

AGRICULTORES

DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

CLÁUDIO PAOLINO E MARJORIE BOTELHO

MEMÓRIA FLUMINENSE - Pesquisa e Publicações - Edição 2010

Patrocínio:



SECRETARIA
DE CULTURA



Agricultores do Estado do Rio de Janeiro
1ª Edição - Rio de Janeiro - 2011
© 2011 - Instituto de Imagem e Cidadania

FICHA TÉCNICA

Pesquisa e Elaboração: Claudio Paolino e Marjorie Botelho

Artigos: Jorge Miguel Mayer e Maria José Carneiro

Fotografia: Claudio Paolino

Texto: Marjorie Botelho

Revisão: Flávia Muniz e Lia Caldas

Projeto Gráfico: Márcio Miranda

Entrevistados: Amado Grimaldo Hotiz, Antonio Everaldo do Amaral, Hazenclever Emerich Tardin, Jordelina Freire Hotiz, Maria Rosangela de Oliveira Santos, Maria Dilma Sanches Emerich, Otília Lucia Debossan e Maria Lucimar Pereira Dias do Amaral

Capa: Vista do Vale do Córrego de Santo Antonio

Foto: Claudio Paolino

Transcrição das Entrevistas: Carolina Carvalho, Maria Estefani Amaral, Miguel Emílio Botelho Paolino e Taynara Viana

Instituto de Imagem e Cidadania Rio de Janeiro
Sítio Córrego de Santo Antonio, s/n - Distrito de Barra Alegre
Bom Jardim – Rio de Janeiro – Cep: 28.660-000
cel.: (22) 9895-2131
e-mail: sobradocultural@gmail.com
site: www.imagemcidadania.blogspot.com
Facebook: Ponto de Cultura Rural

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

AGRICULTORES

.....

DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

CLÁUDIO PAOLINO E MARJORIE BOTELHO

Realização:



Patrocínio:



ISBN nº 978-85-65360-00-5

MEMÓRIA FLUMINENSE - Pesquisa e Publicações

1ª Edição - Rio de Janeiro - 2011



ÍNDICE

DEDICATÓRIA	7	48	CAPÍTULO 4
AGRADECIMENTOS	9		Histórias de gente da terra Marjorie Botelho
PREFÁCIO	11	49	CAPÍTULO 4.1
Lia Caldas			Otília Lucia Debossan Lima
CAPÍTULO 1	17	62	CAPÍTULO 4.2
Presença Suíça e Alemã na Região Serrana Fluminense Jorge Miguel Mayer			Jordelina Freire Hotiz
CAPÍTULO 2	30	77	CAPÍTULO 4.3
De agricultor a “jardineiro da natureza” Maria José Carneiro			Maria Rosangela de Oliveira Santos
CAPÍTULO 3	37	99	CAPÍTULO 4.4
Aprendizes dos Saberes Rurais Cláudio Paolino e Marjorie Botelho			Maria Dilma Sanches Emerich
		113	CAPÍTULO 4.5
			Maria Lucimar Pereira Dias do Amaral
		133	CAPÍTULO 5
			Preservando a Memória Rural
		149	LEGENDAS



DEDICATÓRIA

Dedicamos este livro a todos os agricultores e agricultoras do estado do Rio de Janeiro, pela forma como se dedicam ao cultivo da vida e a preservação da cultura rural. E homenageamos nosso querido professor Armando Barros (*in memoriam*) que nos incentivou a vivenciar essa experiência no campo, nos orientando em momentos decisivos da nossa trajetória acadêmica e na formação para vida. Estivemos juntos em importantes trabalhos voltados para o registro do patrimônio cultural do nosso estado, com os índios nas aldeias de Parati, com os caiçaras de Angra dos Reis e na rede de organizações e pessoas que utilizam a memória para o desenvolvimento local. Temos certeza que durante esse trabalho, ele esteve conosco, nos guiando através das estrelas.



AGRADECIMENTOS

Podemos afirmar que este livro foi feito a várias mãos. Agradecemos a tod@s que nos receberam em suas casas, nos acolhendo com carinho, nos presenteando com doce, café, broa, melaço, açúcar mascavo e bolo. Sorte imensa a nossa que tivemos a honra de ouvir, tão de pertinho, tantas histórias de uma gente que produz uma parte importante daquilo que colocamos na mesa todos os dias e que fazem parte da história rural deste país. Também agradecemos aos professores Jorge Miguel Mayer e Maria José Carneiro que escreveram artigos preciosos para entendermos melhor a nossa região. A Flavia Muniz que fez a revisão dos textos e em especial a Lia Caldas que, além da revisão, esteve ao nosso lado incentivando para que concluíssemos esta importante obra.

Não poderíamos deixar de agradecer aos nossos pais e, em especial, nossos filhos, Miguel Emílio Paolino e Catarina Paolino, pela compreensão do nosso trabalho e a nossos irmãos, Samya Botelho e Marco Tulio Paolino por estarem sempre nos apoiando. E ao Mestre Toninho, mestre de tradição oral, que nos inspira com seus saberes da terra.

E por fim, agradecemos ao Instituto Estadual do Patrimônio Cultural da Secretaria de Estado de Cultura do Governo do Estado do Rio de Janeiro, por ter viabilizado a realização deste trabalho, ressaltando a importância da existência de um órgão voltado para a preservação do patrimônio material e imaterial do nosso Estado, efetivando a realização de políticas públicas que valorizam a população do campo.



PREFÁCIO

Descobrir a vida e os costumes, a luta cotidiana dos agricultores e agricultoras, seus filhos e netos, se aventurando nos relatos aqui transcritos de alguns moradores dos Municípios de Bom Jardim e de Nova Friburgo, foi como embarcar numa viagem mágica, mas real, pela história da colonização do interior do Estado do Rio de Janeiro.

Seus idealizadores, pesquisadores e executores, Marjorie Botelho e Claudio Paolino, integram o Instituto Imagem e Cidadania, realizando inúmeras ações e cumprindo uma agenda apertada, porém gloriosa, no resgate e registro da memória viva de pessoas que trabalham com agricultura familiar, produzindo alimentos. Criaram o Sobrado Cultural Rural no vilarejo de Santo Antonio, pequena comunidade agrícola do Município de Bom Jardim, hoje reconhecido como Ponto de Cultura Rural pelo Ministério da Cultura e pela UNESCO como prática pedagógica importante na formação de sujeitos mais críticos. E como semeadores, seguem disseminando a história e a cultura destas vidas, por vezes sofridas, mas recheadas de muito amor na construção das famílias e de sua própria identidade, nos presenteando com esta valiosa abordagem histórica, social, cultural e estética.

As belíssimas fotografias refletem e contextualizam as entrevistas aqui narradas e juntas registram o caráter histórico e documental dos acontecimentos, as conjunturas e os modos de vida contemporâneos, fornecendo inúmeros subsídios para se conhecer o passado, a partir de uma abordagem que privilegia os pontos de vistas e os sentimentos das pessoas e que fomenta o debate e a reflexão.

Neste livro, temos também dois preciosos artigos: o primeiro do historiador Jorge Miguel Mayer, professor e doutor em História da Universidade Federal Fluminense, autor da tese de doutoramento “Raízes e Crise do Mundo Caipira: o caso de Nova Friburgo” (UFF-2003) e de livros e textos sobre a história regional; e o segundo, da antropóloga Maria José Carneiro, professora do CPDA - Programa de Pós Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, autora do livro “Agricultores e Territórios, Práticas e Saberes”, realizado a partir de pesquisas e estudos no distrito de São Pedro da Serra, Nova Friburgo.

Compartilhem conosco os modos de vida destas importantes comunidades rurais, suas formas tradicionais e artesanais de produção, seus estilos de vida típicos de quem mora no interior do estado do Rio de Janeiro, reveladores de um Brasil vivo e dinâmico que os mais jovens certamente se orgulharão ao conhecer e que são fontes de ensinamentos à construção do único futuro possível, baseado em práticas sustentáveis, preservação ambiental e economia solidária.

Lia Caldas

advogada e educadora ambiental









PRESENÇA SUÍÇA E ALEMÃ NA REGIÃO SERRANA FLUMINENSE

Jorge Miguel Mayer ¹



Os colonos pioneiros

A ocupação territorial de Lumiar e São Pedro da Serra em Nova Friburgo e de Santo Antonio em Bom Jardim remonta à imigração suíça e alemã dos primórdios do século XIX, cuja presença ainda se faz notar nos sobrenomes e traços físicos da população descendente das famílias imigrantes. Como foi uma leva que se constituiu em pequenos proprietários e trabalhadores livres, a presença destas famílias e história subsequente conferiu singularidade à região, num Brasil marcado pelo latifúndio e escravidão. A atuação de colonos suíços e alemães imprimiu também homogeneidade à sociedade local em seus aspectos agrários, sociais e culturais.

Trata-se de um processo em que famílias se instalaram praticamente em meio à mata e ali construíram grupos sociais responsáveis pela vida de aldeias e povoados deste grande sertão fluminense. Uma região com algumas fazendas, entre as quais Morro Queimado, Cór-

rego D' Antas e São José, pouco povoada, com acesso difícil e considerada “Área Proibida” na época do ouro, foi aberta em 1820 à instalação de uma Colônia de Suíços

Era no tempo do Rei. A vinda de D. João VI abriu as portas da antiga colônia portuguesa para os europeus, estimulando-os a povoarem o país. Com efeito, inúmeros imigrantes europeus afluíram para o Rio de Janeiro, então chamado de “Corte” e expedições comandadas por cientistas europeus foram incentivadas pelo Governo para avaliar a riqueza desconhecida. Em 1818, um emissário suíço, Nicolau Sebastião Gachet firma um Acordo com D. João VI para receber 100 famílias suíças com o projeto de formar aldeias rurais e fundar uma vila na região serrana fluminense.

Do ponto de vista europeu vivia-se o início de processo de emigração intensiva resultante das mudanças da realidade agrária européia em virtude da Revolução Industrial. O tradicional sistema agrário europeu, fundado no trabalho camponês foi modificado, daí resultando

a emigração de lavradores e artesãos para os centros em vias de industrialização. Na medida em que o desemprego era grande, este fluxo de gente se destinou à América através da emigração organizada e manipulada por interesses suspeitos.

Os suíços, que embarcaram na aventura migratória, sonhavam com terra e liberdade. Não faltou o sentimento religioso, inclusive presente na mensagem do bispo de Fribourg que, no dia 4 de julho, quando os imigrantes deixaram Fribourg, foram comparados aos hebreus em busca da Terra Prometida.

D. João VI havia pedido uma base diversificada de artesãos, alguns médicos, padres, professores com a qual pretendia criar as condições necessárias para a formação de uma vila e de aldeias rurais adjacentes. A condição obrigatória: serem católicos, uma vez que estávamos sob o Reino em que o catolicismo era a religião oficial. Aliás, a Igreja Católica era parte do Estado.

Embarcaram cerca de 2000 imigrantes de vários cantões suíços, sendo metade do cantão de Fribourg. Embora contasse com uma pequena parte expulsa da Suíça, a maior parte do contingente era constituído de pobres artesãos e agricultores que decidiram embarcar com suas famílias. Um contingente essencialmente familiar. Uma aventura sem volta.

O drama se iniciou na Suíça com a miséria aguçada pelo rigoroso inverno de 1817. Ao invés das 100 famílias projetadas, vieram 261. Número excessivo que oferecia

vantagens ao agenciador Gachet, que passou a cobrar a passagem até o porto de Rotterdam. Na Holanda, os imigrantes permaneceram quase um mês acampados e se esvaíram as economias. A viagem, pela falta de condições adequadas e pela precariedade da alimentação, resultou em doenças que vitimaram 20% do contingente. As doenças contraídas, até hoje pouco explicadas, continuaram a fazer vítimas, mesmo depois da chegada das embarcações. A subida à serra, em direção à Fazenda Morro Queimado, local comprado pelo Governo para alojar os suíços em 100 casas, custou vítimas e avarias na bagagem. Foram 12 dias de viagem, em muitos trechos a pé, passando por desfiladeiros lamacentos sob chuvas torrenciais.

O governo que havia construído 100 casas para supostas 100 famílias viu-se diante de 261 famílias e tratou de alojá-las neste mesmo número de casas. Foram assim instaladas várias famílias numa única casa com assoalho de terra, sujeita à umidade. Nos primeiros tempos, os colonos recebiam subsídios (por dois anos) que foram gastos na compra de mantimentos que, segundo o Padre Joye, alcançavam preços exorbitantes. Tinham ainda que cuidar da infraestrutura do embrião de povoado, que, por ato de fundação oficial em 1820 se tornara Vila de São João Batista de Nova Friburgo. A distribuição de terras foi arbitrária. Riscou-se na terra um quadrilátero com 120 lotes e tratou-se de juntar várias famílias em áreas de cerca de 108 hectares. Os colonos se viram diante de terrenos pedregosos, muitas vezes elevados e às voltas

com a mata fechada. Resultado: muitos nem mesmo puderam tomar posse.

Impossibilitados de ganhar o seu sustento, conheceram a miséria profunda que chegou a mobilizar comerciantes do Rio de Janeiro que criaram a Sociedade Filantrópica Suíça em 1821 com o propósito de dar assistência aos colonos. A entidade foi também acusada de discriminações e corrupção. A Administração da Colônia de Suíços foi feita por um militar nomeado pelo Inspetor da Colonização Estrangeira, Monsenhor Pedro Machado Malheiros Miranda que em tudo intervinha. Tentou obrigar os colonos a trabalhos coletivos. Aplicava penosas multas. E por mais que pretendesse evitar deslocamentos e abandonos da Colônia, não conseguiu evitar a grande dispersão que levou a que em 1826 a Colônia estivesse reduzida a metade do contingente inicial.

A dispersão de imigrantes se verificou em várias direções: Cantagalo, Rio de Janeiro e para o vale do Macaé. A ocupação da área que hoje compreende os distritos de São Pedro, Lumiar, Santo Antonio esteve dentro do processo de ocupação do vale do Macaé, onde as terras pareciam melhores e apropriadas inclusive ao cultivo do café que era a grande lavoura comercial que despontava na época. O deslocamento a Macaé, iniciado em 1823, contou com a autorização de D. Pedro I, daí resultando, provavelmente, o nome da localidade de São Pedro.

Diante das dificuldades encontradas, foram desviados para a Colônia de Suíços em Nova Friburgo, cerca de

342 imigrantes alemães, recrutados pelo agente Anton Schaeffer para a Bahia. Foram inexplicavelmente desviados de seu destino e encaminhados para “reforçar” a Colônia de Suíços, passando a receber lotes abandonados pelos suíços assim como no vale do Macaé. Desta forma, os colonos do vale do Macaé e de suas proximidades, foram de origem suíça e alemã. Os alemães, que haviam pagado a passagem e que também eram constituídos de pobres artesãos e camponeses provenientes principalmente da região do grão-ducado do Hesse e de Oldemburgo, passaram pelos mesmos apuros que os suíços e nos documentos da época eram tratados como “miseráveis alemães”. Possuíam uma característica singular. Eram protestantes, o que no quadro do Império cuja religião oficial era católica, abria uma brecha para uma futura pluralidade religiosa.

Vida dos colonos

Ao invés do projeto imigratório suscitar o trabalho livre e a economia familiar, o Brasil reforçou a sua tradição escravocrata após D. João VI, concentrando-se na monocultura do café. Alguns poucos colonos lograram se tornar proprietários de fazendas e escravos como Marchon em Lumiar, Jaccoud em Cascata e outros na região da antiga Vila de Cantagalo. Aliás, principalmente a partir da metade do século XIX, Cantagalo se tornaria um grande produtor nacional de café. Nas incipientes vilas de Lumiar e São Pedro havia

muitos sítios de subsistência e produção de alimentos, o que não impediu certo êxito da produção de café no fim do século XIX. Como era comum, o café criava algumas cidades, que declinaram após o fastio do café. As “cidades mortas” de que nos fala Monteiro Lobato. E o café conferiu também certo brilho urbano passageiro em Lumiar em fins do século XIX. Integrada num corpo de instituições próprias do Império escravocrata, inclusive tendo fazendas com escravos, a região conheceu a presença de agricultores livres, descendentes de colonos suíços e alemães.

A Colônia de Suíços tinha uma administração imposta oficialmente. Os colonos não se geriram e, fragmentados espacialmente, foram perdendo seus traços culturais europeus. Tiveram, entretanto um destacado papel na viabilização econômica de áreas como Lumiar, São Pedro, Santo Antonio. Foram eles que asseguraram a agricultura, incorporando métodos e produtos usuais no interior. Utilizaram amplamente a queimada, produziram milho, mandioca e recorreram aos produtos da floresta para construir casas e de lá extrair medicamentos. Construíram uma economia de subsistência que se reproduziu por muito tempo. Aproveitaram a força das águas para construir moinhos, monjolos e houve até algumas iniciativas pioneiras de aproveitar as águas para uma eletricidade caseira. Enfim, viabilizaram a existência social da comunidade. O isolamento da região de Lumiar, São Pedro e Santo Antonio fortaleceu também

os casamentos interfamiliares, o que se constitui hoje uma característica marcante da área.

