazida para o Brasil pelos colonizadores portugueses há mais de 300 anos e incorporada pelos brasileiros, as celebrações da Semana Santa remontam aos eventos descritos nos evangelhos bíblicos, que relatam os últimos dias de Jesus Cristo na Terra. De acordo com a tradição cristã, Jesus entrou em Jerusalém montado em um jumento no Domingo de Ramos, sendo aclamado pela multidão como o Messias que havia sido prometido pelos profetas do Antigo Testamento. Nos dias seguintes, Jesus celebrou a Última Ceia com seus discípulos na Quinta-feira Santa, instituindo o sacramento da Eucaristia. Na mesma noite, ele foi traído por um de seus seguidores, Judas Iscariotes, e preso pelas autoridades judaicas. Na Sexta-feira Santa, Jesus foi condenado à morte e crucificado. Segundo a tradição cristã, ele morreu para salvar a humanidade. No Sábado Santo, Cristo permaneceu no sepulcro, enquanto seus discípulos se preparavam para o dia da ressurreição. No domingo de Páscoa, as mulheres que acompanhavam Jesus foram ao sepulcro e encontraram-no vazio. Jesus havia ressuscitado dos mortos, cumprindo a promessa de que aqueles que acreditavam nele teriam a vida eterna.

Em Minas Gerais, estado brasileiro de tradição católica, a Semana Santa é celebrada com muita devoção e fé pelos fiéis. Diversas cidades históricas como, por exemplo, Ouro Preto, Mariana e Sabará, realizam procissões, missas e outras atividades religiosas durante a Semana Santa. Comemorada há mais de três séculos, as solenidades atraem milhares de turistas todos os anos em um local onde há realização de encenações teatrais que retratam a Paixão de Cristo, confecção dos tradicionais tapetes de serragem, missas, procissões e serestas. E no distrito rural de Conceição do Formoso não é diferente. Na comunidade, as cerimônias relativas à Semana Santa começam no Domingo de Ramos, momento em que se festeja a entrada de Cristo em Jerusalém, com a procissão de Ramos que tem início em frente à casa de algum morador da comunidade e termina na Igreja local. Na porta da residência o padre faz a benção dos fiéis e ramos de diferentes tipos carregados por eles. Para os formosenses os ramos abençoados servem para proteger dos malefícios das fortes chuvas e para trazer fartura. Após a benção, os ramos são secados e colocados nos telhados das casas para trazer a proteção desejada. Os dias subsequentes também são dotados de celebrações, entre eles destaque a procissão do enterro, a encenação da crucificação de Cristo e a Via Sacra.

A procissão do enterro é uma tradição religiosa que ocorre durante a Semana Santa, especialmente na Sexta-feira da Paixão, em diversas comunidades cristãs ao redor do mundo. Essa procissão simboliza o funeral de Jesus Cristo e a sua descida da cruz para ser sepultado. Em Conceição do Formoso, a procissão sai da Igreja e vai até a casa da minha avó. Nela, as pessoas caminham em silêncio, carregando velas e relembrando a dor e o sofrimento de Jesus durante a sua crucificação. Por diversas vezes toca-se a matraca e uma das moradoras da comunidade sobe em um banco e recita uma ladainha. As matracas são instrumentos de madeira que produzem um som alto e repetitivo quando girados ou agitados. Durante a procissão elas são usadas para chamar a atenção ou para marcar momentos significativos da cerimônia religiosa. A encenação da crucificação de Cristo, por sua vez, é uma representação que recria eventos bíblicos e históricos relacionados à vida e morte de Jesus Cristo. O teatro é totalmente realizado pelos habitantes locais. A encenação envolve moradores que interpretam Jesus e outros personagens bíblicos, bem como elementos visuais para criar um ambiente de dramatização e emoção, com o objetivo de transmitir uma mensagem de fé e reflexão para os espectadores.

Por fim, destaco a Via Sacra, isto é, uma espécie de meditação sobre os últimos momentos da vida de Jesus Cristo, que consiste em 14 estações que recontam sua paixão, morte e ressurreição. As orações normalmente ocorrem na região próxima à igreja, na qual os moradores saem em procissão repetindo os passos de Cristo. Contudo, em um dos sábados de aleluia, mais precisamente o do ano de 2017, um grupo de moradores se reuniu para rezar por uma Via Sacra diferente. A caminhada teve início em frente à casa de uma das moradoras que reside próximo a área do campo e seguiu até a capela dos Pires. Durante a ida até os Pires, que foi guiada pelo padre da paróquia, os formosenses pararam em diferentes pontos aleatórios da estrada para fazer orações que lembravam o trajeto percorrido por Cristo de Pilatos, onde foi condenado à morte, até o Calvário, local que foi crucificado. Ao chegarem aos Pires, os formosenses foram recebidos por uma mesa farta de café da manhã, servida na capela local, preparada pelas pessoas da comunidade. Os preparos contavam com uma variedade de comidas típicas diariamente servidas nas casas dos moradores como, por exemplo, bolo, broa de fubá, pão doce e uma variedade de biscoitos e rosquinhas. Para

acompanhar, foi servido café, leite e refrigerante. Ali, além da comida, compartilharam histórias, experiências e memórias.



Figura 27 - Interior da Capela dos Pires



Figura 28 - Interior da Igreja Matriz



Figura 29 - Igreja Matriz

Ainda que os eventos citados façam parte dos festejos da Semana Santa, em Conceição do Formoso é a partir da Sexta-feira Santa que as comemorações se intensificam, se encerrando no Domingo de Páscoa com a malhação do Judas. A cremação ou malhação do Judas é uma prática popular que ocorre em alguns lugares do Brasil durante a celebração da Páscoa. O costume consiste em criar um boneco que representa Judas Iscariotes, o discípulo que traiu Jesus Cristo na Bíblia, e queimá-lo publicamente em um ato simbólico que representa a condenação do traidor. Entre os formosenses, além do hábito de queimar o boneco, há a tradição de roubar alguns objetos nas casas dos moradores durante a madrugada. Esses objetos são levados para a região da grama e ficam por lá até o Judas ser queimado. Antes da cremação há a leitura do seu testamento, cheio de recados justificando o porquê de os objetos terem sido roubados das casas:

— E o testamento do Judas. O Judas está muito pobre por causa da situação do povo corrupto que vem vencendo a eleição. (começa o narrador)... Para o Zezé do Orlando, que não sabe pilotar, o Judas deixa pra ele uma bicicleta para ensinar. Para essa criançada que gosta de brincar, o Judas deixa pra elas muitas balas pra chupar. Para o João Emanuel da Sandra que só gosta de ganhar, o Judas deixa pra ele um tambor velho pra vender no Ademar. Para o Tibem e a Gracinha que é povo do lugar, o Judas deixa pra eles um banco pra namorar. O Judas não esquece do Luizão barbeiro, o Judas deixa pra ele um vaso velho pra por no banheiro... (Diário de campo³⁹).

³⁹ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

Enquanto o testamento é lido, as pessoas ficam sentadas na grama rindo das piadas feitas e aguardando o encerramento da cerimônia, que é marcada pela explosão da cabeça do boneco, que está cheia de balas. Assim que o boneco é explodido as crianças e adultos que estão assistindo à malhação saem pela grama da Igreja à procura dos doces. Nesse sentido, a comida, aqui representada pelas balas, assume um papel de integração da comunidade. Ela une pessoas de diferentes idades e gêneros, reforça o senso de pertencimento e identidade comunitária, além de estimular a convivência entre os formosenses, ao possibilitar que as pessoas se identifiquem como parte de um grupo que compartilha alguns valores, tradições e hábitos.



Figura 30 - Chegada do Judas



Figura 31 - Judas



Figura 32 - Queima do Judas

Contudo, como afirma Medina (2011), no decorrer das festividades da Semana Santa a Sexta-feira da Paixão é o dia mais conferido de significados simbólicos, pois esse é o momento em que os cristãos contemplam o sacrifício de Cristo. É o único dia do ano em que a missa e os sacramentos não são celebrados. Pereira (2005) acresce o fato de que além das recomendações da Igreja há aquelas “oficializadas” pela devoção popular, muitas vezes baseadas em folclore e superstições que envolvem o misticismo religioso. Em Formoso, nesse dia, existe a prática do ônibus não circular e o comércio local não abrir suas portas. Todavia, um novo modelo de vendas foi criado pelos moradores: as transações comerciais que

ocorreram por meio das janelas das casas. Aqueles que necessitam de algum produto, gritam pelos donos dos armazéns e prontamente são atendidos. Observa-se assim uma adaptação dos estabelecimentos comerciais diante da impossibilidade, propiciada pela tradição cristã, de abrir suas portas. Ademais, compete salientar que durante o feriado da Semana Santa é comum uma movimentação de pessoas oriundas de outras localidades para o distrito, motivadas não apenas pelas celebrações festivas, mas também para visitar familiares e/ou retornar às suas origens.

Na comunidade rural de Conceição do Formoso, em especial, uma prática se destaca entre os “rituais de encantamento da Sexta-feira da Paixão” (PEREIRA,2005): a doação de leite pelos retireiros. De acordo com o dicionário Oxford, doar significa transferir de modo legal e gratuito; dedicar-se a algo ou a uma causa. Neste sentido, pensar no ato dos retireiros doarem o leite requer que voltemos um pouco à história para mapearmos em que momento passamos a consumir o leite não humano.

2.3 A PREPARAÇÃO PARA RECEBER O LEITE

Naquela noite ainda ficamos um tempo conversando na varanda da casa da minha avó até uma das minhas tias se despedir e ir embora. Normalmente, quando ela vai a Formoso, ela fica hospedada na casa de sua mãe, localizada na região do Bate Saia. Antes de ir ela nos contou que uma de suas filhas já deveria estar se planejando para ir buscar leite com mais alguns amigos. A preparação para a buscar o leite nas propriedades da região ocorre durante toda a Semana Santa com a procura e higienização dos litros descartáveis, geralmente são garrafas de refrigerante de 2 litros, que serão usados para transportar o leite das *roças* até a *rua*.

A corrida pelas garrafas começa de porta em porta. Aqueles que não possuem os recipientes, rondam os mais próximos sobre a possibilidade de terem mais vasilhas disponíveis para compartilhar e assim não terem que comprar um refrigerante para conseguir a garrafa vazia. Há também os que possuem frascos próprios para armazenar leite. As bombonas, dependendo do tamanho, armazenam

de dois a cinco litros de leite. Garrafas de vinho e água mineral também podem ser utilizadas para o transporte da bebida.

— *Antes era latão de tinta, bule, o que tinha. Agora é tudo moderno. Tem um monte de galão, todo mundo tem galão... é tudo chique!* Me conta uma das moradoras (Diário de campo⁴⁰)

De todo modo, independente do frasco, o importante é higienizá-lo para que o leite não azede durante o percurso da volta.

A higienização dos vasilhames normalmente ocorre na Quarta ou Quinta-feira Santa. Os moradores lavam as garrafas com água e sabão para tirar todo resquício dos líquidos que armazenavam antes. Em alguns casos, há o cuidado de passar água quente com intuito de esterilizar os potes, matando assim todas as possíveis bactérias que antecipariam o processo de azedamento do leite. Posteriormente, as garrafas são dispostas de cabeça para baixo para que sequem totalmente e fiquem prontas para receber o leite.

É na Quinta-feira Santa que o movimento se intensifica. As pessoas começam a se organizar em grupos e/ou combinar com a vizinhança e seus conhecidos mais próximos o horário de saída e o local no qual irão buscar o leite. É muito comum se encontrarem no coreto ou na grama da igreja para papear e definir o que é preciso levar para a caminhada. Outro comportamento habitual são as visitas nas portas das casas ou janelas com a intenção de marcar os detalhes da caminhada. Durante o trabalho de campo ouvi vários relatos sobre o planejamento para a busca do leite:

Pela janela do quarto da sala conversava com uma moradora enquanto as pessoas circulavam pela rua. De repente vejo um grupo de jovens conversando nas proximidades da garagem do ônibus. Logo fui incluída no papo. Eles me perguntaram se eu não ia buscar leite (A essa altura o leitor já deve ter percebido que essa é uma pergunta muito comum de ser feita). Eu respondi que iria e logo retruquei a pergunta. Foi então que um dos jovens, uma menina de aproximadamente 15 anos, me contou que gostaria de ir em um lugar mais longe, mas foi impedida por seu pai. Ela relata que todos os seus amigos vão lá e ela gostaria de acompanhá-los. Porém, por ser um lugar distante demais, ela não poderá acompanhá-los e, por isso, vai em outra propriedade. Na sua fala, meio indignada, ela me conta:

— O pessoal vai no Dequinha (um dos produtores de leite). Até a Mabel vai! Mas meu pai não quer deixar eu ir de jeito nenhum, mas eu quero muito ir lá.

⁴⁰ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

Eu perguntei o motivo pelo qual o pai não deixou ela ir, mas ela não me disse. Eu não insisti e logo os amigos começaram a contar onde iriam

— Óh, boba, eu já combinei com o Manuel da gente buscar leite amanhã. Ele ficou de passar lá em casa umas cinco e meia. Nós pode sair mais tarde que vamo chegar lá e eles nem vão ter feito a ordenha ainda (Diário de campo⁴¹)

— A Mara vai com os primo tudo, eles já combinaram. Lá em casa tá todo mundo que nem doido tentando arrumar os litro. Esses menino gosta de ir pra farrear, eles nem ligam pro leite, não. Ainda mais menino... (Diário de campo⁴²)

No caminho (para uma das propriedades que doa leite) fomos conversando e ela me contou que às 3h da manhã já tinha gente se juntando para buscar leite (Diário de campo⁴³)

Além da organização dos grupos, ou companhias para o trajeto, há a preparação do que será levado para a caminhada. Os mais jovens têm o costume de levar bebida alcoólica, como vinho, sob a justificativa de esquentarem no decorrer do percurso — como se a longa caminhada não fosse suficiente para aquecê-los. Na verdade, o aquecer o corpo é um pretexto para o consumo de álcool. Essa prática não é algo exclusivo dos jovens de hoje.



Figura 33 - Grama da Igreja

⁴¹ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

⁴² PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

⁴³ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

Os moradores e ex-moradores de Conceição do Formoso sempre me contam, com certo apego, sobre como era a preparação para ir buscar leite nos tempos de juventude. Minha mãe, seus irmãos e amigos, comentam dos encontros no início da noite de quinta e o fato de sempre escolherem a fazenda mais longe, pois assim poderiam passar mais tempo se divertindo juntos pela estrada afora, regado a bebida e peripécias. Minha avó, por outro lado, relatava acerca do tradicionalismo e do respeito a Cristo. Para ela, o ritual como um todo era algo sagrado, de total devoção aos sacrifícios de Jesus. Nesses relatos fica evidente o contraste de gerações que perpassam o ato de buscar o leite na Semana Santa. Embora grande parte das pessoas prefiram percorrer os caminhos até as propriedades acompanhadas, há quem priorize fazer o trajeto sozinho ou encontrar com outros moradores no caminho, sem combinar nada.

2.4 O CAMINHO

A viagem que o leite faz na Sexta-feira Santa difere dos demais dias do cotidiano do formosense. A diferença entre a circulação do leite no dia a dia e na Semana Santa possui duas características: o modo dele se movimentar e a quantidade destinada a cada morador ou família. Nas celebrações, no geral, as pessoas vão até o leite, na rotina o leite vai até as pessoas. Nas celebrações o leite é distribuído em abundância pelos fazendeiros, na rotina a quantidade é regrada. É a busca por esse leite que faz com que os hábitos dos moradores de Conceição do Formoso, e daqueles que visitam o distrito, sejam diferentes uma vez por ano.

Acompanhado ou sozinho, fato é que percorrer as estradas até o curral é um caminho sempre cheio de emoções. A serração ainda cobre o horizonte de Conceição do Formoso quando os primeiros moradores começam a se deslocar em busca do leite. Nas mãos, todos levam suas sacolas de plástico, mochilas ou *bornal* com garrafas vazias. Não há limite de garrafa, as pessoas carregam o quanto aguentam transportar. A estrada, que rotineiramente é silenciosa e pacata, passa a ganhar barulhos de vozes, risos, motores e cavalos em decorrência das dinâmicas celebrativas da Sexta Santa.

Vale destacar que as crianças geralmente não se envolvem na busca pelo leite. Isso ocorre pois muitas vezes a busca pelo alimento doado costuma ocorrer de madrugada e envolvem longas distâncias. Além disso, a busca pelo leite normalmente é um momento de diversão do adulto. No entanto, é notável que os pequenos frequentemente participam ou presenciam a feitura de doces no período da tarde. Elas podem ajudar a mexer ingredientes, moldar as quitandas ou simplesmente observar os adultos enquanto preparam essas iguarias. Fato é que quando se trata de "raspar os tachos", crianças e adultos disputam as pequenas porções de doces e quitandas. Nesse sentido, a comida é um componente da interação entre as gerações.



Figura 34 - Caminho da ida



Figura 35 - Caminho da ida

Durante uma de minhas idas a campo e caminhei até uma das propriedades para buscar leite, tive uma conversa que me chamou muita atenção. Falávamos exatamente sobre o caminho da ida, as aventuras, o barro que estava por todo o percurso, as festividades da Semana Santa, quando uma das moradoras da

comunidade começou a contar sobre a opinião de uma amiga a respeito do ato de festejar em um dia sagrado:

— *Ela acha que esse leite não tinha que ser distribuído hoje, não.* Ela acha muito errado, tinha que ser amanhã.

— Mas vai vender o leite, gente? Que ideia! (retruca Marisa)

— Dia da Paixão vira festa.

— Ué, mas agora assim, já que existe essa tradição, como foi o início dessa tradição? Porque na Sexta-feira? (pergunta Maria)

— Sei lá! Sei que o povo não tá nem aí pra isso, 4h da manhã hoje já tinha gente gritando (...) Ela falou que podia ser domingo, domingo é dia da partilha.

— Se não pode trabalhar, é mais fácil buscar de uma vez. Esperar até domingo pra quê? (fala Marisa)

— Ah é... deve ser porque não pode trabalhar, né!? Deve ser por isso. (fala Maria)

— Ah, então não vai ter nada hoje. Não vai ter almoço, não vai ter janta... (responde Marisa, com tom de revolta).

— Só nós que pode trabalhar, Marisa! Só as mulher, deve ser isso.

— Antes não varria a casa, só fazia a comida, o doce e pronto... o resto não (conclui Maria) (Diário de campo⁴⁴)

Naquele momento percebi que há um antagonismo entre as práticas cristãs da Sexta-feira Santa. Ainda que haja o questionamento acerca da proibição do trabalho e do fato de haver festa durante um dia Santo, não há a ruptura da tradição e a “festa” continua acontecendo. O que se rompe é o cotidiano, a sequência da rotina formosense, para ocorrer a inserção de um “curto tempo quente” (BRANDÃO, 1980) no contexto festivo de um evento cristão dotado de um caráter simbólico que propicia e intensifica a relação entre os habitantes locais.

Em uma conversa com uma de minhas tias, ela relatou que em seus tempos de juventude, além do consumo de bebida alcoólica pelo caminho, existia também o hábito de furtar frutas e animais de pequeno porte nos quintais que encontravam no caminho para buscar o leite.

— A gente andava muito! A gente ia longe, a gente gostava de ir longe pra andar, voltar cheio de leite e ainda catar marra, contou ela. Eu, assustada, logo perguntei: “Pra quê?”. Catar marra, tirar onda

⁴⁴ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

que você ganhou muito leite. Tinha uma disputa de quem pegava mais... Comia doce o ano inteiro. Nós roubava laranja no quintal do Zezinho e ficava lá. Sua mãe uma vez catou galinha e o pai meteu o fumo nela, ele fez ela devolver. Apareceu aqui com as galinha do nada! (me conta ela gargalhando) (Diário de campo⁴⁵)

A questão que fica é: até que ponto a devoção a Cristo influencia nas atitudes dos moradores durante o ritual? Ainda que este tenha sua origem ancorada no cristianismo e na fé cristã, práticas como furto, festa, consumo de bebida alcoólica e a gritaria, são condenadas pelo catolicismo, mas empregadas, ainda que indiretamente, na Sexta-feira Santa, dia mais sagrado das celebrações. Contudo, o que chama mais atenção é a mudança geracional desse comportamento. Embora a geração anterior a minha tenha tido o costume de realizar furtos em propriedades de conhecidos e, assim como a minha geração e as gerações posteriores a minha, fazer algazarra na noite de quinta e na própria sexta-feira, por exemplo, essas práticas não aconteciam com aqueles que vivenciaram sua juventude na década de 1940, e provavelmente anteriores a esse tempo. Nas palavras da minha avó:

— Ah, minha filha, isso é coisa de hoje em dia. No meu tempo não tinha isso não. A religião tá no coração. Antigamente não tinha nada disso. Antigamente não tinha bar aberto, não varria a casa, só fazia almoço e lavava a louça pra não deixar na pia, né?! Não podia fazer nada, senão Deus castigava. Tem gente que nem almoço fazia por causa do jejum (Diário de campo⁴⁶)

Nesse sentido, a falta da realização de atividades cotidianas fazia com que a Sexta-feira da Paixão recebesse ares de encantamento, no qual o medo pelo desconhecido e as possíveis punições ganhavam força (PEREIRA, 2005). Contudo, é importante destacar que mesmo que as comemorações festivas da Semana Santa congreguem os habitantes locais e faça com que os mesmos saiam de sua rotina por um curto espaço de tempo (BRANDÃO, 1980), elas mantêm certos hábitos contidos no dia a dia dos trabalhadores da comunidade.

