

ENSAIO VISUAL | *VISUAL ESSAY*

NOTAS SOBRE PRÁTICAS AGRÍCOLAS NAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DOS TEIXEIRAS E BECO DOS COLODIANOS, MOSTARDAS, RS

NOTES ON AGRICULTURAL PRACTICES IN THE QUILOMBOLA COMMUNITIES OF TEIXEIRAS AND BECO DOS COLODIANOS, MOSTARDAS, RS

William Santos de Assis^a

Flávio Bezerra Barros^b

Rumi Regina Kubo^c

^a William Santos de Assis: Professor associado da UFPA. Doutor em Ciências Sociais com ênfase em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade pela UFRRJ. Atua em temas do desenvolvimento rural, associativismo e cooperativismo no meio rural, agroecologia e certificação participativa. Professor do Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas da UFPA. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-9525-7153>.

^b Flávio Bezerra Barros: Professor Associado do Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (Ineaf) da UFPA. Docente permanente nos Programas de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA/IFCH) e Agriculturas Amazônicas (PPGAA/INEAF). É bolsista de produtividade em pesquisa do CNPq (Nível 2) – Antropologia. Líder do grupo de pesquisa Biodiversidade, Sociedade e Educação na Amazônia (BioSE/CNPq). Os temas de interesse são: Antropologia da alimentação, Antropologia rural, Etnobiologia e Etnoecologia, Povos e Comunidades Tradicionais. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6155-0511>.

^c Rumi Regina Kubo: Professora do Departamento de Economia e Relações Internacionais da UFRGS, com formação em Antropologia Social, Biologia e Artes Plásticas (UFRGS), trabalha em torno da temática dos povos e comunidades tradicionais, relacionado a práticas de manejo e alimentares de produtos da sociobiodiversidade e conflitos socioambientais, além de transitar pela Antropologia Visual. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-2336-1402>.

RESUMO

Esta narrativa imagética resulta de trabalho de campo com visitas realizadas em dois momentos entre junho e julho, em 2018, junto às comunidades quilombolas dos Teixeiras e Beco dos Colodianos, ambas localizadas em Mostardas, município do litoral sul do Rio Grande do Sul. Tais atividades tiveram os objetivos de conhecer e descrever alguns aspectos das práticas desenvolvidas e mantidas por agricultores familiares. A tecitura da narrativa é conduzida a partir do relato de um dos autores, que percorreu estes diferentes espaços produtivos. O texto, complementado por dados adicionais coletados posteriormente, juntamente com as imagens fotográficas, descreve como paisagens, produção e vidas estão intrinsecamente emaranhados, nos sentidos trazidos por Tim Ingold.

PALAVRAS-CHAVE

Comunidades quilombolas, agrobiodiversidade, narrativa visual, Sul do Brasil.

ABSTRACT

This imagery narrative results from fieldwork with visits carried out on two occasions between June and July, in 2018, together with the quilombola communities of Teixeiras and Beco dos Colodianos, both located in Mostardas, a municipality on the south coast of Rio Grande do Sul State. Such activities aimed to understand and describe some aspects of the practices developed and maintained by family farmers. The weaving of the narrative is based on the report of one of the authors, who visited these different productive spaces. The text, complemented by additional data collected later, together with photographic images, describes how landscapes, production and lives are intrinsically entangled, in the meanings brought by Tim Ingold.

KEYWORDS

Quilombola Community, agrobiodiversity, visual narrative, South of Brazil

COMO CITAR ESTE TRABALHO

ASSIS, William Santos; BARROS, Flávio Bezerra; KUBO, Rumi Regina. Notas sobre prática agrícolas nas comunidades Quilombolas dos Teixeiras e Beco dos Colodianos, Mostardas, RS. Cadernos do Lepaarq, v. XXII, n. 43, p. 203 - 223, Jan-Jun, 2025.,

Introdução

Este ensaio apresenta uma narrativa imagética resultante de atividade de campo no município de Mostardas, no litoral sul do Rio Grande do Sul. Durante este trabalho de campo¹², ocorrido entre junho e julho de 2018, foram registrados alguns aspectos das práticas agrícolas desenvolvidas e mantidas pelos agricultores familiares das comunidades quilombolas dos Teixeira e Beco dos Colodianos. A tecitura da narrativa é construída a partir da descrição de um dos autores do ensaio, que percorreu os diferentes espaços produtivos da localidade. O relato, complementado por dados adicionais coletados posteriormente a partir de outras viagens de campo, juntamente com as imagens fotográficas, enfatiza os modos de produção agrícola e as paisagens², e como estes componentes encontram-se intrinsecamente emaranhados, nos sentidos mobilizados por Tim Ingold (2015).