As dificuldades de sobrevivência, o duro trabalho familiar e, sobretudo o abandono oficial dificultaram a escolaridade, a assistência médica e a movimentação cultural. A região se tornou palco de grande índice de analfabetismo, mortalidade infantil e alcoolismo. Entretanto, lograram obter conhecimento do clima, da fauna e da flora e foram comunidades pacíficas que se encontravam em dias de festa dos santos padroeiros e até mesmo nos dias de eleição. O viajante Saint-Hilaire havia constatado, em primórdios do século XIX, que os camponeses livres frequentemente defasavam matas, viabilizavam produções e quando tudo estava pronto, aparecia um senhor exibindo escrituras e direito à terra. Em outras palavras, um historiador contemporâneo dizia a respeito de São Paulo: “o bandeirante desbrava, o lavrador ocupa e o senhor civiliza”. Enfim, depois de ter viabilizado a comunidade, de ter passado pelos “tempos de ferro”, as comunidades rurais passaram a viver o êxodo rural e a venda de terras para endinheirados da cidade.

Descendentes dos colonos: desafios atuais

A partir dos anos 70 foram progressivamente modificadas as condições da roça. Se nos anos 50 ainda era difícil a comunicação com Nova Friburgo, recorrendo-se inclusive às tropas de mulas, ela se tornará cada vez mais eficiente com a melhoria das estradas. Nas décadas

de 80 e 90 do século XX, a eletricidade e a telefonia favoreceram o acesso desta região à modernidade. De um lado, a terra adquiriu novo valor. Surgiram novos compradores, na esteira do turismo crescente. A mata, que durante tanto tempo fora desprezada, adquiriu também uma nova consideração. Enfim a região deixa de ser considerada uma simples roça para se tornar um “coração ecológico”. Novas atividades se disseminam na região.

A antiga agricultura passou a utilizar agrotóxicos como fórmula econômica para tornar mais comerciais os produtos da lavoura. A população continua a ser majoritariamente rural, mas existem alguns novos obstáculos: os custos iniciais da lavoura, os baixos preços dos produtos alimentares o que dificulta a renda familiar. As novas gerações buscam novas atividades, deixando a agricultura dos seus pais.

As antigas vilas passam a viver não somente da renda de umas poucas famílias, mas ampliam ofertas nascidas do turismo. Surgem também os “neorrurais”, isto é, pessoas egressas da vida urbana que passam a viver na área. A antiga roça se insere na modernidade. E pode-se pensar em vários cenários possíveis. Um, o da modernização predadora em que sítios bem equipados passam a substituir antigas casas de pau-a-pique, em que as famílias tradicionais abandonam o lugar ou tem alguns membros convertidos em caseiros; há mudança de hábitos: as comunidades se isolam defensivamente, e os bares passam a estar sintonizados com sons veiculados pela mídia. Fe-

lizmente existem outras tendências. A comunidade passa a ter novo modo de vida, inclusive, abrindo-se campos de trabalho e renda. Esta, proveniente da combinação entre tradição e modernidade. Na época da informática e da comunicação, torna-se hoje muito mais viável se ter uma boa escolaridade, assistência de saúde. A agricultura ganha campos novos podendo ser a provedora de produtos de qualidade saudável, orgânicos e também capaz de oferecer diversos derivados da natureza. Já existem hoje algumas iniciativas que trabalham com as ervas da região. Na verdade, descobre-se hoje que a região, por suas águas, matas é um verdadeiro paraíso. Neste novo cenário, a população não perde suas raízes. Ela encontra seu lugar, trabalhando a sua memória e história. Está presente nos seus nomes, nos seus encontros, nos seus conhecimentos, nas suas manifestações festivas e musicais.

Enfim, vive-se hoje grande desafio como assimilar a sociabilidade dos mutirões e o próprio modo de ser do povo da terra. E aqui lembremos a homogeneidade de vilas como São Pedro da Serra, Lumiar, Boa Esperança, Santiago, Galdinópolis, Rio Bonito, Santo Antonio, Santiago, Cascata. Uma área onde todos se respeitam, todos se dizem “bom dia”, todos se ajudam mutuamente. E isto tem sido a garantia de locais pacíficos com grande e rara harmonia social. E é esta paz que pode assegurar a concretização de projetos capazes de incluir a comunidade local nos novos campos da pesquisa, cultura, produção, daí extraíndo a renda necessária. Penso inclusive que a

biodiversidade que a região ainda possui, aliada ao modo de viver social, pode fazer da região um exemplar centro de revigoração do ambiente e da saúde em âmbito planetário.



¹**Jorge Miguel Mayer** é Doutor e Professor de História da Universidade Federal Fluminense

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Araújo, João e Mayer, Jorge Miguel (orgs.) – *Teia Serrana – Formação Histórica de Nova Friburgo*, Rio de Janeiro, Ao Livro Técnico, 2003

Bom, Henrique – *Imigrantes- A Saga do Primeiro Movimento Imigratório Organizado Rumo ao Brasil às Portas da Independência*, Nova Friburgo, Ed. Virtual, 2004

Lamego, Antonio Ribeiro – *O Homem e a Serra*, 2ª edição, IBGE, Conselho Nacional de Geografia, Rio, 1963

Nicoulin, Martin – *A Gênese de Nova Friburgo, Emigração e Colonização Suíça no Brasil –1817-1827*, Rio de Janeiro, Fundação da Biblioteca Nacional, 1995















DE AGRICULTOR A “JARDINEIRO DA NATUREZA”

Maria José Carneiro

.....

Ainda hoje a agricultura que se desenvolve na região de São Pedro da Serra e Lumiar expressa as dificuldades estruturais que gerações anteriores vivenciaram. Sucessivas crises afetaram a atividade agrícola, revelando o esforço reiterado dos agricultores em redefinirem estratégias de sobrevivência dentro e fora da agricultura, como verificamos nos relatos que se seguem:

“Eu tinha 17 anos, a gente teve uma crise que foi aquela vez que a lavoura deu uma crise e todo mundo fugiu para a cidade. O governo não ajudava o povo do campo, foi todo mundo prá cidade. Cada vez piorava mais (...), foi em 64. Foi quando eu fui embora. Foi uma crise horrível. Eu fui para a cidade (Friburgo) e fiquei lá uns 18 anos (...). trabalhava em confecção, costurava, trabalhava em fábrica. Depois casei, tive os filhos, um atrás do outro (...) e voltei prá cá. Foi difícil a minha vida porque eu fiquei aqui e depois tive de ir prá Friburgo de novo. Quando eu cheguei lá, naquele ano, meus filhos não puderam estudar porque eu não tinha dinheiro prá comprar uniforme, o colégio não aceitava. Perderam o ano lá em Friburgo.”

(filha de agricultor merendeira da escola estadual na época da entrevista).

“Meu pai era alcóolatra, vendeu a terra que herdou. Com 11 anos eu saí daqui e fui prá Friburgo, minha mãe trabalhava em Friburgo como cozinheira e faxineira. Eu trabalhei numa padaria e depois fui prá metalúrgica. Aí resolvi sair, isso foi em 63. Vim para a terra da minha mãe que era usufruto da minha avó. Eu trabalhava e dava um dinheiro para ela. Era tudo muito difícil... sem dinheiro... não tinha nem camisa prá vestir (...). Mesmo assim achava que [aqui] era um paraíso em relação à cidade: um contato com a terra, liberdade; estava de encontro com a vida, fazia o que gostava de fazer

(agricultor bem sucedido).

As crises cíclicas que impuseram inúmeras dificuldades a esses camponeses, resultantes da ausência de políticas agrícolas baseadas nos interesses do pequeno produtor, somadas à escassez de terra, decorrente da fragmentação excessiva do patrimônio familiar causada pela partilha igualitária da herança, contribuíram para a procura do trabalho fabril em Nova Friburgo⁽¹⁾.

O estado do Rio de Janeiro vem observando uma fragmentação das pequenas propriedades desde a década de 1970. O município de Nova Friburgo acompanha esse movimento que, no caso, é estimulado tanto pela especulação imobiliária provocada pelo turismo, como pelo sistema de herança baseado na partilha igualitária da terra entre todos os herdeiros, inclusive mulheres. A grande maioria (80%) dos estabelecimentos rurais do

município tem menos de 20 ha, sendo que os de até 10 ha representam 53% do total. A exploração da terra é feita, na maioria, por proprietários (56%) e parceiros (32%).

A divisão excessiva do patrimônio familiar, assim como a venda de terras antes agricultáveis aos turistas, deve ser entendida no contexto de uma região onde a agricultura não tem oferecido resultados atraentes e suficientes para garantir a reprodução social das famílias dos produtores. É bom esclarecer que essa avaliação deve ser lida com referência ao padrão de vida da população rural do município, relativamente elevado se comparado ao de outras regiões do Estado. No que se refere ao IDH, por exemplo, Nova Friburgo ocupa a quarta posição no Estado.

“A agricultura está acabando” é a constatação dos moradores do lugar. Mas as várias áreas de lavouras plantadas nas encostas dos morros nos estimulam a aprofundar o significado dessa frase, revelando o seu conteúdo relacional. Inicialmente, chama a atenção o fato de que o camponato dessa região tenha passado por vários momentos de crise durante a sua história sem, contudo, de-

.....

(1) Já no início do século XX chegam a Nova Friburgo industriais alemães que aí estabelecem as primeiras indústrias da região: a chamada “Fábrica de Rendas” e a Fábrica Ypu de artefatos de couro. Posteriormente, desenvolveu-se no município a indústria de confecção de roupas íntimas femininas que hoje abriga estabelecimentos de grande e pequeno porte (confecções domésticas) responsáveis por boa parte do orçamento familiar de algumas famílias dos distritos de Lumiar e São Pedro da Serra.

saparecer integralmente. Recorrendo à memória dos agricultores, constata-se que há aproximadamente 30 anos, a agricultura é tida como “sem futuro” nessa região.

Nos anos 90, a exploração do turismo desloca uma parte das terras agricultáveis para as mãos de veranistas e neorurais, processo que perdura até os dias de hoje e que é reforçado pela atuação dos organismos ambientalistas em defesa da “preservação” da Mata Atlântica. Atualmente, “a agricultura está acabando porque o Ibama ⁽²⁾ não deixa mais plantar”, reclamam os agricultores (Carneiro e Teixeira, 2003).

Se, de um lado, a exploração turística estimulou o comércio local e o setor de hotelaria (pousadas e casas de aluguel), contribuindo para aumentar as alternativas de trabalho e, conseqüentemente, a renda familiar dos agricultores, de outro, desestimulou a atividade agrícola seja pela concorrência dos rendimentos mais elevados no setor de serviço, seja pelo apoio à repressão às práticas agrícolas que ameaçam a “preservação da natureza”. A proteção da *mata* (termo associado à idéia de “natureza” não trabalhada) supõe, nesse contexto, a limitação ou mesmo o fim da atividade agrícola com a repressão das técnicas de plantio tradicionais como o *pousio* e a queimada da *capoeira*.

.....

(2) O termo “Ibama” engloba, no discurso nativo, todos os órgãos de fiscalização e de controle ambiental que atuam nessa área classificada como de “preservação ambiental”.

O *pousio* é um manejo conservacionista adotado para restaurar a fertilidade do solo em ambientes onde os nutrientes foram exauridos por exportação nas culturas ou, através da erosão. No *pousio* o solo é deixado em repouso por um período que pode variar entre 4 e 10 anos, em média, no qual se expressa sobre o solo a sucessão ecológica e o desenvolvimento gradual de uma vegetação de capoeira, podendo chegar à formação de uma floresta secundária mais avançada. Quando termina o período de descanso, a capoeira é derrubada e queimada, o solo recebe resíduos vegetais e os produtos da queima e é, então, preparado para um novo período de produção. As regiões onde normalmente esta prática é realizada se restringem às situações onde existe mata em abundância, gerando muitas fontes de propágulos (sementes e mudas) de espécies florestais. Em situações onde não há esta grande presença de floresta já formada, é impossível estabelecer o *pousio*. O período em que o solo é submetido ao descanso é fundamental para o bom funcionamento da técnica. Se o período for curto (normalmente por volta de 2-3 anos), o sistema torna-se instável e não ocorrerá a recuperação das propriedades físicas e químicas do solo.(...) Recentemente esta prática passou a ser considerada como um dos tipos de sistemas agroflorestais (Dubois,, 1996 apud Magalhães e Freitas, 2003)”.

Texto extraído da monografia de Ana Paula Barbosa Silva, Faculdade de Formação de Professores, Departamento de Geografia, UERJ, São Gonçalo, 2005.

Atualmente, a ação repressiva dos órgãos de fiscalização ambiental tem contribuído para acelerar a substituição dessa técnica tradicional pelo cultivo convencional: utilização freqüente e intensa de pesticidas, herbicidas e adubos químicos e utilização de arados e grades com a finalidade de revolver o solo para criar condições mais favoráveis para a cultura. O esgotamento do solo que não “descansa” é compensado com o uso cada vez mais intenso desses insumos químicos e com a aração excessiva. Estabelece-se um círculo vicioso: o revolvimento constante do solo facilita a erosão e a perda de nutrientes criando uma demanda maior de adubos químicos, o que contribui para o encarecimento do custo da produção.

As lavouras para fins exclusivamente comerciais como o tomate, o pimentão, a couve-flor, a berinjela e a abobrinha são as que “exigem” a técnica convencional de plantio. Já os “produtos da roça” – inhame, aipim, batata baroa, batata doce – que servem alternativamente para o consumo e para a venda, não requerem o uso de agrotóxicos, ou requerem menos. São considerados mais resistentes às pragas por serem “daqui mesmo” e, por isso mesmo, servem para “limpar” o terreno das pragas dos outros produtos e recuperar parcialmente a fertilidade, quando plantados no sistema de rodízio. “Eu faço rodízio de lavoura, porque o terreno é pequeno, não é muito grande para deixar *encapoeirar*, descansar, como se diz. Aí a gente troca de lavoura. Aonde tem couve-flor

coloca (batata) baroa ou, senão, inhame e bota a couve (-flor) em outro terreno aonde já tinha baroa”, explica o seu José Maria, agricultor-feirante, proprietário de alguns pequenos “sítios” de lavoura. Seu filho Giovani, que trabalha com ele, acrescenta: “porque nem toda lavoura consome os mesmos nutrientes da terra”.

Já os produtos orientados para o mercado exigem um cuidado especial, são mais suscetíveis às pragas e doenças e as sementes são adquiridas em lojas especializadas na cidade de Nova Friburgo. O imperativo de comprar sementes selecionadas é atribuído à necessidade de se plantar em grande quantidade para vender no atacado e ao fato de serem sementes selecionadas, isto é, que não são “da terra”. “Todas [sementes] são compradas porque são selecionadas, você não tem como fazer isso [a seleção das sementes] na lavoura. As sementes hoje em dia são tudo modificadas, são geneticamente modificadas, então você não tem como selecionar na lavoura. Às vezes você seleciona uma ou duas. Se você tirar 100 [sementes] de uma lavoura, daquelas 100 só 10 vão ser perfeitas, o resto é tudo que não vai prestar” esclarece Giovani. Seu José Maria continua: “É por isso que eu parei com o tomate. Você até tem semente barata, mas a que rende na colheita tá custando na faixa de 250 a 300 reais 1000 sementes. “É um tomate que não dá muita doença, rende na colheita”, esclarece o seu filho. “Ela sai a 25 centavos cada uma sementinha daquela; ainda vai para estufa, você perde porque (tem) alguma que não

nasce ou dá alguma zebra, porque sempre dá perca até chegar no ponto de botar na terra...” (entrevista realizada em 2005).

A orientação da lavoura para o mercado atacadista (o Ceasa do Rio de Janeiro ou o de Conquista em Nova Friburgo) é considerada a principal responsável pela mudança nas práticas agrícolas da mesma forma que o acesso fácil ao mercado varejista de alimentos é indicado como uma “facilidade” que contribuiu para modificar os hábitos alimentares. Quando perguntados por que utilizam tanto agrotóxicos hoje em dia enquanto no passado isso não ocorria, os agricultores respondem que naquela época eles só plantavam os “produtos da roça”, ou “da terra” e em “pequena quantidade”, enquanto que, hoje, é necessário plantar muito para vender no Ceasa. Além disso, hoje plantam produtos que “vêm de fora”, “sementes híbridas”, que exigem cuidados especiais. Reconhecem também que para conseguirem um bom preço é preciso oferecer uma “boa qualidade”, os frutos têm de ser “bonitos”, o que não se consegue sem “engordar a terra” com os adubos químicos e sem combater as pragas com os “venenos” ou as “doenças” com os “remédios”. Entendem que se não recorrerem aos agrotóxicos, as sementes “não vingam” ou “degeneram” porque não são “da terra”⁽³⁾. O mesmo acontece quando se tenta replantar sementes retiradas da lavoura. “Se você for na lavoura e tirar semente desse tomate (de semente comprada) que você plantou, vai nascer o tomate muito *degene...*,

como se diz, muito menorzinho. Em vez de sair aquele tomate bonito, vai sair aquela coisa miudinha”, explica Giovani. A noção de “degeneração” é recente, mas parece ter sido rapidamente assimilada pelos agricultores, por força de suas próprias experiências e, certamente, do discurso dos vendedores dos insumos químicos e de um ou outro técnico agrícola em rara visita ao local.