Outra ação muito comum entre aqueles que vão buscar o leite que é doado na comunidade é a *via sacra do leite*⁴⁷, que pode ocorrer propositalmente ou não. A atividade consiste no fato de uma mesma pessoa pegar leite em diferentes currais que encontra no meio do caminho e se dá por dois motivos: o primeiro tem como

⁴⁵ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2017.

⁴⁶ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2017.

⁴⁷ A expressão cunhada pelos próprios formosenses faz alusão ao trajeto percorrido por Cristo antes de ser crucificado.

finalidade acumular muito leite. Nesse contexto, é comum escolherem locais que tenham maior número de propriedades localizadas próximas umas das outras para que a quantidade de leite recebida seja maior. Aqui, o objetivo não é *catar marra*, mas sim acumular uma grande quantidade de leite para fazer doce e guardá-lo para consumo durante a semana, já que atualmente existem meios de conservação como, por exemplo, o congelamento, que permitem que o leite seja preservado por mais tempo.

A segunda razão pela qual as pessoas realizam a *via sacra* é o fato de não acumularem leite suficiente em apenas uma propriedade. Isso ocorre em decorrência do lugar escolhido para receber a doação. Como já foi relatado neste trabalho, há quem prefira buscar o leite em propriedades localizadas mais distantes da região central de Conceição do Formoso pela algazarra e companhia dos amigos. Porém, existem os que optam por lugares mais afastados na tentativa de conseguirem mais leite do que os outros. Digo tentativa pois é comum chegarem lá e ter uma grande quantidade de pessoas esperando o leite ser repartido, o que faz com que a fração de leite recebida seja bem menor do que a esperada. Relatos como esse também estão presentes na memória de ex-moradores do distrito:

– Tem gente que gostava de ir longe... eles pensavam tipo assim: “Eu não vou no Gilberto porque é perto, vou no Soneca porque é longe e ninguém vai lá!”... Aí, chegava lá e estava cheio de gente! (Maya já começa a me contar a história gargalhando) Aí não tinha muito leite pra todo mundo... aqueles litrão de 5 litros e só ganhava um tantinho assim de leite (conta ela sinalizando com as mãos a quantidade de leite que havia dentro do vasilhame). Andava igual condenado pra não ganhar quase nada, aí tinha que fazer *via sacra* pelo caminho depois pra tentar arrumar mais leite pra não voltar sem nada (Diário de Campo⁴⁸)

O caminho da volta é sempre mais cansativo. Além da longa caminhada, é necessário transportar todo leite apanhado, o que demanda força e resistência física daqueles que foram até os currais. Nesse cenário, entre aqueles que fazem a *via sacra* propositalmente é comum a atitude de deixar o leite pelo caminho da ida para pegá-lo na volta. Um dos formosenses me fez o seguinte relato sobre um morador local:

— Ele foi no João da Jaqueline, no Trajano e depois do Julinho, aí ele vai deixando os leite escondido no meio dos mato pra não

⁴⁸ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2017.

carregar peso, né!? Na volta ele passa nos esconderijo e pega o leite pra levar. Antigamente muito a gente fazia isso porque era muito doce e o povo pegava o leite mesmo. Tem gente que pega muito que é pra dar pra quem não pegou, tem isso também (Diário de Campo⁴⁹)

No decorrer do caminho da volta existe também a possibilidade de aceitar carona, que muitas vezes pode ser somente para o leite. As vasilhas são entregues para aqueles que passam pela estrada de moto, carro, ou a cavalo e os mesmos deixam elas nas casas das pessoas que foram até os currais. Tais atos enfatizam as relações de confiança e solidariedade existentes na comunidade. Isso porque, ao oferecer carona para as latas de leite, o esforço físico da pessoa que recebeu a doação será diminuído no trajeto da volta. Para além, o fato de deixar o leite recebido com outro indivíduo é confiar nele o alimento recebido na certeza de que o leite será preservado até o donatário buscá-lo.



Figura 36 - Caminho da volta

Por fim, vale sublinhar que assim como o caminho da ida, o caminho da volta é recheado de conversas. É comum encontrar com pessoas que foram em diferentes propriedades e questionar sobre a quantidade de leite distribuída pelo retireiro, quantidade de leite adquirida, com intuito de saber quanto de doce as quitandeiras

⁴⁹ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2021.

da família conseguirão produzir, e sobre o que mais será feito com o leite, além dos doces, é claro.

2.5 A ESPERA PELO LEITE

No dia Santo⁵⁰ frequentemente vemos fila do lado de fora do curral. As pessoas vão chegando aos poucos e aguardando sua vez, enquanto os retireiros acabam de alimentar as vacas e bezerros, limpar o curral e fazer a ordenha. Durante o tempo que aguardam, as conversas e as jocosidades são garantidas. Entre os assuntos mais comuns destacam-se a propriedade escolhida para pegar leite no ano anterior, a quantidade de leite recebida, o que foi feito e o que será feito com o leite ganhado. Em algumas ocasiões as pessoas conversam também com os retireiros e contam casos que aconteceram na *rua*, mas na grande parte das vezes o principal tópico abordado é a doação do leite na Sexta-feira da Paixão e tudo aquilo que o envolve, é o que eles chamam de tradição.

Segundo Luvizotto (2010), tradição é tudo aquilo que envolve um conjunto de sistemas simbólicos de caráter repetitivo que são transmitidos geracionalmente. Na continuação de seu raciocínio, Luvizotto destaca que tradição é a utilização contínua de costumes, símbolos, práticas, crenças, culinária e outros diversos elementos que fazem parte da cultura, um povo, uma memória de longa duração. Essas tradições são cultuadas pelo que ela chama de tradicionalismo: um movimento de valorização e manutenção desses hábitos, costumes e crenças que perpassam gerações. Seguindo essa linha de pensamento, os hábitos e costumes que circundam os eventos que constituem o ritual de doação de leite na Sexta-feira da Paixão são de fato passados de geração em geração. Mas, e quando há um novo modo de fazer? Estariam os formosenses rompendo a tradição ou (re)inventando?

Eu aguardava, com minhas latas vazias, o leite em um dos currais e ouvi o seguinte diálogo:

- Eu tô custando a andar!
- É... os otro que bebe e tu que fica tonto!?
- Quem é esse menino?
- Ele é filho da Marly, tu não conhece não? Mora ali, do outro lado do Rio. Todo ano ele vem, desde pequenininho.

⁵⁰ Os formosenses denominam apenas a Sexta-feira da Paixão como dia Santo.

– Mar tu veio longe, hein!? (falou Monique com tom de deboche, afinal, do curral era possível avistar a casa de Maike, o menino filho de Marly)

– Ele tá é quebrando a tradição... amanhã vê se faz uma caminhada.

– Eu sei porque toda vida busquei leite só nesses curral aqui... curral do pai do Zé, do pai do Zé passou pro Julinho, depois pro Ticiano e no Roberto aqui, mas sempre vim pros lado de cá. Então eu sempre vi ele. É que assim, tem a tradição, né!? Aí de vez a gente não tinha geladeira, a gente fazia doce o resto da tarde. Em vez de ir pra igreja, panhava doce... arroz doce, doce de leite, doce partido, doce mole pra comer o mês inteiro... é a tradição é isso aí, ué... é o que a gente fazia. Hoje em dia eu ainda faço, mas guardo um cado na geladeira (disse Marinete)

Eu pergunto se ela guarda o doce, e ela me responde, rindo, que além do doce guarda também um pouco de leite, após fervê-lo, e continua:

– De primeiro era isso, e faz ainda hoje um pouquinho de arroz doce (...) Por quê? Porque na cidade busca leite, ué. E foi por quê? Ah, eu fui porque o outro foi. É uma tradição, é! Mas ué, toda vida eu fiz isso que eu falei, não tinha geladeira, né!? Eu buscava e fazia os doce (Diário de Campo⁵¹).

Nesse cenário, podemos pensar a tradição da doação do leite na Sexta-feira da Paixão, e todas as outras que estão envolvidas no ritual, como sistemas simbólicos não estáticos que se reproduzem no decorrer da história, conservando alguns aspectos do passado que, por sua vez, tem uma desconsideração relativa (SAHLINS, 1990), isto é, para Marinete, Maike está rompendo a tradição ao não realizar uma caminhada para buscar o leite e optar por apenas atravessar a pinguela; ela, por sua vez, mantém a tradição de buscar o leite para fazer o doce, mas não considera a atitude de conservar tanto o doce quanto o leite na geladeira, recurso que não tinha antigamente, uma ruptura da tradição. A tradição da busca do leite continua sendo “*quebrada*”⁵², na terminologia formosense, por aqueles que vão até o curral. Atualmente há quem comercialize o leite doado, fato que segundo os moradores não acontecia antigamente. Aqui, cabe ressaltar que antigamente refere-se a episódios relatados antes do início desta pesquisa, ou seja, até o ano de 2016.

⁵¹ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

⁵² O termo tradição quebrada é utilizado pelos formosenses para referir às práticas que foram ressignificadas com o tempo. Nesse sentido, a tradição é doar o leite, o modo como ela ocorre é que foi quebrado.

Você deve estar se perguntando onde o leite foi vendido, já que na Sexta-feira da Paixão toda a comunidade recebe leite de alguma forma, não é mesmo? Pois bem, o leite foi comercializado no município de Juiz de Fora. Durante o trabalho de campo, tive a oportunidade de conversar com pelo menos duas pessoas que me relataram praticar tal feito. Uma delas disse que venderia o litro de leite a R\$2,00. No momento em que conversávamos, não perguntei qual a quantidade de leite que ela tinha ganho pois fiquei muito mais interessada no aspecto comercial. A outra pessoa, expôs que tinha pego mais de 10 litros de leite e iria congelá-lo para vender, visto que, segundo ela, *“na cidade não tem leite assim e o povo adora. Dá pra tirar um dinheirinho”*. É importante salientar que as conversas aconteceram em momentos diferentes, com pessoas de núcleo familiar distintos e que não buscaram leite no mesmo curral. Nessas circunstâncias novamente houve uma mudança na tradição que, dessa vez, ganhou um caráter econômico repetido em um segundo gesto.

Em uma das vezes que aguardava o leite nos arredores do curral, uma das pessoas com a qual eu conversava, um homem de aproximadamente 45 anos, relatou que havia recebido R\$5,00 de uma vizinha para buscar 2 litros de leite para ela fazer doce. Naquele momento eu fiquei me perguntando o que levaria uma pessoa pagar pelo leite que é doado, uma vez que o valor que ela pagaria pelo litro era superior ao valor cobrado pelo leiteiro na época. Ela não poderia esperar até o outro dia para comprar o leite? Por outro lado, você pode estar se perguntando: e se ela tivesse pagando pelo trabalho de buscar o leite, e não pelo leite? Nesse caso, me questiono se ela não poderia pedir para algum produtor levar o leite até a casa dela, já que tal atitude tem se tornado cada vez mais comum no ritual de doação. Naquele momento entendi que a maior relevância do ritual eram os doces. Não importa o modo como o leite vai chegar até a casa da quitandeira, não importa se esse terá um custo monetário ou não; o que interessa é que ele chegue e se torne o principal ingrediente dos pratos que serão feitos nas cozinhas. Os doces seriam, portanto, elemento crucial de manutenção da socialidade entre os formosenses: eles são simbolismo da receptividade da visita, da hospitalidade, do cuidado com os familiares, amigos, vizinhos e os próprios fazendeiros. São os grandes responsáveis pela manutenção dos laços de afetividade no distrito.



Figura 37 - Esperando o leite

Outro modo do leite chegar até as pessoas é pelo próprio produtor. Nos dias atuais é comum os retireiros levarem para as pessoas mais próximas. Porém, isso só ocorre se sobrar leite depois de ter repartido para todas as pessoas que foram até o curral; ou quando a pessoa, que normalmente é um familiar, ou um amigo mais íntimo, de mais idade, solicita a doação com antecedência. No entanto, independentemente do modo que o leite chega até as casas, a finalidade é sempre a mesma: fazer o doce. Nesse sentido, embora a forma de adquirir o leite seja muitas vezes (re)inventada, isto é, as pessoas deixam de ir até o curral ou pagam pelo leite repartido, elas ainda assim recebem o alimento. Desse modo, o significado simbólico que o leite doado possui é reiterado ao enfatizar a importância desse elemento para a manutenção das tradições e dos laços sociais, uma vez que para ter o doce é necessário ter o leite. Mais ainda, esse leite deve ser fruto da produção obtida na Sexta-feira da Paixão.

CAPÍTULO 3 - PARA ALÉM DA SEXTA-FEIRA SANTA: A PARTILHA DE ALIMENTOS EM FORMOSO

3.1 A CIRCULAÇÃO DA COMIDA EM CONCEIÇÃO DO FORMOSO

A integração entre vida, meio e grupo é dada, constantemente, em função do alimento (CÂNDIDO, 2010). Análises voltadas para o tema da alimentação são constantemente debatidas em diferentes áreas de conhecimento. Nutrólogos, historiadores, antropólogos, vêm, ao longo do tempo, desenvolvendo pesquisas referentes ao conteúdo e destacando seus diferentes enfoques. Segundo Carneiro (2003), estudar a alimentação requer que levemos em consideração quatro importantes aspectos a citar: fisiológicos-nutricionais, os conflitos na divisão social, os históricos econômicos e, por fim, a história cultural – que abrange a história do gosto e da culinária. É nestes dois últimos que esta tese se insere.

O empenho em pesquisar elementos culturais presentes na alimentação não é recente. Nos anos 80 do século XIX, o teólogo William Smith já estudava a relação existente entre a comida, os ritos e o sacrifício. Malinowski é outro catedrático que citava o papel que o alimento na organização da vida social dos Trobriandeses (MINTZ, 2001). No Brasil, folcloristas já debruçavam suas análises na temática da alimentação, descrevendo o modo como os aspectos da culinária indígena se mesclava com a dos escravos e colonizadores⁵³. Contudo, foram os estudos sobre comunidades na década de 1950 que forneceram, na época, as mais importantes contribuições empíricas sobre alimentação no cenário nacional (CANESQUI, 1988). Intensificados no Brasil, sobretudo no Nordeste, a partir da década de 1970, quando os movimentos sociais questionadores da ordem oligárquica de dominação se faziam amplamente presente (SEYFERTH, 2011), as pesquisas do meio rural muitas vezes destacam o papel da comida como facilitadora das análises culturais, econômicas e sociais de um povo.

Segundo Antônio Cândido (2010), alimentar-se envolve símbolos, atitudes, representações e normas que originam um grande complexo cultural. Nele, os alimentos assumem uma relevância no cerne da sociabilidade que diz respeito à forma como se organizam ao redor deles, como, por exemplo, nos sistemas de

⁵³ Ver: CASCUDO, 1968; FIGUEIREDO, 1964.

trabalho, e aos modos de expressões e condutas, como é o caso dos banquetes e oferendas. Ao relatar os aspectos culturais desenvolvidos a partir das “necessidades básicas”, Cândido destaca o papel que a alimentação, recurso vital por excelência, possui. Segundo o autor, a integração entre vida, meio e grupo é dada, muitas vezes, em função do alimento. Pensando neste contexto, temos que ofertar um alimento que estaria, então, ligado à produção de relações. O alimento assumiria, portanto, um papel central na sociabilidade, não sendo apenas uma fonte de nutrição. Ele influencia modos de expressões e condutas, como é o caso dos banquetes e oferendas.

A prática de compartilhar refeições em eventos sociais e rituais não é algo novo. Para Moreira (2010) a importância da alimentação e da comensalidade na história de grupos sociais pode ser percebida desde os tempos de caça e coleta, no qual a partilha de alimentos foi uma prática característica do *Homo sapiens*. Conforme a autora, o domínio do fogo e a possibilidade de cozinhar os alimentos levou à criação da cozinha como o primeiro laboratório do homem. Neste contexto, a comensalidade tornou-se um exercício importante especialmente em festas, locais favoráveis às interações sociais e ao fortalecimento de laços afetivos. Através da partilha de alimentos, as pessoas puderam estabelecer conexões sociais mais fortes e desenvolver relações de amizade e camaradagem. Além disso, Moreira afirma que a prática de comer juntos envolve não apenas a escolha dos alimentos consumidos, mas também a forma como são consumidos. A preparação dos alimentos, por sua vez, também se tornou um importante meio de expressão cultural e simbolismo social. Desse modo, a ritualização das refeições, ou seja, a adoção de regras específicas relacionadas à seleção, preparação e consumo dos alimentos, deixou de ser vista como um resultado de necessidades biológicas ou ambientais e tornou-se um fator importante na estruturação da sociedade (MOREIRA, 2010).

Outro autor que aborda a questão das práticas alimentares é Montanari (2008). Ao questionar Barthes, o historiador afirma que em todas as sociedades o sistema alimentar desempenha um papel crucial como um código linguístico carregado de significados e valores. Isso significa que a comida vai além de sua função básica de nutrição e sustento, sendo um elemento simbólico e culturalmente carregado. Na interpretação do estudioso a comida possui uma carga simbólica particularmente forte quando é percebida como um instrumento essencial para a

sobrevivência. Nesse contexto, ela não é apenas uma necessidade física, mas também algo que adquire um significado social: ela transmite valores, crenças, tradições e identidades de uma sociedade.

Ao tratar sobre a importância da participação em refeições compartilhadas como um sinal de pertencimento a um grupo social, seja esse grupo a família ou uma comunidade mais ampla, o Montanari menciona que até mesmo os eremitas, que vivem em solidão, negam a comida cultivada e a cozinha como forma de negar a cultura. Porém, essa negação não inclui a rejeição da prática de compartilhar refeições como um modelo cultural de consumo de comida, uma vez que os eremitas podem encontrar uma forma de comensalidade ao compartilhar refeições apenas com os animais selvagens. O catedrático menciona ainda que a comida é parte da cultura em todas as etapas, desde a produção até chegar à boca das pessoas. A produção de alimentos, por sua vez, envolve não apenas o consumo do que é encontrado na natureza, mas também a criação de alimentos próprios. Portanto, o processo de preparação dos alimentos também é destacado como uma expressão cultural, pois envolve técnicas de elaboração que refletem as práticas culinárias de uma sociedade.

Leonel e Menasche (2017), por sua vez, afirmam que a alimentação está imbuída de significados culturais e simbólicos que afetam as relações humanas e com a natureza. As autoras sugerem ainda que a alimentação humana é um sistema simbólico, no qual existem códigos que estabelecem relações entre as pessoas e entre as pessoas e a natureza. Esses códigos podem incluir aspectos relativos à tabus alimentares, práticas culinárias tradicionais, ideias sobre saúde, nutrição, entre outros. Através desses códigos, as pessoas constroem significados e valores em torno dos alimentos e da alimentação, o que pode afetar suas identidades culturais e relações sociais. Nesse sentido, as catedráticas ressaltam que a alimentação é um processo de transformação da natureza em humanidade, que envolve não apenas a preparação e o consumo de alimentos, mas também aspectos sociais, emocionais e culturais. Para elas, o processo alimentar pode ser visto como um ritual de criatividade, partilha, solidariedade e comunhão entre seres humanos e natureza. Isso significa que a alimentação pode ser uma forma de expressão cultural e social, na qual os alimentos e os rituais em torno da sua preparação e consumo são

utilizados para construir e reforçar laços sociais e emocionais entre as pessoas e entre as pessoas e a natureza.

Para além, Leonel e Menasche (2017) reiteram que as características culturais de cada agrupamento humano influenciam o processo alimentar. Isso significa que as práticas alimentares e os rituais em torno da alimentação variam de acordo com a cultura e a tradição de cada sociedade, o que pode contribuir para a diversidade cultural e para a preservação da identidade de cada comunidade. Assim, os costumes alimentares podem ser usados como um meio de interpretar uma determinada cultura. Portanto, as representações políticas, religiosas e estéticas de uma sociedade, podem ser reveladas através dos costumes alimentares. As autoras mencionam ainda que a comida tem um papel central tanto na vida ritual e cotidiana dos povos.

Acrescida ao fato de ser vista como um veículo para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discordância, transitoriedade e identidade, a comida é capaz de transmitir significados, emoções, visões de mundo e identidades. Ela é uma forma de linguagem, que pode refletir e influenciar a construção de categorias sociais como gênero, ritos de passagem, memória, família, religião e identidade. Ademais, a comida é uma narrativa constitutiva de uma comunidade, um canal de comunicação que fala e pode contar histórias e conhecimentos de uma sociedade. Componente essencial na socialização do ser humano, tanto na forma coletiva de obtenção de alimento quanto no uso de utensílios culturais diversos durante o ato alimentar, comida como um elemento central da cultura, capaz de transmitir significados, histórias e conhecimentos, e que reflete e influencia a construção de categorias sociais (LEONEL & MENASCHE, 2017).

Fischler (2011), também destaca o papel que a comensalidade assume ao afirmar que esta não se limita simplesmente a comer, mas também abrange os estilos de alimentação. Isso inclui tradições culturais, rituais simbólicos, estruturas sociais, bem como a troca de experiências e princípios compartilhados. Nesse sentido, o autor observa que a comensalidade desempenha um papel central na criação e fortalecimento das relações de sociabilidade humana. Ela pode ser descrita como a prática de compartilhar uma refeição, o ato de alimentar-se junto, um momento de interação que ocorre em situações do dia a dia ou festivas,

envolvendo duas ou mais pessoas, não se limitando apenas ao valor nutricional dos alimentos, mas também carregando um profundo significado simbólico.