Na chegada a Mostardas, fazia “um frio de doer os ossos”. O município de Mostardas fica localizado no litoral sul em um istmo entre o Oceano Atlântico e a Lagoa dos Patos. As falas locais evidenciam que é comum no inverno nessa região, um vento constante e frio, que varria as ruas retas e planas da cidade empurrando todos para o interior de suas casas. Vindo da Amazônia, acostumado com temperaturas elevadas durante todo o dia, mesmo com vento, tinha uma leve sensação de prazer em experimentar uma realidade nova. Havia me prevenido e estava protegido por um pesado casaco emprestado de um irmão residente no Rio Grande do Sul.

Com algumas referências sobre o município fiz meu primeiro contato com o presidente do Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais (STTR), Tadeu Cardoso Porciúncula, que me apresentou a história do município e das comunidades quilombolas. O município tem sua origem associada a chegada de militares, como boa parte de povoados dos idos de 1700. Em 1738 foi criada a Guarda das Mustardas, que anos depois deu origem a uma Freguesia (1773) e recebeu o nome de Mostardas (PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSTARDAS, 2017). Esse era um período de grandes disputas com os espanhóis no entorno da cidade de Rio Grande, mais ao sul. Para fugir desses conflitos muitas famílias se dirigiram para essa região. Existem várias versões do porquê do nome Mostardas. A mais recorrente é a que se refere ao tipo de equipamento de defesa utilizada pelos integrantes da Guarda das Mustardas, descrito pela historiadora Marisa Oliveira Guedes (PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSTARDAS, 2017). Segundo o relatório anual de planejamento da Prefeitura de Mostardas, fazendo referência a descrição de Marisa Oliveira Guedes, esse equipamento de defesa era uma trincheira cavada e coberta com uma esteira de taquara e junco cuja

¹ ***As atividades de campo foram desenvolvidas no âmbito do Projeto de Pesquisa Comida de quilombo no Brasil: saberes, práticas alimentares e experiências em contextos do Sul, Centro-Oeste e Norte***, sob coordenação de Flávio B. Barros, Chamada CNPq/MCTIC Nº 016/2016 - Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito da Unasul.

² ***Alimentação adequada e saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional***, sob coordenação de Luciana Dias de Oliveira, Chamada CNPq/MCTIC Nº 016/2016 - ***Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito da Unasul e Cooperação para Estudos em Biodiversidade e Gastronomia local no desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis no Brasil e Costa Rica***, sob coordenação de Rumi Regina Kubo, Edital Fapergs/Capes 06/2018 - Programa de Internacionalização da Pós-Graduação no RS.

camuflagem era feita com o plantio de mostarda (*Brassica rapa*) sobre a esteira. Esse vegetal era usado porque era resistente e, sobretudo, não murchava, o que permitia a camuflagem dos soldados.

Os Territórios Quilombolas dos Teixeiras e Beco dos Colodianos, Mostardas, RS

Uma característica dos quilombos do litoral sul do Rio Grande do Sul é que os senhores de terra deixaram testamentos em favor dos negros de suas propriedades (LEITE, 2006) e isso, antes mesmo da abolição da escravidão em 1888. Esses documentos, resgatados de arquivos históricos do município, ajudaram no processo de reconhecimento desses territórios. Segundo informação de um membro da comunidade dos Teixeiras, o documento original (o testamento) encontra-se no Arquivo Histórico de Porto Alegre.

A área correspondente ao Quilombo dos Teixeiras, pertencia a três irmãos que deixaram em testamento suas terras como herança para os negros escravizados. No testamento, além de discriminar o tamanho da propriedade, informava também o número de animais e os equipamentos deixados (carro de boi, arados, casas, etc.)³. A propriedade tinha originalmente cerca de 1.700 hectares, mas atualmente a comunidade está instalada em apenas 500 hectares (Tadeu, Presidente do STTR de Mostardas). As famílias descendentes dos Teixeiras viviam distribuídas nessa área em pequenas chácaras. O tamanho das chácaras era variável de acordo com a capacidade que a família tinha (mão-de-obra e outros recursos) para explorar a área. As terras não demarcadas como chácaras, eram utilizadas livremente por todos, num sistema de uso comum. Uma marca da distribuição das famílias no território eram as moitas de taquara. Em cada chácara havia plantio de taquaras que serviam como um quebra-vento, uma vez que a região é varrida por rajadas fortes de vento, e também, matéria-prima para construção de pequenas comportas para controlar o uso da água e outras construções. Com a introdução do arroz nos sistemas de produção a ronda, designação para os canais de irrigação (Figura 1), passou a ser também uma estrutura determinante para definir o tamanho da área explorada por cada família.

³ Os testamentos dos irmãos solteiros Ana Thereza de Jesus (falecida em 1818), Manoel Teixeira Baptista (falecido em 1819) e Roza Thereza de Jesus (falecida em 1826) registram oficialmente a vontade de deixarem aos escravos, por eles(as) alforriados, o legado da terra (Rosa Thereza de Jesus. Testamento. Mostardas/RS: p.2, 1826, apud Freitas (2016, p. 71-72).