Essa dependência ao mercado se reflete no custo da produção aumentando a instabilidade da maioria dos pequenos agricultores, principalmente daqueles que não são proprietários e que se vêem obrigados a arcar com o investimento feito na lavoura, além do pagamento pelo uso da terra. Normalmente, esse pagamento é feito transferindo para o proprietário 20% do resultado da lavoura, independente de quanto tenha investido na produção, arcando assim com os riscos da produção. Alguns produtores reclamam que caso ocorra à infestação por alguma praga, não sobra nada após descontarem as despesas. Por isso mesmo, a maioria prefere contratos de parceria que garantam que o “empate” – os gastos empatados na produção –, fique por conta do proprietário da terra. Mesmo que esse tipo de contrato implique uma porcentagem maior no pagamento ao patrão, ele é tido como mais

.....

(3) Podemos entender a expressão “sementes da terra” de duas maneiras: sementes que são nativas do lugar, ou que são tidas como tal porque fazem parte da tradição agrícola do lugar; e sementes que ficam dentro da terra, ou seja, raízes, e, por isso seriam menos suscetíveis a insetos e pragas.

vantajoso porque o trabalhador não “empata” nada. Se a lavoura não der “lucro” é o proprietário quem arca com o prejuízo, o parceiro “só entra com o trabalho” e, dentro da lógica camponesa, “o trabalho ninguém conta” como diz o seu José Maria. Esse sistema de relação de trabalho em São Pedro da Serra tem duas conseqüências: a garantia de uma lavoura “bem sucedida”, já que conta com os insumos disponibilizados pelo proprietário da terra, e o aumento do uso de agrotóxicos. Como o proprietário comercializa o total da produção de seus parceiros junto com a sua própria, é necessário que tenham a mesma qualidade. Do ponto de vista do trabalhador é vantajoso porque ele tem a qualidade e a comercialização garantidas, o que seria impossível de manter caso fosse plantar por conta própria.

O sistema de parceria é antigo na região sendo possível arriscar a afirmar que ele tem sido responsável pela permanência da agricultura e de agricultores sem terra nessa localidade. Alguns contratos duram por toda a vida ativa de um homem e ainda são transmitidos para a geração seguinte. A aquisição de uma moto ou de um “fusca”, até mesmo a compra de um “lote” e a construção de uma casa para morar, são sinais da viabilidade desse tipo de relação. Ela seria uma solução encontrada para o acesso à terra dos filhos de agricultores sem terra. A herança da terra, nessa região, obedece o sistema de partilha igualitária, ou seja, todos os irmãos e irmãs, recebem terra após a morte do pai ou da mãe. Essa prática tem contribuído,

junto com outros fatores, para impedir a continuidade do trabalho agrícola em famílias de pequenos proprietários. No passado não muito distante, essa impossibilidade de permanecer na agricultura e a ausência de alternativas, geraram uma crise no interior das famílias camponesas que se expressava pelo alcoolismo do pai, impossibilitado de exercer o seu papel de mantenedor da família, ou pela “doença dos nervos” da mulher.

A dificuldade de manter a produção agrícola encarecida pelo preço dos insumos agrícolas e o aumento da busca por terrenos de lazer por pessoas da cidade, levaram alguns pequenos proprietários a venderem seus lotes. Sem recursos para investir na agricultura, eles se viram atraídos pelos salários de jardineiro pagos por esses novos moradores de final de semana e feriados ou pela possibilidade de investir em outra atividade. Alguns se tornaram jardineiros em suas antigas propriedades. Outra possibilidade é investir parte da renda advinda da agricultura praticada em terras de outros proprietários através do sistema de parceria, ou mesmo parte da renda da atividade de pedreiro, na compra de um terreno para posterior construção de uma casa para alugar a pessoas “de fora”. Essa alternativa é, até o momento, o principal meio de se garantir uma aposentadoria no futuro ou complementar a renda familiar quando necessário. A grande procura por terrenos e casas por gente “de fora” tem, até o momento, possibilitado a continuidade dessa estratégia o que tem contribuído para a permanência de

algumas famílias em sua localidade de origem, freando um pouco o processo de êxodo rural.

A agricultura, nesse cenário, vai pouco a pouco perdendo a sua importância como única fonte de renda das famílias. Com isso modifica-se também a paisagem local, áreas que antes eram ocupadas pela lavoura vão se transformando em sítios de lazer. A expansão das atividades associadas ao turismo aumentou também as fontes de emprego na região, como o trabalho em pousadas, restaurantes, bares e mercados. Observamos, assim, o surgimento de uma nova forma de explorar a terra não mais centrada exclusivamente na agricultura. Contudo, mesmo em famílias onde todos os membros exercem atividades em outros setores, a lavoura voltada para consumo próprio ainda garante boa parte da alimentação da família, o que contribui para a segurança alimentar dessas pessoas e também para a manutenção de um modo de vida herdado das gerações anteriores, muito valorizado pelo povo “da terra”, como também pelos “de fora”. Mas, por outro lado, não se pode negar a influência de novos valores transmitidos nesse contato mais intenso com os turistas, sobretudo entre os jovens que, em geral, resistem a sucederem os pais na lavoura. Porém, muitos desses jovens gostariam de encontrar uma alternativa rentável e atraente na localidade onde nasceram, podendo assim usufruir daquilo que atrai os “de fora”: a tranquilidade, a beleza da paisagem, o contato mais intenso com a natureza, a segurança e falta da

poluição. Estaríamos então presenciando um processo de construção de novas identidades desses jovens? É o que a nossa observação sugere.

Outro fator que tem contribuído para as mudanças (e reações a elas) no modo de vida dos agricultores da região é a política de preservação ambiental praticada pelos órgãos de fiscalização do estado. Pressionados de um lado pela especulação imobiliária provada pela demanda por terra dos “de fora” e, por outro, pela ação repressiva dos órgãos fiscalizadores sobre as práticas agrícolas tradicionais, como o pousio e a coivara, os agricultores têm sido levados a práticas altamente poluentes como o uso excessivo de agrotóxicos, prejudicando a sua saúde, contaminando o solo e o lençol freático.

Desse processo que acabamos de descrever de maneira sucinta resulta a transformação de parte dos agricultores em “jardineiros da natureza” – trabalham a terra não mais para dela tirar alimentos, mas para construir uma paisagem que seja agradável aos olhos dos “de fora” que, em regra, associam a “natureza” a algo intocável, como também para fugir das altas multas imputadas pelos órgãos de fiscalização ambiental.

APRENDIZES DOS SABERES RURAIS



Claudio Paolino e Marjorie Botelho

Normalmente o espaço rural está associado ao desenvolvimento de atividades agropecuárias e a um estilo de vida peculiar e simples. Caracterizado pela densidade populacional relativamente baixa, por usos econômicos peculiares, um modo de vida marcado pelas relações sociais, por representações específicas da cultura rural e pelas atividades agrícolas. No Estado do Rio de Janeiro percebe-se um intenso processo de urbanização, com destaque para as atividades associadas ao turismo, principalmente nas cidades adjacentes a região metropolitana, mas nas áreas mais distantes, os moradores de áreas rurais em atividades agrícolas e não-agrícolas, continuam enfrentando problemas para gerar o seu sustento e são obrigados a sair do campo. Ao longo da história o que se percebe é o aumento do êxodo rural para as cidades em busca de uma qualidade de vida melhor, onde o acesso e à proximidade dos serviços são indicadores de garantia de direitos. Muitas vezes essa saída é dolorosa e sofrida, pois a opção, de algumas famílias é a vida no campo.

Além do investimento nas cadeias produtivas das atividades agrícolas e não agrícolas, se faz necessário valorizar os modos de vida e os saberes das pessoas que vivem no meio rural. Nestas localidades encontramos várias pessoas que trazem consigo co-





nhcimentos adquiridos através da oralidade, ou seja, que aprenderam com seus pais, que haviam aprendido com seus avôs e assim sucessivamente. E são muitos: feitura da broa feita com fubá do moinho d'água; produção de remédios caseiros, feitos com as ervas encontradas na floresta; produção de sabão feito com gordura de porco; feitura dos doces em compota, com frutas retiradas do próprio pomar; confecção das quiçambas, cestas produzidas com uma espécie de bambu; entre outros. Sem deixar de ressaltar as manifestações culturais que resistem no tempo, como as folias de reis, o mineiro pau e o boi pintadinho.

Por este motivo, esses conhecimentos precisam ser disseminados e valorizados, pois os processos de produção estão cada vez mais automatizados, acarretando o desaparecimento das formas tradicionais e caseiras de produção. E tem sido cada vez mais recorrente o desaparecimento das manifestações populares na região.

Para escrevermos esse livro utilizamos como metodologia a história oral, que utiliza a gravação de entrevistas de caráter histórico e documental com testemunhas de acontecimentos, conjunturas, movimentos e instituições, entendendo a narrativa como uma fonte histórica que fornece subsídios para se conhecer o passado. Desta forma obtivemos informações que não estão em arquivos e valorizamos a representação dos fatos e a relação destes com o presente. A lembrança não é um processo uniforme entre os indivíduos, pois cada um recorda acontecimentos das mais variadas formas e isso depende da importância da experiência vivida na vida da pessoa, e mesmo assim, nem sempre nos lembramos de tudo que foi importante, conforme nos aponta Thompson ⁽¹⁾ (1992: 153) “o processo de memória depende, pois, não só da capacidade de compreensão do indivíduo, mas tam-

(1) THOMPSON, Paul. *A voz do passado: história oral* Rio de Janeiro / Paz e Terra, 1992.

bém de seu interesse. Assim, é muito mais provável que uma lembrança seja precisa quando corresponde um interesse e necessidade social”.

A feitura deste livro valorizou as pessoas como testemunhas do passado, valorizando a memória dos sujeitos. Para Bosi ⁽²⁾ (2003:53) a “memória é um trabalho sobre o tempo, mas sobre o tempo vivido, conotado pela cultura e pelo indivíduo”, entendendo o tempo como uma construção social, pois cada sociedade vive o tempo de uma maneira, bem como as classes e conseqüentemente os indivíduos. Para Thompson (1992:195) o valor histórico do passado tem três pontos fortes: fornecer informações significativas sobre o passado; transmitir a consciência individual e coletiva e possibilitar aos que viveram relatarem suas experiências de vida.

Durante mais de seis meses realizamos várias entrevistas que revelaram como o passado foi apreendido e interpretado pelos entrevistados, ou seja, não retratou o passado stricto sensu, mas uma versão do passado.

Estivemos visitando os moradores inúmeras vezes, vivenciando atividades comunitárias, retornando com o texto transcrito, exibindo as fotografias registradas deste processo.

Essa aproximação com os e as agricultores contribuiu para a realização de uma análise dos acontecimentos e conjunturas, valorizando as particularidades dos diferentes sujeitos, levando em consideração que as formas como cada indivíduo ou grupo interpreta determinado acontecimento, poderia abrir caminhos para entendermos suas ações.

As entrevistas foram conduzidas pelos participantes que relataram situações, momentos, causos e histórias que queriam compartilhar conosco naquele momento. Importante ressaltar que todas as narrativas que

.....

(2) Bosi, Ecléa - O TEMPO VIVO DA MEMORIA: ENSAIOS DE PSICOLOGIA SOCIAL, São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.













se apresentam neste livro foram conduzidas pelas mulheres, que ocupam um lugar central na vida no campo. As histórias descrevem diversas situações vivenciadas pelas famílias rurais dando ênfase as lembranças que marcaram suas vidas: Jacira fala do tempo antigo; Jordelina relata sobre os partos; Dilma e Rosangela contam sobre a importância da relação com a terra e Lucia nos ensina a fazer broa em forno á lenha. Desta forma contam a história de mais de dez famílias que vivem nesta região preservando costumes, valorizando a vida e semeando o futuro. Sabemos que ainda temos muito a aprender e essa população ainda tem muito para contar.



***Cláudio Paolino** é Repórter Fotográfico, Professor e Coordenador do Instituto de Imagem e Cidadania.

Marjorie Botelho é Mestre em Educação, Coordenadora e Pesquisadora do Instituto de Imagem e Cidadania.



HISTÓRIAS DE GENTE DA TERRA

MARJORIE BOTELHO

OTÍLIA LUCIA DEBOSSAN LIMA & JOSÉ DE LIMA



OTÍLIA LUCIA DEBOSSAN LIMA & JOSÉ DE LIMA

Otília Lucia Debossan Lima, conhecida desde pequena como Jacira, nasceu em 8 de fevereiro em 1930, em Santo Antonio, Bom Jardim. Filha dos agricultores Maria Guiomar Benvenuti e Alfredo Sadernária Debossan, viveu quase toda sua vida por aqui.

Atualmente com 81 anos, fica emocionada ao compartilhar que tem 10 bisnetos e que aguarda, sem ansiedade, o dia que terá também um tataraneto. Casou-se na década de 40, aos 17 anos, numa época em que se trabalhava muito na roça e que era mais difícil estudar. Ela conseguiu concluir a 3ª série do ensino fundamental, com a professora Maria Nazaré Dias Pereira, numa escola municipal em Santo Antonio.

Conheceu o seu marido José de Lima quando ainda era menina e nem imaginava que um dia se casaria com ele. Segundo ela: *“É ele era casado com uma mulher bonita chamada Elvira, mas era um ciúme que morria, então, ele ia na venda, ia nos lugares, ela ficava na casa da minha avó, aonde eu fui criada(...) aí, aonde que eu ia pensa que eu ainda ia casar com o marido dela, né(...) era um filhote assim também (...) também naquele tempo nem pensava em namorar ele... aí ficou, depois ela morreu de parto, essa morreu de parto em casa...ela ganhou o menino, acabou de ganhar o menino, apareceu uma dificuldade nela e morreu...”*. Ele também era agricultor, nascido em

Santo Antonio e é lembrado pela comunidade como um grande folião, porque cantava reis na Folia de Reis Estrela Dalva. O namoro começou depois de dois anos que ele estava viúvo. Ela tinha 16 anos e ele 25 anos. Depois disto, viveram juntos o resto da vida. Ela diz que seu grande amor foi seu marido, companheiro de todas as horas.

Eles tiveram dois filhos: a Maria Arlete Debossan, nascida em 7 de outubro de 1949 e o Sebastião Geraldo Debossan Lima, nascido em 14 de janeiro de 1954. O enteado do marido dela, José Maria Tarden de Lima, também conviveu com eles. Ela conta que em toda sua vida, nunca foi ao ginecologista, fez apenas dois exames de sangue e que nunca evitou ter filhos: *“nunca tomei remédio, nunca evitei, o que Deus me deu, eu criei.”*

Seus partos aconteceram em casa. Naquela época, quando a mulher estava para ganhar neném, as parteiras arrumavam azeite de mamona e futucavam a mulher, lambuzavam cama e colchão até a chegada do bebê. Às vezes, as grávidas ficavam rolando um ou dois dias e somente quando não tinha jeito, é que buscavam um médico em Bom jardim para fazer o parto em casa. Ela conta que isso aconteceu no nascimento de sua filha e que foi bem complicado, pensou até que fosse morrer. Por conta disto, no nascimento de seu segundo filho, prometeu dar o peso que o bebê pesasse em cera para Nossa Senhora de Nazaré na Igreja de Saquarema, localizada na região dos lagos, no estado do Rio de Janeiro, se tudo transcorresse bem. Naquele ano, no dia 8 de setembro,





dia de Nossa Senhora de Nazaré, ela enviou 4,5kg de cera para a Igreja.

Jacira relata que naquela época, logo depois do parto, elas tratavam do umbigo das crianças com folhas de pé de arruda e azeite de mamona. Eles cozinhavam tudo dentro de uma panela e depois passava no umbigo das crianças como forma de limpar e proteger do “*mal de umbigo*”, pois muitas crianças morriam desta doença. Depois de passar o óleo, elas amarravam um pano de saco, como se fosse uma atadura em torno da barrigui-nha da criança, para impedir que o umbigo ficasse grande e para fora. Essa cinta era usada nas crianças durante um período de três meses.

A criançada brincava com galinha, na cerva de porco, e chegavam que nem um tatuzinho em casa. Para dar banho nas crianças era preciso usar uma gamela que era uma bacia, onde as crianças eram banhadas. Ela tinha uma gamela de alumínio e também outra esculpida em madeira. No final do dia, as crianças dormiam no berço em formato de meia lua e as mães costumavam amarrar um cordão no berço para ficar balançando.

Antes de casar, Jacira namorou um pouquinho, porque naqueles tempos “*namorar era um rigor*”. Ela recorda que em dia de baile era uma alegria, e que, certa vez, levou seis horas andando até Nova Friburgo para fazer escova no cabelo e mais seis horas para voltar para casa. Os bailes aconteciam na casa dos moradores que arrastavam seus móveis para lá e para cá, abrindo espaço para toda gente. Na volta dos bailes que acabavam no máximo às nove horas, vinha trazendo seu “*farol de querosene*” que era um gomo de bambu, onde se colocava uma rolha de pano, saco ou lona com querosene. E caso voltasse acompanhada, era o rapaz que trazia em suas mãos o farol para iluminar o caminho.