A comensalidade como um aspecto fundamental da cultura humana, é retomada por Daniel e Cravo (2005). Segundo as autoras, a relação entre o homem e a comida é complexa e vai além da simples satisfação do instinto da fome, uma vez que o ato de comer está intimamente ligado à cultura e à identidade dos grupos sociais, que criam e reproduzem seus próprios códigos e rituais alimentares. Por isso, é correto afirmar que o alimento carrega um valor utilitário e simbólico ao mesmo tempo. As autoras afirmam ainda que em todas as sociedades humanas, o alimento é visto como um recurso valioso e, portanto, seu consumo é cercado por rituais e etiquetas específicas que variam de acordo com a cultura e a posição social.

Além das grandes ocasiões, como casamentos e festividades religiosas, a comensalidade está presente em diversos momentos do cotidiano, como as refeições em família ou com amigos. Nesses contextos, a comida tem um papel importante na construção de laços sociais e de identidade cultural. Sendo assim, Daniel e Cravo ressaltam que para entender a relação entre o homem e a comida, é necessário considerar a dimensão simbólica presente nos hábitos alimentares, que passam por um processo de criação e recriação constantes no contexto de cada cultura. É por meio desse processo que o alimento ganha significado e se torna parte da identidade cultural dos grupos (DANIEL e CRAVO, 2005). A alimentação revela, portanto, a organização da vida diária, desde seus aspectos mais íntimos até os mais compartilhados, e a sociabilidade se manifesta sempre que se compartilha uma refeição (MOREIRA, 2010).

Pensar a comensalidade e os modos de fazer em Conceição do Formoso implica pensar em diversos acontecimentos. A reza do terço na casa do Moacir, a Via Sacra que sai da Igreja e vai até a área dos Pires, a mesa de café oferecida pela Associação de Turismo, o *bater laje*, são exemplos de eventos no qual a comida é compartilhada em grupo. Neles, os habitantes doam e recebem alimentos que são consumidos em conjunto: são verdadeiros banquetes realizados para e pelos formosenses. Nesses eventos a importância do alimento trocado é ressaltada quando este assume um caráter de integração coletiva referentes aos sistemas de

trabalho, de distribuição, e às expressões de atos e intenções (CANDIDO, 2010). Assim como em diversas comunidades, dentro em Conceição do Formoso o caráter simbólico da comida é facilmente perceptível. Vista como um símbolo cultural que transcende a simples nutrição, a comida formosense está diretamente atrelada a questões de identidade, poder, religião, afeto e outras dimensões da vida social e cultural do distrito.

A importância da comida como uma expressão da cultura humana é muito vasta. Embora o alimento em si seja uma necessidade básica para todos os seres humanos, a comida enquanto um fenômeno cultural é uma construção social e simbólica que varia de acordo com as diferentes culturas e tradições alimentares: ela é um produto da cultura e da história de cada sociedade, e pode ser utilizada como uma forma de expressão da identidade e dos valores sociais e simbólicos de uma comunidade. É através dela e dos modos de comer, que técnicas culinárias, receitas e práticas alimentares são desenvolvidas. Dessa forma, o caráter simbólico cultural que a comida carrega em Formoso é dotado de significados, particularidades e valores relevantes para os que ali habitam.

– Aqui não é igual na cidade, não! Aqui a gente tem de tudo um pouco. Se tu não tem, pede pro fulano que ele te dá. Lá na cidade o povo passa até fome. Roça é bom por causa disso. Cê vê... aqui em casa hoje tem mandioca, couve, ovo... a mandioca o Maicon me deu. Ele falo que toda vez que eu precisa é só pedi que lá tem um tantão... as vezes eu fico com vergonha, sabe!? Fica pedindo comida pros outros, mas ele passa aqui e já deixa. A couve eu peguei na casa da Maíra e os ovo o Miro trouxe lá da roça... Falta nada não!! Tem gente que vende, mas com um real cê compra muita coisa. Outro dia eu comprei couve da Mayara ... ela me vendeu e deu pra três dias. Lá na cidade o povo compra caro e vem uma miséria, boba. Aqui é muito bom viver (Diário de Campo⁵⁴).

A prática de *fazer a feira* é muito presente no distrito. Os formosenses usam a expressão para se referirem a outros moradores ou visitantes, na maioria das vezes ex-moradores do distrito, que passam nas casas pedindo mais de um alimento cultivado em abundância nos quintais, como frutas — goiaba, abacate, banana, laranja, mexerica e limão — e hortaliças — taioba, couve, mostarda, cebolinha e salsinha. O pedido não precisa ser feito necessariamente à mesma pessoa, ele pode

⁵⁴ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2017.

ser feito em diferentes quintais. O objetivo é arranjar muitos produtos, como se tivesse ido fazer compras numa feira.

Contudo, em Formoso, *fazer a feira* não implica em relações comerciais, mas sim em compartilhar o que tem em excesso, o que pode contribuir para alimentação do próximo, ou aquilo que pode estragar por não ser consumido. Assim, a doação de comida por membros da comunidade, a título de amostra, demonstra o papel que estas exercem no fortalecimento dos vínculos afetivos entre os habitantes, ressaltando, assim, a importância que o alimento possui em Conceição do Formoso.

A comida também pode ser percebida como um cartão postal da comunidade:

– Formoso é bom por causa da comida. Eu acho, boba. Aqui não tem como ser magra. Engorda rapidim. Se tu vier pro casamento tu vai ver o que é almoço. Vai ter um almoço. Arroz, pernil, salpicão, tutu... depois ainda tem bolo! Ela falou que se tiver visita pode levar (Diário de campo⁵⁵)

No discurso acima, Maya, além de reafirmar o papel da comida como parte de um sistema simbólico, que nutre as relações sociais, de afetividade, reciprocidade e receptividade entre os formosenses, levanta uma nova perspectiva: a representação da comida como o que há de bom dentro do distrito. Dizer que a comida é uma das melhores coisas que Formoso possui, é ressaltar sua relevância dentro do distrito não apenas como uma representação simbólica da cultura e identidade da comunidade. Dentro do sistema simbólico formosense, a comida assume o papel de estabelecer e nutrir relações sociais, incluindo as relações de afetividade, reciprocidade e receptividade. Ela é um modo de expressar a hospitalidade e a generosidade do povo local, e criar um ambiente acolhedor e receptivo para os visitantes e moradores. Por meio da comida, os formosenses compartilham suas histórias, tradições e identidade cultural, transmitindo seus valores e crenças de geração em geração.

Nas celebrações e eventos, frequentemente marcados por pratos típicos que são compartilhados entre todos os presentes, a comida estabelece relações de reciprocidade e solidariedade entre os membros da comunidade, e reforça os laços de união e cooperação entre as pessoas. Ao ser vista como uma forma de expressar afeto e carinho, seja em situações cotidianas ou em ocasiões especiais, as refeições

⁵⁵ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

preparadas reafirmam o papel da comida como parte de um sistema simbólico, e ressalta a importância da culinária local na construção de relações dentro do distrito. Assim, a representação da comida como "o que há de bom" dentro em Conceição do Formoso destaca a sua importância não apenas como alimento, mas também como uma expressão simbólica da identidade e cultura local. Ao retomarmos a fala de Maya, percebemos que a ação de compartilhar o alimento também é expressão de fartura dentro da comunidade. A mandioca doada, a couve comprada em grande quantidade por um preço baixo, o convite para o almoço de casamento, são sinônimos da generosidade do sujeito que as compartilhou e de abundância. Assim, pensar a circulação da comida no distrito é pensar na produção de relações.

Uma vez por ano a circulação da comida no distrito é dada de forma diferente. Aqui cabe destacar que não somente a forma de circular, mas também a comida que circula. Como dito anteriormente, na Sexta-feira Santa o leite é um alimento comum entre os formosenses. Compartilhado pelos criadores de bovídeos, ele circula em todas as casas, chegando até elas de diferentes modos. A primeira forma do leite chegar até as casas e, conseqüentemente, até as cozinhas dos habitantes da comunidade rural é quando um dos moradores da casa se dirige até os currais para pegar o leite doado. Outro modo é quando um amigo ou vizinho compartilha parte do leite recebido com os mais próximos. Há também a possibilidade de contratar alguém para buscar o leite. Por fim, existem casos em que o próprio retireiro leva o leite até as habitações locais.

Grande parte do leite distribuído na Semana Santa tem como destino a produção de comidas derivadas do mesmo, sobretudo o doce de leite e o arroz doce. Outras iguarias, as chamadas quitandas, também são produzidas nesse dia. Contudo, elas são produzidas em quantidade menor com intuito de *aproveitar o fogão*, ou seja, o trabalho, e garantir as despesas, isso é, abastecer a despensa e servir de *merenda* para os moradores. A expressão aproveitar o fogão também pode significar não gastar mais tempo durante a semana para produzir quitandas que serão destinadas às despesas das famílias. Do mesmo modo, aproveitar o fogão pode fazer referência ao aproveitamento do calor, da lenha, do forno que já está aquecido.

3.2 SEXTA-FEIRA SANTA: O DIA DE REPARTIR O LEITE

É curioso pensar nos termos usados pelos formosenses para definir o ritual de doação de leite na Sexta-feira Santa. Aqueles que recebem, falam em doação; os que doam, falam em repartir. Repartir pode ser sinônimo de compartilhar. Essa é a palavra usada pelos produtores de Conceição do Formoso para definir o ato deles doarem leite na Semana Santa. Derivada do latim⁵⁶, repartir significa dividir em partes, distribuir. E é isso que os retireiros fazem com o leite ordenhado na Sexta-feira da Paixão. A palavra doação, por sua vez, quer dizer transferir algum bem de modo legal e gratuito. O uso das palavras *doação* e *repartir* pode ter diferentes significados e nuances, mas ambos os termos refletem as relações de reciprocidade existentes entre os membros da comunidade rural de Conceição do Formoso. Se por um lado, a palavra *doação* enfatiza o ato de oferecer algo sem esperar nada em troca, por outro lado, a palavra *repartir* implica em uma divisão dos recursos disponíveis, no caso o leite. De todo modo, em ambos os casos, as palavras expressam formas de solidariedade, reciprocidade e interdependência existentes entre os formosenses. Elas criam laços de confiança e mantêm as relações através do alimento doado, ou seja, o leite.

Pensar na forma pela qual o leite circula na Semana Santa e tudo que o envolve requer que pensemos em como todo circuito começa. Depois de passar a noite no pasto, as vacas voltam para o curral e são preparadas para a ordenha. Antes da ordenha ser iniciada, há o encontro entre mãe e filho. Tal encontro é controlado pelo retireiro para evitar que o garrote consuma todo o leite produzido pela vaca e o produtor fique sem poder comercializar o alimento. Durante os 364 dias do ano, é essa a estrutura da produção leiteira. No dia Santo, a diferença é a quantidade de leite deixada para o bezerro, que é bem maior que nos demais dias⁵⁷.

Neste contexto, a doação também é feita para o bezerro que, durante os demais dias do ano, em decorrência da dependência comercial do produtor, consome menos leite do que no dia Santo. Deste modo, quando o retireiro diz que vai repartir o leite, ele o faz em partes iguais, ou mais próximo disso possível, para as pessoas, mas não para o bezerro que, neste dia, é privilegiado por conseguir

⁵⁶ No Latim a palavra repartir vem do prefixo RE, que significa “de novo”, e do radical PARTIRE, que quer dizer “dividir em partes, separar”.

⁵⁷ Há produtores que não doam o leite produzido, mas isso será tema para o próximo tópico.

usufruir do alimento que sua mãe produziu para ele. Assim, podemos pensar que a doação do leite começa pela vaca, e pelo próprio bezerro, num período que excede a Semana Santa, e não pelo fazendeiro. Dessa forma, o fazendeiro pode ser considerado o primeiro intermediário no circuito de doação de leite na Sexta-feira da Paixão. Ele é o facilitador encarregado de ordenhar e distribuir o leite doado.

Enquanto as pessoas aguardam o leite do lado de fora do curral, o retireiro continua realizando seu trabalho. É necessário moer o capim, recolher as fezes espalhadas pelo chão, separar os baldes onde a ordenha acontecerá e alimentar a criação. Afinal, *“retireiro não tem dia”*. O dia de folga para os outros moradores de Conceição do Formoso continua sendo dia de trabalho para aqueles que lidam com a criação de bovídeos, o que ocorre é uma modificação da sua rotina. Na Sexta-feira Santa, os produtores de leite se permitem ir mais tarde para a *roça* e voltar mais cedo para a *rua*, uma vez que deixam de lado tarefas como roçar pasto e se dedicam exclusivamente ao trabalho que fazem no curral, que inclui colocar as vacas para pastar, apartar os bezerros, alimentar o rebanho, etc. Deste modo, o trabalho, que quando realizado durante a Sexta-feira Santa é condenado pelo cristianismo, não é interrompido, ele é apenas modificado.

As mudanças referentes ao trabalho do produtor na Sexta-feira da Paixão não dizem respeito apenas ao tempo e ao tipo de atividade exercida, pois sofre alteração na forma na qual é realizado. Além do mais, é o único dia do ano que o curral é compartilhado de alguma forma. O ambiente, que até então é local de ofício, passa a ser uma extensão da casa do produtor. Levando em consideração as ideias de Louis Marcelin (1999) quando esse afirma que a casa, lugar de morada, é um local de fundamental importância para compreendermos os sentidos das relações, interpretar o curral como uma extensão da casa e não apenas como uma construção em si, é concebê-lo como um espaço que articula uma coletividade. O curral seria, portanto, um local crucial para entender as práticas sociais, culturais, e as múltiplas relações que perpassam o espaço físico daqueles que o frequentam.

Pensar o curral como um espaço de extensão da casa do produtor, também requer que pensemos nele como um emaranhado de movimentos (COMERFORD, 2014) já que há uma mobilização por parte do retireiro para receber as visitas, isso é, as pessoas que vão até lá buscar o leite. Nesses casos, o curral não é apenas

um espaço funcional para a produção de leite e criação do gado, mas também um espaço social que envolve interações e movimentos específicos para garantir que as visitas sejam bem recebidas e o leite seja doado. Além disso, o curral é um espaço de encontros e desencontros entre os animais e os humanos, que se relacionam de maneiras diversas. Nesse sentido, pensar o curral como um emaranhado de movimentos é uma forma de compreender sua complexidade e dinamicidade. O curral é um espaço que está em constante transformação, tanto pela presença dos animais quanto pelos movimentos do produtor e dos visitantes. É um espaço que requer habilidades e conhecimentos específicos, mas que também é permeado pela cultura e sociabilidade formosense.

Como uma extensão da casa do produtor, na Sexta-feira Santa o curral é visitado por amigos, familiares e outros membros da comunidade rural, que podem ajudar no manejo do gado ou simplesmente socializar com o retireiro. Essa sociabilidade, por sua vez, é acompanhada de uma série de dinâmicas que ocorrem dentro do curral. Há ali a movimentação do produtor pelo espaço para alimentar os animais ou cuidar de sua saúde, a movimentação dos animais em busca de alimento ou água, a mobilização de recursos e organização do curral por parte dos produtores leiteiros de maneira a receber as visitas, o que pode envolver a limpeza do espaço, a preparação dos animais e do equipamento de ordenha, além da garantia da qualidade do leite entregue. Ademais, para o retireiro, receber visitas no curral é também uma oportunidade de compartilhar seu conhecimento sobre a produção de leite, bem como de apresentar a sua forma de vida para outras pessoas. Deste modo, as vicissitudes que perpassam esse ambiente proporcionam uma série de possíveis interpretações sobre a influência da Sexta-feira Santa nas relações de trocas sociais e simbólicas existentes dentro de Formoso. Mesmo que momentâneo, a doação de leite cultiva proximidades e cria vínculos que geram mudanças no ritmo de vida (DAINESE, 2016) dos moradores de Conceição do Formoso. As modificações são perceptíveis quando o retireiro se mobiliza para repartir o leite e permite que as pessoas visitem seus currais. O fato deles abrirem a porta, consentirem a entrada, a circulação de pessoas dentro do seu ambiente de trabalho, evidencia o caráter socializante e simbólico deste alimento. Muito além do leite, eles estão repartindo sua vida, sua casa.

3.2.1 Tem Que Repartir Direito

“Arreda que é pra gente colocar as vaca no cocho”. Falou Marcos para as pessoas que estavam sentadas ali. O cocho é o recipiente usado para alimentar os bovinos. No curral de Marcos, ele é feito de cimento, mas há aqueles que são de madeira ou plástico. De forma retangular, o cocho se estende por um dos lados do curral e é separado por uma cerca na qual a cabeça dos animais é encaixada para eles se alimentarem. Antes de direcionarem os animais para o cocho, Marcos e seu filho encaminham os bezerros até as vacas para que eles sejam alimentados e retirem o leite mais ralo. Em seguida, os garrotes são afastados de suas mães para que os retireiros comecem a ordenhar. No momento anterior à ordenha, as pernas traseiras das vacas são amarradas à sua calda com cordas, com intuito de evitar possíveis acidentes. Posteriormente, os produtores limpam o curral e moem o capim que servirá de alimento para as criações. Após isso, os bovinos são encaminhados para o cocho.



Figura 38 - Vacas sendo alimentadas no cocho



Figura 39 - Vacas sendo alimentadas no cocho

Para realizar a ordenha, que na propriedade de Marcos ocorre manualmente, os produtores ficaram de cócoras próximo às tetas das vacas e pressionaram suas mamas de modo alternado, imitando o movimento de sucção realizado pelo bezerro. A ordenha manual é o meio mais antigo de extrair o leite de animais. Frequentemente utilizado por produtores de pequeno porte, como é o caso de grande parte das propriedades de Conceição do Formoso, esse tipo de ordenha não requer um grande investimento financeiro (ABATTI, 2014), uma vez que o material necessário muitas vezes é um balde e uma mini banqueta. Existem outros modos de ordenhar, inclusive mecanicamente, mas dos currais de ordenha manual que tive a oportunidade de visitar, todos os retireiros ordenhavam conforme Marcos.

Antes de iniciarem a ordenha, as tetas das vacas e os recipientes que irão armazenar o leite são higienizados. O processo de higienização das tetas das vacas e dos utensílios garante a qualidade e a segurança do alimento doado, uma vez que o contato com sujeira, bactérias e outros microrganismos podem contaminá-lo. Por isso, é essencial que todos os equipamentos usados na ordenha sejam limpos e desinfetados adequadamente antes do uso. Como dito anteriormente, primeiro o leite ordenhado vai para o balde; em seguida para os latões de 50 litros que nesse dia são levados para a porteira do curral, onde ocorre a partilha.

Há entre os produtores a tentativa de repartir o recurso da forma mais justa possível. Por isso, após colocarem o leite nos galões, os retireiros começam a perguntar para os que estão aguardando a partilha quantos vasilhames eles trouxeram. Ademais, eles também calculam com quantos a partilha será realizada. Feito isso, a distribuição começa a ser feita. Os recipientes vazios são dispostos no chão do curral, ao lado dos latões de 50 litros e dos baldes de alumínio. Primeiro o produtor transfere o conteúdo dos latões para o balde e logo após, com auxílio de um funil, são movidos para os litros descartáveis.

A transferência do líquido para os potes vazios ocorre de maneira cuidadosa e com o auxílio dos donatários. Enquanto as pessoas seguram seus litros inocuados, o retireiro os enche. É preciso aguardar alguns segundos até a espuma que se forma dentro dos litros baixarem e aí sim continuar enchendo as latas até o limite. Ao tocar nos recipientes de plástico, é possível sentir sua temperatura elevada, como se tivessem acabado de sair do fogo.



Figura 40 - Partilhando o leite



Figura 41 - Partilhando o leite

A ajuda daqueles que vão buscar o leite também ocorre de outro modo, pois, assim como o retireiro, há entre os que esperam a doação a preocupação de dividir o alimento entre todos que se encontram no curral.

- Eu vou pô mais ainda, ué... só vou encher um cado dos outro, perae (falou o retireiro). Logo depois ele me pergunta onde estava meu litro e eu respondo que já estava cheio. A conversa entre as pessoas continua:
- Quanto tu trouxe? (pergunta o retireiro para um dos homens)
- Eu trouxe duas garrafa de 2 litro.
- Ah, ela trouxe 5 litro, né? (fala o retireiro para uma das mulheres)
- O teu (litros) acabou? (pergunta Maria para outro homem que, assim como ela, foi buscar leite).
- Não, tem mais uma aqui ainda. (responde ele)
- Então enche lá (fala ela para o retireiro) e se sobrar tu põe (o restante) aqui. (...) Deixa ele encher direito se sobrar põe aqui. Pode encher o seu... Depois, ela vira para o retireiro e fala: a família dele é grande, meu filho, ele tem que levar é muito litro. Enquanto isso o retireiro continua enchendo os litros vazios e perguntando a quem pertence cada litro. De repente ele fala:
- Tem que repartir igual e se sobrar nós enche mais o que tiver aí (Diário de campo⁵⁸)

Em ambos os casos a solidariedade é expressa entre os formosenses. No primeiro momento, quando as pessoas que foram buscar o leite ajudam o retireiro com as tarefas de distribuição do alimento, há uma cooperação, um trabalho associado no qual beneficiados e produtores efetuam juntos a mesma tarefa (CANDIDO, 2010). Por outro lado, a preocupação em repartir o leite mais igualitariamente possível demonstra uma obrigação, ainda que moral, de que todos sejam beneficiados com o elemento doado. Doar o leite, então, seria doar também uma parte de si. Nesse sentido, no dia da doação não é apenas o leite que é compartilhado. Há um sentimento de empatia, representado, por exemplo, pelo auxílio na partilha ou pela preocupação com o próximo, que atravessa todo o ritual. Frente a isso, existe uma transmissão de valores culturais, sociais e simbólicos no ritual de doação de leite nas comemorações da Sexta-feira Santa.