Figura 1: Vala aberta para condução de água para irrigação. As famílias do Quilombo Teixeira chamam essa estrutura de ronda. A vala circunda toda a área cultivada, principalmente com arroz, para melhor distribuir a água em toda a superfície plantada. Foto: WSA, julho de 2018.

Até por volta da década de 1970 o território da comunidade Teixeira permaneceu sob a gestão coletiva dos membros da comunidade. A partir de então, uma ação da Prefeitura Municipal de São José do Norte⁴ interferiu no processo de gestão do território. O Prefeito da época fez uma titulação de posse para as famílias interessadas. A partir desses títulos, muitas famílias venderam suas chácaras para pessoas de fora da comunidade (Tadeu, Presidente do STTR de Mostardas). O Prefeito também fazia uma campanha de incentivo para que as famílias fossem para a área urbana da cidade onde, segundo ele, o acesso à escola, posto de saúde e outros serviços seriam de mais fácil acesso. Segundo as pessoas contactadas em Teixeira, a verdadeira motivação dessa ação municipal era a transferência de terras para pessoas interessadas em produzir cebola em larga escala, num primeiro momento e depois o arroz⁵. Segundo o presidente do STTR

[...] houve um esbulho da propriedade, governo do estado, Ildo Meneghetti, na época aqui, e o pessoal do INCRA, e o prefeito esse de São José do Norte, dizem o pessoal que era em torno de 4 mil hectares que tinha, ai o que que eles fizeram? Eles agarraram e meio que titularam, deram título pra cada um, dizia ah, tem um agricultor que tinha 30 hectares lá, tinha outro que tinha 10, ai pegou as 10 e eles podiam até registrar esse título

⁴ O que hoje corresponde ao município de Mostardas já foi parte de São José do Norte.

⁵ De forma intencional ou não, formava-se um contingente de mão-de-obra para atividades urbanas e agrícolas. Os plantadores de cebola e arroz contratavam mão-de-obra em diferentes períodos dos ciclos desses produtos.

em cartório e teve muita gente vendendo essa área, aí quando eles fizeram isso deixaram uma área chamada de lote 90, que era 90 quadras de arroz, que dava pra plantar, que era pra fazer uma cooperativa na época, aí um fazendeiro terminou arrendando essa área de terra e ficou com ela depois, como se tivesse comprado e coisa e tal, 90 quadras daria 170 hectares, mais ou menos 180, 190 hectares (Tadeu, Presidente do STTR de Mostardas, entrevista concedida em 26 de julho de 2018).

A fala do Sr. Tadeu mostra que existem dúvidas sobre a verdadeira dimensão do território dos Teixeiras. Assim, uma grande parte das terras da comunidade foi integrada a fazendas do entorno e as famílias foram se instalar na periferia de Mostardas. Isso explica em grande parte o porquê da área atual se restringir a menos de um terço da área original. A comunidade tem atualmente 90 famílias dispersas nos 500 hectares que estão sob seu domínio.

A comunidade quilombola Beco dos Colodianos teve um processo similar. As terras pertenciam a uma filha de escrava com um estancieiro, cujo nome era Claudina Antônia da Conceição, conhecida como Colodiana, que deu origem ao nome do lugar. Segundo Rubert (2005), Claudina casou-se com Francisco Felisbino e teve nove filhos, dos quais descendem os moradores atuais do Beco dos Colodianos. Da mesma forma que outros territórios quilombolas da região, como o de Casca e o de Teixeiras, havia um testamento deixado pela senhora Claudina.

Segundo Tadeu Porciúncula (Comunicação pessoal), a área original do Beco dos Colodianos era de aproximadamente 2.800 hectares.

Nos anos de 1970, a empresa Flopal Florestadora Palmares Ltda, de beneficiamento de madeiras (pinus e eucalipto), conhecida na região apenas como Flopal, se apropriou da maior parte do território dos Colodianos, seja por mecanismos jurídicos, seja pela compra (a preços irrisórios), as áreas sob posse dos descendentes de Colodiana, foram sendo reduzidos. Conforme Tadeu Porciúncula, também outras pessoas e empresas tentaram se apropriar de porções de terras do Beco dos Colodianos. Atualmente as 34 famílias ocupam uma área de cerca de 432 hectares. A drástica redução do território deslocou compulsoriamente muitas famílias, mas muitas saíram para a sede municipal em busca de novas atividades e melhor acesso a bens públicos (RAMOS, 2011).

Organização e reconhecimento do território

No momento da atividade de campo, ocorrido em junho e julho de 2018, as comunidades ainda lutavam pelo reconhecimento e regularização da área como território quilombola. Nos Teixeiras, o laudo antropológico (LA)⁶ ainda não havia sido concluído. Houve tentativa de elaboração de um LA, a partir de iniciativa do próprio Instituto Nacional de Colonização e Reforma

⁶ O laudo antropológico, juntamente com o levantamento fundiário, cadastro das famílias e mapa, constitui o Relatório Técnico de Identificação e Delimitação, peça fundamental para a titulação como terra quilombola.

