

DA ARTE DE SE VIVER NA ROÇA...

Cada um de nós que frequenta esta vida e dedica-lhe um pouco de atenção consegue recompor e contar alguma história. Vou iniciar este texto invocando a Adoniran Barbosa¹ e a sua música “Saudosa Maloca”, gravada em 1951: “Se o senhor não tá lembrado, / dá licença de contar”! E o que eu pretendo contar são algumas condensadíssimas trivialidades históricas de como era a arte de se (sobre)viver na roça, especialmente numa roça do nos sertões do distrito são-joanense de São Miguel do Cajuru da segunda metade do século XX, lugar onde parece que as facilidades da civilização moderna demorava mais a chegar e, por isto, os procedimentos adotados naqueles ermos eram bastante arcaicos. O que vai aqui escrito são desdobramentos de fatos que depois de quase meio século ainda repercutem na mente deste escrevinhador.

Até mais da metade do século passado, na maioria das sedes das fazendas cajuruenses ainda não havia chegado a energia elétrica e nem havia água encanada. Alumiaava a escuridão das noites as lamparinas a querosene e as bicas d’água é que abasteciam as casas. Naquela época, numa sociedade rural eminentemente patriarcal, as meninas eram prioritariamente educadas para o lar, na arte de cozinhar, cuidar da casa e bordar; comumente, poderiam seguir a carreira de normalistas, estudando em internatos (tais como o do Colégio Nossa Senhora das Dores, de São João del-Rei); outras delas, a maioria, se casavam com agricultores e ficavam vivendo na roça mesmo; algumas se trancafiavam nos conventos, adotando a vida monástica. Já os meninos, desde muito novos, eram acostumados com a lida diária das fazendas; para eles eram reservados os primeiros ofícios do dia, antes mesmo de tomarem café com broa: alimentavam as galinhas debulhando espigas de milho no terreiro; alimentavam os porcos. Era desde pequeno que se aprendia a sair para os pastos, ainda meio que com o dia amanhecendo, com pés descalços enfiados na lama, na poeira ou na geada, percorrendo caminhos estreitos, tortuosos e orvalhados para recolher vacas leiteiras e bezerros para o curral. Seguia-se a tiração de leite, de início nas vacas de tatás mais macias, até que a munheca fortalecesse e neste mister, às vezes, coices ou chifradas de alguma vaca mais bravia fazia parte do repertório. Terminada a ordenha, o leite era levado para dentro da casa de fazer queijos e colocado para coalhar; depois, a massa era colocada dentro de formas e espremida sobre uma banca, ambas de madeira. Uma vez a cada quinze dias, ajeitavam-se os queijos dentro de palhas de bananeira e no interior de canudos de taquara para que, em cima de cavalos, pudessem ser levados até o ponto de venda onde os caminhões dos queijeiros conseguiam chegar através de precárias estradas de terra. Mais tarde, com a melhoria das estradas, começaram a circular, indo até nas sedes das fazendas, ou até o mais perto possível delas, os caminhões

¹ Menos conhecido pelo nome real, João Rubinato (1910-1982).

do leite, que transportavam a produção “in natura” para as cooperativas de laticínios...

Havia a possibilidade de os meninos e meninas freqüentarem alguma escola rural, principalmente quando elas existiam perto das fazendas, mas muitas delas funcionavam precariamente, com professoras leigas. Assim, muitas das vezes, as primeiras letras e os primeiros números eram ensinados em casa, na base do ensino tutorial das mães; depois do ensino primário, os filhos poderiam até estudar na cidade, mas em quase todos os finais de semanas e nas férias inteiras sempre voltavam para ajudar na lida pastoril².