Esses valores podem incluir a importância da solidariedade, da generosidade e do trabalho em equipe para o bem-estar da comunidade como um todo. Além

⁵⁸ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

disso, podem ser vistos como um reflexo dos valores culturais locais, uma vez que ajudam a fortalecer as relações interpessoais, a construir um senso de comunidade e a garantir a sobrevivência do grupo. Nesse sentido, ao manter a tradição de doação do leite, o retireiro limita a alimentação do bezerro não em prol do seu sustento financeiro, mas sim pela manutenção das relações de reciprocidade dentro da comunidade. Portanto, se preocupar com a quantidade de leite que o outro vai receber, é se preocupar com a socialização, com o próximo. Assim, a partilha de alimentos, mais precisamente o leite, a divisão de trabalho e outras formas de ajuda mútua, enfatizam e fortalecem as relações interpessoais entre os formosenses; elas são reflexos dos valores culturais locais e desempenham um papel importante na construção social da comunidade rural de Conceição do Formoso.

Além dos litros maiores, é comum encontrarmos pessoas que levam canecas de alumínio para beber o leite ainda no curral. O apoio, isso é, o leite mais grosso, mais cremoso, é um dos primeiros leites que sai da vaca. De sabor mais marcante, é pouco consumido na rotina do formosense por ser de difícil acesso. Contudo, essa situação muda na Sexta-feira Santa com a ida das pessoas até as propriedades. Existem também aqueles que levam achocolatado para fazer a mistura ainda no curral. Afinal, o leite da *roça* tem outro gosto:

– Põe um gulim aqui... pode deixar sobrar nada não, ué. Ainda dá pra tomar café bastante ainda, ué. Falo Maria enquanto pedia para Marcos colocar um pouco de leite na caneca de alumínio para ela beber. Depois ela continua:

– Ô, Miguel (uma criança, com pouco mais de 10 anos, que reside em Juiz de Fora e foi pela primeira vez até um curral), tu tá vendo o leite da cidade que vai no saquinho!? Aqui ele sai daqui, do mato, olha! Aquele que tu bebe lá, de caixinha, é o mesmo daqui, sai tudo daqui... só que lá eles só pega assim e lava. Eles bota na caixinha e vende caro... aquela coisa aguada... tem nem gosto de leite aquilo. Aqui dá dado! (Diário de campo⁵⁹)

Portanto, o movimento de ir até o leite propicia o consumo deste alimento de outro modo. Aqui o sabor é mais uma vez ressaltado e há, novamente, a valorização do leite da *roça* como um leite bom, um leite puro. Ao contrário do leite consumido na rotina dos formosenses, que, como dito anteriormente, mesmo sendo produzido no local pode sofrer alterações em sua composição, o leite que circula na Sexta-feira

⁵⁹ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

da Paixão é genuíno, não tem mistura, vem direto da vaca. Essa percepção só é possível pois os moradores acompanham de perto todo trabalho do curral.

Antes de ir buscar leite no Marcos, eu visitei um curral localizado em uma das antigas fazendas de café de Conceição do Formoso. A propriedade, datada do ano de 1889, fica no caminho da roça de Marcos. Lá a criação de gado leiteiro é maior e a ordenha é feita mecanicamente. A ordenha mecânica geralmente ocorre em locais que há um número maior de vacas leiteiras. Nesse tipo de ordenha é retirado o máximo de leite possível com o maquinário que imita a mamada do bezerro. Do mesmo modo que ocorre na ordenha manual, a higienização é fundamental. É necessário limpar o equipamento com frequência para que não haja contaminação do leite e nem do animal.

A propriedade conta com funcionários que são responsáveis pela lida na roça: tratar do gado, plantar cana, roçar o pasto e ordenhar são algumas das atividades realizadas por eles. O dono do edifício reside com sua família no município sede de Santos Dumont, mas visita Conceição do Formoso com frequência. O curral da fazenda é um pouco maior, mais escuro e fechado do que o da propriedade do Marcos. Quando cheguei até lá, fui recebida pela esposa e pela filha de um dos funcionários. A família, que reside em uma casa localizada no terreno da fazenda, é responsável por repartir o leite na Sexta-feira Santa.



Figura 42 - O curral

Depois de conversar um pouco com elas, fui conduzida até o curral, onde a ordenha estava sendo realizada. Lá dentro, encontrei algumas mulheres que foram até o local para buscar leite. Duas me chamaram atenção. Mãe e filha que saíram de Santos Dumont para passar o feriado na comunidade. A filha, de 15 anos, estava visitando um curral pela primeira vez. Ficamos por um tempo conversando enquanto a menina demonstrava um certo fascínio ao ver as vacas sendo ordenhadas, até que Mônica, a filha do funcionário, me pergunta quantos litros eu ia querer. Eu agradeço e falei que não precisava pois estava indo até a propriedade do Marcos, mas ela insiste. Foi aí que deixei com ela um galão de 5 litros para pegar na volta. Sim, caro leitor, eu fiz a *via sacra* do leite.

Enquanto eu ainda estava no curral, o pai de Mônica pegou meu vasilhame e disse que era para eu passar na casa deles quando retornasse que meu leite estaria lá. E foi o que fiz. No caminho da volta, além das duas garrafas de dois litros que enchi no curral do Marcos, peguei os 5 litros de leite que Mônica e sua família haviam separado para mim. Ao chegar na casa de minha avó, assim como as outras pessoas da minha família que foram buscar leite, deixei todos os recipientes em um canto do chão da cozinha de dentro. Pergunto para as pessoas se o leite não tinha perigo de azedar⁶⁰, mas elas me responderam que no local escolhido tinha sombra e como os doces seriam feitos logo após o almoço, não teria problema algum. Porém, quando fomos fazer os doces, os 5 litros de leite que Mônica havia guardado para mim estavam impróprios para o consumo.

A notícia logo se espalhou pela comunidade e as justificativas para o leite ter estragado eram sempre a mesma: o tipo de ordenha. Eu argumento que talvez não tenha sido isso, que provavelmente eu não realizei a higiene do litro de forma adequada, mas logo *e/les* alegam que o recipiente que eu havia colocado leite era garrafa de água mineral, então não tinha motivo algum para ser o vasilhame.

⁶⁰ Azedar é o vocabulário usado pelos formosense para se referir ao leite estragado.



Figura 43 - A ordenha mecânica

O leite tem em sua composição enzimas, vitaminas, gorduras, proteínas e bactérias. As bactérias, quando expostas a fatores externos, podem aumentar sua acidez e fazer com que o alimento contraia um sabor azedo. Exposição à temperatura elevada, recipiente sujo ou que contenha água, são fatores que podem impulsionar a produção de bactérias no leite e acelerar o processo de azedamento do mesmo. Com isso, quero argumentar que entre os formosenses há uma crença de que o tipo de ordenha pode influenciar na qualidade do leite e no fato dele estragar mais rápido ou não.

Independente da forma de ordenha, em Conceição do Formoso o leite continua sendo partilhado na Sexta-feira da Paixão, inclusive por novos produtores.

Eu e minha avó estávamos na cozinha (na quinta-feira santa), quando meu tio chegou. Eu perguntei se ele ia doar o leite no dia seguinte e ele responde que:

– Pra te falar a verdade é a primeira vez que eu tô mexendo com leite, então ninguém vai lá. Só o Mário que me pediu 3 litro e eu falei pra ele ir lá buscar.

– Mas lá tem geladeira, né!? (perguntou minha avó)

– Tem, mas o tanquinho vai abrir amanhã. Aí se sobrar eu posso levar tudo pra lá. Eu vou levar um cado lá pra casa e trouxe o da senhora hoje de uma vez.

No outro dia, ele passou novamente pela casa da minha avó para deixar 4 litros de leite, e ela perguntou para ele se havia sobrado algo. Prontamente ele respondeu:

– Sobrou, mas eu pensei assim: que levar leite pro tanquinho que nada! Eu vou é fazer um queijo pra... fui lá e fiz (Diário de campo⁶¹)

Ainda que poucas pessoas tenham se beneficiado do leite doado pelo meu tio, ele manteve a tradição de partilhar o leite produzido. Além disso, ele próprio se beneficiou quando optou por fazer o queijo ao invés de levar o restante do leite para o tanquinho. Esse tipo de comportamento, típico da Sexta-feira Santa, permite que o retireiro não transforme seu trabalho em lucro. Nesse dia, para grande parte dos produtores, o leite só se torna objeto rentável depois do retireiro ter distribuído entre todos que foram até o curral, e dele próprio ter usufruído desse alimento. Caso a produção seja toda designada para a comercialização, o produtor é tachado como pão-duro pela comunidade.



Figura 44 - Reforma - Propriedade do meu tio

⁶¹ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2017.

3.3 O PRODUTOR E SUA FAMA

Conforme mencionado, é na Sexta-feira da Paixão que o leite deixa de ser uma mercadoria e passa a ser um elemento simbólico de manutenção das relações sociais. Contudo, existem alguns produtores que não doam ou usam de artifícios para não realizarem a partilha. Esses são mal vistos pelos formosenses e rotulados como pão-duros. Além disso, a recusa em distribuir esse alimento pode ser interpretada como uma forma de violar as normas e expectativas sociais que cercam o ritual de doação de leite, e gerar conflitos e tensões dentro da comunidade. Isso ocorre porque ao se recusar a participar do ritual esses produtores estão desafiando a tradição local e rompendo com mecanismos de conexão e coesão social importantes para os formosenses.

Rotular um produtor leiteiro de avarento não é algo restrito ao seu comportamento durante a Sexta-feira Santa. Em uma de minhas idas à campo, fui almoçar na casa da família de um dos criadores de gado do distrito. Após o almoço, começamos a conversar e sua esposa me disse que separava a comida que sobrou nos pratos para alimentar as galinhas que cria na *roça*. Nas palavras dela:

— Tem que alimentar as galinhas pra botar ovo. É esse ovo que ajuda a alimentar a casa... então dá pra despesa.

Depois ela me conta que a única coisa que não dá para as galinhas são os ossos. E continua:

— O povo daqui fala que fazendeiro é pão duro, por isso que é rico. Fala que come macarrão branco, mas não come carne. Aí eu gosto de jogar os ossos pros cachorro magro da rua, que aí eles vê que come carne também (Diário de campo⁶²)

A representação simbólica que o osso assume, por exemplo, pode ser compreendida como um demarcador de classe entre os habitantes da comunidade. A ideia de que fazendeiros são *pão duros* sugere uma característica associada à acumulação de riqueza. Porém, o gesto da esposa de jogar os ossos para o cachorro da rua pode ser compreendido como uma ação que busca desafiar as rotulações que cercam a figura dos fazendeiros de Formoso, ou seja, pessoas avarentas que prezam pela economia excessiva. Ao jogar os ossos na rua, a esposa do produtor leiteiro buscou provar que a família não é avarenta e que, na verdade, tem condições de comer carne com frequência. Desse modo, quando a esposa

⁶² PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

menciona o fato de que a comunidade acredita que os fazendeiros comem macarrão branco, mas não comem carne, há uma indicação de que eles economizam dinheiro em sua alimentação. Por outro lado, o gesto de jogar os ossos para o cachorro da rua é uma forma de refutar essa fama, uma vez que entre os formosenses o consumo de carne assume um simbolismo, uma forma de indicar um status social mais elevado, um luxo.

Outro caso que exemplifica a reputação mesquinha do produtor leiteiro em Conceição do Formoso também foi citado durante uma de minhas idas ao lugarejo. Na ocasião me contaram sobre um proprietário que alugou sua casa para uma empreiteira e foi morar com a sogra, para economizar. Porém, segundo alguns moradores da comunidade, esse retireiro só tomou tal atitude por ser pão-duro. Afinal, ele tem algumas posses e uma boa condição financeira, mas ainda assim não abre mão de ganhar dinheiro, mesmo que tenha que abdicar do seu bem-estar.

Embora no cotidiano formosense os criadores de gado sejam reconhecidos como pessoas apegadas ao dinheiro, é na Sexta-feira da Paixão que essa fama praticamente desaparece. Digo praticamente porque nem todos os retireiros fazem questão de partilhar o leite nas celebrações da Semana Santa. Como um dos moradores me conta:

— O Maurício toda vida foi assim, mão de vaca. Ele só chega no curral lá pelas 9h... ele tira o leite mais tarde... aí todo mundo já pegou e ninguém pega o dele. Eles fala que antigamente, quando não tinha geladeira, ele enterrava as lata no brejo pra não estragar (Diário de campo⁶³)

Como nos demais dias do ano, Maurício designa toda sua produção leiteira para a comercialização. Em virtude disso, os artifícios utilizados por ele, que já não é muito bem visto pelos moradores da comunidade, para não partilhar o leite, só reforçam sua fama perante os formosenses. Nesse sentido, a fama não é dada para quem doa, mas para quem não doa. Os produtores que preservam o ritual não são vistos pelos formosenses como generosos por doarem o leite, eles apenas estão seguindo a obrigação de dar continuidade à tradição.

É importante deixar claro que Maurício não nega a doação, ele apenas faz a ordenha em um horário que normalmente impossibilita a partilha. Por outro lado,

⁶³ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

Merivaldo, mesmo sabendo da tradição, não faz uso de nenhuma artimanha para demonstrar sua falta de interesse no ritual:

— Menina, nós fomo lá, né... aí tem o curral do homi, tem um cercado na frente e as vaca tava tudo na frente porque ele foi tirando os leite. Cada uma vaca com uns chifrão e nós ficamo com medo porque não tinha como passar... tinha que passar pela cerca e passar pelas vaca. O homi é todo sistemático. Aí a Marilu gritou: “— Oi, Merivaldo!”. Ele: “— Oi”. “— A gente veio aqui conhecer”. Aí ele “— Ah tá”. Agachou lá e continuou tirando o leite nem falou nada. Viu a gente ir embora, viu que eu tava com litro e nem ofereceu. O Malvino falou assim “— Nossa, eu vou falar com ele. Ele falou pra eu ir lá buscar o leite que ele ia me dá. Tu foi e nada. Quando ele ficou doente eu tirei leite pra ele dois dias (Malvino é pai de Marilu).

— O pai falou que ele falou com ele ontem que, quando não vai ninguém buscar, ele acha é bom porque ele põe tudo no tanque. (falou Marilu)

— Só foi duas pessoa, né!? Uma porque a Marilu nem garrafa tinha.

— E ele não quis dá (falou Marilu).

— Pão-duro em todos os sentidos, sempre foi (disse sua tia) (Diário de campo⁶⁴)

Não obstante ao fato de manter sua fama de pão-duro, a atitude de Merivaldo traz à tona outro ponto contido no ritual de doação de leite na Sexta-feira da Paixão: a expectativa de uma retribuição futura, uma retribuição que excede o período das celebrações. Aqui, há por parte de Malvino uma cobrança pelos favores realizados enquanto o retireiro estava adoentado. Havia nele uma expectativa de retribuição que, durante o evento, seria simbolizada pela doação do leite.

Tal como relatado anteriormente, uma das estratégias mais comuns para não doar a produção leiteira da Sexta-feira da Paixão é fazer a ordenha mais cedo ou bem depois do horário que as pessoas saem de casa para ir até as propriedades. Dessa forma, os produtores alegam que não há mais leite disponível ou que já havia sido todo distribuído. Essa tática é vista como uma forma de burlar a tradição e se esquivar da responsabilidade social que acompanha o ritual. Outra forma de evitar a partilha é levar grande parte da produção para a família. Embora seja compreensível que os retireiros queiram garantir o doce de seus familiares, esse comportamento muitas vezes é dado como egoísta e individualista, uma vez que vai contra o espírito de solidariedade e generosidade que permeia a tradição da doação do leite entre os

⁶⁴ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

formosenses. Além disso, alguns produtores agem de forma grosseira ou hostil, intimidando os beneficiados e fazendo com que os mesmos desistam de pegar o alimento doado. Outro artifício é simplesmente sumir no pasto e não ficar no curral no momento em que os donatários chegam para buscar o leite. Essa estratégia é vista como uma forma de evitar o contato com as pessoas e se eximir da obrigação de doar.

Portanto, as ações dos fazendeiros durante as comemorações da Semana Santa definem valores sociais e simbólicos que são transmitidos no cotidiano dos moradores de Conceição do Formoso. Para a comunidade, nessa data o leite não deve servir como elemento de acumulação de capital, mas sim de manutenção dos laços sociais e afetivos. Nesse sentido, assim como destacou Gluckman (2011) o ritual seria um importante mecanismo social para lidar com conflitos e tensões dentro das sociedades. O catedrático argumenta que esses eventos desempenham um papel fundamental na resolução de disputas, na negociação de relações sociais e na manutenção da coesão social. O antropólogo aprofunda suas investigações quando analisa os rituais de rebelião e contestação em sociedades da África Oriental e afirma que essas cerimônias permitem que os indivíduos expressem frustrações em um contexto simbólico e regulado, evitando assim a violência direta e promovendo a coesão social.

O teórico também observa que em muitos casos os rituais, eventos dinâmicos e em constante mudança, envolvem uma inversão temporária da ordem social estabelecida nos quais as normas sociais são temporariamente suspensas, permitindo que as pessoas questionem e desafiem as estruturas existentes. Isso possibilita que as tensões acumuladas sejam liberadas de maneira controlada, evitando confrontos diretos. Nessa perspectiva, os rituais, manifestações públicas que ocorriam em momentos de crise ou desordem social, atuariam como canalizadores das emoções coletivas de maneira socialmente aceitáveis, que podem ser contestados, reinterpretados e adaptados ao longo do tempo, refletindo as mudanças sociais e políticas em uma sociedade. Sendo assim, em Conceição do Formoso a oportunidade de compartilhar o leite propicia um espaço de diálogo e reconciliação, onde as diferenças podem ser superadas e os laços sociais restabelecidos.

3.4 AS COZINHAS FORMOSENSES EM DIA SANTO: A TRANSFORMAÇÃO DO LEITE

No cotidiano dos moradores de Conceição do Formoso, é nas cozinhas que as comidas são preparadas e muitas vezes consumidas. Também é neste ambiente que há uma constante troca de saberes, de afetos, de objetos. Lugar de encontro, de interações, de representações (SILVA, 2009), é nas cozinhas que o leite é consumido em sua forma natural e adquire novos sabores quando utilizado na produção de quitandas, isto é, bolos, broas, doces, etc., que compõem a alimentação dos moradores. Acender o fogão à lenha, ou mesmo a gás, para produzir quitandas logo pela manhã é um hábito comum na rotina das mulheres do distrito. O leite utilizado na feitura destas comidas, é sempre fervido antes do uso. O mesmo vale para o leite consumido em seu estado puro. Segundo os habitantes do Distrito, o ato de ferver o leite serve para matar as bactérias e conservá-lo por mais tempo, evitando que o mesmo azede. A fervura é repetida caso o alimento fique na geladeira por mais de um dia. Aqui, as condições sanitárias do leite consumido são destacadas pela primeira vez.

Após fervido o leite vai para mesa dos habitantes. Tomá-lo com café ou puro, pode ser achocolatado ou batido com banana, quente ou frio; o morno é calmante natural e ajuda a dormir. Fato é que o consumo do leite no distrito é dado das mais diversas formas. A nata resultante do processo de fervura é acumulada e guardada na geladeira. Posteriormente elas servirão para se produzir biscoitos ou, até mesmo, um pouco de manteiga. A mesma nata muitas vezes é doada para vizinhos que produzem biscoitos para consumo ou comercialização.

No distrito, tanto o café da manhã quanto a merenda são preparados exclusivamente por mulheres. Nestas refeições geralmente são servidos bolos, broas e biscoitos feitos com leite e outros produtos oriundos do distrito, como é o caso do fubá usado nas receitas de broas. A escolha dos ingredientes é sempre valorizada, haja vista que pode alterar o sabor final do produto. O fubá de moinho d'água, por exemplo, exalta o gosto da broa. O mesmo serve para o leite, e ovos "caipiras" que deixam bolos e biscoitos mais macios e acentuam a cor do alimento.

O leite produzido no lugarejo também é constantemente utilizado na feitura de queijo minas. É muito comum alguns retireiros destinarem uma quantia de seu leite para a manufatura de queijo minas e/ou manteiga que são comercializados, em pequena escala, dentro da comunidade. As manteigas, que são feitas nas cozinhas das casas dos próprios moradores, são vendidas em potes de 500g e é normal encontrar pequenos pelos de vaca no interior da embalagem. Seu consumo é feito, majoritariamente, durante o café da manhã e da tarde, para acompanhar as quitandas, já que, para cozinhar o almoço os moradores fazem uso do óleo de soja, comprado nas mercearias, ou gordura de porco produzida no próprio distrito. A fabricação artesanal da manteiga é ressaltada pela não utilização de conservantes nas receitas. Deste modo, a conservação da mesma deve ser feita na geladeira, pois com o tempo elas ganham, nas palavras dos próprios moradores, “cheiro e gosto de ranço”, isto é, alteração no sabor do alimento.