Agrária (INCRA), mas não prosperou⁷. Mesmo sem a titulação da terra a comunidade conseguiu acessar projetos de fundos específicos com a intermediação da prefeitura⁸. O primeiro projeto quilombola foi destinado à aquisição de uma patrulha agrícola, caminhão e construção de um silo. Sob a gestão da prefeitura nem todos os benefícios chegavam à comunidade. Conforme relatos, a prefeitura utilizava máquinas e equipamentos do projeto quilombola para outras atividades no município. Mesmo com uma administração municipal politicamente favorável aos territórios quilombolas os problemas persistiram. Daí houve uma mobilização para criação da Associação na tentativa de assumir a gestão dos projetos.

Como parte do processo de organização da comunidade foi criada em 2006, a Associação Comunitária do Quilombo dos Teixeiras⁹, mesmo período em que foi criada a Associação Comunitária Quilombolas Beco dos Colodianos¹⁰. As associações surgiram a partir de contatos com o Movimento Negro e influenciadas pelo que vinha acontecendo na área quilombola próxima, Casca. Nos Teixeiras, há época da pesquisa, tinha 20 sócios e um patrimônio considerável composto por trator, caminhão, plantadeira, silo, galpão e outros bens (Figura 2). A Associação havia obtido um financiamento para construção de casas¹¹.



Figura 2: equipamentos agrícolas da Associação Comunitária do Quilombo dos Teixeiras. Foto: WSA, julho de 2018.

⁷ Conforme informação do vereador de Mostardas, Jorge Amaro (2021), a Certidão da Fundação Cultural Palmares foi emitida 19/08/2005, o processo de titulação no Incra foi instruído em 2007 (54220.002305/2007-75) e a elaboração do RTID estaria em andamento.

⁸ Aqui percebe-se uma mudança de postura dos gestores públicos em relação ao Território Quilombola.

⁹ Constituída formalmente em 3 de julho de 2006.

¹⁰ Constituída formalmente em 26 de setembro de 2006.

¹¹ Programa Minha Casa minha Vida, com valor de R\$ 318.000,00 para construção de 13 casas.

Sistema de Produção

Durante muitos anos o sistema de produção no território quilombola dos Teixeiras e Beco dos Colodianos teve como base a produção de cebola e cultivos alimentares. Segundo informações levantadas nos diálogos com as pessoas do lugar, o município de Mostardas foi um grande produtor de cebola até os anos de 1990. A produção de cebola demandava muita mão-de-obra e ocupava boa parte dos membros das famílias. Junto com a cebola, que era uma cultura destinada ao comércio, as famílias plantavam hortaliças, milho, batata, feijão e outros cultivos alimentares. Algumas famílias criavam gado, pequenos animais, aves e suínos, principalmente. O milho era cultivado principalmente para a criação de porcos e aves. As famílias que não criavam porcos trocavam milho por leitão. Parte do ano algumas famílias trabalhavam nas fazendas de produção de arroz para complementação de renda.

A partir dos anos 1990 a cebola entrou em declínio, o que causou a saída de algumas famílias das comunidades. Muitas das famílias que ficaram, passaram a plantar arroz. Essa transição para o arroz não foi nenhuma novidade, do ponto de vista técnico, à medida que muitos já trabalhavam nas fazendas de produção de arroz do entorno do território. O plantio do arroz atualmente segue um itinerário técnico convencional com uso de fertilizantes químicos, agrotóxicos e irrigação que limita a participação das famílias com menor poder econômico. A comunidade quilombola dos Teixeiras já tentou o plantio de uma variedade de arroz quilombola¹², mas a experiência não prosperou. Atualmente algumas famílias voltaram a plantar cebola devido ao incentivo de políticas públicas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

As transformações dos sistemas de produção, impulsionadas pela revolução verde nos idos dos anos de 1960 e 1970, causou o que pode ser considerada uma “erosão genética” no que se refere as principais espécies para produção de alimento (CAPORAL, & COSTABEBER, 2004; SAMBATTI, 1998). O código genético de muitas espécies foi modificado para obter excelência em produtividade. Esse processo implicou uma diminuição drástica no número de variedades disponibilizadas aos produtores que aderiram ao pacote tecnológico preconizado pela modernização da agricultura. No caso do quilombo dos Teixeiras, a produção de algumas sementes locais foi se perdendo como foi o caso do milho catete (milho branco) e do feijão miúdo (feijão sopinha). No entanto, há fortes indícios de que os agricultores que permaneceram sem condições de adotar o sistema moderno de fazer agricultura, permanecem com um portfólio diversificado de materiais genéticos sob sua guarda e manejo. No caso do milho, encontramos sob a guarda do STTR de Mostardas, que tem forte ligação com os territórios quilombolas, uma grande variedade de tipos de milho (Figura 3).