A vida na roça era dura. Para os trabalhos diários, ainda não havia maquinário e nem tratores, era tudo realizado na base do muque, da enxada, do machado, da foice e de outras ferramentas. Assim, o corpo requeria a sustança de comida feita em fogão a lenha e com gordura de porco, no almoço e no jantar: arroz, feijão, angu, verduras, abóboras variadas, mandiocas, batatas e carnes, geralmente a de porco que era conservada e curtida na própria banha, lingüiças, torresmos, frangos, ovos estrelados, mexidos ou cozidos... O café, sempre de produção do quintal, era colhido e torrado em grandes panelas de ferro, socado no pilão e passado numa peneirinha fina; guardava-se o pó de café dentro d’uma lata bem fechada, e na hora de coar era utilizado um suporte (dito “mancebo”) com coador de flanela; com mais tempo é que chegaram moinhos manuais, portáteis, e o ato de moer o café bem na hora da coação, além de ser uma atração, perfumava o ambiente. Quase todos os dias eram feitas broas de fubá; havia broas que eram especiais, assadas numa caçarola de ferro, em cima da trempe do fogão e com brasas também colocadas numa chapa, por cima da panela: ficava uma gostosura!

Na dita “volta do dia”, que era quando o sol estava a pino, merendava-se bem e apartavam-se os bezeros das vacas. O dia inteiro era povoado de atividades diversificadas: cuidava-se do gado, das criações, trabalhava-se na horta, na roça, nos pastos, nos matos, nos brejos, nas cercas... Antes do pernoite, sempre havia mais alguma tarefa caseira a fazer: descascar e debulhar o milho, empalhar ovos, bater manteiga, escolher o feijão ou o arroz... Geralmente dormia-se bem cedo, depois d’um sumário banho que era tomado numa grande bacia de alumínio ou de latão, onde se colocava água fria e um pouco de água quente, até amornar. Geralmente sobrava algum tempo para as conversas, para comentar os acontecimentos daquele dia e para planejar o outro; muitas vezes eram contados causos de assombração; os pais diziam o que queriam dizer ou, no melhor estilo das fábulas de La Fontaine, indiretamente, alguns ensinamentos eram repassados

² Ainda menino, puseram-me para estudar em São João del-Rei, morando na casa da minha avó e tio maternos, onde minhas irmãs também já tinham ficado para tal fim. Àquela época, os meninos e meninas vindos das roças eram considerados caipiras no sentido mais pejorativo da palavra; assim, sempre eram vítimas das chacotas dos meninos da cidade, os ditos “engomadinhos” ou “filhinhos de papai”. Hoje, para estes e outros tipos de antigas discriminações, dão o nome de “bullying”. Então, na escola, a gente preferia esconder um pouco para poder passar incognitamente e evitar chamar a atenção de “mauricinhos” e “patricinhas”; mas não tinha jeito, eles sempre achavam a gente e nos faziam alvos preferidos das suas gozações...

sutilmente, através das experiências fabulosas dos animais. Antes de ir para o quarto, ainda dava para brincar um pouco com as sombras zoomórficas das mãos refletidas nas paredes pelas bruxuleantes chamas das lamparinas. A reza era sempre bem recomendada e feita antes de pegar no sono. Acordava-se cedo, junto com os primeiros cantos do galo. Na roça, a rotina era mais ou menos assim...

Para os meninos, principalmente, dois dos grandes acontecimentos tinham como palco as fazendas: o dia de fazer quitandas e o dia de matar porco. Para as quitandas, lenhava-se o forno logo cedo; enquanto ele esquentava, a massa era sovada e os biscoitos, as rosquinhas, as broas iam sendo enrolados. Depois, o forno era varrido com vassoura de alecrim e tudo era colocado para assar, em tabuleiros de lata. A produção era guardada dentro de latas bem fechadas e, assim, durava muito tempo. Para abater um porco gordo, sangrava-se o animal com um fino punhal que era enfiado na parte inferior da pata esquerda dianteira, cutucando-lhe diretamente o coração; depois, uma imensa coivara era acesa por sobre o bicho, para fazer queimar o pelo, e, enquanto estava quente, era raspada a camada superficial da pele dele; então, separavam-se as bandas e o resto do dia era tomado com a tarefa do corte e da preparação das carnes, do toicinho, do enchimento das lingüiças e cozimento dos chouriços. A matança de porco era sinal de fartura na roça, era um dia especial, de muito trabalho, especialmente na arrumação da carne que ia ser preparada para ser guardada e curtida na gordura³.