Essas idas eram sempre seguidas de sermão por parte de seus avós maternos Eugênio Américo Benvenuti e Luiza Francisca Benvenuti, que diziam: “*vai na festa, mas no escuro não pode, tem que namorar perto do*





coreto, aonde tinha luz, né (...) luz de outras coisas (...) não tinha nem luz elétrica (...) namorar no escuro não pode e cuidado pra não namorar homem casado(...) era logo o sermão de casa, porque muita vez tá namorando um homem, pensa que é solteiro, e é casado(...) e quando chegar nove horas vem tudo embora, porque depois, meu avô falava assim, das dez horas em diante os homens já fica mijando no meio do povo.”. Jacira foi morar com os avós quando tinha dois anos, porque ela e sua irmã pegaram coqueluche e os pais não tinham como tomar conta das duas.

Todas as recordações são contadas sempre ao lado do seu fogão a lenha com uma panela de café quente coado com coador de pano. Fala com emoção do tempo em que estudava na escola municipal que funcionava numa casa particular. Seu professor Odir Barros de Oliveira gostava de dar aula de teatro e ela recorda com alegria a peça que fizeram sobre Getúlio Vargas: *“tinha ministro, tinha deputado, tinha senador (...) tinha tudo igual ao dia que Getúlio Vargas acabou com a política(...) ainda eu dizia assim(...) ainda eu falei, era a mais metida, né(...) sempre escolhia eu pra fazer as coisinhas melhor, né(...) eu falei assim: muito bem, já que todo ministério compreendeu que o Brasil está sofrendo uma grande política, eu ordeno a dissolução das duas casas constituídas, câmara e senado que fará a felicidade de todos os*

brasileiros. Aí foi o final, aí os ministros chegava, né, tinha telefonista, aí chegava mais um ministro, aí a gente logo puxava a cadeira e mandava sentar, igual uma coisa que fosse o governo mesmo(...) eu gostava muito do meu professor, fazia festinha, levava bolo, fazia piquenique, aí quando chegava nos sábados a gente fazia ginástica(...). nós tava tudo sanhada pra fazer a ginástica(...). aí nós ia fazer, ele ensinava marchar, ensinava as posição com a mão, muito bonito mesmo... foi pobre mas divertido..."

Fala com muito orgulho do tempo que foi convidada para integrar o Movimento Popular de Alfabetização onde permaneceu durante dois anos dando aula para as crianças do vilarejo. Conta que isso aconteceu quando tinha mais ou menos 30 anos e que na época o governador do estado do Rio de Janeiro era o Roberto Silveira do Partido Trabalhista Brasileiro, do qual seu avô era filiado e para quem eles faziam campanha. E que na seleção para professora havia 21 candidatas e que ela tirou na prova 99,9.

Sua história sempre foi de muita luta. Em muitos momentos ela e a família passaram dificuldades para sobreviver. Certa vez, eles tentaram comprar um pedacinho de terra, mas naquele ano a lavoura não rendeu e acabaram ficando a pão e água. Compartilha conosco com muita sabedoria alguns destes momentos que viven-





ciou. Uma vez o marido comprou arroz na venda em Vargem Alta que ninguém comprava, porque estava muito furadinho e com uma sementinha preta, pois estava mofado. Era o arroz que as pessoas compravam para dar aos porcos.

Noutra vez compraram sebo de boi em São José e trouxeram no lombo do burro. Jacira fala que quando chegaram em casa o lombo estava azedo, mas mesmo assim colocaram em dois sacos e comeram por seis meses. O sebo substituí a gordura.

Contou também que comiam na merenda de café batata doce assada no fogão a lenha, ou que tiravam milho e cozinhavam com paio dentro da brasa e juntavam com açúcar. Que isso, às vezes, dava uma azia de quase matar a família.

Um dos momentos mais tristes dela foi o falecimento do seu marido. Naquele momento ela estava com 65 anos e seu companheiro com 74 anos. Ela diz que ele não era santo, que havia dias em que eles brigavam, mas que inimigo ninguém ficava. Ele ficou doente e como não queria ir ao médico, fez o tratamento apenas no Posto de Saúde. Quando a situação agravou, ele foi ao médico que diagnosticou câncer de próstata e depois de cinco anos, apesar de ter feito uma operação, veio a falecer. Ela diz que *“se fosse pra voltar com ele os cinquenta anos eu voltava (...) ele nunca pôde trazer*







uma colcha de cama pra dizer assim bota na cama, mas ele trazia tudo que era o amor (...) vocês podem me desmentir, eu nunca tive uma colcha de cama, eu nunca tive um armário na cozinha, eu nunca comprei uma cama nova, mas eu sei dizer que foi o meu companheiro de verdade.”.

Jacira é uma mulher que carrega no ombro a honra de toda a sua história de vida e que agradece a Deus por tudo que recebeu, mostrando que a vida está na simplicidade das coisas.



JORDELINA FREIRE HOTIZ & AMADO GRIMALDO HOTIZ



JORDELINA FREIRE HOTIZ & AMADO GRIMALDO HOTIZ

Numa casa de quintal grande que, entre seus pertences, encontramos um moinho movido à água, mora Jordelina Freire Hotiz e o Amado Grimaldo Hotiz ⁽¹⁾ que foram casados por 52 anos. Ela nasceu em 17 de Junho 1937 e ele em 8 de Junho 1932, apesar de constar no registro dele o dia 18 de Junho. Isso porque, como descreveu Amado *“o escrivão era surdo e meu pai chegou na porta a cavalo e gritou com ele, faz um registro de um filho meu, com nome tal tal tal, nasceu no 8 de junho de 32. Então ele entendeu 18 e escreveu 18, quando ele voltou de volta tava no 18”*.

Jordelina é filha de José Frez e Maria Catarina Venderosk e teve 8 irmãos, mas hoje estão vivos apenas Nercina Maltide Frez e Zulmira Judyte Frez. Amado era filho de Henrique Bertolino Hotiz e Maria Veronica Frez. Os dois eram primos de segundo grau.

Ambos nasceram de parto normal, cresceram e casaram em Rio Bonito de Lumiar, localidade rural do Distrito de Lumiar em Nova Friburgo. Conheceram-se crianças quando moravam a 10 minutos da casa um do outro. Jordelina relata que: *“A gente sempre convivia junto. Meu pai tinha moinho de fubá. Eles levavam o milho lá em casa prá moer e a gente passeava muito uns nas casas dos outros”*.

.....
(1) Amado faleceu meses depois de ter nos cedido sua entrevista.



O namoro começou somente depois de jovens, quando ele retornou para Rio Bonito, pois a família dele havia se mudado para Barra Alegre em Bom Jardim. Amado comprou parte das terras dos irmãos e morou sozinho durante um ano e dez meses. Foi nesta época que eles começaram a namorar e em 1958, quando ela estava com 21 e ele 26 anos, resolveram se casar. Permaneceram nestas terras por mais oito anos e quando chegou a hora das crianças irem para escola, resolveram procurar outro lugar para morar, porque a estrada que servia de passagem de boiadas, estava em péssimas condições. Venderam a casa e compraram um terreno em Santo Antonio, vilarejo rural do distrito de Barra Alegre em Bom Jardim, onde viveram por 45 anos.

Quando foram morar em Santo Antonio tinham três filhos: Maria da Penha Hotiz, Helena do Carmo Hotiz e Paulo Nazareno Hotiz. Depois vieram mais cinco: Terezinha das Graças Hotiz, Lucia Aparecida Hotiz, Braz Genair Hotiz, Rosaléia de Fátima Hotiz e Ana Erly Hotiz. Dona Jordelina teve todos os seus filhos em casa. As duas parteiras, Luizinha e Dona laiá que lhe ajudaram a colocar seus filhos no mundo, já faleceram. Ela se recorda com muita emoção da Dona laiá, cujo nome era Cecília Soledade Teixeira Frez, mas que todos conheciam como laiá e foi quem fez os partos dos últimos cinco filhos que nasceram em Santo Antonio. Dona laiá morava em São Pedro da Serra, dis-





trito de Nova Friburgo, localizado na fronteira com Santo Antonio. Depois mudou para Santo Antonio e ficou morando bem pertinho deles.

Foram muitos filhos e, obviamente, partos. Ela recorda com emoção, cada minuto do dia em que nasceu sua primeira filha, em 16 de maio de 1960: *“eu estava sentindo umas dorezinhas desde sábado, domingo passei em pé, andando com as visitas em casa, mas a parteira já tava em casa, né. E depois naquela noite eu já quase não dormi mais e sofri o outro dia até por volta das quatro horas da tarde. Aí pelas quatro horas, graça a Deus, ela nasceu”*. Sua mãe quando viu a neta não acreditou que sua filha, tão magrinha, pudesse ter tido um bebê tão grande, porque sua barriga era pequenininha. Jordelina lembra: *“não tinha volume, mas foi só criança mesmo, porque o que dá muito volume é água, por isso, o parto foi mais demorado”*.

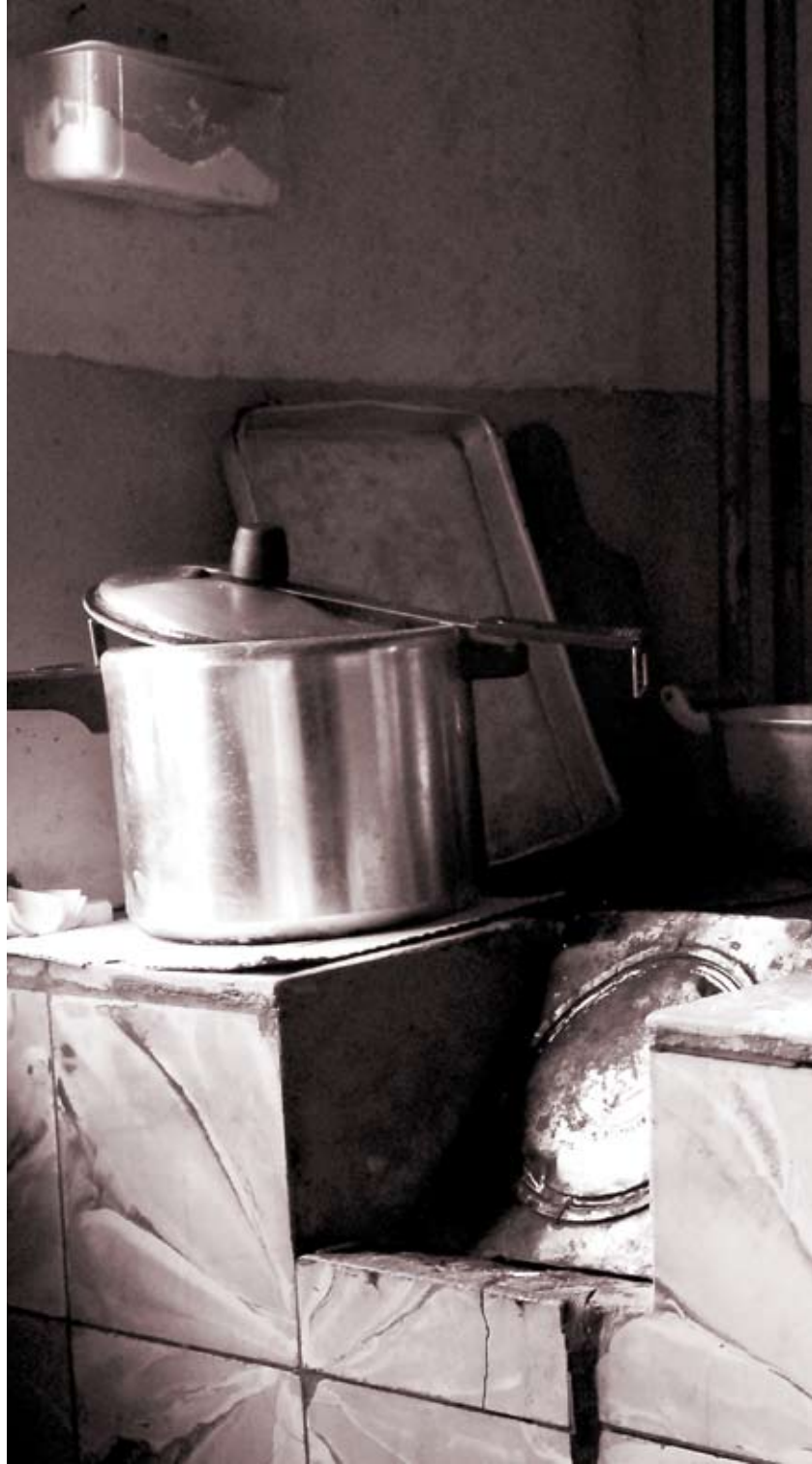
Cada parto foi de um jeito, lembra que quando nasceu o filho Paulo, vivenciou o parto mais especial, porque não teve dor: *“agora o Paulo, graças a Deus, foi um parto especial, se todos eles fossem assim ninguém precisava ter medo de ter um filho (...) foi facilidade mesmo (...) praticamente eu quase não tive dor, foi só força”*. No parto de seus três primeiros filhos esteve com ela a parteira Luizinha e a sogra que, enquanto esteve viva, permaneceu ao seu lado. Jordelina conta que sua sogra também entendia um pouquinho, mas tinha medo de ficar sozinha, por isso havia sempre outra pessoa ajudando. Ela conta que “era

uma ajudando a outra, uma firmava a criança, outra embaixo, né (...) e aí, graças a Deus, sempre dava certo”.

As únicas pessoas na casa que não podiam entrar no quarto eram as crianças. Jordelina lembra: *“Deus me livre se naquele tempo uma criança soubesse como a gente fazia isso... era uma coisa oculta”.* O marido se quisesse podia entrar e até ajudar se necessário, mas Jordelina diz que Amado não tinha natureza para isso. Lembra no parto da Penha *“que tava demorando e ele já achando que tava meio dificultoso. Pediram pra ele me segurar, subir em cima da cama e me segurar numa certa posição, mas eu notei que ele ficou muito nervoso (...) eu pedi para elas que deixasse ele sair, que tinha fé em Deus que ia resolver assim mesmo, né.”*

Para saber o sexo do bebê utilizava a técnica que seu pai lhe ensinou, ouvia a intuição do filho menor: *“se a criança fala primeiro papai vem um menino e se fala mamãe vem menina”.* Todos os filhos anunciavam a chegada dos irmãos, a única que não soube o sexo antes foi o da primeira filha. Amado tinha o dom de acertar o sexo somente vendo a barriga, se fosse redonda era menina, mas se estivesse pontuda, era menino. Também nunca errou.

Jordelina adora lembrar a infância de seus filhos: *“eles brincavam de bola, brincavam de se esconder, de fazer roda... depois que cresceram mais um pouquinho (...) juntava as crianças dos vizinhos e faziam fogãozinho, faziam a sopa, um cadinho disso, um cadinho daquilo, fazia aquela farra, aí cada um se alimentava com aquela sopa era o passa tempo, as brincadeiras do domingo. Assim que crescia um pouco,*



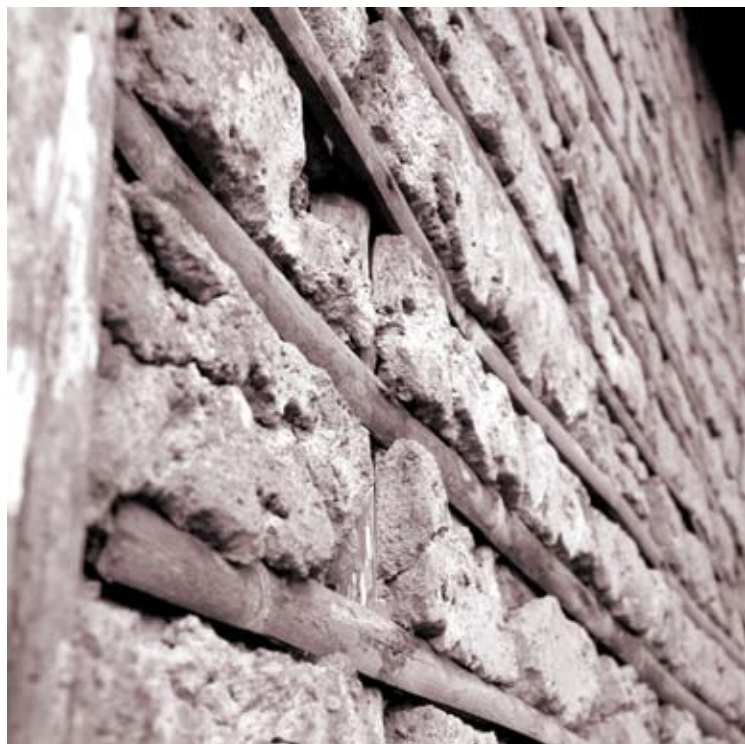




vinha da escola e já ia fazer um serviçinho, as meninas me ajudavam em casa e os meninos já começavam de enxadinha, plantar uma coisinha, plantar outra...”. Em suas lembranças tem uma cantiga que eles costumavam cantar muito: “eles brincavam muito de genofrê, genofrá... aí uma era pobrezinha e aquela ficava sozinha, fazia uma fila de quantas crianças tivessem e uma sozinha que dizia: eu sou pobre, pobre, pobre genofrê, genofrá, eu sou pobre, pobre, pobre lá do me encontrar. Aí a outra saía da fila dela e dizia, eu sou rica, rica rica, genofrê, genofrá, lá do me encontrar. Aí a outra ia pedir uma filha dela... eu queria uma de vossas filhas genofrê, genofrá... aí a outra dava e mandava escolher qual queria né. Ai falava eu quero a fulana genofrê genofrá... assim ia até a pobre ficar rica e a rica ficar pobre né, e aí depois vamos fazer a festa juntos genofrê genofrá... aí fazia aquela bagunçinha todas juntas. Era uma brincadeira boa que eles passavam o tempo, não se machucavam, brincava em roda”.