¹² Trata-se do programa Arroz Quilombola, cujas bases remetem ao agrônomo Sebastião Pinheiro Machado, que trouxe em 2005, sementes deste arroz (*Oryza glaberrima*) da Paraíba. O programa foi encampado pela Oscip Guayí. Para maiores detalhes <http://guayi.org.br/?p=718>.



Figura 3: Variedades de milho encontradas no município de Mostardas e algumas delas cultivadas no Território Quilombola dos Teixeiras. 1 – milho crioulo vermelho; 2 – milho sanga (comum em Iraí e levado para Mostardas); 3 – milho dos índios (as sementes vieram de Maquiné e foram plantadas nas mandadas); 4 – milho catete (da região de Mostardas). O STTR de Mostardas incentiva o intercâmbio e mantém uma pequena coleção de sementes de milho crioulo. Foto: WSA, julho de 2018.

Manter a diversidade genética diminuindo a dependência com o exterior parece um caminho promissor para a autoafirmação desses agricultores, mas também como uma forma de aumentar a sustentabilidade e a autonomia em relação aos sistemas agroalimentares hegemônicos na sociedade (ALTIERI & NICHOLLS, 2012). A conservação on farm é uma forma de conservação in situ, de caráter local praticada por agricultores tradicionais (FREITAS, 2006).



Figura 4: Armazenamento de estacas de aipim (macaxeira) para plantio do próximo ciclo. Na foto, o Sr. Dario Antônio Lemos, comunidade Beco dos Colodianos, ao lado do local de armazenamento das estacas de aipim. A técnica é relativamente simples, mas muito eficiente para não correr o risco de perder o material genético que o agricultor considera de boa qualidade. Em local sombreado, cava-se uma vala inclinada (45°), e deposita-se as estacas do aipim (maniva) com a base do tronco para baixo e cobre-se com uma leve camada de terra. Todas as folhas são retiradas deixando apenas os galhos. Como esse processo coincide com o período mais frio do ano, a capacidade vegetativa das estacas é reduzida, mas permanecerão vivas em estado de dormência. Foto: WSA, julho de 2018.

As Figuras 4 e 5 mostram como isso é feito por agricultores no quilombo Beco dos Colodianos. As variedades de batata-doce e aipim são preservadas já por gerações nessa comunidade. Segundo uma das pessoas entrevistadas, são vários tipos de batata e aipim.

[...] tem tem, plantemo acho que umas 3 variedades, batata abóbora, aquela que chamam pé de galinha, esses tempos, faz uns 2 ou 3 anos arrumemo com os vizinho uma branca lá da Embrapa lá, é até resistente, mas não é muito saborosa. É boa de dar tudo, sabe que batata cruz, nós arrumemos já faz acho que uns 3 anos, parece que ela tá melhorando, que o primeiro ano a gente tava acostumando [...] (Márcio, quilombola da comunidade Teixeiras, entrevista concedida em 27 de julho de 2018).



Figura 5: Conservação de ramas de batata-doce para plantio do próximo ciclo. O processo é similar ao que é feito para conservar as estacas de aipim. Cava-se uma vala próximo a uma sombra, enterra-se as ramas da batata-doce e cobre-se com o solo arrastado da vala. Na foto, o Sr. Dario Antônio Lemos, comunidade Beco dos Colodianos, sobre as pontas das ramas cobertas com terra. Foto: WSA, julho de 2018.

Além das variedades locais, algumas famílias buscam variedades em outras comunidades ou as recebem de alguma instituição de pesquisa como vimos no depoimento anterior. Como a região tem locais sujeitos a longos períodos de alagamento, há interesse em variedades mais resistentes. O problema é que nem sempre as variedades que apresentam mais resistência têm propriedades gustativas agradáveis, como foi o caso da variedade introduzida pela Embrapa. Percebemos em todas as manifestações a valorização das variedades locais. Esse processo está sendo incentivado pela Associação local. Após criação das Associações Comunitárias Quilombolas, o Movimento Negro estimulou a participação de lideranças locais em eventos de caráter político e técnico. São essas lideranças que participaram em eventos nacionais sobre economia solidária e agroecologia, que estimulam a retomada do plantio dessas espécies. O milho branco voltou a ser cultivado na comunidade dos Teixeiras a partir de um evento de troca de sementes.

O feijão sopinha voltou a ser cultivado por meio do incentivo do STTR e das famílias de vários territórios quilombolas do município (Casca, Teixeiras e Colodianos). Nos anos de 1990 a semente desse feijão quase desapareceu da região. Um comerciante local, que apreciava muito esse tipo de feijão, recebeu de uma anciã prestes a falecer, um punhado de sementes de feijão sopinha e se comprometeu a reproduzi-la. O STTR ajudou no contato com os interessados no plantio da semente do feijão sopinha e hoje ele já é produzido em escala comercial no município. Esse fato é muito importante por se vincular ao resgate da história das comunidades quilombo-

las do município. Conta-se que

[...] na África quando brigavam lá as disputas internas deles (entre etnias) aquele que perdia fugia em direção ao Saara, sempre levava sementes. Deus o livre se não levasse o feijão sopinha. Porque quanto mais fraca for a terra mais tempo seco, melhor ele produz. E assim, com certeza chegavam aqui, de certo sabiam que estavam sendo capturados e vinham pra uma região semelhante lá ao Saara, divisa com o oceano. Traziam o feijão sopinha e com 70, 80 dias soltavam na terra fértil e tinham o que comer, ele é rápido, então isso era comida dos escravos na senzala (Tadeu, Presidente do STTR, entrevista concedida em 26 de julho de 2018).