Por outro lado, temos o queijo minas que geralmente é feito na zona rural do distrito. Consumido no café, ou como sobremesa logo após o almoço, o queijo é servido com doce de goiaba, de mamão ou de leite. Vendidos em dois tamanhos diferentes, pequeno ou grande, o queijo tem um preço acessível à população, mas, ainda assim, não é consumido por todos. O fato dos retireiros não destinarem grande quantia da produção leiteira para a feitura de queijo faz com que este produto circule de modo escasso na comunidade. Para comprar um queijo minas, muitas vezes é necessário encomendá-lo com antecedência. Já o queijo muçarela vendido em barras ou bolinhas, é de fácil circulação, mas com um valor menos razoável para a população. Na zona rural da comunidade existe um fabricante deste tipo de queijo. Contudo, a necessidade do fabricante se enquadrar às normas de fabricação da vigilância sanitária, além de pagar impostos, faz com que o custo deste produto para o consumidor final seja maior. Deste modo, boa parte desse queijo é vendido em feiras e cidades da região.

Como já afirmei, na comunidade rural de Conceição do Formoso a participação das mulheres na cozinha é significativamente maior. O oposto ocorre nos currais, onde o trabalho é constantemente atribuído aos homens. Embora tenha presenciado relatos de homens que produzem comidas derivadas do leite durante a Sexta-feira Santa, não tive a oportunidade de presenciar tal fato. Além disso, sempre que conversava com os moradores a narrativa do *fazer o doce*, estar no espaço da

cozinha, era direcionada às mulheres. Nesse sentido, as diferenças de gênero existentes nas atividades domésticas e na divisão do trabalho dentro da comunidade refletem aspectos culturais e sociais que atribuem papéis específicos a homens e mulheres, nos quais as mulheres são associadas às tarefas domésticas, enquanto os homens são responsáveis pelas atividades consideradas mais físicas ou ligadas à produção.

O ato de *fazer o doce* constitui o terceiro evento que engloba o *circuito de doação de leite* na Sexta-feira da Paixão. Após os leites chegarem até as residências, as mulheres se reúnem para fazer doces e outras comidas que levam leite, ou qualquer coisa proveniente dele como a nata, em seu preparo. Posteriormente, as comidas preparadas são servidas para os membros da família, vizinhos, amigos, visitas e para os próprios retireiros, finalizando assim o *circuito de doação do leite*.

Embora o desenvolvimento econômico da pecuária leiteira tenha ocorrido no Brasil, foi somente através da culinária que o leite encontrou seu espaço como alimento (CASTRO, 2010). Ainda de acordo com Castro (2010), após a inserção do leite na fabricação de diversos pratos, as cozinhas brasileiras se transformaram em verdadeiros “laboratórios experimentais” que permitiu que o leite virasse bebidas, doces, queijos e roscas, além de dar origem a diversos pratos.

Santos (2005), por sua vez, reafirma o papel da cozinha como local de elaboração dos alimentos ao destacar que é nela que a comida adquire novos sentidos e sabores. O autor afirma ainda que na cozinha a ênfase recai sobre a arte de elaborar os alimentos, conferindo-lhes sabor e significado. Ela é um espaço íntimo onde ocorrem investimentos simbólicos, afetivos, econômicos e estéticos, despontam relações de gênero, de gerações, que se manifestam na distribuição de tarefas e expressam uma visão de mundo, criando um ambiente rico em interações sociais que transformam a mesa em um ritual de comensalidade. Para ele, a cozinha reflete a sociedade, ela é um microcosmo dela mesma. Desse modo, é mais precioso falar em cozinhas no plural, porque elas mudam e evoluem devido às influências e trocas culturais, além da introdução de novos ingredientes e produtos por meio do comércio. Nesse contexto, cabe ressaltar a relevância que a transformação do leite doado pelos fazendeiros adquire nas mãos das mulheres

quando este se torna outros alimentos, como bolos e pães, e posteriormente é doado aos membros dos vilarejos.

No tocante à importância simbólica assumida pelo alimento, Weitzman (2001, p.11), afirma que “os alimentos e as comidas⁶⁵ são situados em um universo simbólico e devem ser compreendidos a partir de um sistema de significados que é culturalmente variável”. Pensando deste modo, analisaremos a alimentação como um modo de falar, de produzir significações simbólicas. Quando se come, o que se come, o modo ao qual se come, são fatores repletos de representações que dizem muito sobre nossa própria cultura. O que está em voga no ato de comer muitas vezes pode ultrapassar os aspectos biológicos do corpo e se transformar em necessidades sociais (WORTMANN, 1985).

Ana Carneiro Cerqueira (2017), destaca que quando sociologicamente analisada a comida auxilia nas análises sobre identidade cultural e pertencimento social de um determinado grupo. Na mesma linha de pensamento Abdala (1997) ao abordar a importância simbólica que o alimento assume, relata que a alimentação possui grande valor simbólico face à destruição de laços tradicionais, característico das sociedades atuais. Ao discorrer sobre o papel do alimento no Candomblé, Nadalini (2009) descreve acerca da simbologia e manutenção da fé no ritual de preparação dos alimentos e oferendas aos Orixás reiterando o caráter simbólico que os alimentos possuem. Neste sentido, a natureza simbólica do leite doado na Sexta Feira da Paixão pode ser percebida através dos processos de troca que este percorre no decorrer do ritual.

De acordo com Mauss (2003) é o rito que dá sentido às relações sociais. Para ele, a sociedade é um todo integrado, constituída de ritos e determinada por uma dimensão simbólica. Logo, a formação dos vínculos sociais se dá no âmago das práticas sociais. Do mesmo modo que Mauss, Durkheim (1989) relata que os símbolos são socialmente construídos dentro de um sistema religioso. Ao dissertar a respeito das religiões, o sociólogo afirma que as representações religiosas possuem um caráter coletivo que pode ser exemplificado a partir do rito, que nada mais é do

⁶⁵ Weitzman (2011, p.68) distingue alimentos e comida de acordo com a classificação estabelecida pelos mineiros analisados em sua pesquisa. Conforme a autora, "os mineiros usam a palavra comida quando se referem aos componentes da refeição e chamam os alimentos pelo nome de cada um – seja verdura ou legume”.

que regras de conduta relacionadas ao comportamento do homem perante as coisas sagradas. Para o autor, o que há de humano na religião é proveniente do número de representações e atitudes rituais existentes nas bases de todos os sistemas de crença. Assim, Durkheim afirma que a eficácia dos ritos se dá a partir da manutenção da coesão social e integração dos indivíduos na sociedade. Os ritos seriam, então, uma forma de exteriorizar valores e crenças coletivas, reforçando a solidariedade entre os membros da sociedade e transmitindo a tradição de geração em geração.

A discussão sobre os rituais é retomada no pensamento de Lévi-Strauss (1970; 1975). Seguindo a linha de Durkheim, o catedrático ressalta que o caráter simbólico existente nos rituais é produzido a partir do conjunto de “estruturas” cuja função é ordenar o mundo caótico. Ao explorar a oposição entre rito – maneira pela qual as coisas são feitas – e mito – aquele que descreve um acontecimento decorrido –, o antropólogo afirma que é nos rituais que o mito é colocado em prática. Ademais, Lévi-Strauss ratifica que o paralelismo existente entre o mito e o rito é algo dialético que se dá a partir do momento em que ambos são condensados a seus elementos estruturais de modo que apenas a eficácia simbólica, inconscientemente organizada, garantiria a harmonia da correlação mito e rito.

Turner (1974), por sua vez, acredita que o ritual é uma manifestação religiosa, ou ligada a alguma forma de sociabilidade, que se difere da rotina da localidade no qual se desenvolve. Ao analisar o *isoma*, um dos rituais dos Ndembu, na região central da África, Turner (1974) chega à conclusão de que os símbolos são metáforas da vida social dos nativos. Logo, para ele, os rituais são dotados de simbologias que podem, ou não, estar relacionadas com o cotidiano das sociedades. Deste modo, o autor afirma que os rituais não existem sem as representações simbólicas. Assim como Durkheim, Turner acredita que os rituais reforçam os valores sociais que constituem uma sociedade.

Ao abordar o conceito de ritual e sua relação com a estrutura social, o autor propõe uma análise dos rituais como uma forma de transformação e reorganização da ordem social existente. Segundo ele, os rituais são eventos liminares, que ocorrem em um espaço e tempo distintos do cotidiano, onde as normas sociais são suspensas ou invertidas. Durante esses eventos, os participantes são levados a uma

experiência de anti-estrutura, onde as hierarquias sociais são temporariamente dissolvidas e novas formas de organização social podem emergir. O antropólogo destaca que os rituais têm uma função importante na sociedade, pois fornecem uma forma de lidar com a tensão entre a estrutura social existente e a necessidade de mudança e renovação, e oferecem um espaço seguro para explorar e experimentar novas possibilidades de identidade e relações sociais.

Ao ser influenciado pelo pensamento de Lévi-Strauss, o pensador defende a ideia de que os símbolos são estruturantes, ou seja, eles nos auxiliam na explicação dos nossos atos e da “formação do mundo”. Para ele, as diferentes fases de um ritual possibilitam as múltiplas interpretações simbólicas do sujeito e, até mesmo, da sociedade. Seguindo essa linha de raciocínio, o ato de doação de leite pelos fazendeiros de Conceição do Formoso, e todos os eventos que o envolve, ou seja, a doação do leite por parte dos retireiros, a ida das pessoas até os currais para receber a doação, e a transformação do leite em doces e quitandas e o compartilhamento dessas comidas, pode ser analisado como um ritual dotado de uma série de simbologias. Neste sentido, existe um simbolismo presente no ato de doar e receber o leite na Sexta-feira da Paixão, baseado no manifesto da fé cristã, tornando-se, assim, um marco da cultura regional.

Mesmo que o leite seja transformado dentro das cozinhas, ele é elemento comum de todos os eventos contidos no *circuito de doação*. É em torno dele que as pessoas circulam nas comemorações que envolvem a Sexta-feira Santa formosense. O leite seria, portanto, elemento simbólico das relações de troca existentes da comunidade. É por causa dele que os retireiros compartilham sua rotina, que as pessoas se juntam nos caminhos até a *roça*, que as mulheres se reúnem na cozinha e que todos aqueles que se encontram no distrito se conectam. Muito mais que isso, a conexão em torno do leite transcende as fronteiras do distrito, envolvendo todos aqueles que se encontram na comunidade. Ele é um ponto de encontro e um facilitador de interações sociais, que possibilita as pessoas se conectarem e estabelecerem vínculos uns com os outros.

Em Formoso, o trabalho das mulheres na Sexta-feira Santa também não é interrompido, mas, assim como o dos retireiros, sofre pequenas modificações. Além de preparar as refeições do dia, como já citado, elas se reúnem para *fazer o doce*.

Quando eu digo que elas se reúnem quero dizer que a ação de fazer o doce nunca é solitária. É comum a família passar a tarde nas cozinhas, ou quintais, fazendo companhia ou ajudando as mulheres. Outro fato muito costumeiro é mulheres de diferentes núcleos familiares, amigas e/ou vizinhas, se juntarem para preparar os quitutes, fortalecendo assim os laços familiares e promovendo a interação entre os formosenses. Além disso, o fato das mulheres se reunirem com diferentes núcleos familiares, amigas e/ou vizinhas para preparar os quitutes indica que a união dessas em um contexto social mais amplo, que extrapola os limites familiares e colabora para a troca experiências e saberes culinários.

A preparação dos doces e quitandas normalmente ocorre na tarde de Sexta-feira. É depois do almoço que as movimentações nas cozinhas começam a ficar mais intensas. Há aquelas que preferem deixar o doce cozinhando enquanto preparam a refeição, mas isso é pouco comum, já que demanda mais atenção por parte das cozinheiras. O primeiro passo para preparar as iguarias é coar e ferver o leite. Como a quantidade levada é sempre muito grande, o segundo passo é decidir o que será feito com o leite recebido. Aqui cabe um apontamento: no dia Santo, apenas o leite é compartilhado. Os demais ingredientes são adquiridos no comércio local ou em supermercados das cidades mais próximas. É comum os habitantes encomendarem de parentes e amigos que irão visitá-los durante a Semana Santa os outros produtos necessários para as receitas. As encomendas ocorrem pois, segundo os formosenses, na *cidade* o preço costuma ser mais barato do que na *roça*.

Durante o trabalho de campo tive a oportunidade de acompanhar três mulheres quitandeiras. A primeira foi minha avó, que na época estava com 84 anos. Talvez esse tenha sido um dos momentos que mais passamos tempo juntas durante toda sua vida. Com intuito de desenvolver esta pesquisa, fiquei residindo em sua casa por mais de um mês. No convívio, ela, que era quitandeira desde muito nova, me ensinou alguns truques culinários e expressões que só os formosenses usam:

Antes de *bater a broa*, como ela diz, minha avó quebrou os ovos na bacia de alumínio e disse sobre um deles:

— A gema veio arrancada.

— Veio arrancada? (pergunto eu)

— É, ela veio solta. Tem gente que acha que quando veio assim ela tá estragada, mas não tá não. Quando tá estragado (o ovo) ele tá choco, ou então vem uma pintinha vermelha de sangue (Diário de campo⁶⁶)

Naquele dia, ficamos a tarde toda fazendo arroz doce e as quitandas que foram distribuídas entre seus filhos e netos. Ela fazia as receitas e eu a auxiliava. Lavar louça, *embolar* os biscoitos, untar tabuleiro, misturar o doce, limpar o fogão, são exemplos de tarefas que exerci durante as muitas vezes que acompanhei a rotina das mulheres quitandeiras durante a Sexta-feira Santa.



Figura 45 - Quitandas da minha avó - biscoito de nata e broinha

⁶⁶ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2017.



Figura 46 - Quitandas da minha avó - broa de fubá

Na ocasião, minha avó recebeu 4 litros de leite que foram usados para fazer broa de fubá, broinha, biscoito de nata e arroz doce. O primeiro prato preparado por ela foi o biscoito de nata. A nata utilizada na massa do biscoito não foi fruto da fervura do leite com ela partilhado, mas sim comprada da esposa de um comerciante local. Segundo minha avó, a família do comerciante *“tem leite à vontade”* e isso faz com que sua companheira acumule o ingrediente para depois vendê-lo. Ainda que o mercador não crie gado, minha avó afirmou mais de uma vez que eles vendem a nata porque lá tem muito leite. De acordo com ela, é grande a procura por nata entre os habitantes de Conceição do Formoso, o que faz com que o alimento seja uma raridade. Contudo, no decorrer de minhas idas à comunidade presenciei algumas vezes a doação desse alimento entre os moradores.

Minha avó optou por comprar nata com antecedência pois sabia que a nata gerada da fervura do leite doado para ela não seria suficiente para a receita do biscoito. Curioso também é o fato do biscoito de nata não levar leite na receita. Desse modo, se pensarmos que a base de pratos como bolos, biscoitos e broas são ovos e farinhas, além da transformação do leite no espaço da cozinha quando se faz quitandas, há também um aproveitamento do trabalho. Ao contrário dos doces, as

quitandas pertencem ao cardápio habitual do formosense. Logo, seu preparo faz parte da rotina de muitas mulheres que habitam a comunidade.

3.4.1 Os doces

Na comunidade rural de Conceição do Formoso, os doces mais feitos durante a Sexta-feira Santa são o arroz doce e o doce de leite. Em algumas casas também se faz canjica, mas essa comida é mais comum nos festejos juninos. As receitas variam de casa para casa, e a base é sempre a mesma: o leite. No geral, esses doces levam em sua composição açúcar cristal, especiarias e cereais, como o milho branco e o arroz. Em alguns casos, as cozinheiras também fazem uso de ingredientes mais industrializados como, por exemplo, leite condensado e paçoquinha. Contudo, como relata uma das quitandeiras, nem sempre foi assim:

— Antigamente que eu conhecia era bicarbonato, só depois de casada que eu fui conhecer o fermento. Manteiga a gente não comprava, fazia. Não tinha óleo, então geralmente a gente usava muita gordura de porco. Graças a Deus a gente criava tudo em casa... Tinha as criação, fazia queijo também. Açúcar era rapadura... café a gente coava com rapadura. Açúcar a minha mãe tinha, mas era só se chegasse gente importante que coava o café. Quando ia fazer assim, o biscoito de trigo, aí usava açúcar. (...) Na Semana Santa o arroz doce era tudo com rapadura. Eu enjoei de comer coisa com rapadura (Diário de campo⁶⁷)

No discurso de Melina acima, nota-se a introdução de novos alimentos no modo de fazer as comidas, o bicarbonato foi substituído pelo fermento, e a gordura pelo óleo. Sua fala reflete ainda a fartura relativa à ideia de diversificação dos bens alimentícios quando esta afirma que “*criava tudo em casa*”. Por último, ela nos revela que o açúcar, ingrediente tão comum nas cozinhas formosenses, já foi sinônimo de requinte, servido apenas para as visitas importantes. Atualmente, junto com o leite, ele é base para a feitura dos doces feitos na Sexta-feira da Paixão nas cozinhas de Conceição do Formoso. O doce de leite, por exemplo, leva em sua receita apenas dois ingredientes: leite e açúcar. O preparo desse doce consiste em deixar o leite aferventar, secar⁶⁸, acrescentar o açúcar e esperar levantar fervura novamente até atingir o ponto desejado. Nas cozinhas formosenses há três tipos de doce de leite: o pastoso, o molinho e o *de pedacinho*. Independentemente do tipo de doce que será feito, durante todo o processo ele deve ser misturado para evitar que acumule no

⁶⁷ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

⁶⁸ O termo secar é utilizado pelos formosenses para referir-se à redução e evaporação do líquido.

fundo da panela e, conseqüentemente, queime. Além disso, mexer o doce pode modificar a sua textura. Para que o doce fique cremoso e não apresente aspecto coalhado, é necessário mover a colher.

Entre as cozinheiras de Conceição do Formoso há muitas formas de preparar doce de leite. Há quem prefira adicionar açúcar no início do preparo e deixar o leite secar por menos tempo. Esse doce tem um aspecto mais rígido, é mais claro e açucara com maior rapidez. Outra possibilidade é deixar o leite fervendo por mais tempo e só no final adicionar o açúcar. Nesse tipo de processo o leite vai adquirindo uma cor amarronzada e um sabor adocicado. Normalmente, na primeira forma de cocção a quantidade de açúcar adicionada é maior do que no segundo. Porém, o sabor do leite é muito mais presente quando o doce é preparado da segunda maneira aqui descrita. Como relatam as próprias cozinheiras:

— Quando eu trabalhava lá, o Seu Moa fazia esse doce de leite. Me parece que se desse era 2 litro de doce. De 50 litro, só dava 2. Ele deixava secando mais muito tempo mesmo. 50 litro de leite pra 1kg de açúcar. Doce de leite molinho. Fazia aquilo naquela fornalha, mas ele era tão cremoso que nossa senhora! Eu lembro de quando ele fazia, ele fazia e desses 2 litro de doce que dava, ele dava um cadim pra mim, um cadim pro Melquisedeque, um cadim pro Maciel, um cadim pra Moana, um cadinho pra cada filho. Enchia os vidro de doce e dava pros filho. Aquilo com um queijinho, huum... Ou, era gostoso demais, Dani. Era muito gostoso. Aquilo era gostoso demais (Diário de campo⁶⁹)

— Eu vou te falar bem a verdade... eu não gosto de fazer doce de leite porque dá muito trabalho. Eu prefiro fazer o arroz doce que é mais rápido. Aí, quando eu faço o doce de leite eu deixo o leite ferver um pouquinho, só pra ele secar e depois já boto bastante açúcar que é pra ir mais rápido (riu ela). Eu tenho preguiça, boba... ele fica mais doce, sabe? Não fica aquela coisa cremosa que tu põe na boca e derrete (riu ela), mas fica bom também (Diário de campo⁷⁰)

Para que o doce de leite assuma um aspecto sólido é preciso esperar que a massa fique mais firme. Há quem use a técnica da água no prato⁷¹ para saber se o doce já atingiu a consistência desejada. Outra tática utilizada é retirar o doce do fogo e continuar misturando até açucarar. Essa estratégia, que é usada para outros doces

⁶⁹ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

⁷⁰ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

⁷¹ A técnica consiste em colocar um pouco de doce em um prato com água gelada para verificar sua consistência. Espera-se que o doce forme uma bola macia que pode ser amassada entre os dedos.

além do doce de leite, exige força nos braços, pois além de não poder parar de mexer, é necessário mexer com rapidez.

— Tem gente que não sabe fazer doce. Açúcar, goiaba e água. Olha que ideia! Já tem água na goiaba. Mas é muito burro mesmo. Esse povo acha que é fácil... Não pode passar a colher (de metal) porque açucara. Pelo menos o de goiaba é assim. O de leite deve ser também. Eles falam, né!? Aí eu não passo (a colher de metal)... Depois que tá desse jeito, aí você tira do fogo e mexe até começar a açucarar pra dar o ponto, mas não pode mexer muito pra não ficar duro (Diário de campo⁷²)

Como dito anteriormente, em Formoso encontramos o doce de leite de três tipos: de pedaço, molinho e pastoso. O primeiro é o doce sólido, servido em pequenos cubos. Depois de preparado, o doce vai para uma forma retangular, geralmente tabuleiro, forrada com plástico grosso, muitas vezes embalagens de arroz ou açúcar, para facilitar o desenformar. O doce cremoso e o molinho, depois de frios, são transferidos para recipientes de vidro ou plástico e conservados na geladeira. A diferença entre ambos é que doce de leite molinho tem uma consistência bem flácida, muito distinta dos doces que encontramos na prateleira dos supermercados.