As fazendas daqueles sertões cajuruenses eram quase que auto-suficientes para atender as necessidades básicas diárias; nelas só não eram produzidos sal, o açúcar e o querosene. Quando mais alguma coisa era requisitada (geralmente considerada supérflua ou mais luxuosa), arreava-se um cavalo, ia ou mandava buscar o artigo nas vendas do arraial ou então nas lojas em São João del-Rei. Quando as posses do proprietário das terras permitiam, havia a contratação de um empregado fixo, retireiro que ajudava a cuidar do gado e das outras lidas, pessoa que geralmente morava em casa cedida dentro da área da fazenda. A produção das fazendas era marcada pelas trocas, reciprocidades e comunhão de interesses que sempre envolviam obrigações morais entre fazendeiros e agregados (que moravam na área da fazenda ou nas imediações). Os agregados tocavam as lavouras de mantimentos e dividiam a produção com o dono do terreno (na base da terça ou da meia parte); eles ajudavam com a lida do gado, a cuidar das plantações, na limpeza de pastos, consertos de cercas, improvisavam serviços de

³ Trata-se do “porco na lata” (o “confit de porc”, como se diria em francês). O método de conservar e curtir a carne de porco na gordura é coisa muito antiga na zona rural. Tal procedimento se fazia necessário porque sem energia elétrica para refrigerá-la, ela se perderia em pouco tempo. Então, a solução era temperar, cozinhar e fritar bem a carne para tirar o excesso d’água para não ficar rançosa e, depois, mantê-la em sua banha, onde não sofreria a ação de bactérias. A carne deve ficar totalmente submersa, para não oxidar. Quanto mais tempo a carne estiver depositada na gordura, tanto mais ela ficará curtida e se apresentará mais macia e saborosa. Na hora de servir, basta esquentá-la rapidamente. Atualmente, os bares e restaurante têm recuperado a receita e servido a iguaria com muito sucesso!

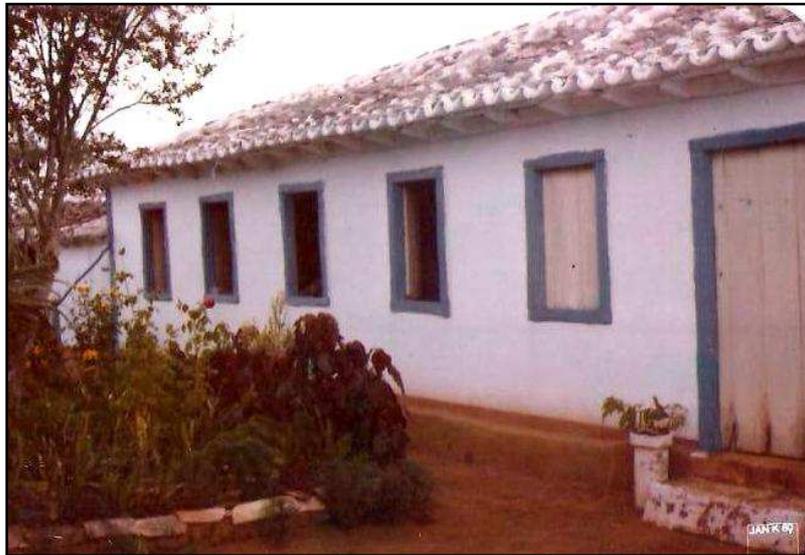
pedreiros, carapinas e outras atividades. Como os agregados usavam as terras da fazenda, iam embolando as suas roças e criações com as do fazendeiro, e, conseqüentemente, formavam também redes de solidariedade, compadrio e até de parentesco; o agregado era assim como se fosse um sitiante dentro da área da fazenda.