Na lembrança de um dos entrevistados (Márcio, entrevista concedida em 27 de julho de 2018), uma espécie cultivada no quilombo Teixeira que ficou para trás (não se cultiva mais) foi a cana-doce. Essa espécie era utilizada principalmente para engordar animais e para as vacas de leite.

Apesar do município de Mostardas ter uma agricultura intensiva em tecnologia moderna incluindo uso de máquinas, sementes melhoradas, adubação química e outros aparatos tecnológicos, muitas famílias quilombolas ainda fazem uso de ferramentas e equipamentos à tração animal. Numa das propriedades visitadas, o trabalho do preparo do solo ainda é feito com tração animal. Alguns implementos agrícolas são fabricados na propriedade e determinadas peças são compradas no mercado local, como é o caso de um arado à tração animal encontrado em uma das propriedades visitadas (Figura 6).



Figura 6: Arado tração animal confeccionado localmente. Esse equipamento agrícola, cujo objetivo é revolver o solo na fase inicial de preparo, foi construído pelo Sr. Dario Antônio Lemos, comunidade Beco dos Colodianos. A lâmina e estrutura que suportam a roda de ferro, bem como a própria roda de ferro, foram compradas no mercado de Mostardas. A estrutura em madeira foi construída na propriedade utilizando-se árvores ali presentes. O apoio de mão é um chifre de bovino lixado para não agredir a mão do operador. Esse equipamento é fundamental para o sistema de produção desenvolvido pelo Sr. Dario Antônio Lemos. Foto: WSA, julho de 2018.

Produtos para alimentação

Os produtos cultivados com a intenção clara de inserção em mercados locais e externos são o arroz e cebola. Esta última voltou a crescer de importância nos últimos anos. Em todas as propriedades visitadas, notamos a presença da cebola. O que não aconteceu com o arroz. Uma família visitada planta arroz em suas próprias terras e arrenda área de outras famílias da comunidade. Além desses cultivos direcionados ao mercado, constatamos que todas as famílias cultivam em maior ou menor quantidade o milho, batata-doce, feijões, aipim, hortaliças variadas, frutas variadas e espécies para outros usos como o medicinal (Figuras 7 e 9). Além desses produtos vegetais as famílias também criam gado bovino e pequenos animais (Figura 8). Os sistemas de produção são diversificados combinando cultivos comerciais e cultivos para autoconsumo (Figura 7).



Figura 7: Visão parcial do plantio de milho (vários tipos) e batata-doce (vários tipos). Na foto, o Sr. Dario Antônio Lemos, comunidade Beco dos Colodianos, mostra um tipo específico de batata-doce muito apreciada por todas as famílias quilombolas e que tem o nome de batata-abóbora. O nome faz referência à coloração interna da batata que é similar a alguns tipos de abóboras. Foto: WSA, julho de 2018.



Figura 8: (A) O porco casco de burro é uma raça rústica que pode ser criada confinada ou solta na propriedade. Em geral, as famílias utilizam um sistema misto de confinamento e pastoreio livre. Além de boa carne essa raça também produz bastante banha (Quilombo dos Teixeiras). (B) Fêmea da raça casco de burro amamentando. Percebe-se a rusticidade desse animal. A foto foi feita num período de frio intenso e chuva. Os filhotes estavam imersos em lama, mas pareciam bem e com bastante apetite. Não aparece na foto, mas havia uma pequena proteção onde provavelmente os filhotes passavam as noites. De resto, as instalações são muito rústicas e com quase nenhuma proteção (Propriedade de Tadeu Porciúncula). Foto: WSA, julho de 2018



Figura 9: Área de produção de muda de cebola. O plantio é parte do sistema de produção praticado por várias famílias do Território Quilombola Beco dos Colodianos. O cultivo da cebola sempre esteve presente nos sistemas de produção da região. Nas grandes propriedades a cebola é plantada em sistema de monocultivo. Nas propriedades de agricultores com menor área e especialmente nas comunidades quilombolas, a cebola compõe policultivos em diferentes desenhos. No caso da foto, trata-se de um consórcio simples com o milho. Foto: WSA, julho de 2018.