Figura 47 - Doce de leite molinho



Figura 48 - Doce de leite molinho



Figura 49 - Doce de leite molinho

⁷² PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2019.

Por render menos, nas festividades da Semana Santa o doce de leite é compartilhado em menor quantidade em comparação ao arroz doce que, além de ser feito em maior quantidade, o seu preparo é mais fácil.

O processo de feitura do arroz doce começa pelo cozimento do arroz na água. Esse processo, que não é realizado em panela de pressão, compreende em inserir a quantidade de arroz desejada em uma panela com água e esperar até que ele atinja o ponto de cocção desejado, que pode ser mais macio ou al dente. Há cozinheiras que adicionam condimentos na água, como canela em pau e cravo, para saborizar o doce. Com os grãos cozidos, antes da água secar totalmente, o leite e o açúcar são inseridos na panela. Depois disso, é necessário esperar o doce atingir o ponto desejado. Nesse período, ele é misturado com frequência para, assim como o doce de leite, não agarrar muito no fundo da panela e não apresentar sabor e odor doce de queimado.



Figura 50 - Arroz doce

O ponto do doce vai variar de pessoa para pessoa. Existem quitandeiras que preferem ele mais cremoso. Para isso é preciso esperar que o leite seque e incorpore sabor no arroz. Outra possibilidade é o arroz com mais caldo, isso é, menos consistente. Nesse tipo de preparo, o sabor do leite com o açúcar se destaca diante do sabor do arroz.

Outro doce feito nas cozinhas do distrito durante as celebrações da Semana Santa é a canjica. Conhecida como canjica doce ou canjica branca, seu preparo é muito similar ao do arroz doce. Primeiro, o milho é cozido com água na panela de pressão. Depois de cozido, ele é transferido para uma panela onde o leite e açúcar são adicionados para terminar a cocção do milho e incorporar sabor ao doce. Por fim, adiciona-se o amendoim, outro ingrediente que não pode faltar nas canjicas formosenses.

Ainda que os ingredientes essenciais da canjica sejam o milho branco, o leite, o açúcar e o amendoim, é comum acrescentarem condimentos, como canela em pau e cravo, leite condensado, coco e manteiga ou margarina ao doce. Do mesmo modo que o arroz doce, a canjica pode ser servida mais encorpada, ou seja, com mais cremosidade, ou mais rala, isso é, com mais caldo. Sendo assim:

A receita de doce é quase que só arte: para sobreviver não depende das constantes alterações nas verdades científicas embora precise - é certo - de condicionar-se, em alguns de seus aspectos, a transformação do caráter sociocultural. Seus principais compromissos são, porém, com o paladar, com o olfato, com os olhos dos homens: com constantes que independem de modo completo do certo ou errado estritamente científico. (FREYRE, 2007, p. 32)

Compete salientar que durante a Sexta-feira Santa os doces são feitos no fogão à lenha, ou na fomalha. O fogão a lenha pode ficar nas cozinhas do interior das casas, ou em uma varanda no quintal. As fomalhas, por sua vez, ficam do lado de fora das casas, normalmente em locais cobertos para serem protegidas das chuvas. Embora muitas cozinhas do distrito tenham fogão a gás, segundo os moradores do distrito é a lenha que confere sabor aos doces, além de ser um modo de economizar. Fazer doce requer tempo de cozimento, portanto, demanda tempo de fogo e, para os formosenses, a lenha é encontrada sem custo algum.



Figura 51 - O preparo da canjica



Figura 52 - O preparo da canjica



Figura 53 - O preparo da canjica



Figura 54 - Doce de leite sendo preparado na fornalha

3.5 A COMIDA COMPARTILHADA

Da saída dos currais até sua transformação em doces, o leite é alimento partilhado que motiva a sociabilidade entre os formosenses durante as celebrações da Sexta-feira Santa. Caminhar até as propriedades para buscar o leite doado, esperar e acompanhar o trabalho dos retireiros da ordenha até a partilha, levar o leite até as cozinhas onde os doces serão preparados são eventos que motivam os encontros, as trocas, o afeto e a integração de todos aqueles que fazem parte do *circuito de doação do leite*. Nesse cenário, ele assume um papel simbólico de criação de vínculos e laços de reciprocidade dentro da comunidade rural de Conceição do Formoso.

Após ser transformado no interior das cozinhas, o leite continua circulando dentro da comunidade, só que agora essa circulação é dada em forma de doce. As maneiras como as comidas são compartilhadas durante as festividades da Semana Santa podem variar de família para família. Na casa da minha avó, por exemplo, é comum cada filho levar um pouco de doce para casa. Quando todos os filhos já encheram seus potes, o restante do doce é novamente repartido para ser entregue a pessoas mais próximas que não necessariamente precisam residir em Formoso. Eu mesma já trouxe potes de doces feitos na Semana Santa para presentear meus

colegas de faculdade. Nesse cenário, o doce compartilhado circula também fora da comunidade.

Uma das mulheres que acompanhei durante a pesquisa me contou que em sua casa não há repartição em potes como na minha avó. Nas palavras dela:

— Aqui um vai chegando e vai comendo. Aí fica assim, fica aí (referindo ao doce ficar direto na panela ou em um pote maior dentro da geladeira). Aqui em casa sempre nós faz. Aí um vem cá, come... E as menina (suas irmãs) também faz, né? Então sempre tem. Esse ano eu fiz canjica e a Mirtes fez arroz doce, então se eu quiser comer um arroz doce eu vou lá, e se ela quiser comer canjica ela vem aqui. Ou então eu vou lá e peço um pouquim pra ela que ela me dá (Diário de campo⁷³)

Nesse contexto não há apenas o compartilhamento do doce derivado do leite, mas também uma troca de comidas que pode ser legitimada pela frase *“se eu quiser comer um arroz doce eu vou lá, e se ela quiser comer canjica ela vem aqui”*. O objetivo é explorar sabores e doces diferentes e ter menos trabalho. Afinal, como ela mesma me disse: *“Pra que fazer dois tipos de doce?”*.

Ainda que todos tenham o hábito de fazer doces na Sexta-feira Santa, esses quitutes também podem ser oferecidos às visitas ou vizinhos. Quando isso ocorre, muitas vezes há uma negação da parte de quem vai receber sob a justificativa de também ter feito o doce. Todavia, a atitude pode ser vista como desfeita e, conseqüentemente, gerar conseqüências negativas para as relações ali estabelecidas, já que há uma expectativa de que as pessoas aceitem a comida ofertada. É então que o anfitrião completa a oferta com a frase *“come um pouquinho, só pra experimentar”*. Tal oferta pode ser interpretada como uma forma de contornar a situação e evitar que haja qualquer tipo de atrito. Além disso, essa atitude demonstra uma valorização da comida como um meio de estabelecer relações e reforçar os laços sociais e as relações de amizade e vizinhança dentro da comunidade.

O doce também circula entre as pessoas mais próximas sem necessariamente ter vínculos familiares ou de vizinhança. Frequentemente presenciei pessoas saindo de suas residências com potinhos de doces e entrando em outras casas. Independente do modo que o doce se movimenta dentro da

⁷³ PEDROSA, Daniela. Caderno de Campo. Conceição do Formoso, 2018.

comunidade, uma coisa é certa, ele sempre chega até os retireiros. É importante salientar que o doce que chega até o retireiro não necessariamente foi feito com o leite doado por ele. Desse modo, o que fica perceptível é que o *circuito de doação do leite* na Sexta-feira Santa em Conceição do Formoso engloba toda a comunidade e extrapola seus limites territoriais chegando a outros lugares e pessoas.

No que tange às comemorações da Semana Santa, além do doce, a rapa também é compartilhada. Depois das iguarias serem transferidas para potes, há uma disputa pela rapa entre os que se encontram nas cozinhas. Essa disputa engloba a própria cozinheira. Quando os doces são feitos em panelas maiores ou tachos, é comum várias pessoas pegarem colheres e dividirem a rapa. A rapa do doce tem um sabor marcante bem diferente do doce em si. Segundo *eles*, o sabor do doce grudado na panela às vezes é mais gostoso. Fato curioso é que, ao contrário do doce, a rapa não precisa esfriar para ser ingerida. De acordo com os formosenses, comer doce quente pode causar dor de barriga e disenteria, por isso ele não pode ser consumido assim que sai do fogo. Contudo, doces como o arroz doce e a canjica são frequentemente esquentados antes de serem ingeridos.

Partilhar a comida em Conceição do Formoso, é ir além das celebrações da Semana Santa. Durante o trabalho de campo, uma ex-moradora me falou a seguinte frase: *“quando eu era criança eles repartiam o porco e ninguém ficava sem carne”*. Talvez a comida seja a grande riqueza dos formosenses. Compartilhar os modos de fazer, a sabedoria culinária, as receitas e a própria comida, intensificam os vínculos sociais dentro dos habitantes da comunidade e revela muito sobre os aspectos simbólicos do distrito.

3.6 UM INVENTÁRIO DE RECEITAS

O processo de inventariar refere-se ao registro de bens. Segundo Gonçalves (2007), realizar um ‘inventário’ de comidas consiste na transferência do foco de itens cruciais na alimentação de certas populações para processos sociais e simbólicos. O autor afirma ainda que para entendermos as funções e os significados dos alimentos é necessário considerá-los como integrantes de um sistema de relações. Neste sentido, na presente pesquisa farei um inventário das receitas que tive a

oportunidade de acompanhar a feitura durante as celebrações da Sexta-feira Santa. O objetivo é registrar os modos de fazer dos doces e quitandas que tem o leite, ou seus derivados, como ingrediente principal ou secundário, e manter viva as receitas que muitas vezes são transmitidas de geração em geração. Para além, busca-se produzir conhecimento sobre a vida social dos formosenses, tendo a culinária local como uma forma de manter a identidade cultural da comunidade.

Ao apresentar uma reflexão sobre o valor dos cadernos de receitas como fonte de informação histórica, antropológica e sociológica de uma sociedade, Santos (2008) afirma que esses cadernos não apenas revelam o nível de civilização material e imaterial, mas também refletem a arquitetura social expressa através dos hábitos alimentares, sua evolução e requinte. A alimentação é apresentada por ele como um tema central que define a nacionalidade e integra várias disciplinas. Desse modo, o autor argumenta que através da comida é possível refletir sobre o significado e a evolução da sociedade. Ainda de acordo com o catedrático, os cadernos de receitas, valorizados por sua originalidade e criatividade, permitem destacar as identidades locais e regionais, e podem ser considerados bens culturais e patrimônio imaterial. As receitas, por sua vez, são dotadas de conotações simbólicas, sociais, políticas e culturais que se integram num sistema elaborado de representação. Sendo assim, a importância da culinária como parte da cultura e identidade de uma sociedade é destacada e há, segundo ele, a valorização dos cadernos de receitas como fonte de informação valiosa para entender essa cultura e identidade de um povo.

Cabe ressaltar que as receitas aqui registradas foram transmitidas oralmente. E é também desse mesmo modo, sem registro escrito, que elas passam de geração em geração. O inventário aqui criado levou em conta os ingredientes usados nos preparos das receitas, a quantidade, os utensílios utilizados pelas mulheres quitandeiras, a forma como geralmente as comidas são servidas, com quem as iguarias são compartilhadas e como as pessoas as comem. Foram registradas 9 receitas. Algumas delas possuem os mesmos ingredientes, o que muda é o modo de cocção do alimento e, conseqüentemente, seu sabor, sua aparência, textura e cheiro. Assar a broa na brasa, por exemplo, é diferente de assar no forno à lenha, a gás ou elétrico. Nesse tipo de cozimento a massa da broa é transferida para uma panela de alumínio, previamente untada, que é levada ao fogo a gás. Depois, é colocado um tabuleiro como tampa e em cima dele a brasa, que normalmente vem

do fogão à lenha. De tempos em tempos a brasa é renovada até que a comida atinja o ponto ideal de ser servida.

Segundo Gomes (2011), quando analisamos receitas estamos mapeando regionalmente a disponibilidade ou não de um alimento e traduzindo os costumes, rituais e demais comportamentos. Ainda de acordo com o autor, a introdução de novos ingredientes nas receitas, incluindo alimentos frutos do processo de industrialização e facilitação do cotidiano, representa a ressignificação da cultura. Sendo assim,

(...) através das receitas - algumas delas, segredos de família -, é uma arte que resiste a seu modo ao tempo, repetindo-se ou recriando-se, com a constância das suas excelências e até das suas sutilezas de sabor; afirmando-se por essa repetição ou por essa recriação. Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações, que faltem às receitas de outros gêneros. Às receitas médicas, por exemplo (FREYE, 2007, p. 31)

A relevância das receitas aqui apresentadas permite a continuidade e preservação das tradições culinárias, que podem ser perdidas se não forem documentadas. Ao registrar os modos de fazer, faço um registro histórico das práticas culinárias da comunidade rural de Conceição do Formoso. Para Demeterco (1998), as receitas possuem a capacidade de evocar lembranças relacionadas à comida em diferentes momentos da vida. A transmissão dessas, por sua vez, está atrelada à ideia de sociabilidade entre grupos e pessoas, sobretudo ao núcleo familiar ou indivíduos mais próximos, escolhidos para vivenciar a comensalidade propícia para a realização de uma série de relações sociais e trocas de receitas. Por fim, a autora afirma que essas trocas são revestidas de um caráter simbólico crucial para o entendimento do modo como o alimento é percebido por um grupo social e, conseqüentemente, seus hábitos alimentares.

Na mesma linha de raciocínio, Sales e Oliveira (2019) relatam que as receitas vão muito além de simples instruções de preparo, pois possibilitam a descoberta histórica e cultural de uma sociedade ou parte dela. Por outro lado, os cadernos de receitas representam espaços de recordação familiar, uma vez que as receitas ali contidas fizeram parte de encontros familiares ao redor da mesa. Ao dissertarem sobre a tradição culinária, os autores asseveram que esta está diretamente

associada à construção de memória e de afetividade com os saberes herdados, mas jamais estagnados. Nesse contexto, o enfoque dado às receitas de doces e quitandas que levam leite, ou derivado, em sua composição, busca destacar as práticas culinárias próprias do distrito.



Figura 55 - Broa na brasa



Figura 56 - Broa na brasa



Figura 57 - Broa na brasa



Figura 58 - Broa na brasa

É curioso notar que embora as quitandeiras tenham me transmitido a quantidade de ingredientes necessários para cada receita, durante o preparo elas utilizavam o instinto. *'Ir no olho'*, ou seja, adicionar ingredientes de acordo com a textura da massa ou sabor do doce, é um comportamento típico entre as

formosenses. E essa é a verdadeira história da comida local. Ser cozinheira em Conceição do Formoso não é seguir a receita ao pé da letra, mas sim a intuição, a experiência no ambiente da cozinha. Posto isso, cabe salientar que o modo de preparo das receitas descritas no inventário foram narrados pelas próprias cozinheiras. Finalmente, vale destacar que a narrativa das mulheres quitandeiras reforça a exploração dos sentidos no ambiente da cozinha. Ali tato, olfato, paladar e visão são aguçados de modo a promover uma verdadeira alquimia.

Biscoito de nata da Dona Zina	
Ingredientes	Açúcar, amido de milho, fermento em pó, margarina, nata, ovo, polvilho doce, trigo
Condimentos	não se aplica
Quantidade	<p>$\frac{3}{4}$ de copo de açúcar cristal</p> <p>1 colher de sopa de fermento em pó</p> <p>1 copo de nata</p> <p>2 colheres de sopa de margarina</p> <p>2 ovos</p> <p>250g de amido de milho</p> <p>500g de trigo</p>
Utensílios	Bacia, colher, copo de vidro, faca, forno elétrico ou a lenha, guardanapo, tabuleiro

<p>Modo de preparo</p>	<p>– <i>Aqui tem só açúcar e ovo, depois eu vou botar a nata... vou derreter (a margarina) porque depois eu vou botar um pouco na broa... essa nata aqui eu tirei do meu leite, a outra eu comprei.</i> Ela adicionou a margarina e a nata na bacia e continuou: <i>eu acho que chega. Não gasta quase nem leite, só a manteiga e a nata mesmo.</i> Acrescentou um pouco de trigo e o amido de milho e de última hora decidiu adicionar 1 xícara de polvilho doce, que não estava na receita original: – <i>Você abre o polvilho pra mim. Acho que vou pô só um cadiquim, mas não vou coar não. Vou pegar um negócio aqui pra medir pra não exagerar na medida... precisava nem dessa colher de pau aqui porque agorinha mesmo vou ter que enfiar a mão (...)</i> Inseriu mais duas canecas de trigo e disse: – <i>O trigo sempre vai mais.. Agora se faltar leite a gente põe, mas aqui não vai faltar leite... O trigo tá com fermento então eu vou por só um pouquinho.</i> Continuou misturando a massa e falou: – <i>Tá vendo? Se eu tivesse posto o leite, já era.</i> Ela misturou a massa por mais um tempo e antes de chegar no ponto ela afirmou: – <i>Eu acho que tá bom... a massa muito dura ela racha tudo, então tá bom.</i> Depois enrolamos os biscoitos, colocamos em um tabuleiro untado e eles foram para o forno pré-aquecido até dourar</p>
<p>Formas de apresentar e servir</p>	<p>Armazenados em latas de alumínio; as pessoas se servem com as mãos</p>
<p>Quem come</p>	<p>Família, visitas e retireiro</p>
<p>Como comem</p>	<p>Puro, acompanhado de café ou com leite (que pode ser</p>

	servido quente ou gelado)
--	---------------------------

Tabela 1 - Biscoito de nata da Dona Zina

Broa de fubá da Dona Zina	
Ingredientes	Açúcar, fermento, fubá, leite, óleo, ovo, trigo
Condimentos	Erva doce
Quantidade	<p>½ copo de óleo</p> <p>1 copo de trigo</p> <p>1 colher de fermento em pó</p> <p>2 copos de açúcar</p> <p>3 copos de fubá</p> <p>3 ovos</p> <p>Erva doce a gosto</p>
Utensílios	Bacia, colher, copo de vidro, faca, forno elétrico ou a lenha, guardanapo, tabuleiro
Modo de preparo	– <i>Eu vou amassar essa broa e vou fazer assim... aí tu me ajuda a lembrar, eu não vou colocar o pó royal agora, só no final, na hora que for assar. Eu faço a massa mais dura um cadim, e na hora eu derreto (o fermento) no leite e ponho porque senão ela pode estragar, né? Me falou</i>

	ela enquanto quebrava os ovos na bacia. Depois misturou o açúcar e foi acrescentando os outros ingredientes. – <i>Agora eu vou jogar um pouquinho de leite aqui... É pouco leite porque já tá bom. Agora tem que untar bem o tabuleiro pra colocar a broa</i>
Formas de apresentar e servir	Armazenados em latas de alumínio; as pessoas se servem com as mãos
Quem come	Família, visitas e o retireiro
Como comem	Puro, acompanhado de café ou com leite (que pode ser servido quente ou gelado)

Tabela 2 - Broa de fubá da Dona Zina

Arroz doce da Dona Zina	
Ingredientes	Açúcar, água, arroz e leite
Condimentos	Canela em pau
Quantidade	No olho
Utensílios	Tacho, colher de pau, colher de metal, fogão a lenha

Modo de preparo	<i>— Coloca o arroz na água e deixa cozinhar. Tem que cozinhar muito o arroz porque depois que põe o leite não adianta colocar água que ele não cozinha mais. Quando o arroz tiver bem cozido, você coloca o leite, o açúcar e a canela. De vez em quando vai lá e mexe... tem que mexer pra não agarrar muito. Aí vai deixando lá até o leite seca e o arroz ficar cremoso. É assim que faz. Tem gente que gosta de colocar gema pra ficar amarelinho, mas eu não coloco</i>
Formas de apresentar e servir	Panela de alumínio ou travessa de vidro
Quem come	Família, visitas, amigos e o retireiro
Como comem	Gelado, quente ou em temperatura ambiente; puro, com queijo ou doce de leite

Tabela 3 - Arroz doce da Dona Zina

Arroz doce da Marilyn	
Ingredientes	Açúcar, água, arroz, coco, leite, leite condensado
Condimentos	Canela em pau e em pó
Quantidade	½ pacote de coco ralado

	<p>1 panela de água</p> <p>1 lata de leite condensado</p> <p>1 litro de leite</p> <p>2 xícaras de açúcar</p> <p>3 copos de arroz</p> <p>Canela em pau a gosto</p>
Utensílios	Colher de pau, faca, fogão a lenha, lenha, panela de alumínio, xícara
Modo de preparo	<p>Ela colocou uma panela de água para ferver e acrescentou o arroz. – <i>Tem que lavar um pouquinho o arroz só pra tirar a água de remédio.</i> Depois, colocou a canela em pau e deixou o arroz cozinhar. – <i>Vem cá pra tu vê... o arroz já tá bom, tá maciinho, olha só! Ai tu põe o leite e o açúcar e deixa pegar um cadim do gosto. Quando tiver quase bom eu coloco o leite condensado e o coco e deixo ferver mais um cadim. Agora é só você deixar secar até chegar no ponto que você quer. Depois que chegou no ponto, você tira do fogo e joga canela por cima. (...) De vez em quando tem que misturar pra não garrar no fundo</i></p>
Formas de apresentar e servir	O doce é armazenado em travessas de vidro e servido em recipientes como copos, xícaras e potes de sobremesa
Quem come	Família, amigos, vizinhos e o retireiro