No terreno onde vivem hoje também viveram outros parentes, como o pai que faleceu ali. Naquela época a casa era outra, erguida às pressas para servir de moradia, toda de madeira com paredes de barro, mas com o tempo as brocas e cupins comeram tudo, ficando a casa quase a desabar. O tio Delmar também foi morador da casa, mas trabalhava tanto que não dava conta de dar jeito nela. Fizeram outra que também não ficou muito tempo em pé. E por fim, construíram a casa onde residem hoje.





Eles sempre trabalharam na lavoura com várias culturas, como pimentão, tomate, banana, milho, feijão, mandioca, entre outras coisas. Atualmente, Jordelina trabalha menos na lavoura, mantendo apenas o necessário para seu sustento. Entre tantas histórias, Amado nunca esqueceu o tempo da lavoura, quando comia bolo de fubá com melado que davam o sustento para trabalhar o dia todo.

E falando nisso, eles sempre foram conhecidos nesta região por causa do fubá que produzem no moinho d'água existente no sítio. O moinho foi construído por Amado que, cansado de levar o milho para o moinho no Antônio Knupp e, depois que este faleceu, para o do Zequinha, aproveitou uma oportunidade e comprou o moinho do Arailton Tardin: *“eu aborreci de levar nessa distância, o Arailton ia embora e me ofereceu esse moinhozinho, eu comprei dele, ai depois faltava os canos”*.

Amado construiu a casa do moinho d'água na área por onde passam os córregos da propriedade, fazendo uma rede de 45 metros de encanamentos para girar conforme a força das águas. Ele relatou que uma vez precisou emendar: *“deu um estrondo aqui que arrancou 50 cm ou mais desses canos de ferro e não se vê pra onde foi... lá em cima tá no mesmo lugar e aqui também, mas 50 cm sumiu. Aqui eu plantei uma soca desse bambu (bambu gigante), porque aqui era uma ilha, o córrego passava por aqui e outro por lá.”*

E como não podia deixar de ser, nas terras de quem tem um moinho d'água, não falta milho, a plantação é farta. Eles cultivam milho branco e milho cateto, duas espécies de milhos antigos, as chamadas sementes crioulas. O cateto, uma espécie mais alaranjada, costuma ser dado para as galinhas e o milho branco tem sido utilizado na cozinha.

Para realizar o plantio há todo um conhecimento que foi passado de geração para geração. Aqui as sementes se tornam patrimônio da humanidade, um legado dos antepassados. Eles costumam plantar entre setembro





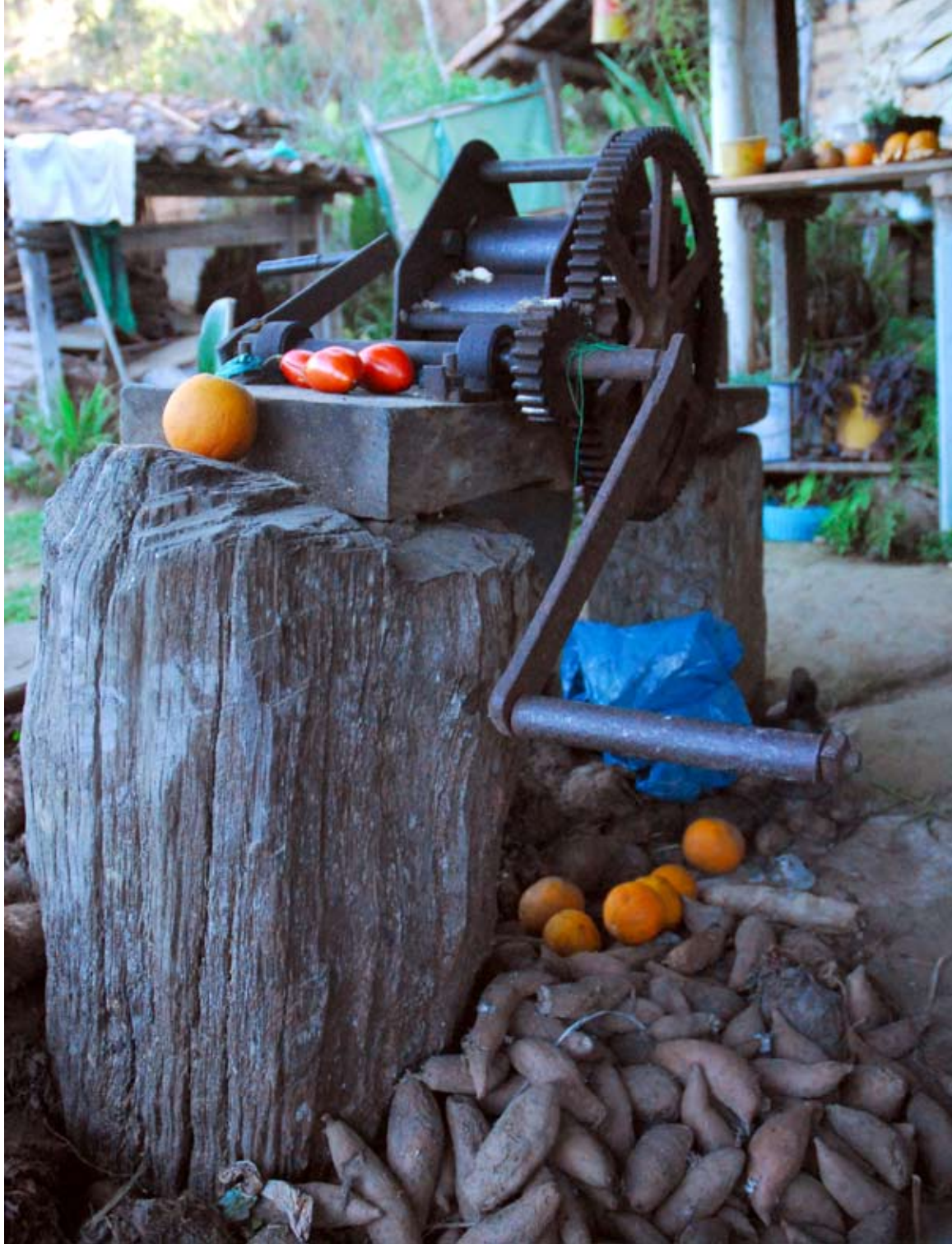
e outubro, porque logo vem a chuva e o milho cresce rápido. Na hora de armazenar, fazem tudo com muito cuidado para não descascar o milho, senão broca. Debulham o milho e o colocam em vidros ou em garrafas pet. Amado, destacou: *“tem o seguinte... na hora de abrir o vidro, você tem que plantar ele todo, porque se não, não nasce”*.

Amado nos contou cheio de entusiasmo que, dependendo da terra, costumava plantar os milhos em covas com um metro e meio cada, colocando no máximo, quatro carcos por cova. Depois que o milho cresce tem sempre que capinar e colocar no pé do milho um pouco de palha e capim gordura. Outra dica é deixar em volta do pé de milho uma covinha para quando chover a água ficar mais tempo alimentando a terra.

Ele gostava muito de contar e ouvir “causos”. Dentre tantos ele compartilhou um “causo” de um amigo que nunca esqueceu: *“meu amigo contou assim: ca-tei duas abóbora e botei na quiçamba (...) calculei que eu tava trazendo uns 40 quilos, senti aquele troço meio pesado e de vez em quando a quiçamba balançava (...) quando eu cheguei em casa que eu fui tirar a abóbora pra botar no paiol, ainda bem que eu tinha fechado a porta, porque saiu uma paca desse tamanho de dentro da abóbora”*.

A mais ou menos uns 15 anos Amado fez uma operação porque ficou com falta de circulação no pé direito e precisou amputar o dedo. Não sabe dizer ao certo porque isso aconteceu, mas disse que *“me culpavam por fumar muito e usar muita gordura de porco. Fui fumante 45 anos e eu tragava tudo quanto era fumaça se não, não satisfazia”*. Depois teve câncer de próstata e chegou a ficar numa casa de repouso no Município de Petrópolis, onde fez o tratamento. Jordelina conta que entre os medicamentos, ele tomava também uma colher de babosa com mel e os últimos exames diagnosticaram melhoras. Amado começou a apresentar problemas nos rins e veio a falecer de uma parada cardíaca em 22 de julho de 2011, deixando um legado de muito amor para toda a família.





Maria Rosangela de Oliveira Santos & Manoel Ataíde Sanchez



Maria Rosangela de Oliveira Santos & Manoel Ataíde Sanchez

Maria Rosangela de Oliveira Santos nasceu no dia 20 de junho de 1964 em São Pedro da Serra, distrito do Município de Nova Friburgo. Carrega no nome o orgulho de fazer parte de uma das primeiras famílias afrodescendentes desta região.

Sua mãe Odenilha Macedo de Oliveira, nascida em 2 de outubro de 1933, filha de Maria Francelina Macedo e Bertolino Macedo, morava em Campos Elíseos, atualmente distrito de Duque de Caxias. Eles vieram para Nova Friburgo com seus filhos por volta de 1937, onde permaneceram até o fim de seus dias. Rosangela lembra que sua avó, mais conhecida como vovó Neném, contava que havia sido trocada por um barril de cachaça. Vovó Neném faleceu em 1989 com 105 anos, em sua casa em São Pedro da Serra. Seu pai, Levi José de Oliveira, nascido em 19 de fevereiro de 1933, filho de Inácio Alfredo de Oliveira e Maria Julia Gonçalves de Oliveira, morava no vilarejo de Santo Antonio, no distrito de Barra Alegre em Bom Jardim. Os pais de Rosangela tiveram oito filhos e sempre trabalharam com agricultura.

No tempo de infância, Rosangela conta que a família sofreu muito preconceito. As recordações de que não podiam participar das festas e dos bailes, a forma como eram tratados, revelam a dor daquela época:





“nem chegava nem a ir em festa (...) se dava alguma coisa pra comer tinha nojo, não pegavam na mão da gente(...) chamavam na rua de negrinho preto ou puxavam nosso cabelo, chamando de pixuim”.

Desde os 9 anos conta que ajudou os pais na lavoura e que não tinha muito tempo para brincar, mas que quando o fazia, confeccionava bonecas de espiga de milho, com roupas de palha de bananeira. Lembra também das brincadeiras na hora do recreio da escola onde o barbante era utilizado para brincar de cama de gato. Mas falar deste momento da vida é recordar também de um tempo onde tudo era mais difícil. E no caso dela, lembrar principalmente, de uma infância marcada pelo trabalho.

Rosangela estudou no Grupo Escolar José Martins da Costa, onde atualmente funciona o Colégio Estadual, com mesmo nome, em São Pedro da Serra. Sua tia Carmelita, irmã de sua mãe, era merendeira e costumava dar várias tarefas para a criançada na hora do recreio, como catar papel no pátio, juntar os pratos e deixar na cozinha para lavar, entre outras. Ela conta que a tia colocava todo mundo para trabalhar na escola, inclusive os parentes.

Os estudos foram interrompidos na quarta série quando foi trabalhar como babá para um casal que morava no Rio de Janeiro. Partiu da roça para a cidade grande, indo morar no bairro de Copacabana com 11 anos, para contribuir na geração de renda da família. Durante cinco anos cuidou dos três filhos deste casal, depois casou e voltou para Nova Friburgo, sendo substituída pela irmã, neste emprego. Lembra que naquele período, ficava seis meses ou mais, sem poder visitar a família. Mas com o dinheiro que ganhou, ajudou a sustentar os irmãos mais novos e a construir a casa para os pais, no terreno doado pelos avôs maternos, onde vivem até hoje.



Em 1980, com 16 anos, numa visita aos pais, conheceu seu primeiro marido no ônibus que faz o trecho São Pedro da Serra – Lumiar quando ia para uma Festa em Lumiar. Silval dos Santos, dez anos mais velho, trabalhava no Departamento de Estradas de Rodagem, colocando asfalto nas estradas. Eles moraram num sítio em Santiago, um lugarejo do distrito de Lumiar em Nova Friburgo. Nesse período ela trabalhou como diarista em casa de família e teve dois filhos, o Maycon Vinicius de Oliveira Santos, nascido em 19 de julho de 1983 e o Marcio José dos Santos, nascido em 8 de maio de 1985. Ambos nasceram no Hospital Maternidade de Nova Friburgo, sendo o primeiro de parto normal, quando ela tinha 17 anos e o segundo aos 19 anos, de cesariana. Dos filhos, fala do orgulho de ter proporcionado a oportunidade de se formarem, concluindo ambos, o segundo grau. Atualmente eles trabalham no setor da construção civil, uma das atividades que mais tem absorvido a mão de obra de agricultores familiares na região.

Depois que nasceu seu primeiro filho, se dedicou a educação e aos cuidados dos meninos durante um tempo, pois como ela diz: *“aí fiquei presa, né (...) com duas crianças pequenas, cuidando de criança”*. Seu casamento durou doze anos, mas ela diz que não foi feliz e que na verdade, foi um “estragamento”, porque ele tinha várias mulheres, não conseguia ficar com uma só. Eles se separaram quando os filhos tinham 8 e 10 anos. Nesta época, inspirada pela avó que adorava co-



zinhar, foi trabalhar em restaurante e permaneceu neste setor durante treze anos. Lembra que o primeiro emprego como cozinheira foi no restaurante do Esporte Friburguense, onde ficou por três anos.

Rosangela sempre gostou de fazer cursos e dentre aqueles que marcaram sua trajetória profissional, destaca o curso de bolo na antiga ABC. Também fez curso de doces, salgados, enfeites naturais, entre outros. Conta que: *“eu falei, ah vou fazer logo tudo de uma vez, pra cê alguém me pedir, pedir tudo, aí a pessoa faz o pacote e pega tudo comigo.”* Diz com entusiasmo que levou três anos para aprender tudo o que sabe nesta área, pois apesar de não ter conseguido voltar a estudar no ensino formal, ela sabia que podia aprender de outras formas: *“acabava um, eu fazia outro, às vezes fazia dois de uma vez só.”*

Paralelo ao trabalho em restaurantes, ela manteve seu próprio negócio junto com a família, contando, principalmente, com a colaboração das irmãs e da cunhada. O negócio foi de “vento em popa” e elas tiveram muitas encomendas para festas e eventos em que preparavam do bolo aos salgados e doces, arrumando as mesas com enfeites naturais e o que mais fosse necessário. Eram contratadas e prestaram serviços em muitos lugares no estado do Rio de Janeiro e até em outros estados. Seus bolos podiam medir até 9 metros e às vezes, eram transportados em caminhões. Para Rosangela o mais importante era ver o bolo pronto, seu trabalho artístico concluído. Hoje exibe as fotos dos seus deliciosos bolos com uma alegria esfuziante, como se fossem troféus.





Após anos trabalhando com festas, saboreando muitos recheios, coberturas e massas, percebeu que havia algo estranho no seu comportamento, pois brigava muito com as pessoas e não continha a vontade de comer doce: “eu não me controlava, eu fazia 500 docinhos, eu escondia 100 pra eu comer (...) eu sozinha”. Em 2006, por conta de um machucado na perna que nunca sarava, descobriu que estava com diabete. Atualmente toma medicamento, evita comer doce e parou de produzir festas.

Mas foi nessa época doce de sua vida que ela redescobriu o amor. Conheceu seu segundo companheiro quando ajudava uma amiga na mudança dela para Santo Antonio: “a minha amiga morava do lado da minha casa e se mudou pra lá. Morava aqui em São Pedro e pediu que eu fosse pra ajudar na mudança... aí eu cheguei lá, e esse dito tava lá pra ajudar a carregar os móveis, aí eles começaram a botar pilha né, aí aconteceu (...)”. Apesar de ter sido amor à primeira vista, somente em 2004, depois de um ano e cinco meses de namoro, foi morar com o agricultor Manoel Ataíde Sanchez em suas terras em Santo Antônio, pois precisava ter certeza que a história era séria. Depois de 9 anos juntos, vivem da agricultura, plantando inhame, aipim, café, cana, limão, banana, entre outros, colocando em prática conhecimentos adquiridos quando criança, pois relata que tudo que aprendeu sobre plantio foi ajudando os pais na lavoura.





São muitas as coisas que gosta de cultivar e fazer. A cana de açúcar, por exemplo, faz parte da sua história, pois aprendeu com sua avó Neném a fazer açúcar mascavo, melado e rapadura. Ela conta emocionada: *“minha vó me ensinou como fazer, como dar o ponto das coisas, a comida também, o paladar, o gosto, são muitos segredos, né”*. Vovó Neném fazia questão que as netas aprendessem a cuidar dos afazeres da casa, puxando firme a orelha de quem fizesse mal feito.