Para os meninos, não havia tempo exclusivo para brincadeiras. Então, era comum a improvisação de brincadeiras enquanto se trabalhava; não se enfrentava a lida tanto pela necessidade, mas mais pelo fato de ter que aprender e acostumar a ter o que fazer (os pais acreditavam numa máxima de que “a cabeça ociosa era a oficina do demônio”). Assim, os filhos pareavam com os pais, com os retireiros e agregados nos eitos e demais lidas diárias. Quando algum tempo sobrava, treinava-se a montaria em bezerros (o que quase sempre resultava em belos tombos e alguns ferimentos), pescavam lambaris nos córregos, batiam petecas de palhas de milho e penas de galinhas, montavam arapucas (que eram armadas para poder pegar juritis, trocais e perdizes), jogavam bola, bolinha de gude e o pião, subiam em árvores, pegavam passarinhos, usavam o bodoque, construíam brinquedos de sabugos e carrinhos com rodas de frutas-de-lobo (*Solanum lycocarpum*). Algumas vezes, quando chegavam visitas que vinham a cavalo, enquanto elas conversavam, os animais eram furtivamente repassados em breves galopes...

Na roça, a religião era sempre levada a sério. Aos domingos, havia a possibilidade de ir assistir missa na igreja do arraial ou em alguma capela das proximidades. Na Sexta-Feira Santa, por exemplo, ninguém trabalhava, nem varria casa, nem ouvia rádio e algumas pessoas nem penteavam os cabelos; era dia de jejum, abstinência de carne, tempo de muita reza e meditação. Mal se tirava o leite das vacas, mas a produção era distribuída à vontade com os agregados e as pessoas das vizinhanças, que elaboravam arroz-doce ou doce de leite. Durante os temporais, queimava-se a palha benta e invocava-se a Santa Bárbara e São Jerônimo. Na falta de remédios adequados, consumiam-se muitos chás, a benzeção e as orações fortes eram atos comuns até mesmo contra as picaduras (“ofensas”) de cobras venenosas. Os partos eram rudimentarmente assistidos por parteiras leigas. Havia sempre um oratório que ficava em local reservado, onde as rezas e as súplicas eram dirigidas aos santos da devoção. A festa do padroeiro, no nosso caso São Miguel, fazia com que as roças se esvaziassem: todo mundo queria era estar no arraial, para rezar e aproveitar bem as atrações profanas.

Estes brevíssimos registros memoriais aqui apresentados não se constituem em ojeriza de minha parte ao que é hodierno e nem são uma espécie de “chororô” passadista; são simples reminiscências d’uma infância vivida e aprimorada na sede de uma fazenda que ficava uma légua além da sede do arraial bandeirante da Boca do Mato, são resumidos relatos de alguns fatos que ainda povoam a minha mente de menino nascido na roça, de ter sido criado pisando em bosta de vaca, de ter tirado leite, de pegado no cabo de enxada, de ter pisado descalço nos frios

orvalhos amanhecetes... Os meus leitores e as minhas leitoras⁴ poderão perceber que há um abismo temporal que separa este antigo repertório dos modernos e confortáveis cenários das atuais fazendas. Desta forma, todas estas coisas são contadas como sendo meros relembramentos da minha roça cajuruense, e, para encerrá-los, usarei de alguns versos com os quais Adoniran Barbosa também arrematou a sua canção anteriormente referenciada: “E prá esquecer nós cantemos assim: / Saudosa maloca, maloca querida, / Dim dim donde nós passemos os dias feliz da nossa vida.”.



Aspecto parcial da fachada da sede da Fazenda da Congonha, zona rural do Distrito de São Miguel do Cajuru, Município de São João del-Rei - MG. Fotografia de Ana Maria de Ávila, janeiro de 1980.

⁴ Este texto foi publicado originalmente, de forma reduzida, no JORNAL DE MINAS (São João del-Rei - MG, ano XIII, edição nº 218, de 19 a 25 de julho de 2013).