Como comem	Gelado ou quente; puro ou com doce de leite
-------------------	---

Tabela 4 - Arroz doce da Marilyn

Canjica da Mel	
Ingredientes	açúcar cristal, canjica branca, coco ralado, leite, margarina, paçoca, sal
Condimentos	Cravo da Índia
Quantidade	500 gramas de canjica 1 quilograma de açúcar cristal (5 copos de requeijão) 1 pitada de sal (1 colher de chá) 1 pacotinho de cravo 1 pacote de coco ralado 2 colheres de margarina 4 litros de leite 15 paçocas
Utensílios	Colher de alumínio, colher de pau, faca, panela de alumínio, panela de pressão, prato, lenha
Modo de preparo	– <i>Cozinha a canjica na água e depois escorre a água (na panela de pressão). Aí você coloca a canjica no leite com</i>

	<p><i>o açúcar. Tem que cozinhar devagar pra dar gosto, essas coisa que cozinha rápido não dá gosto, não. O cravo tem que tirar as frozinha dele. A gente nunca põe os cravo com essa frozinha aqui, tá vendo? Sabe por quê? Isso aqui... olha comé que ela solta. Cê viu? Aí o quê que acontece? Isso aqui garra na boca da pessoa... É a semente dele. Às vezes ele mistura lá e pronto. É que quando cozinha essa bolinha solta e a pessoa engole. E outra coisa, quando você colocar o cravo nas coisas pra dar gosto, você sempre conta. Colocou 10, tem que achar os 10 e tirar de lá. Porque depois que ele soltou o gosto dele ali, ele é uma madeirinha só. Igual a canela, soltou o gosto, acabou (...). Aqui agora, Dani, assim, o amendoim já torrado a pessoa bota. Ou então tu só coloca a paçoca que é mais prático. Hoje em dia no mercado já existe amendoim torrado, então fica a critério da pessoa. Eu coloco paçoca. A paçoca é o mesmo que o amendoim torrado, só que eles colocam na prensa aí eles fica com esses pituquinho. Aí eu dissolvo tudo na água e jogo lá dentro. Aí é só deixar cozinhar até o caldo ficar grosso. Aí, pro caldo também ficar mais grosso eu não uso leite condensado porque eu uso 2 colheres de manteiga. A manteiga, ela engrossa o leite rapidinho. Aí quando eu vejo que tá quase na hora de desligar eu coloco duas colher de manteiga que fica cremoso.</i></p>
<p>Formas de apresentar e servir</p>	<p>O doce é armazenado na panela em que foi feito, caso sobre ele é transferido para potes de plástico, e servido em recipientes como copos, xícaras, pratos e potes de sobremesa</p>

Quem come	Família e visitas
Como comem	Quente, em temperatura ambiente ou gelado; puro

Tabela 5 - Canjica da Mel

Doce de leite da Miridan	
Ingredientes	Leite, açúcar cristal e coco
Condimentos	Não se aplica
Quantidade	9 litros de leite 9 xícaras de açúcar 1 coco ralado
Utensílios	Tacho de alumínio, colher de pau, colher de metal, prato, xícara, fôrnia e lenha
Modo de preparo	<i>Você deixa o leite fervendo e de vez em quando vai misturando até adquirir uma cor amarronzada. Ele vai escurecendo, tá vendo!?. Depois, quando ele já tiver secado bem, você bota o açúcar e vai misturando. Quando tiver quase secado eu boto o coco e deixo lá até atingir o ponto que você quer</i>

	Caso deseje fazer doce em pedaço: <i>O ponto é quando o doce junta</i> (ela pinga um pouco de doce em um prato com água e começa a juntar com a mão), <i>mas aí eu não coloco coco</i>
Formas de apresentar e servir	O doce é armazenado em potes de plástico e servido em recipientes de vidro como copos, pratos e xícaras, potes de sobremesa
Quem come	Integrantes da família, amigos mais próximos e o retireiro
Como comem	Gelado ou em temperatura ambiente; puro, com queijo, com pão, com arroz doce

Tabela 6 - Doce de leite da Miridan

Bolo da Miridan	
Ingredientes	Açúcar, fermento, leite, margarina, ovo, trigo
Condimentos	não se aplica
Quantidade	2 ovos açúcar fermento leite

	margarina trigo
Utensílios	Bacia, colher, faca, forno elétrico, guardanapo, tabuleiro
Modo de preparo	— <i>Eu boto o ovo e misturo com o açúcar. Depois coloco a margarina, o trigo e um pouquinho de leite. Aí eu vou colocando leite até dar o ponto. Se eu sentir que precisa de mais trigo ou leite eu vou colocando... é tudo no olho mesmo. No final eu boto o fermento. Quando eu tô sem paciência eu bato tudo no liquidificador que rapidinho faz</i>
Formas de apresentar e servir	No tabuleiro, tampado com pano
Quem come	Família e visitas
Como comem	Puro, com manteiga ou requeijão; acompanhado de café, leite (que pode ser servido quente ou gelado) ou suco

Tabela 7 - Bolo da Miridan

Broa de banana da Miridan	
Ingredientes	Açúcar, banana, fermento, fubá, leite, óleo, ovo, trigo
Condimentos	Não se aplica

Quantidade	<p>½ copo de óleo</p> <p>1 colher de fermento em pó</p> <p>1 ½ copo de trigo</p> <p>1 ½ copo de açúcar</p> <p>2 ½ copo de fubá</p> <p>2 ovos</p> <p>Banana a gosto</p>
Utensílios	Bacia, brasa, colher, copo de vidro, faca, guardanapo, lenha, tabuleiro
Modo de preparo	<p>— <i>A broa eu faço assim, eu bato no liquidificador que é mais fácil. Bota o óleo e os ovo, e bate. Depois você joga o resto e vai batendo devagarinho. Aí a massa já tá pronta. Se achar que tá muito mole, é só colocar mais fubá ou trigo. Agora eu coloco na panela e coloco as fatia de banana por cima... A panela eu untei com um cadim de margarina, você viu? Ela me conta que as bananas precisam estar bem maduras, nas palavras dela: — fica mais gostoso, boba.</i></p>
Formas de apresentar e servir	Na panela ou partidas e transferida para um pote
Quem come	Família - é usado para as despesas ⁷⁴ . Por vezes também

⁷⁴ *Despesas* é o termo usado pelos formosenses para referir aos alimentos contidos nas refeições diárias. É como se fosse itens da cesta básica.

	pode ser servido para as visitas
Como comem	Com a mão; servida com café, com leite ou puro

Tabela 8 - Broa de banana da Miridan

Arroz doce da Marina	
Ingredientes	Arroz, açúcar e leite
Condimentos	Canela em pau e canela em pó para polvilhar
Quantidade	1 xícara de arroz 1 litro de leite Açúcar no olho
Utensílios	Panelas, colher de metal, faca, xícara, lenha
Modo de preparo	– <i>Depois que eu cozinho o arroz, eu coloco o leite e o açúcar, mas eu gosto de queimar o açúcar antes que é pro arroz doce ficar bem moreninho e dá um sabor diferente também. Então eu derreto o açúcar e faço uma caldinha, eles falam que é caramelo, sabe? Aí eu misturo ele no arroz com o leite e a canela. Eu gosto do arroz doce bem cremosinho, então eu deixo ele secar bastante. Aí o leite vai no olho. Normalmente eu deixo 01 litro só pra isso. Tá vendo aqui!?</i> (ela colocou uma colher na

	<p>panela, tirou um pouco do doce e me mostrou o ponto) <i>Ainda tá ralo... eu gosto dele bem papadinho mesmo. Acho que fica mais gostoso.</i></p>
Formas de apresentar e servir	O doce é armazenado em potes de plástico ou travessas de vidro e servido em recipientes como copos, pratos e xícaras, potes de sobremesa
Quem come	Integrantes da família, amigos mais próximos e o retireiro
Como comem	Gelado ou em temperatura ambiente; puro.

Tabela 9 - Arroz doce da Marina

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao iniciar este estudo, deparei-me com uma reflexão profunda sobre minha relação com o objeto de pesquisa. O lugar em questão não é apenas um mero campo distante e impessoal, mas um local que faz parte da minha história, do meu tecido emocional. Embora as relações de parentesco tenham sido fundamentais para a compreensão e interpretação do contexto no qual minha pesquisa está inserida, muitas vezes ela foi um desafio uma vez que não foi possível ignorar o aspecto afetivo dessa relação: Formoso desperta em mim sentimentos profundos de carinho, pertencimento e identificação. Cada visita ao local é uma oportunidade de me reconectar com minhas raízes, com as memórias de infância e com a sensação de familiaridade que se manifestaram em vários momentos do processo de elaboração desta tese. E foi assim que ao longo do meu trabalho você pode conhecer um pouco de Conceição do Formoso, distrito caracterizado pela grande presença de trabalhadores rurais cuja atividade que mais se destaca é a pecuária leiteira, setor responsável pelo sustento de grande parte das famílias formosenses.

Envolto por uma paisagem imponente de montanhas, Formoso não apenas sobrevive diante do abandono do poder público, mas também se reproduz por meio de uma tradição intrínseca: a partilha do leite, ritual que contribui para o fortalecimento de relações simbólicas e sociais do distrito. O circuito de doação de leite na Sexta-feira da Paixão é um elemento fundamental na dinâmica social da comunidade. Além de sua natureza prática, a partilha do leite desempenha um papel essencial na promoção da coesão social e no estabelecimento de vínculos interpessoais sólidos ao permitir a distribuição desse alimento entre seus membros. Esse ritual não se limita apenas à satisfação das necessidades materiais dos indivíduos, na verdade ele transcende a mera troca de bens e serviços, constituindo-se como uma forma de comunicação simbólica que permeia as interações cotidianas. Por meio da partilha do leite são narradas histórias, transmitidos valores e reforçadas as tradições que moldam a identidade coletiva dos formosenses.

A existência de um lugar estabilizador das relações, como a casa, o curral e a cozinha, é destacado nesta tese como parte fundamental para a criação de vínculos. É nesses locais, onde a circulação de pessoas é intensificada pela troca, que a

intimidade é compartilhada, as relações são produzidas e muitas vezes desfeitas. Entretanto, muito mais do que analisar a mudança no ritmo de vida causado pelo ritual de doação de leite no distrito, este trabalho me permitiu explorar a natureza simbólica do consumo do leite. Nesse sentido, falar da doação de leite na Sexta-feira da Paixão na comunidade é tratar de relações sociais baseadas na troca, sem a expectativa de um retorno imediato, uma vez que o leite doado percorre por diversas pessoas e etapas durante as festividades da Semana Santa, dentro e fora da comunidade. Assim, o caráter simbólico, relacional e econômico proporcionado pelo leite e os alimentos oriundos dele, como os doces e quitandas, são uma forma de estabelecer e fortalecer os laços sociais, políticos e culturais entre os formosenses e, muitas vezes, um modo de expressar solidariedade e afeto.

A ideia de que o homem vive em um constante processo de trocas não é nova. Mauss (2003), Lévi-Strauss (2003; 1982), Godelier (1981), Sahlins (1978), Goldbout (1998), Caillé (1998) são alguns autores que já versaram sobre esse tema. Contudo, como bem afirma Peirano “a Antropologia se desenvolve pela constante renovação teórica que se realiza quando dados etnográficos dialogam, contestam ou expandem teorias anteriores” (PEIRANO, 2002). E é nessa perspectiva que a esta tese se insere. Analisando pela ótica de Mauss (2003), a dádiva não é apenas uma transação econômica, mas um fenômeno social complexo que envolve obrigações, expectativas e laços de solidariedade. O autor argumenta que as trocas não são baseadas apenas no interesse individual, mas também na construção e manutenção dos relacionamentos sociais, elas podem criar vínculos sociais mais fortes entre as pessoas envolvidas. Nesse sentido, no presente estudo, mesmo que no circuito de dádivas que integra o ritual todos doem e todos recebam, a reciprocidade existente não seria dada de maneira direta, haja vista que existe um mediador entre o sujeito inicial e o final: as mulheres quitandeiras.

O ritual de doação de leite no distrito rural de Conceição do Formoso inicia com o retireiro repartindo o leite produzido na Sexta-feira da Paixão. Em seguida, as pessoas da comunidade se mobilizam para buscar o leite doado e posteriormente compartilham esse leite com as mulheres quitandeiras. Elas, por sua vez, utilizam o leite recebido na cocção de iguarias, como doces e quitandas. Por fim, os doces retornam à comunidade, concluindo assim o circuito de doação. Nesse cenário, o leite, alimento de consumo diário, rotineiro, passa a ganhar nas celebrações da

Semana Santa outro sentido: o de manutenção e criação de relações sociais e simbólicas em Conceição do Formoso, ele revela faces de um evento que gera mudança no ritmo da vida dos habitantes do distrito. Essas mudanças são facilmente perceptíveis quando o retireiro se mobiliza para receber as pessoas que vão buscar leite em seus currais, por exemplo. Eles abrem a porta, consentem a entrada, a circulação dentro da casa (ou extensão dela), para compartilhar o leite, evidenciando, portanto, o caráter socializante e simbólico desse alimento.

De modo igual, o ritual de doação de leite em Conceição do Formoso também se mostra como uma poderosa ferramenta para canalizar conflitos e pacificar relações. Mas o oposto também pode ocorrer. Além de sua função simbólica e de apaziguamento, a partilha do leite desempenha um papel crucial na preservação da tradição e da cultura dessa comunidade. Por ser uma prática transmitida de geração em geração, ela assegura a continuidade dos valores e costumes que moldam a identidade desse povo. No entanto, é importante reconhecer que por algumas ocasiões o ritual de doação de leite também pode ser fonte de conflito. A atitude de retireiros que não realizam a doação de leite ou usam de artifícios para não dispor do leite por eles ordenhado, por exemplo, pode ser interpretada como uma violação das normas sociais e das expectativas coletivas dos formosenses. A falta de contribuição pode ser percebida como ausência de comprometimento com a comunidade ou uma recusa em participar plenamente do ritual. Essa quebra de expectativa muitas vezes gera ressentimentos e até mesmo desavenças entre os moradores.

Ainda no que tange a respeito do ritual de doação de leite, vimos que há uma oportunidade de criar uma anti-estrutura (TURNER, 1974) temporária, onde as desigualdades sociais são suspensas já que no momento ritualístico toda comunidade tem acesso ao leite produzido no distrito. Isso cria uma igualdade de acesso a esse alimento, independentemente das desigualdades existentes. Essa igualdade temporária pode gerar uma sensação de solidariedade e comunidade entre os participantes. Nessa perspectiva, a anti-estrutura vivenciada no momento do ritual pode ser um lembrete poderoso de que, apesar das diferenças sociais, políticas e econômicas existentes, é possível encontrar momentos de igualdade e colaboração. No entanto, é importante destacar que a suspensão temporária das desigualdades durante o ritual não resolve as questões estruturais subjacentes.

Após o fim do ritual, essas diferenças ainda persistem na estrutura social da comunidade.

Dito isso, vimos ao longo deste trabalho que o circuito de doação de leite em Conceição do Formoso envolve uma série de tensões sociais, políticas, econômicas e até mesmo emocionais que são canalizadas, narradas e vivenciadas por meio das trocas simbólicas que ocorrem durante o ritual. Em primeiro lugar, a circulação do leite representa uma forma de compartilhar recursos e estabelecer relações de reciprocidade no distrito. Por outro lado, as interações entre os participantes podem revelar sentimentos de injustiça, inveja ou ressentimento, especialmente se alguns indivíduos ou famílias são percebidos como não cumprindo adequadamente as normas sociais da doação. No entanto, ao canalizar as preocupações e emoções por meio das trocas, o ritual de doação de leite na Sexta-feira da Paixão proporciona um espaço para expressar e negociar essas tensões. As narrativas e os símbolos ali contidos auxiliam a criação de um senso de coletividade e pertencimento, fazendo com que os participantes se identifiquem como membros da comunidade. Além disso, o próprio ato de compartilhar leite tem um significado simbólico poderoso na resolução das tensões, uma vez que a doação desse alimento representa um ato de generosidade, cooperação e apoio mútuo, que enfatiza a importância da interdependência e do cuidado comunitário. Neste cenário, ao participar do ritual, os indivíduos sentem que são parte de algo maior do que eles mesmos, transcendendo as tensões individuais e fortalecendo os laços sociais.

Ao tratar do leite não humano como um alimento que carrega um simbolismo culturalmente construído, argüi que, no passado, esse alimento era considerado sagrado por algumas culturas, enquanto outras atribuíam a ele propriedades curativas, sendo utilizado como remédio popular para diversas doenças. Além disso, o leite era frequentemente associado à obtenção de força física. Contudo, a indústria dos laticínios desempenhou um papel significativo na promoção do consumo desse alimento através de campanhas publicitárias e estratégias de marketing. A narrativa construída em torno dos benefícios do leite, enfatizando seu valor nutricional e sua importância para a saúde e bem-estar, incentivaram seu consumo e impulsionaram a demanda por esses produtos. Muitas vezes criou uma imagem idealizada desse alimento, associando-o a conceitos como força, vitalidade e saúde, o que influenciou as percepções e hábitos alimentares de muitas sociedades.

Dentro desse cenário, o leite assume o papel de alimentar não apenas o corpo, mas também os sentimentos, emoções, memórias e identidades das pessoas. Através de sua ingestão, são evocadas experiências associadas ao seu consumo, além de desempenhar um papel na construção da identidade cultural local. Essa visão ampliada do significado do leite destaca como os alimentos podem ser carregados de simbolismo e estarem profundamente enraizados nas práticas culturais de uma comunidade. Neste contexto, é possível perceber como a alimentação vai além de uma necessidade fisiológica básica e se torna um meio de conexão com a história, os valores e as tradições de determinado grupo social. Portanto, compreender o consumo de leite sob uma perspectiva cultural foi fundamental para uma análise abrangente das práticas alimentares e da construção social dos significados associados a esse alimento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABATTI, Douglas Fernando. *Simulação do processo de ordenha mecânica de bovinos leiteiros em uma propriedade de pequeno porte do município de medianeira*. 2014. 58 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2014. Disponível em: <https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/12804/2/MD_COENP_TCC_2014_1_03.pdf> . Acesso em 15 nov. 2022.

ABDALA, M. C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro?* Uberlândia: Edufu, 1997.

ALMEIDA, Jag. *Amamentação: um híbrido natureza-cultura*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 1999. Disponível em: <<https://books.scielo.org/id/rdm32>>. Acesso em 23 dez. 2022.

ALVES, Adriana Agreli. *As transformações recentes na economia leiteira: impactos e perspectivas no plano das mesorregiões mineiras*. Uberlândia, 2000: 157f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Econômico) da Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2000.

ALVES, Daniela Rodrigues. Industrialização e comercialização do leite no Brasil. In.: _____. *Produção de leite e sociedade: uma análise crítica da cadeia do leite no Brasil*. Belo Horizonte: FEP-MVZ Editora, 2001, p. 75-83.

AMORIM, Suely Teresinha Schmidt Passos de. Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos. Brasil, 1960-1988. *História: questões e debates*, n.42, p. 95-111, 2005.

ARAÚJO, Guilherme Dias. *et. al.* Histórico e caracterização da raça Gir aptidão leiteira na pecuária brasileira – revisão de literatura. PUBVET, Londrina, V. 6, N. 34, Ed. 221, 2012.

AUSDAL, Shaw Van; WILCOX, Robert W. *No rastro das patas: a pecuária e a transformação das paisagens*. Novas Histórias Ambientais, n. 07, p.75-82, 2013.

BADINTER, Elisabeth. *Um amor conquistado: o mito do amor materno*. São Paulo: Círculo do Livro, 1980.

BECKER, Howard S. Problemas de inferência e prova na observação participante. In.: _____. *Métodos de pesquisa em Ciências Sociais*. São Paulo: Hucitec, 1994, p. 47-64.

BLEASDALE, M.; RICHTER, K.K.; JANZEN, A. et al. ***Ancient proteins provide evidence of dairy consumption in eastern Africa***. Disponível em: <<https://doi.org/10.1038/s41467-020-20682-3>>. Acesso em: 01 ago. 2022

BONASSA, Ana Cláudia Munhoz; FREITAS, Laura Marise de; ARAÚJO, Renan Vinicius de. *Super-heróis da Ciência: 52 brasileiros e suas pesquisas transformadoras*. Harperkids, Rio de Janeiro, 2021.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Sacerdotes de Viola: Rituais religiosos do catolicismo popular em Minas Gerais e São Paulo*. Petrópolis: Vozes, 1980.

_____. *Tempos e espaços nos mundos rurais do Brasil*. In *Rurais*, v.1 n.1, p. 37-64, 2007.

BRANDÃO, S. Leite: Legislação, responsabilidade e saúde pública. *Rev. Balde Branco*, n.360, p.68-71, 1994.

BRINKMANN, Sören. Leite e modernidade: ideologia e políticas de alimentação na era Vargas. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*. Rio de Janeiro, p. 1-17, 2014.

CAILLÉ, Alain. “Nem holismo nem individualismo metodológico: Marcel Mauss e o paradigma da dádiva”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n.8 v.13, 1998.