Lembra que quando casou e foi morar em Santiago, produziu derivados da cana, pois havia bastante cana naquela região. Isso ajudava a manter vivos os conhecimentos da avó. No sítio em Santo Antonio, ela e o companheiro plantam muita cana e produzem várias delícias, como açúcar mascavo, garapa, melado, entre outras.

A cana de açúcar pode ser plantada em qualquer época, mas para dar açúcar, tem que esperar o pendão para nascer a flor. Depois de plantada leva um ano e meio até a época do corte que, segundo Rosângela, não tem mistério, precisa apenas pegar o facão e cortar.

E conta cheia de graça que leva um dia para fazer o açúcar mascavo. Diz que primeiro raspa a cana para evitar que produza uma espuma preta que deixa o açúcar escuro. Depois leva a cana para triturar no moedor que seu companheiro tem há mais de vinte anos, transformando-a na conhecida garapa. Mas para transformar a garapa em açúcar, tem que colocar o





caldo de cana no fogo até dar o ponto de melado, retirando toda a espuma que surge ao ferver.

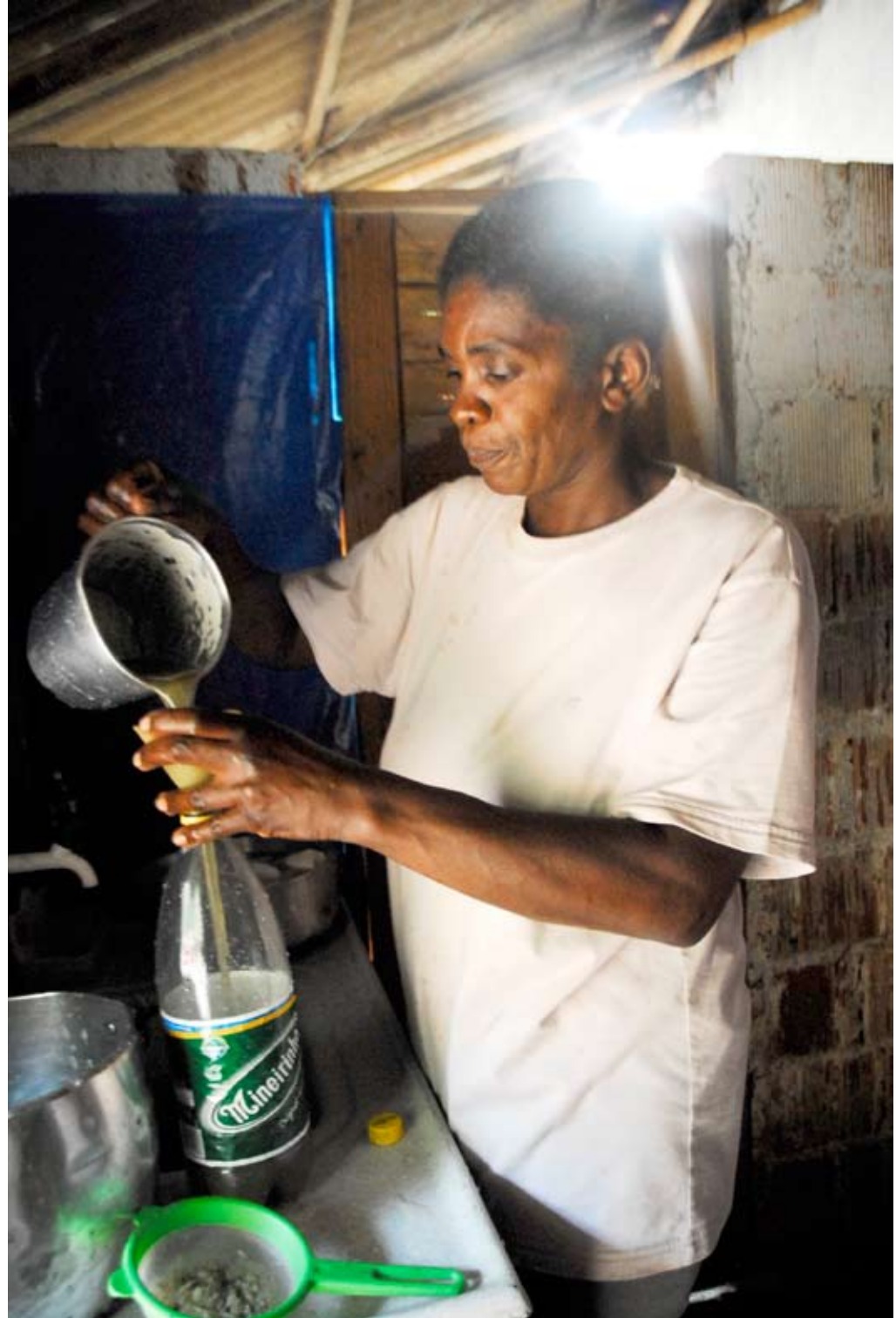
Ela conta: *“vai dando espuma... vai tirando pra ficar limpinho o açúcar... porque se não tirar o açúcar fica preto...”*. Depois que dá o ponto do melado é que se inicia o preparo do açúcar, retirando-o do fogo e batendo com a colher de madeira, pois se não o fizer, vira rapadura. Rosangela diz *“tem que ficar batendo, batendo e batendo, porque se não bater vai virar rapadura. Vai virar um tijolo.”*

Atualmente trabalha vendendo gelo e os produtos que faz em casa, como o café, colhido, torrado e moído por ela, além de garapa, o melado, o açúcar mascavo, entre outros. Ainda faz crochê e arranjos florais que aprendeu em um curso na Singer. Seus conhecimentos na cozinha lhe renderam dois pratos premiados em segundo lugar, na tradicional Festa do Inhame, comemoração que acontece anualmente em Santo Antonio, no dia 11 de agosto: o primeiro foi o “Churrasco de Inhame”, espetinho com pedacinhos de carne de porco e inhame, lambuzados com farofa; e o segundo foi o “Mistureba”, pão de inhame com tudo o que se tem direito, como patê de alho e maionese, batata palha, milho verde, alface e tomate.

Rosangela é mais uma mulher de fibra que encontramos nesta área rural. Na vida ela já fez de tudo um pouco, pois o gosto por aprender sempre foi grande: *“o que eu posso aprender eu aprendo... a única coisa que eu*







não consegui até hoje é carro, o restante eu tenho facilidade”. Ela gosta de trabalhar, não quer ficar parada, tudo o que pega para fazer é com energia para ser de qualidade. Se perguntada sobre o que mais gosta de fazer, responde: “ah eu gosto de fazer tudo... eu gosto muito de ver um bolo montado... eu gosto muito de ver um crochê pronto... tudo o que eu fizer, farei com amor”.

.....











Maria Dilma Sanches Emerich & Hazenclever Emerich Tardin



Maria Dilma Sanches Emerich & Hazenclever Emerich Tardin

Maria Dilma Sanches Emerich, nascida em 15 de março de 1946 e Hazenclever Emerich, nascido em 23 de agosto de 1940, mantém a tradição dos pais e até os dias atuais trabalham na agricultura. Dilma é a filha mais velha de José Sanchez, descendente de italiano e de Dalvina Luzia Tarden Sanchez, nasceu de parto normal, na casa em que vivia no terreno de seu pai no vilarejo de Santo Antonio no Município de Bom Jardim. Seus pais tiveram seis filhos, duas moças e quatro rapazes. Ela é a segunda dos seis filhos e por isso ajudou muito na criação de seus irmãos, diz que quando casou “*não teve dificuldade nenhuma de tocar uma casa, né (...) de administrar a casa porque a gente já tinha aquilo (...)*”. Ela viveu com seus pais até o dia de seu casamento com Hazenclever Emerich Tardin, filho de Areno Emerich e Eulinda Tardin Emerich, descendentes de alemães, nascido e criado também nas terras de Bom Jardim.

Eles se conhecem desde pequenos, mas a paquera começou a partir do 15 anos e o relacionamento ficou sério mesmo, somente em 1967, quando ela com 21 anos e ele com 27 anos, resolveram se casar. O casamento aconteceu no dia 8 de abril de 1967 na Capela de Santo Antonio localizada no vilarejo do Córrego de Santo Antonio e foi celebrado pelo finado Padre Monsenhor Teixeira. Uma parte do enxoval foi feito por ela que bordou toalha, lençol e fronha.

Para ela recordar deste tempo é lembrar-se da vida na roça num tempo com mais dificuldade *“aquela época era mais pobre né(...) a população mais pobre, em todos os sentidos assim, de escola, a gente não tinha assim associação, não tinha assim, comunicação quase, transporte não tinha (...)”*. Dilma nos conta que a primeira vez que foi a Nova Friburgo ela tinha 15 anos de idade: *“fomos de ônibus, mas só que era um ônibus de manhã e o outro de tarde, mas a gente tinha que ir a pé do DPO, na bomba de gasolina, na estrada”*.

A energia elétrica chegou ao vilarejo de Santo Antonio somente em 1982, antes a população viva a base de lamparina de querosene. Dilma conta que: *“a gente tava acostumado, em casa anoitecer a gente usava lamparina com querosene e a gente andava pela estrada (...) hoje a estrada é um tapete, na época da gente a gente andava pelos trilhos, pelos caminhos a pé, né (...)”*. Lembra que antes desta data apenas seu sogro possuía luz própria: *“lá tinha um gerador, então tinha luz, ia até no Santo Antônio (...) só que era luz só pra clarear mesmo, mas não podia usar aparelho doméstico nenhum, que ela caia, né, aí não conseguia nem clarear as casas, né”*. Nesta época a floresta era mais intensa e havia poucas famílias.

Na época da lavoura as refeições começavam bem cedo com um café da manhã, os pequenos comiam um pedaço de rosca e os



maiores tomavam café com leite. O almoço acontecia às 8:30hs, meio dia era o café, três horas o jantar e de noite faziam a ceia, sopa de angu com leite ou angu com verdura e feijão.

O terreno onde moram tem uma longa história, pois a antiga casa foi sede do primeiro grupo escolar do vilarejo: Escola Municipal Arenó Emerich. Dilma teve aulas com a irmã de seu marido, que também se chamava Dilma e quando ela entrou de licença maternidade o Hazencleber foi quem ministrou as aulas para ela. Antes do grupo escolar, ela estudava em casa com o tio Agenor Tarden: *“eu aprendi o B a Bá, como se diz, com o meu tio em casa, lá a noite, era naquela época com lamparina, tinha aqueles quadros assim, que a gente escrevia no quadro, fazia conta...”*. Precisou interromper os estudos na 3ª série para ajudar a mãe, que ficou doente e muito debilitada, a cuidar dos irmãos menores, que a considerava uma segunda mãe. Mas nada disso impediu de tornar-se uma das mais importantes lideranças comunitárias do Município de Bom Jardim, tendo sido no período de 2002 a 2006, vice-presidente da Associação de Moradores, Produtores e Artesãos de Barra Alegre. E atualmente coordenadora da Capela de Santo Antonio do vilarejo.

Recorda-se que a casa também foi sede de grandes bailes e festas, mesmo no tempo do grupo escolar, porque possuía uma sala grande e o pessoal adorava dançar. Dilma lembra *“todo o aniversário o meu sogro fazia baile, mas era uma dispensa super lotada de doces, o pessoal ficava encantado com aquilo, que a irmã do meu marido, as primas dele ficavam a semana inteira fazendo doce, biscoito, brevidade, bolo, doce de mamão”*.





Ela mesma não costumava freqüentar os bailes, pois gostava mesmo era das festas religiosas.

A família do Hazenclever contribuiu muito com o desenvolvimento do vilarejo, principalmente com as atividades educacionais, além do grupo escolar, também foi homenageado o tio Washigton Emerich que doou o terreno para a construção da escola municipal do vilarejo que tem seu nome. Essa relação com a educação permanece até os dias de hoje, pois alguns dos filhos deste casal enveredaram pelo universo da educação e atualmente trabalham na rede de ensino do Município e do Estado. Falando nos filhos, Dilma e Hazenclever tiveram quatros filhos: Maurício Emerich, nascido em 18 de fevereiro de 1968; Regina Emerich, nascida em 16 de fevereiro de 1971; Leonidas Emerich, nascido em 22 de junho de 1976 e Victor Emerich em 27 de abril de 1982.

Dilma é conhecida como a doceira da região e diz que sempre gostou de cozinhar. Ela faz doce desde a época que morava na casa de seus pais, mas se profissionalizou, somente a partir de 1992, quando começou a fazer vários cursos: doce pastoso, cristalizado, doce em compota, entre outros. Conta com orgulho os cursos que fez com a nutricionista da EMATER e com o SENAR de Bom Jardim em parceria com o Sindicato Rural. Ela lembra que *“dentro desse curso a gente foi criando mais alguma coisa (...) a gente fazia o doce, achava assim, tá muito doce!, a gente tirava um pouquinho...as vezes a gente achava que precisava de colocar um cravinho, uma canela a gente colocava, ficou mais gostoso?, a gente deixava, né (...).”* Foi nesta oportunidade que aprendeu sobre as diferentes etapas, como esterelizar, guardar a vácuo e outras técnicas necessárias para comercializar.

Atualmente vende as compotas feitas com frutas colhidas de seu quintal em casa e explica que aproveita a matéria prima que planta no seu sítio: *“se a gente tem a matéria-prima, eu aproveito pra fazer né (...) porque*





esse pêsego aqui já tem quase um ano pronto, a goiabada também (...) então eu aproveito toda a matéria-prima. Agora chegou a época da laranja, eu estou fazendo mais de laranja, daqui a pouco chega o pêsego, depois chega a pêra-ferro, que da pêra-ferro eu não tenho nenhuma no momento, que foram todas vendidas (...) então eu sempre aproveito a matéria-prima que é colhida em casa e vou fazendo". Para ela o mais importante é a fruta estar fresca, por isso, retira do pé somente na hora que o doce vai ser feito, pois assim fica mais gostoso. A única coisa que compra é o leite para fazer o doce de leite, mas o restante, abóbora, laranja, pêsego, goiaba, retira do quintal, respeitando o ciclo de cada cultura.

Ela tem muitas dicas para o momento do plantio, diz que para a laranja ser gostosa tem que ser plantada em terreno adequado com sol. E que no caso do doce de goiaba o melhor tipo é a goiaba vermelha, pois a goiaba branca, apesar do paladar ser bom, não fica bonito. O doce que mais gosta de comer é o de abóbora com côco e o de pêsego, mas se perguntada sobre qual gosta mais de fazer responde: *"ih fica até difícil (...)".*

O segredo da receita do doce de pêsego é a calda feita com açúcar, água e um pouquinho de leite. Tem que mexer até fazer uma espuma escura, depois tem que coar para a calda ficar clarinha. O pêsego tem que ser descascado e colocado numa vasilha d'água com um pouquinho de cinza ou vinagre para retirar o amargo, depois de fervido, espera esfriar e coloca-se a calda.

