

Aqui é Meu Lugar – Terceira temporada

Episódio 4 – A alimentação de ontem e de hoje: sempre agroecológica

Terê	<p>Olá! É um prazer estar aqui, abraços de chegada!</p> <p>Eu sou a Teresinha Menezes e a alimentação agroecológica nos territórios das comunidades rurais no sul do Piauí é o tema do quarto episódio da terceira temporada de aqui é meu lugar.</p>
Vinheta Abertura	
TERE	<p>Fogão à lenha, banha de porco, macaxeira cozida, recém tirada da terra.</p> <p>Chupar manga embaixo da mangueira e colher o urucum do próprio quintal pra fazer o colorau. Esta é apenas uma pitada de sabor da alimentação nas comunidades rurais.</p>
Mulher 1	<p>Antes para preparar por exemplo o arroz era pilado no pilão. O doce de caju era feito em fogo de lenha, tirado o caju, espremido a água e feito o doce.</p> <p>Tinha também uma comida chamada mugunzá, que era pisado o milho no pilão, uns chamam canjica, e outros, mais velhos, chamam de mugunzá. Era preparado tudo tipo orgânico. A canjica vocês hoje conhecem como chá de boi, mas a canjica de antes: o milho, com pé de porco, com feijão dentro.</p>
Mulher 2	<p>Nós comia o cuscuz de coco. Tirava o coco, quebrava, tirava aquela massa do coco, pisava pra fazer cuscuz. O cuscuz da massa do coco, aquela massa entre a pele de cima e o osso do coco. A mucunã era lavada não sei em quantas águas pra comer.</p> <p>O sal, pra temperar a comida, nós panhava o pó lá nas tocas, na serra, e misturava com areia, destilava pra pingar aquela água e botar pra cozinhar pra virar o sal pra poder temperar a comida.</p>
TERE	<p>O buriti com farinha é outro prato tradicional no café da manhã nas comunidades do sul do Piauí.</p> <p>O buriti, frutinha típica do cerrado, tem casca escamada na cor vermelho-púrpura, tem polpa alaranjada e semente comestível.</p> <p>Entre outros preparos, o buriti <u>é</u> muito utilizado <u>também</u> para suco, óleo e doces.</p>
Mulher 3	<p>Na beira do brejo, pega o buriti, coloca de molho. Aí raspa e nós faz o doce de buriti daqui</p>
TERE	<p>Onde há mais recursos, há mais tecnologia, o que facilita a vida</p>

	<p>das mulheres que preparam os doces.</p> <p>É o que ocorre, por exemplo, em algumas comunidades no município de Currais:</p>
Mulher 1	<p>A maioria das que fazem doce, no município, não faz mais no fogo de lenha, faz hoje no fogão a gás.</p> <p>Tem lugares que já tem é máquina pra despolpar as frutas e fazer doce, então avançou um pouco na tecnologia.</p>
Mulher 4	<p>Nós mexemos com polpa de cajá daqui mesmo dos nossos quintal e com acerola. Maracujá, polpa de maracujá, doce de mamão, da nossa terra mesmo.</p>
TERE	<p>Da mesma forma, as comunidades que conseguem recursos ou apoios governamentais, preparam as terras para o plantio com tratores:</p>
Mulher 1	<p>Hoje já tem mais máquina pra fazer o gradeamento das terras que antes não tinha. Tem tratores e antes não tinha.</p> <p>Então antes tinha mais dificuldade de produção, plantava mesmo só pra subsistência, só pra criar os filhos e hoje não, já faz até pra comercialização.</p>
TERE	<p>O avanço do agronegócio entretanto, afeta a produção de doces e, portanto, a geração de renda, das famílias que ali vivem:</p>
Mulher 1	<p>Hoje tem mais dificuldade pra encontrar frutas pra fazer.</p> <p>O buriti hoje por exemplo, está atacado, atingido pelos agrotóxicos do cerrado.</p> <p>Hoje as comunidades está impactada pra fazer o doce do buriti onde elas tiravam sua subsistência porque antes não tinha aqui na região não tinha os envenenamentos. Hoje tem dificuldade por isso</p>
TERE	<p>E ainda que o agronegócio tente dominar o cerrado piauiense, as comunidades permanecem em seus territórios e seguem produzindo de maneira agroecológica:</p>
Mulher 4	<p>O feijão a gente vai cultivar na mão, deixa ele secar, espera ele secar na roça, quando ele tiver com as vaginhas já seca a gente panha na mão, coloca numa lona e deixa ele ali secar, pegar aquele sol da tarde pra bater com o cacete mesmo, na mão, manual, entendeu.</p> <p>O milho a gente deixa secar, vai lá, quebra, traz pra cá, bota na lona, deixa ele pegar um solzinho depois debulha ele naturalmente na mão, vai debulhando e botando numa bacia até chegar numa quantidade de botar no saquinho.</p> <p>Eu continuo plantando abóbora, a macaxeira, banana laranja,</p>

	mexerica e coco. Eu não deixei a descendência dos povos mais velho, eu continuo plantando a mesma coisa, sem veneno.
TERE	Com apoio as comunidades rurais passam a produzir alimentos também para quem vive na cidade:
Mulher 1	Eu por exemplo, estou fornecendo pra merenda escolar; produtos orgânicos do meu próprio ambiente, produção saudável e orgânica.
TERE	As famílias querem continuar em seus territórios, plantando para o próprio consumo, mas também querem que suas produções agroecológicas alimentem mais pessoas.
Mulher 1	É muito importante que nós produza alimentos orgânicos e também incentive pra que os outros produtores agricultores, camponeses produzam seu próprio alimento orgânico pra si e também pra venda orgânica.
Tere	Para isso é fundamental o fortalecimento das redes e organizações que atuam com agroecologia e promovem investimento em educação, ciência e tecnologia.
Sobe música	
TERE	<p>As entrevistas do quarto episódio de Aqui É Meu Lugar foram feitas Igor Braúna de Souza, Júlia Ketelly Messias e Sabrina Santos, integrantes do grupo Jovem Liberdade e Direito, de Currais.</p> <p>O roteiro e edição de Aqui é meu lugar são de Daniela Stefano.</p> <p>Agradecemos todas as pessoas envolvidas neste episódio.</p> <p>Abraço fraterno e até o próximo episódio.</p>
Vinheta Encerramento	