CAMOLEZE, Edino. O leite como alimento básico no mundo e no Brasil. *Planejamento & Tec. Alm; Zoogeografia da América do Sul*, 2019.

CÂNDIDO, Antônio. *Os Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*, 11ª Edição. Rio de Janeiro, 2010.

CARNEIRO, Ana Cerqueira. *O “povo” parente dos Buracos: mexida de prosa e cozinha no cerrado mineiro*. Rio de Janeiro, 2010, 376f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.

_____. “Mulher é trem ruim”: a “cozinha” e o “sistema” em um povoado mineiro. *Revista Estudos Feministas*, v. 25(2), p 707-731, 2017.

CARVALHO, José Jorge. O olhar etnográfico e a voz subalterna. *Horizontes Antropológicos, Porto Alegre*, n.15, p. 107-147, 2001.

CASTRO, José de Souza. *O leite em Minas Gerais*. Belo Horizonte: Medialuna Editora, 2010.

CASTELLO BRANCO, Oswaldo H. *Uma cidade à beira do Caminho Novo*. Petrópolis: Editora Vozes, 1988.

CASTILHO, Silvia Diez; FILHO, Antônio de Azevedo Barros; COCETTI, Monize. Evolução histórica dos utensílios empregados para alimentar lactentes não amamentados. *Ciência e Saúde Coletiva*, 2007.

CAVALCANTI, Nicanor Ferreira & RIBEIRO, Helena. Condições socioeconômicas, programas de complementação alimentar e mortalidade infantil no Estado de São Paulo (1950 a 2000). *Saúde e Sociedade*, São Paulo, n.1 v.12, p. 31-42, 2003.

CERQUEIRA, Joaquim Lima. Relação homem-animal em bovinos. *AGROS*, n41, p 22-2, 2020.

CHARLTOM, S., RAMSOE, A., COLLINS, M. *et al.* **New insights into Neolithic milk consumption through proteomic analysis of dental calculus.** *Archaeol Anthropol Sci* 11, p. 6183-6196, 2019.

CHOONGWON, Jeong; SHEVAN, Wilkin. **Bronze Age population dynamics and the rise of dairy pastoralism on the eastern Eurasian steppe.** Edited by Sarah A. Tishkoff, University of Pennsylvania, Philadelphia, 2018. Disponível em: <<https://www.pnas.org/doi/full/10.1073/pnas.1813608115>>. Acesso em: 03 ago. 2022.

COMERFORD, John. Vigiar e narrar: sobre formas de observação, narração e julgamento de movimentações. *Revista De Antropologia*, 57(2), p.107-142, 2014.

CÓSER, A. C. *et al.* Desempenho animal em pastagens de capim-gordura e braquiária. *Posturas tropicales*, v. 19, n.3, 2013.

CORTEZ, Ana Paula B. *et al.* Conhecimento de pediatras e nutricionistas sobre o tratamento da alergia ao leite de vaca no lactante. *Rev Paul Pediatría*, 25(2), p. 106-113, 2007.

COSTA, Leopoldo. *A história do leite.* 2011. Disponível em: <<https://stravaganzastravaganza.blogspot.com/2011/02/historia-do-leite.html>>

CTENAS, André Constantin; CTENAS, Maria Luiza de Brito. *A vitória do leite: da fragilidade à permanência.* C2 Editora e Consultoria em nutrição, São Paulo, 2000.

DAINESE, Grazielle. Movimento e animação das festas, visitas, andanças e chegadas. *Mana*, 22(3), p. 641-669, 2016.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Olhares antropológicos sobre a alimentação. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível.* Editora FIOCRUZ, Rio de Janeiro: 2005, p.57-68.

DANTAS, Adriana *et al.* Ciência e Tecnologia de Leite e Produtos Lácteos Sem Lactose. Belo Horizonte: Atena Editora, 2019. 69 p. Disponível em: <<https://educapes.capes.gov.br/handle/capes/432520?mode=full>> Acesso 14 jan. 2023.

DELGADO, A. F. *et al.* *Nutrologia básica e avançada.* 1 ed. São Paulo: Manole, 2010.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade curitiba: 1900-1950. Curitiba, 1998, 203f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes)Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DESCOLA, Philippe. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. *Revista Mana*, 4(1), 1998.

DIAS, João Castanho. *Milk roots of Brazil*. 1 ed. São Paulo: Editora Barteletus, 2012.

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália*. Tradução. Pereira Neto; revisão José Joaquim, São Paulo, Paulinas, 1989.

ELESBÃO, Tatiana Neis. Outras maneiras de comer: a influência de reações adversas aos alimentos nas escolhas e práticas alimentares. Santos, 2022, 89f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências da Saúde) Universidade Federal de São Paulo, Santos, 2022.

ELLIS, Rebecca. **A taste of movement: an exploration of the social ethics of the tsimanes of lowland Bolivia**. PhD, University of St. Andrews (Cap. 2 – The peripatetic nature of knowing and moving), p. 23-47, 1996.

FAVRET-SAADA, Jeanne. “Ser afetado”. *Cadernos de Campo*, n.13, p. 155-161, 2005.

Fischler, C. **El omnívoro**. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

_____. **Commensality, society and culture**. *Social Science Information*, 50(3-4), p. 528–548, 2011.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. Editor Global, 2007.

GARCIA, Emília Costa; COSTA, Nayara Bastos; NASCIMENTO, Vinicio Araujo; DIAS, Marcia. Evolução do efetivo de vacas ordenhadas e produção de leite no Brasil. *II Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar*, 2017.

GIL, Caroline Amorim. Os estábulos estão por toda a parte: a venda, propaganda, o consumo de leite de vaca na cidade do Rio de Janeiro e sua interferência na saúde infantil (1880-1920). *Revista Brasileira de História da Ciência*. v 15, p. 86-107, 2022.

GIORDANI, Luiza. MACIEL, Maria Eunice. La Bella Polenta: A Comida Emblemática De Italianos e Imigrantes. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Julian-Quinchoa/publication/366272067_ALA-ACTAS-DEL-CONGRESO-7-2022_compressed/links/6399e8b6e42faa7e75c14503/ALA-ACTAS-DEL-CONGRESO-7-2022-compressed.pdf#page=1281. Acesso: 30 abr 2023 p.1143-1151, 2022

GODBOUT, Jacques. *Introdução à dádiva*. RBCS, São Paulo, v.13, n.38, p.39-52, out. 1998.

GODELIER, Maurice. "Moeda de sal" e circulação das mercadorias entre os Baruya da Nova Guiné. In: CARVALHO, Edgar A. (org.) Godelier . São Paulo: Ática (Coleção Cientistas Sociais, 21), p. 124 - 148, 1981.

GOMES, Mariana Elias. A Semana Santa em Mariana, MG: estudo da relação entre patrimônio imaterial e turismo. *Revista Urutágua*, 2008.

GOMES, Thuana Paiva de Souza. Das receitas às práticas de uma benzedura e cura: uma etnografia dos saberes tradicionais de mulheres assentadas. *Retratos de assentamentos*, v14, n2, p.33-74, 2011.

GONÇALVES, José Reginaldo. Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro, 2007.

GONÇALVES, Urias. Construindo uma tradição: a circulação do queijo "minas" artesanal na cidade de Silveirânia, na Zona da Mata mineira. Juiz de Fora, 2018, 155f. Tese (Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais) Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2018.

GOUVEIA-MATOS, João Augusto de Melo. Pasteur - Ciência para ajudar a vida. *História da Química*, n.6, 1997, p. 20-22.

GLUCKMAN, Max. Rituais de Rebelião no Sudeste da África. Série Tradução Vol. 01, Brasília, DAN/UnB, 2011.

JOSAHKIAN, Luiz. Uma breve história da produção leiteira no Brasil. *Revista Globo Rural*, n. 396, 2018.

KANT DE LIMA, Roberto. *A antropologia da academia: quando os índios somos nós*. 3. ed. Niterói: ed. Eduff, 2011.

LANNA, Marcos. *Nota sobre Marcel Mauss e o Ensaio sobre a Dádiva*. Revista de Sociologia e Política, n. 14, 2000.

LATOUR, Bruno, 2006. ***Changer de société, refaire de la sociologie. Paris: La Découverte***, p. 7-123 (trad. Em português: Reagregando o social: uma introdução à teoria do ator-rede. Salvador: EDUFBA-EDUSC, 2012).

_____. LATOUR, Bruno. Jamais fomos modernos: ensaios de antropologia simétrica. Rio de Janeiro: Ed.34, p.7-52 e p.91-128, 1994.

LECORPS, Beijamin; Kappel, Sarah, Weary, Daniel. et al. ***Dairy calves' personality traits predict social proximity and response to an emotional challenge***. Sci Rep 8, 2018.

LEITE, Zélia Therezinha Custódio et. al. Leite e alguns de seus derivados: da antiguidade à atualidade. *Quím. Nova*, 29(4), p.876-880, 2006.

LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. In *Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*. São Paulo: Centro Universitário, p. 3-13, 2017.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *A Eficácia Simbólica*. Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro, 1975.

_____. *Introdução à obra de Marcel Mauss*. In *Sociologia e Antropologia*. São Paulo, Cosac Naify, 2003, p. 11-46.

_____. *Mito e Significação*. Lisboa: Edições 70, 1970.

_____. *As estruturas elementares do parentesco*. Petrópolis, 2ª Ed, Vozes, 1982.

LUVIZOTTO, Caroline Kraus. *As tradições gaúchas e sua racionalização na modernidade tardia*. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010.

MAGNANI, José Guilherme C. *De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana*. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 17, n. 49, p. 11-29, 2002.

MALINOWSKI, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico Ocidental*. São Paulo: Abril. Cultural, 1978.

MARCELIN, Lous H. A linguagem da casa entre os negros no Reconcavo Baiano. *Mana*, n. 2, v. 5, p. 31-60, 1999.

MARSHALL, Michael. Por que a evolução levou o ser humano a beber leite, contrariando a biologia. 2019. Disponível em: <<https://www.bbc.com/portuguese/vert-cap-47599056>> Acesso: 27 dez. 2022.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo, Cosac Naify, 2003.

_____. Esboço de uma teoria geral da magia. In *Sociologia e Antropologia*. São Paulo, Cosac Naify, 2003, p. 47-181.

_____. *O ensaio sobre a dádiva – forma e razão da troca nas sociedades arcaicas*. In *Sociologia e Antropologia*. São Paulo, Cosac Naify, 2003, p. 183-314.

McCallum, Cecília. Alteridade e sociabilidade Kaxinauá: perspectivas de uma Antropologia da vida diária. Revista Brasileira de Ciências Sociais, 13(38), 1998.

MEIRELES, Almir José. O leite na história da humanidade. *Por que bebemos leite?* In São Paulo, Editora de Cultura, 2018.

MENDES, Jonas Rosa. *Tempos de rezas e medos: os rituais culturais da Semana Santa em Brasília de Minas (1962-1996)*, Montes Claros, 2019.

MEDINA, Germán Ferro. Guia de observación etnográfica y valoración cultural: fiestas y semana santa. Bogotá, 2011.

MENESES, Ulpiano, *et. al.* A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v.5, p.9-97, 1997.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. *Trad.* ANDRADE, Letícia Martins. Editora SENAC São Paulo, São Paulo, 2008.

MORAES, Bruna Márcia Machado, *et. al.* Mercado Brasileiro de Lácteos: análise do impacto de políticas de estímulo à produção. *Revista Economia e Sociologia Rural*, 55(4), oct-dez, 2019. Disponível em <<https://www.scielo.br/j/resr/a/JXYyQhJrdbhLk8dDyqpCzQJ/?lang=pt>> Acesso: 22 jan. 2023.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura*. vol.62 no.4 São Paulo, 2010.

NADALINI, Ana Paula. *Comida de santo na cozinha dos homens*: um estudo da ponte entre alimentação e religião. Paraná, 2009, 183f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em História) Universidade Federal do Paraná, Paraná, 2009.

NAVARRO, Zander. Desenvolvimento rural no Brasil: os limites do passado e os caminhos do futuro. *Estudos Avançados*, 15(43), p.83-100, 2001.

NIEBLE, B. Comensalidade através dos tempos. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, febrero 2010. Disponível em www.eumed.net/rev/cccss/07/bdn.htm Acesso: 05 mar. 2023.

NOGUEIRA, Oracy. *Estudos de comunidades do Brasil*. Comunicação feita na 1ª Reunião Brasileira de Antropologia. Rio de Janeiro, 1953. pp. 8-14

NORTON, Ricardo. Semana Santa: história e implicações. ***Faculty Publications***, vol. 11, nº 01, p. 82-94, 2014.

ODDYR, Wendy H. Aleitamento materno na primeira hora de vida protege contra mortalidade neonatal. *J Pediatría*. Rio de Janeiro, n. 89, 2013.

OLIVEIRA, Nemuel S. *et. al.* *Estudos de Comunidade e ciências sociais no Brasil*. In *Revista Sociedade e Estado*. v.6 n.3, p. 521-550, 2011.

OLIVEIRA, Rosana Carla. *Paulistinha, a creche universitária da UNIFESP: a construção identitária de uma história multifacetada (1971 a 1996)*. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Educação) Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2019.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O Trabalho do Antropólogo: olhar, ouvir, escrever. *Revista de Antropologia*, São Paulo, n.1 v.39, p. 13-37, 1996.

PEDROSA, Daniela M. A; DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. A importância do leite na alimentação rural da Zona da Mata mineira. *Anais 31ª Reunião Brasileira de Antropologia*, 2018.

PEIRANO, Mariza. *O Dito e o Feito. Ensaios de Antropologia dos Rituais*. Rio de Janeiro, Relume-Dumará, 2002.

_____. *Temas ou Teorias? O estudo das noções de ritual e de performance*. Brasília, 2006.

PEREIRA FILHO, D. et. al.. Prevalência de intolerância à lactose em função da faixa etária e do sexo: experiência do laboratório Dona Francisca, Joinville (SC). *Revista Saúde e Ambiente, Joinville*, v.5, n.1m p. 24-30, 2004.

PEREZ, Leoa Freitas. Passos de uma pesquisa nos passos das procissões lisboetas. *CIES e-Working Paper*, Lisboa, Portugal, n.101, p. 1- 23, 2010.

PRETUZZELLO, Melissa. **Holy Week**. Disponível em: <<https://www.britannica.com/topic/Holy-Week>>. Acesso em: 01 ago. 2022.

PEREIRA DE QUEIROZ, Maria Isaura. *Bairros rurais paulistas: dinâmica das relações bairro rural-cidade*. São Paulo: Duas Cidades, 1973.

QUINÁIA, Sueli et. al.. Determinação direta de crômio em açúcar e leite por espectrometria de absorção atômica com atomização eletrotérmica em forno de grafite. *Química Nova*, 23(2), 2000. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/qn/a/FMws7tsZJcs3fhgPZcJZ56J/?lang=pt>> Acesso: 16 nov. 2022

REA, Marina Ferreira. Substitutos do leite materno: passado e presente. *Revista de saúde pública*, 1990. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rsp/a/84CRsLjHpd8RMKkJXRHd3MC/?lang=pt>>. Acesso em: 26 dez. 2022.

RENHE, Isis. O papel do leite na nutrição. *Revista Instituto Laticínios Cândido Tostes*, n. 363, p. 36-43, 2008.

RODRIGUES, Jaime. Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950): políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais. *Estudos de Cultura Material*, n.2 v.15, 2007.

SAHLINS, Marshal. "A primeira sociedade da afluência", In.: CARVALHO, Edgar A. (org.). *Antropologia Econômica*. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, p. 7 – 44, 1978.

_____. *Ilhas de História*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

SALES, Alexandre Daher Ferreira. OLIVEIRA, Bernardina M. J. Freire. 10 diários culinários: rastros da recordação alimentar. *Memórias lugar onde as lembranças não envelhecem*. Org. OLIVEIRA, et. al., João Pessoa: Editora UFPB, p.215-238, 2019.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e seu lugar na história. *Revista da Academia Paranaense de Letras*, n. 51, p.165-188, 2005.

SANTOS, Tiago Bratiliéri; RAMOS, Michelle Silva; et.al. Investigação de fraudes e caracterização físico química e microbiológica em leite cru comercializado informalmente no município de Ariquemes - RO. *Revista Edutec*. Ariquemes-RO, v.03, n.01, p.66-76, 2022.

_____. Os pecados e os prazeres da gula. Os cadernos de receitas como fontes históricas. *III Evento de extensão em pesquisa histórica: fontes históricas, métodos e tipologias*. Paraná, p.1-7, 2008.

SÉGUREL, Laure. On the evolution of lactase persistence in humans. *Annu Rev Genom Hum Genet*, n. 18, p.297-319, 2017.

SILVA, Alex. O ser humano não foi programado para beber leite quando adulto? *Saúde é vital*. 2018.

SILVA, Paulo Henrique Fonseca da. Leite: aspectos de composição e propriedades. *Química e Sociedade*, n. 6, p.3-5, 1997. Disponível em: <<http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc06/quimsoc.pdf>>. Acesso em: 14 jan. 2023.

SCRINIS, Gyorgy. *Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional* / Gyorgy Scrinis; tradução de Juliana Leite Arantes, São Paulo: Elefante, 2021.

SEYFERTH, Giralda. *Campesinato e o Estado no Brasil*. In *Mana* 17(2), 2011.pp 395-417

SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. *Ética e Política*, n.23 v.9, 1995.

SILVA, Késia Torres. Aspectos geográficos, culturais e socioeconômicos do Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca, MG. Juiz de Fora, 2022, 57f. Monografia apresentada ao curso de Geografia. Juiz de Fora, 2022.

SILVA, Marcelo Corrêa da et. al. História do povoamento bovino no Brasil Central. *Revista UFG*, n. 13, p. 34-41, 2012.

SILVA, Paulo Henrique Fonseca. Leite: Aspectos de composição e propriedades. *Química Nova Escola*, n.6, 1997. Disponível em: <<http://qnint.sbq.org.br/novo/index.php?hash=tema.18>> Acesso: 13 jan. 2023.

SIQUEIRA, Kennya Beatriz. *O mercado consumidor de leite e derivados*. Embrapa, Juiz de Fora, p.3-17, 2019.

SPADOTI, Leila Maria; ZACARCHENCO, Patrícia Blumer; ALVES, Adriana Torres Silva e. O que é o leite?. *Anais do Simpósio Lácteos e Saúde*, Campinas/SP – IATAL – pp. 10-20, 2016.

SPALDING, Walter. *Tradições e superstições do Brasil Sul: ensaios de folclore*. Rio de Janeiro, 1955.

SOARES, Fernando Uhlmann. *Análise da cadeia produtiva leiteira*. Goiânia, 2012.

TEIXEIRA, Jodenir Calixto et. al. A trajetória da pecuária bovina brasileira. *Caderno Prudentino de Geografia. Presidente Prudente*, 36(1), p. 26-38, 2014.

TOLEDO, Gilson Soares. *Produtores Integrados na Zona da Mata Mineira: uma análise sobre as novas formas de sociabilidade rural*. Dissertação de mestrado. Viçosa, 2012.

TURNER, Victor. *O Processo ritual: estrutura e anti-estrutura*. Petrópolis: Ed. Vozes, 1974.

VALVERDE, Orlando. Estudo Regional da Zona da Mata de Minas Gerais. *Revista Brasileira de Geografia*. Ano XX, n.1, jan-mar, p. 3-83, 1958.

VALVERDE, Ricardo. Disponível em: <<https://agencia.fiocruz.br/artigo-analisa-pol%C3%ADtica-do-leite-na-era-vargas>> 2015.

VELHO, Gilberto. *Individualismo e Cultura: notas para uma Antropologia da Sociedade Contemporânea*. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1987.

_____. Observando o familiar. In: _____. *Individualismo e Cultura: notas para uma Antropologia da Sociedade Contemporânea*. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, Cap. 9, p. 123-132, 1987.

VIANNA, Marcos. *Aleitamento materno: por uma crítica aos seus substitutos, que podem colocar em risco as crianças, as mães, a comunidade, a sociedade e o planeta*. Rio de Janeiro, 2015, 248f, Tese (Programa de Pós-Graduação em História das e Ciências e das Técnicas Epistemologia), Rio de Janeiro, 2015.

VILELA, Duarte; RESENDE, João Cesar de; LEITE, José Bellini; ALVES, Eliseu. A evolução do leite no Brasil em cinco décadas. *Revista Política Agrícola*, nº 1, p. 5-24, 2017.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. O nativo relativo. *MANA*, 8(1), p. 113–148, 2002.

WANDERLEY, M. N. B. A Ruralidade no Brasil moderno. Por um pacto social pelo desenvolvimento rural. *Uma nueva ruralidad em América Latina?*, Buenos Aires, p.31-43, 2001.

WEITZMAN, Rodica. *Entre a roça e a cidade: um processo de inversão de práticas alimentares e agrícolas*. Dissertação apresentada ao Programa de Pós Graduação em Antropologia, Museu Nacional- UFRJ, Rio de Janeiro, 2011.

WOORTMANN, Ellen F. *Herdeiros, parentes e compadres*. Brasília: Edunb, 1995.

WOORTMANN, Klass. Casa e Família Operária. *Anuário Antropológico*. 80, p.119-150, 1982.

ZALUAR, Alba. *Os homens de Deus – um estudo dos Santos e das festas no catolicismo popular*. Rio de Janeiro, Zahar Editores, 1983.