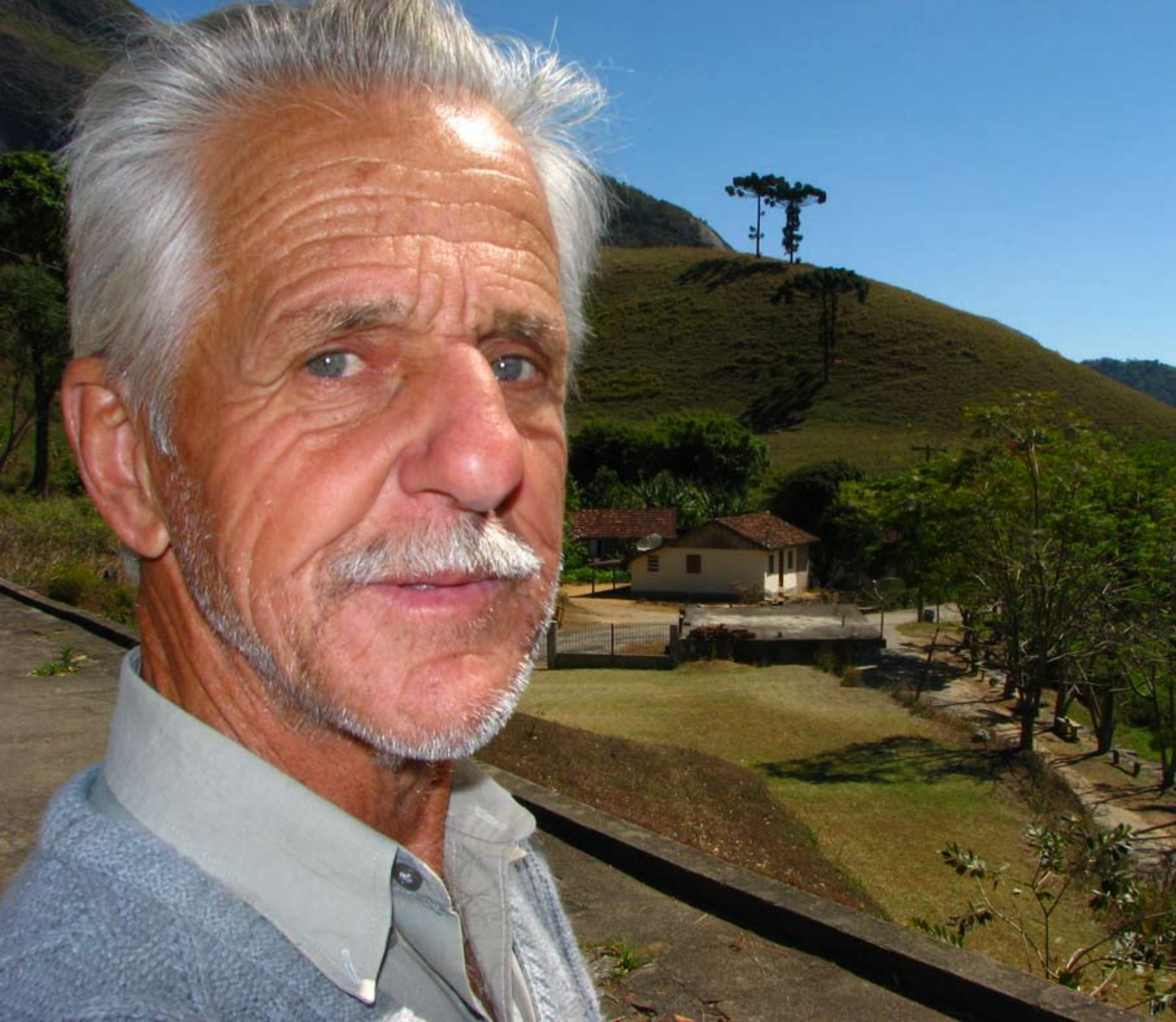




O doce de laranja pode ser em calda ou cristalizado, mas a laranja tem que ser da terra, que para ela é boa apenas para doce, pois para chupar não serve. Ela conta que *“esse doce a gente colhe a laranja, passa ela no ralo pra tirar aquela casquinha toda, parte em quatro, tira o bagaço e passa por um processo de fervura. Coloca na panela quando abrir a fervura e entorna na pia dentro de um escurridor com água fria pra lavar tudo o que está quente ali. Depois durante três dias a gente coloca numa vasilha com água e vai tirando a água, umas duas, três vezes ao dia, pra tirar aquele amargo, com três dias, então, a gente experimenta, se não tiver o amargo então a gente faz a calda, que pode ser dois quilos de açúcar e três litros d’água. Ferve, passa por um coador que a calda fica clarinha, depois mergulha a laranja dentro daquela calda”*. Por fim, ela compartilha que para ficar ainda mais gostoso valeria à pena colocar um pouquinho de canela e de cravo para dar um toque especial. Cheia de graça comenta que as pessoas também a procuram para saber se estão fazendo as receitas corretas.

Hazenclever dedica seu tempo a produção do café e nas tarefas da granja. Ele tem uma fábrica caseira de café no sítio onde vivem. Todas as etapas do processo para comercialização são realizadas com muito cuidado para garantir a qualidade do produto. Ele mostra todo orgulhoso à secadora profissional que utiliza para a secagem do café que leva em média 20 horas. A secadora limpa o café separando a poeira que posteriormente é



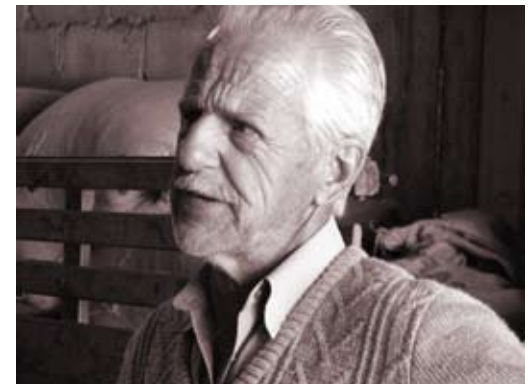


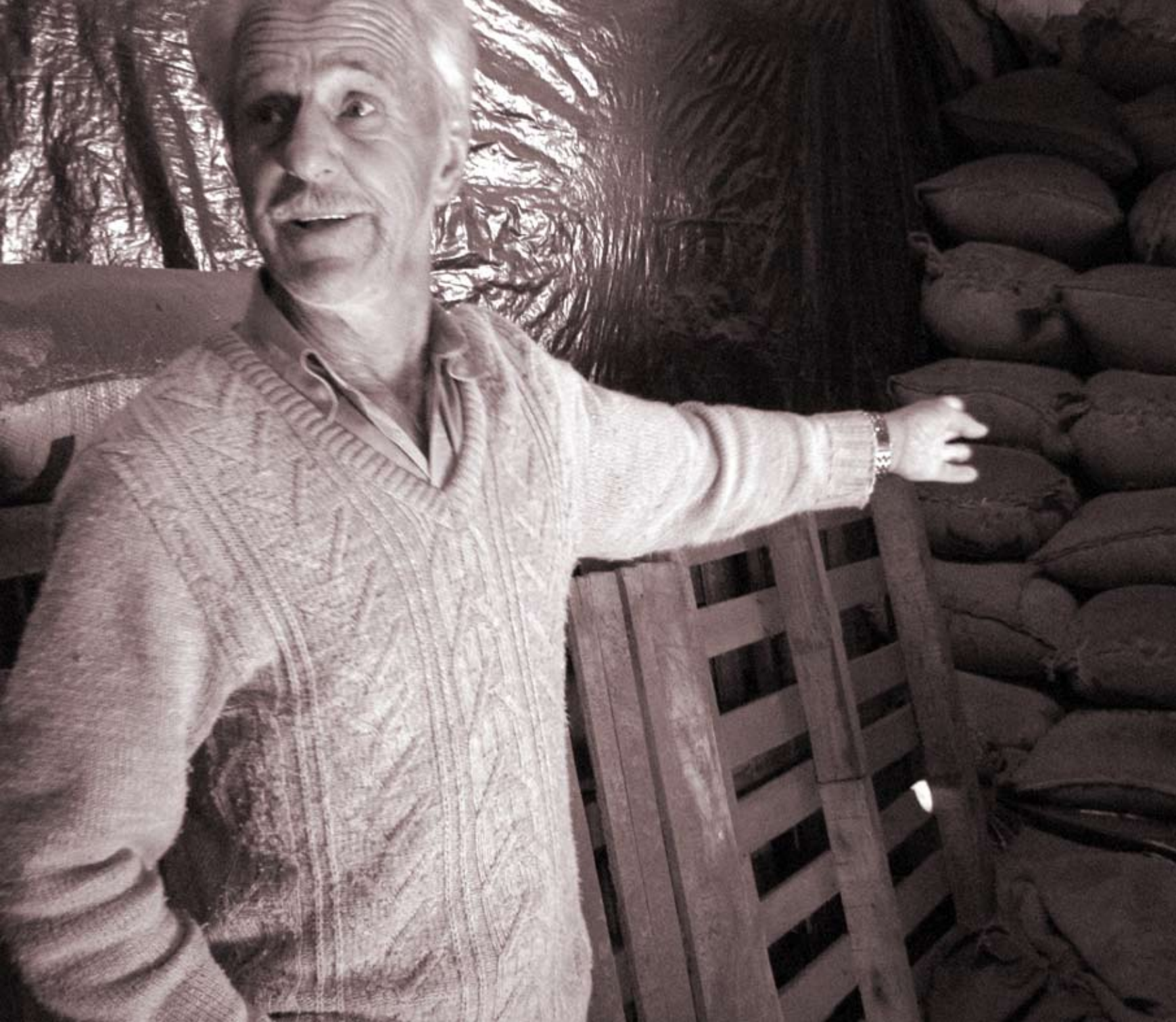
utilizada no pé do café. Depois ensaca o café para guardar seco, pois se pilar com antecedência, o café fica meio passado.

Ele conta que antigamente com o outro secador era mais difícil: *“tinha outro secador, outro modelo, mas era difícil tudo difícil, a coisa vai modernizando, vai melhorando, você pegava um pé de café e deixava o café cair no chão, né (...) aí dava um trabalho danado, depois de cair no chão tinha que pegar e juntar (...) aí tinha aquelas peneira grandes, ia peneirar, botava um monte, depois outro monte, botava a picape cheia... aquele café infelizmente, aquele café bagunçado, vinha pedra, vinha tudo, jogava café verde com maduro dentro do secador, mais eram oito dias (...) você botava segunda e tirava sábado, mas tinha que ter um cuidado danado, a temperatura não podia ser muito alta, tinha que ser temperatura de 30 graus, 35 (...) senão ao invés de secar ele cozinhava, né (...) aí no decorrer dos dias você ia vendo, ia aumentando a calor quando chegava quinta-feira já tava em 50, 60 graus (...) mas não era café bom, não”*.

Atualmente trabalha com o café arábico fazendo à meia, onde custeia as despesas e os meeiros entram com a mão de obra. Compartilha que para se ter um bom café é preciso colocar adubo, senão a produção fica baixa. Além do trabalho com café eles possuem no sítio uma granja cheia de pintinhos que são comercializados para empresas do ramo. Eles utilizam o esterco das galinhas e a palha do café no pé do café, diminuindo assim os gastos com o adubo químico e utilizando um adubo muito mais forte.

Essa família é exemplo para a comunidade na realização de práticas sustentáveis, pois tudo o que fazem tem uma conexão, tem um ciclo sustentável. Além de serem importantes lideranças comunitárias preocupadas com o desenvolvimento do vilarejo.





Maria Lucimar Pereira Dias do Amaral
& Antonio Everaldo do Amaral



Maria Lucimar Pereira Dias do Amaral & Antonio Everaldo do Amaral

Maria Lucimar Pereira Dias do Amaral, conhecida como Lucia, filha de Luiz Pereira Dias e Izaltina Pereira Dias, tem 50 anos e é considerada uma mulher de fibra. Lembra com dificuldade da data do seu aniversário, 23 de dezembro de 1961, mas conta com desenvoltura o tempo de menina em Monte Café, distrito de Barra Alegre, localidade rural onde nasceu em Bom Jardim. Casou-se aos 13 anos com Antonio Everaldo do Amaral, filho de Manoel Jeronimo do Amaral e Regina Marfort do Amaral. Ele nasceu em 15 de agosto de 1948, no vilarejo de Santo Antonio em Bom Jardim.

Ela se recorda que, quando pequena, não ajudava muito na lida da roça, porque como filha mais velha, tomava conta dos irmãos. Sua mãe faleceu quando tinha 9 anos, dizem que foi de barriga d'água e por conta disto, precisou interromper os estudos, no Grupo Escolar Areano Emerich, em Santo Antonio. Lembra que parou quando estava aprendendo a tabuada, na primeira cartilha. Fala com emoção que uma das coisas que gostaria de fazer na vida é voltar a estudar, porque só consegue escrever seu nome.





Lucia conta que casou em 1974 quando “Everaldo tava arrumando de ir embora para São Paulo, eu ia ficar. Como de primeiro eu não sabia como era camisinha (...) aí aconteceu, né (...) e uma colega minha falou assim - não deixe ele ir embora não porque sua barriga vai apresentar e seu pai vai te bater muito. E nisso eu fui e mandei o Celso, meu irmão, que Deus o tenha coitado, falar, com o meu pai que eu estava grávida”. Quando chegou de tarde o pai dela chamou os irmãos do Everaldo, Atháide e o Reinaldo Amaral, para serem testemunhas que o irmão deveria assumir sua filha e, se caso ele não voltasse de São Paulo, eles teriam que ir atrás dele. Seu pai chegou a ir até na polícia por conta disso e Everaldo chateado com o sogro, achando que ele não confiava nele, levou Lucia para São Paulo.

Lucia lembra todos os detalhes desta viagem: “quando foi na rodoviária do Rio, o Everaldo podia ter falado assim, que eu era irmã ou alguma coisa (...) foi falar que eu era esposa e aí bateu lá o cara, disse que não podia viajar não, que se fosse irmã podia, mas como esposa não, que ela é de menor. O Everaldo disse que não tinha dinheiro para voltar não e aí o cara deu uma folha para a gente ir. Se alguém pegasse a gente lá no ônibus, tinha que entregar aquela folha”. Ela não sabe dizer o que estava escrito naquele papel.

Eles ficaram apenas cinco meses em Guarulhos, ela trabalhando em casa de família e ele em fábrica de pilha. Antes de retornarem ao Rio de Janeiro, para o vilarejo de Santo Antonio, recebeu uma proposta da patroa para ganhar um lote e continuar trabalhando para ela. Depois desta viagem nunca mais saiu dessas terras, onde teve seus três filhos: Ronei Pereira Dias do Amaral, Simone Pereira Dias do Amaral e Rogério Dias do Amaral. Todos nasceram de cesariana na Maternidade de Nova Friburgo e estudaram até a 4ª série do ensino fundamental no Grupo Escolas Juvenil Boy. Lucia fala emocionada que seus filhos e seu





marido são tudo em sua vida e que tem ciúmes deles. Certa vez, chegou a dar uma coça numa mulher que vivia assobiando para Everaldo.

Quando retornaram para Santo Antonio, não tinham nada e moraram por um tempo na casa da irmã do Everaldo, Noemia Amaral Carrielo, a quem chama carinhosamente de madrinha e que considera uma irmã. Ela diz que: *“nós compramos três panelinhas, a panelinha de arroz e de feijão e o bule, depois fomos morar numa casinha aqui.”*

Eles costumavam passear de caminhão, com o Reinaldo Carrielo, por conta dos jogos do Time de Boa Sorte. Quase toda a família do Everaldo integrava o time de futebol que costuma jogar em Barra Alegre, Monte Café e Galdinópolis. Eles saíam depois do almoço, ficavam na boleia do caminhão cantando e brincando e se divertiam com a pelada.

Como sua vida foi bem sofrida, diz que não gosta de ver as coisas sendo desperdiçadas. Sempre teve uma vida humilde, quando ganhava um sabonete não usava, por preferir colocar nas roupas para dar cheirinho. Sempre ganhou roupas para os seus filhos: *“As roupas do filho do Reinaldo, mais conhecido como Barão, passou para o Roni. As da Marcinha, foi a Simone quem usou. O Rogério que não teve par, mas as pessoas ajudaram muito com ele”*. Recorda que no tempo que trabalhou em São Paulo a primeira patroa dava resto de comida para ela.



Lúcia recorda com alegria o tempo de mocinha quando participava de bailes e que era uma ótima dançarina. Ela conta que não havia muita bebida, pois nem os sanfoneiros podiam beber, mas sempre alguém levava uma dose para eles. Ela conta que só convidados entravam na festa: *“Se você não fosse convidado não poderia entrar no baile, teria que pedir autorização ao organizador e se o mesmo autorizasse você estaria liberado para curtir a festa”*.

Aprendeu a cozinhar pequena, ajudando sua mãe e depois sozinha porque precisava alimentar seus irmãos: *“a gente já fazia, né, a gente não tinha esse negócio não, a gente ia brincar somente depois das 17 horas”*. Aprendeu mais, quando começou a trabalhar em casa de família e em pousadas. Cuidou de idosos, trabalhando na casa da finada Teresa, depois do finado Caldeira e por último da finada Nadira. Atualmente não quer mais ficar longe de casa para curtir os netos e ficar próxima do marido que nestes últimos anos não tem se sentido bem.

Para ela o mais importante é Deus e depois a amizade. Viveu grandes alegrias com o nascimento dos filhos e tristezas com o falecimento de várias pessoas queridas. Lucia fala que antigamente não se sabia de tantas mortes como nos tempos atuais e que ela tem a impressão de que as pessoas morriam menos. Diz que naquele tempo, quando alguém falecia na região, quem fazia o caixão era o pai da Maria Conceição Knupp Amaral, já falecida, cunhada de seu marido.

No seu tempo de menina, costumavam acordar cedo às 5:30 hs, porque 6 horas o pai já estava trabalhando na roça. Ela conta que *“já começava a rotina, botava fogo no fogão, fazendo almoço, tudo ajudando minha mãe”*. Pela manhã tomava apenas o café puro, às 9 horas almoçavam inhame, angu, verdura e chuchu. E de vez em quando, comia também algum tipo de carne de porco, boi, galinha ou peixe, esta última comprada de um vendedor que passava na estrada. Diz que levava às vezes vários meses sem comer carne,







comendo ovo, porque seu pai não gostava de caçar. Diz que a vida era mais apertada, mas que não passaram fome, pois seu pai era muito lutador.

Lucia adora cozinhar em fogão a lenha, pois a comida fica mais saborosa e conservada por mais tempo. Quase não usa fogão a gás e recorda que a primeira vez que usou, estava com 14 anos. Falando em comida, eles sempre tiveram criação e atualmente possuem porcos, galinhas e coelhos.

Na casa deles, vira e mexe, parentes e amigos se reúnem para fazer broa. A receita é da Dona Regina Mafort Amaral, mãe do Everaldo que sempre reuniu toda família para fazê-la. A feitura da broa é uma tradição passada de geração para geração, a mãe aprendeu com a avó, ensinou para filha que ensinou para a neta e assim sucessivamente. E Lucia e Everaldo fazem isso até hoje.