A combinação desses elementos depende dos objetivos de cada família. Perguntado sobre quais produtos se utilizam para o consumo da família, uma senhora entrevistada esclarece:

[...] tudo né, porque a cebola a gente vende né, mas também consome, o feijão é só pra consumo, a batata é pro consumo, botei um pouco aqui porque estou na feira com eles e até vendi umas antes de apodrecer. Aipim é pro consumo, aipim lá em casa não dá muito valor, a gente não dá muito valor, ai a gente não consumimos demos pros bichos, usa nos bicho os bicho engole, e os milhos pros bichos e pra consumo, a maioria é pra consumo, ovo de galinha eu tenho bastante, vendo, não tenho é pra consumo em casa (Sra. Neuza, comunidade quilombola Colodianos, entrevista concedida em 28 de julho de 2018)

A fala da Sra. Neuza mostra muito claramente a importância dos sistemas de produção praticados nas comunidades quilombolas do município de Mostardas para a alimentação das famílias. Apesar de cultivarem espécies com objetivos comerciais, há uma variedade muito grande de produtos direcionados para o consumo da família. Isso não significa que cultivos direcionados ao autoconsumo não sejam comercializados. Fica claro que batata-doce, aipim, hortaliças, são

comercializados em feiras (Figura 10). Algumas famílias têm predileção por alguns produtos, no entanto, produtos que não são consumidos diretamente têm uso para produção de outros, como é o caso do aipim que é fornecido aos porcos para que a família consuma a carne e a banha.



Figura 10: Feirinha agroecológica no centro de Mostardas. A feira é realizada semanalmente e reúne agricultores de várias comunidades quilombolas dos municípios de Mostardas e Tavares. Hortaliças, tubérculos, farinha de milho branco (em primeiro plano na foto), batatas, doces, pães, mel (ao fundo da foto) e outros produtos são comercializados nessa feira. Foto: WSA, julho de 2018

Muitos alimentos são a base de arroz, milho, aipim e batata-doce. Esses produtos são a base para receitas antigas e atuais. Em geral, o arroz é parte da alimentação diária nas refeições quentes do dia. O milho, principalmente o branco, é utilizado para alimentação das pessoas na forma de farinhas e pães; enquanto as outras variedades são utilizadas para alimentação dos animais (que fornecem carne, ovos e banha). O feijão sopinha, como o nome sugere, é utilizado na composição das refeições principais cozido de forma tradicional ou para fazer uma sopa servida em ocasiões especiais e nos períodos mais frios.



Figura 11: Diversidade de tipos de batata-doce do Município. A que apresenta coloração alaranjada, é denominada batata-doce-abóbora. (Foto: RRK, julho de 2018).

A batata-doce parece um alimento estratégico para as famílias quilombolas de Teixeira e Beco dos Colodianos. As famílias armazenam batata-doce em diferentes estruturas rústicas para consumo ao longo do ano (Figura 12). Isso é possível devido a propriedade da batata-doce permanecer íntegra (sem apodrecimento), com perda relativa apenas da umidade, por vários meses. Colhida na época certa, fica à disposição da família, perto de casa, em geral em um armazém rústico e pode ser usada em qualquer uma das três refeições diárias. Essa possibilidade de uso nas diferentes refeições também é um diferencial desse alimento. Pode ser consumida in natura ou na composição de pão, bolos e doces.





Figura 12: (A) Estrutura para armazenamento da batata-doce entre uma safra e outra (Quilombo Beco dos Colodianos). Na maioria das casas encontramos estruturas similares, bastante simples, construídas de madeira, taquara e junco. Percebe-se pela coloração dos tubérculos e formatos que há uma variedade de tipos de batata-doce. (B) Estrutura construída com tela e madeira para armazenar batata-doce (Quilombo dos Teixeiras).

Foto: WSA, julho de 2018

O milho também é conservado em estruturas rústicas dentro dos armazéns. O milho que vai ser utilizado para alimentação animal fica armazenado em estruturas rústicas abertas, com um cuidado especial para evitar umidade. Em geral essas estruturas são construídas com materiais comprados (tábuas) ou aproveitamento do que existe na propriedade. As sementes destinadas ao plantio do próximo ciclo são acondicionadas de forma diferente. As famílias que visitamos utilizam garrafas pets (Figura 13) para guardar sementes entre um ciclo e outro. Em outras regiões encontramos formas diferentes como o acondicionamento de espigar com casca na própria casa a uma distância segura do fogão. Essa técnica mantém a umidade da espiga constante e afasta possíveis predadores.



Figura 13: (A - acima) Milho para consumo animal armazenado em estrutura aberta (Quilombo dos Teixeiras). Algumas famílias utilizam essa estrutura para armazenar o milho por um período curto. Como o milho nessas condições tem um teor de umidade muito baixo, não corre risco de criar mofo. (B - abaixo) Conservação de sementes de variedades de milho crioulo. Pelo menos quatro tipos diferentes de milho, entre eles o milho branco. O armazenamento de sementes em garrafas pets foi encontrado em quase todas as propriedades visitadas. Isso parece uma prática comum atualmente à medida que a garrafa pet (quando bem fechada) impede variação de umidade e o ataque de insetos e roedores (Quilombo Beco dos Colodianos). Foto: WSA, julho de 2018.

Algumas técnicas de conservação de grãos (alimento e semente) se perderam ao longo do tempo. Revirando as memórias das comunidades quilombolas de Mostardas, Tadeu Porciúncula nos fala de uma técnica antiga que se perdeu, a “guarda de grãos na areia”. Essa técnica utilizava um tonel de ferro (os materiais em plástico não eram comuns há época) e areia da praia trazida pelo vento (colhidas nos combros). O primeiro passo do processo era deixar a areia aquecer ao sol o máximo possível, depois resfriá-la em um galpão. O segundo passo era o acondicionamento do grão que era feito em camadas alternadas de grãos e areia. A primeira camada no fundo do tonel de ferro era do grão (feijão, milho ou arroz), a segunda de areia e assim sucessivamente até completar totalmente o tonel. Essa técnica garantia grão sem ataque de pragas e com boa umidade se prestando tanto para o consumo quanto para o plantio do novo ciclo (Tadeu Perciuncula Porciúncula, comunicação pessoal, 2021). Segundo relato do Sr. Dario, do Beco dos Colodianos, guardava-se grãos por até 4 anos com o uso dessa técnica.

Desta forma, ao propormo-nos estar com estas pessoas, moradoras de Mostardas, habitantes dos Quilombos dos Teixeiras e Beco dos Colodianos, vislumbra-se o intrínseco emaranhado, entre o modo de produção e vidas humanas e não humanas em que “as formas pelas quais os seres humanos constroem, seja na imaginação ou no chão, surgem na corrente das atividades na qual estão envolvidos, nos contextos relacionais específicos de seus compromissos práticos com os seus arredores (INGOLD, 2015, p. 35), ou seja, os sentidos de efetivamente “trabalhar com os materiais e não apenas produzi-los”. Na presente narrativa, emoldurada por uma poética da paisagem (BACHELARD, 1993), texto e imagem se entrelaçam, assim como se entrelaçam indistintamente memórias, produção, vida, em que, tal como o arado de seu Dario, não sabemos dizer se é instrumento de trabalho, obra de arte, construção ou criação.



Figura 14: Senhor Dario mostrando o plantio de batata-doce (vários tipos) e milho (vários tipos). Vislumbra-se ainda ao redor da parcela cultivada pequenas faixas de vegetação nativa. Foto: WSA, julho de 2018

Referências bibliográficas

- ALTIERI, Miguel Ángel e NICHOLLS, Clara Inés. Agroecología: única esperanza para la soberanía alimentaria y la resiliencia socioecologica. Una contribución a las discusiones de Rio+20 sobre temas en la interface del hambre, la agricultura y la justicia ambiental y social. SOCLA. 2012.
- BACHELARD, Gaston. A poética do espaço. São Paulo: Martins Fontes, 1993.
- CAPORAL, Francisco Roberto e COSTABEBER, João Antônio. Agroecologia: alguns conceitos e princípios. Brasília: MDA/SAF/DATER – IICA, 2004.
- FREITAS, O.F. Conservação on farm: uma efetiva estratégia de conservação? In: ALBUQUERQUE, U.P. & ALMEIDA, C.F.C.B. Tópicos em Conservação e Etnobotânica de Plantas Alimentícias. Recife: NUPEEA, 2006.
- FREITAS, Tiago Larrosa. As buscas pelo Bem Viver Quilombola: Resistências, re-significações e traduções culturais identitárias no Quilombo dos Teixeiras, Mostardas/RS. Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas/RS, 2016.
- INGOLD, Tim. Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. São Paulo: Vozes, 2015.
- LEITE, Ilka Boaventura. O legado do testamento: a comunidade de Casca em perícia. UFRS Editora, 2004.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSTARDAS. Relatório anual – Secretaria de Coordenação e Planejamento, 2017. Acesso ao documento eletrônico https://www.mostardas.rs.gov.br/uploads/noticia/5210/JlyQGPKMgSbb43pJghG_26XJAR7FDtqD.pdf
- RAMOS, João Daniel Dorneles. Identidade quilombola: mobilização política e manifestações culturais em Beco do Colodianos, Rio Grande do Sul. Porto Alegre: UFRGS, 2011. (Dissertação de Mestrado).
- RUBERT, Rosane Aparecida. Comunidades Negras Rurais do RS: um levantamento sócio-antropológico preliminar. Porto Alegre: RS-Rural; Brasília: IICA, 2005.
- SAMBATTI, Julianno Bergoch Monteiro. Erosão genética e conservação de germoplasma de mandioca na agricultura autóctone em Ubatuba-SP. Escola Superior de Agricultura Luís de Queiroz: Piracicaba, 1998 (Dissertação de Mestrado).

Recebido em: 31/10/2024

Aprovado em: 28/01/2025

Publicado em: 23/06/2025