Everaldo conta que seu pai faleceu quando ele tinha cinco anos e que, por isto, os oitos filhos ajudavam à mãe no feitiço da broa, já que a massa era o alimento de todo dia. Ele lembra que *“a gente foi aprendendo com ela, a gente ajudava ela sempre a fazer, porque tem quem ralar. Nós éramos 9 irmãos na época, né. É que antigamente as famílias eram sempre maiores né, então a gente foi criado só com negócio de roça, não tinha esse negócio de macarrão, arroz, não. A gente foi criado com aipim, inhame, tudo que agente produzia era pra gente comer, batata-doce...”*.

Lucia conta que antigamente, enquanto eles faziam broa, as mulheres faziam as ladainhas, primeiro rezando um pai nosso e depois prosseguindo com outras rezas. Uma das músicas mais cantadas naquela época era Manzinha do Céu:

*“Mãezinha do Céu
Eu não sei rezar
Mas eu só sei dizer
Que quero te amar
Azul é teu manto
Branco é teu véu
Mãezinha eu quero te ver lá no céu
Mãezinha eu quero te ver lá no céu
Mãezinha do céu
Mãe do puro amor
Jesus é teu filho
E eu também sou.”*

A produção começava no dia anterior com a colheita de chuchu, inhame e banana, e a compra de bicarbonato, açúcar, trigo e canela, e também tinham que buscar o fubá artesanal. O conhecido fubá de moinho d'água é produzido pela família da Hotiz, em Santo Antonio. Os antigos contam que o fubá de moinho d'água é mais saboroso, pois seu sabor é realçado pelo trabalho lento do moinho que não deixa o fubá esquentar e dar gosto amargo, e sendo mais fino, dá uma liga melhor.

A produção da broa mantém sua tradição, sendo levada aos agricultores na roça junto com o café. Eles dizem que é *“melhor do que comprar pão, porque pão não sustenta e a broa sim.”*







Sempre ouvimos que a melhor broa é a das avós, porque estão mais tempo colocando a mão na mistura. E na vida de toda essa gente, se faz e se come broa desde pequeno. O neto, Pablo Carrielo, diz todo empolgado, com a mão cheia de massa: *“Acho interessante porque vem de geração, né. Veio da mãe da minha avó, agora tá passando pra mim, depois eu vou passando. Vem de geração da nossa família”*.

Quando se reúnem para fazer broa, levam o dia inteiro envolvidos com as várias etapas da sua produção. Sempre fazem mais de uma massa, pois um fica sabendo que o outro vai fazer e aproveita para encomendar. As mulheres dizem que a receita da broa é super fácil e que precisa apenas colocar um pouco de fubá, trigo, inhame, batata doce e chuchu. Esses três últimos ralados no relo, normalmente construído com latas de óleo.

Depois coloca óleo, bicarbonato, manteiga, ovo, açúcar cristalizado para doce, sal, erva doce e canela. Vai amassando até dar o ponto, deixa a massa descansar por quinze minutinhos e depois coloca no forno por uma hora e meia. Não se tem receita escrita, está tudo na cabeça: *“a gente nem pesa sabe, a gente bota assim quanto a gente quiser colocar sabe”*. Para garantir a qualidade da massa, Lucia diz que *“quem não tem força não pode mexer. Não se começa com um e acaba com outro, porque desanda. Tem que ser uma pessoa só”*. E tem broa de vários tipos: broa de erva doce, de banana, etc. A banana e a erva doce que usam na broa são retiradas da horta, esta última socada e torrada para dar mais gosto.

A massa é cortada e os pedaços são enrolados em folhas de bananeira para evitar que queimem no forno. Antigamente utilizavam folha de caeté, planta que dá muito no brejo, mas como relata Everaldo *“agora agente faz com folha de banana, mas folha de banana é mais enjoada sabe”*.

Depois tem a etapa do cozimento da broa e para isso tem que colocar o forno para aquecer, mas para ficar no ponto, precisam controlar sua tem-



peratura. Para isso jogam uma folha no interior do forno e se enrolar e começar a queimar é sinal que o forno está bom para assar. Para aquecê-lo colocam pau com fogo para fazer a brasa e quando ele fica quente a retiram, varrendo com cuidado para não deixar nenhuma brasinha, senão queima tudo. O forno de broa também é usado para fazer rosquinha, assar pernil, pão de sal e outros quitutes da roça.

Quando as broas enroladas em folha de bananeira entram no forno, todo mundo se aglutina para ajudar. Os mais velhos verificam se a abertura do forno está tampada, se o pano que colocam na porta do forno está úmido e se a marreta que pressiona a porta está bem segura. Ninguém resiste ao cheiro de uma boa broa..

Quando chega à hora de comer, as mulheres mais jovens, as irmãs, Marlene Silva Amaral e Maria José da Silva, saem em busca de mamão da roça e de mais banana para comer junto com a broa.

Dizem que “broa de fubá” é uma descrição redundante, porque esse quitute não pode ser feito com outro tipo de farinha, mas no final da queima, pouco importa, pois o bom mesmo é se deliciar com essa gostosura.

.....









PRESERVANDO A MEMÓRIA RURAL





PRESERVANDO A MEMÓRIA RURAL

O Instituto de Imagem e Cidadania durante mais de dez anos realizou atividades culturais no Município do Rio de Janeiro. Nosso espaço no Município do Rio de Janeiro, o Sobrado Cultural, estava localizado em Vila Isabel e ocupou um importante lugar no cenário alternativo cultural da região da Grande Tijuca. Iniciamos nossas atividades de preservação do patrimônio cultural do nosso país em 1999 registrando através de fotografia e vídeo, ações relacionadas aos movimentos sociais, culminando em exposições e documentários, que percorrem escolas e universidades para fomentar o debate e a reflexão. Entre os títulos temos: Marcha dos Sem Terra; Marcha Nacional Indígena; Chacina da Candelária, Expedição Arqueológica, entre outros. Contou com a parceria da ASUERJ, Núcleo de Estudos Indígenas/UERJ; Prefeitura de Petrópolis, Museu Histórico Nacional, UFRJ, IBASE, entre outros

Há mais de dez anos adquirimos um terreno no vilarejo de Santo Antonio, comunidade agrícola, localizada no Distrito de Barra Alegre em Bom Jardim onde estamos realizando ações voltadas para a garantia do direito a cultura em áreas rurais. Temos realizado no Município de Bom Jardim,





mais especificamente no Distrito de Barra Alegre, o distrito mais rural deste município e no Município de Nova Friburgo, em especial, no distrito de São Pedro da Serra e de Lumiar, ações de valorização da cultura rural e de ampliação deste universo através de atividades que contribuem para o acesso, a produção e a fruição cultural.

Nosso espaço, conhecido como Sobrado Cultural, ponto de cultura rural, possui várias estruturas e algumas destas construções foram homenageadas com nomes de moradores da região, a Biblioteca Rural, homenagem Conceição Knupp Amaral, agricultora, mãe de mais de seis filhos, que faleceu em 2006. Seus livros fazem parte do prêmio Ludicidade do Ministério da Cultura, recebido pela entidade por conta do reconhecimento do nosso trabalho de valorização da memória local com fotografia artesanal. O Ministério da Cultura também nos reconheceu como ponto de leitura pela importância de nossas ações de estímulo a leitura visual.

O Galpão de Artes Mafort, local onde acontecem as atividades culturais, como teatro, dança, circo, entre outros, foi construído com lascas de madeira, semelhante a um Paiol, valoriza os homens da roça. Além de estruturas vinculadas a vida no campo, tais como: galinheiro, capril, estábulo, horta, área de reflorestamento e de plantio. Desde 2008 integramos a rede de mestres e griôs do Ministério da Cultura que reconheceu Everaldo Mafort, conhecido como Mestre Toninho, agricultor, nascido em Santo Antonio que desenvolve conosco atividades nas es-









colas públicas estimulando as crianças e adolescentes a interagirem com o universo do agricultor.

Entre as ações que desenvolvemos destacamos as voltadas para a preservação da cultura rural através do registro em áudio e em fotografia das manifestações populares, do cotidiano da roça, das estratégias encontradas para sobreviver no campo, dos processos de produção artesanal, entre outros. Essas ações de registro têm contribuído para estimular nesta região a valorização dos modos de vida das populações rurais, por isto, muitos moradores têm doado utensílios, documentos, móveis antigos, fotografias, entre outros, com a intenção de tornar esses bens materiais preservados, que posteriormente vão integrar o centro de memória rural que pretendemos construir.

Realizamos a ação “Trilhas pela Memória Rural, Saberes e Tradições Rurais”, registrando a história de vida dos moradores que vivem no campo. Essa iniciativa registrou mais de 20 histórias de vida e algumas serão editais através da parceria estabelecida com a Superintendência de Museus da Secretaria Estadual de Cultura do Rio de Janeiro. Também temos registrado em parceria com Superintendência de Cultura e Sociedade manifestações populares típicas de cidades do interior, como as folias, o mineiro pau, os mestres de tradição oral, rezadeiras, erveiros entre outros. Alguns vídeos estão no canal [imagemcidadania](#) no youtube, pois no final de 2010 fomos contemplados com a antena Gesac do Ministério









da Comunicação. Em virtude das ações que temos realizado o Instituto Brasileiro de Museus nos reconheceu como Ponto de Memória.

Em 2009 iniciamos as ações do Ponto de Cultura Memória Visual onde desenvolvemos oficinas para crianças e adolescentes de fotografia artesanal com caixas de sapatos e latas de leite para registrar a memória da comunidade. Essa iniciativa foi reconhecida pela UNESCO como uma prática pedagógica importante na formação de sujeitos mais críticos e recentemente pela FUNARTE com a premiação de uma biblioteca de artes visuais.

Além destas ações contribuimos com a articulação de grupos e organizações que utilizam a memória para o desenvolvimento local no Estado do Rio de Janeiro. Coordenamos o Pólo Rio da Rede Brasil Memória e entre as atividades desenvolvidas, destacamos a realização de oficinas de memória em parceria com o Sesc Rio em Nogueira e em Lumiar e a montagem de uma exposição nacional com ações voltadas para a preservação da memória. O Ministério da Cultura reconheceu essa articulação através do prêmio Tuxauá que possibilitou a finalização da edição de alguns vídeos de integrantes da rede no estado.

.....





LEGENDAS

página

4 – Vista da Pedra Aguda

6 – Vista do Vale de Boa Sorte

13- Vista da Pedra Aguda

14 – Vista do Vale da Palmerinha e da Pedra Aguda

15 e 16 – Casas típicas dos moradores

24 – Trabalhador Rural levando comida para o gado

25 – Cabra Mingau e seus filhotes nascidos no ponto de cultura rural

27 –Galo conhecido como galo caipira

28 – Boi puxando o carro de arado

29 – Costela de porco sendo defumada

38 –Otília Debossan e a pesquisadora Marjorie Botelho

39 – Repórter Fotográfico Claudio Paolino registrando Dilma Emerich nos afazeres culinários

40 – Visita a casa de Otília Debossan e Claudio Paolino mostrando para as crianças o equipamento fotográfico

41 – Repórter Fotográfico Claudio Paolino registrando a retirada da broa do forno e pesquisadora Marjorie Botelho fazendo a releitura dos textos para aprovação com Jordelina Freire Hotiz e Otília Debossan

42 - Repórter Fotográfico Claudio Paolino mostrando as fotos para Dilma Emerich

43 - Repórter Fotográfico Claudio Paolino conversando com Lucia Amaral antes do ensaio fotográfico

44 - Pesquisadora Marjorie Botelho fazendo a releitura do texto para a família da Rosangela de Oliveira Santos

45 – Marjorie Botelho colocando a mão na massa ao lado do Rogério Amaral

46 – Visita a casa da família Jordelina Freire Hotiz e Amado Grimaldo Hotiz

47 – Visita a casa da Lucia Amaral

53 – Folia de Reis Estrela Dalva (acervo Otília Debossan)

54 – Otília Debossan fazendo café da roça para a equipe
55, 56 e 57– Otília Debossan no fogão a lenha passando o café

58 – Carteira de Identificação de Professora do Movimento Popular de Alfabetização (acervo Otília Debossan)

59 – Horta da casa da Otília Debossan

61 – Otília Debossan vestida para o trabalho na roça

63 - Casal Jordelina Freire Hotiz e Amado Grimaldo Hotiz

69 – Cozinha da casa da Jordelina Freire Hotiz

70, 71 e 72 – Casa de Pau a Pique da Jordelina Freire Hotiz que serve como depósito

73 e 74 – Moinho d'água construído pelo Amado Grimaldo

do Hotiz

75- Construções no sítio do casal Jordelina Freire Hotiz e Amado Grimaldo Hotiz

76- Moedor manual de cana de açúcar do Amado Grimaldo Hotiz

78 – Rosangela Santos e Manoel Ataíde Sanches, casal de produtores rurais de Santo Antonio

80 e 81- Pais da Maria Rosangela Santos: Odelina Oliveira e Levi José de Oliveira

82 - Casamento de Odelina Oliveira e Levi José de Oliveira (acervo Rosangela Santos)

83 – Casamento da Rosangela Oliveira com seu primeiro marido e Filhos na porta da casa em Santiago (acervo Rosangela Santos)

84 - Rosangela Santos vestida para o trabalho na cozinha

85 - Rosangela Santos e Manoel Ataíde Sanches na porta de casa em Santo Antonio

86 - Rosangela Santos no canavial extraíndo a matéria prima de sua produção artesanal

87 e 88- Rosangela Santos levando cana para fazer garapa

89 – Preparando os utensílios para o trabalho

90 – Moedor manual do Manoel Sanches e Rosangela Santos moendo a cana

91 - Energia humana no processo da moagem artesanal

92 - Rosangela Santos engarrafando a garapa

93 - Rosangela Santos engarrafando o melado

94 e 95 - Separando o açúcar mascavo

96- Instrumentos de trabalho na produção de melado e

açúcar mascavo

97 - Alegria de viver no campo

99 – Maria Dilma Emerich e Hazenclever Tardin no córrego de Santo António

101 - Máquina de costura de dona Dilma Emerich

103 - Famosos doces de compotas de dona Dilma Emerich

104 - Dilma Emerich no seu depósito de doces

105 - Pomar da Dilma Emerich para sua produção caseira

106 - Jabuticabeira do quintal da Dilma e Hazenclever Emerich

107 - Etapas da produção da feitura da laranja cristalizada

108 - Dilma Emerich e sua cesta de casca de laranja cristalizada

109 - Hazenclever Tardin no vale de Santo Antônio

110 Hazenclever Tardin no depósito da família

111- Saca de café do Hazenclever Tardin

113 – Maria Lucimar e Antonio Everaldo Amaral com o retrato da família

115 - Antonio Everaldo Amaral com sua foice

116 e 122 - Antonio Everaldo Amaral cortando folha de bananeira para enrolar a broa

117 – Lucia Amaral ao lado do seu fogão a lenha

118 – Aniversário do Rogério Amaral (arquivo Lucia Amaral)

119, 120 e 121 – Casa onde vivem Lucia, Everaldo e Rogério Amaral

123 – Crianças brincando com a massa da broa

124 – Mãos que afagam o alimento

125 - Rogério Amaral preparando a massa para a broa
126 - Diferentes etapas do preparo da broa antes de entrar no forno
127 - Irmãs Marlene e Maria José Silva
128 - Aquecendo e limpando o forno para receber a broa
129 - Todo mundo quer colocar sua broa dentro do forno
130 - Retirada das broas do forno
132 - Vista do ponto de cultura dentro do vale de Santo Antônio
133 - Biblioteca Conceição Knupp Amaral recebendo as crianças da Escola Municipal Washigton Emerich
135 - Dona Conceição Knupp Amaral e seus netos
136 - Agentes Jovens de Leitura levando livros nas casas dos moradores
137 - Contando história com dobradura no Galpão de Artes Mafort e no espaço da biblioteca
138 - Galpão de Artes Mafort
139 - Diferentes atividades no Galpão de Artes Mafort: Folia da Irmandade Céu na Terra, MicroTeia dos pontos de cultura da região serrana com a participação do Ministério da Cultura, Secretária Estadual de Cultura do Rio de Janeiro e Secretária Municipal de Cultura de Bom Jardim, Festival Panorama de Dança contemporânea com Michel Groissman e Teatro Xirê
140 - Atividade Cultural no Galpão de Artes Mafort em parceria com a Aliança para Infância
141 - Registrando as histórias de vida da população rural
142 - Casal de agricultores de Boa Sorte: Geraldo Tardin

e Lanira Tardin

143 - Casal de agricultores de Boa Vista: Jorge Castro e Maria Ioneida de Castro
144 - Casal de agricultores do Córrego de Santo Antonio: João Mafort e Odete Debossan Mafort
145 - Claudio Paolino e Armando Barros dinamizando o encontro das organizações que compõe o Pólo Rio de Janeiro do Brasil Memória em Rede no ponto de cultura de Lumiar
146 - Equipe do Ponto de Cultura Rural
150 - Vale de Santo Antonio



Realização:

**INSTITUTO DE
IMAGEM
E CIDADANIA**

**Sobrado
cultural**
PONTO DE CULTURA RURAL

Patrocínio:


**GOVERNO DO
Rio de
Janeiro**
SOMANDO FORÇAS

SECRETARIA
DE CULTURA

INEPAC
Instituto estadual do patrimônio cultural