

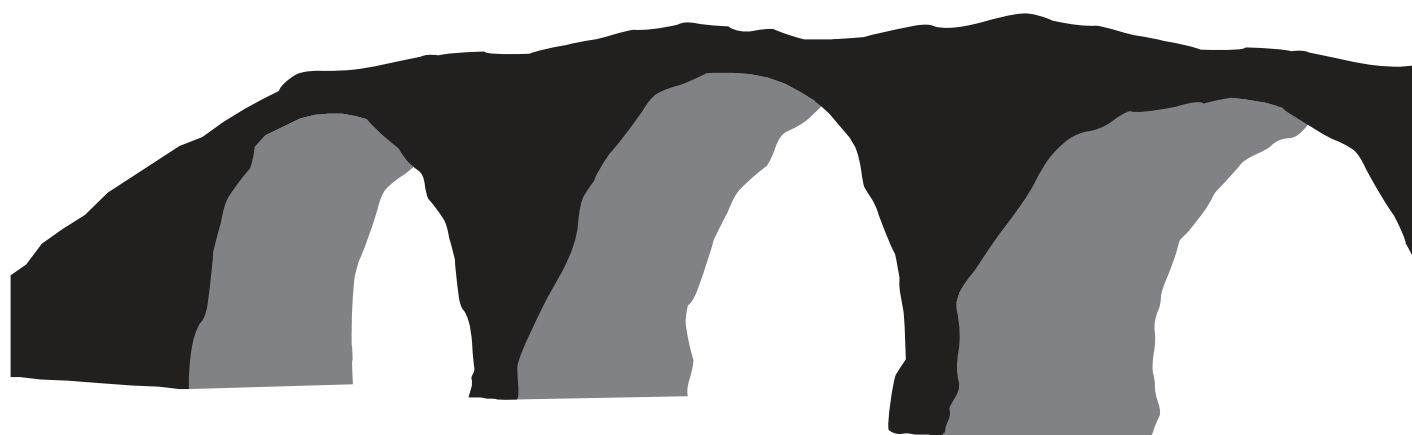
VESTÍGIOS – Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica

Volume 1 | Número 1 | Janeiro – Junho 2007

ISSN 1981-5875

## ARQUEOLOGIA E CAMPESINATO: VESTÍGIOS DE UMA CATEGORIA SOCIAL

Carlos Magno Guimarães  
Évelin Luciana Malaquias Nascimento  
Gabriela Pereira Veloso





# ARQUEOLOGIA E CAMPESINATO: VESTÍGIOS DE UMA CATEGORIA SOCIAL

Carlos Magno Guimarães\*  
Évelin Luciana Malaquias Nascimento\*\*  
Gabriela Pereira Veloso\*\*\*

---

## RESUMO

Este artigo trata das possibilidades de desenvolvimento de uma abordagem do campesinato a partir de vestígios arqueológicos. Identificando elementos estruturais característicos das unidades produtivas camponesas, aponta suas articulações internas e as evidências de sua inserção no contexto/mercado regional.

## RESUMEN

Este artículo discute la posibilidad de desarrollar un abordaje del campesinado a partir de vestigios arqueológicos. Identificando elementos estructurales característicos de las unidades productivas campesinas, analiza sus articulaciones internas y las evidencias de su inserción en el contexto/mercado regional.

## ABSTRACT

This article treats the development possibilities of an approach about the peasantry from the studies of archaeological vestiges. Structural elements wich characterize the productive peasantry units are identified, and its internal articulations and also the evidences of its insertion in the regional context/market.

---

\* Professor Associado do Departamento de Sociologia e Antropologia e coordenador do Laboratório de Arqueologia da Fafich/UFMG. [arq@fafich.ufmg.br](mailto:arq@fafich.ufmg.br)

\*\* Arqueóloga e pesquisadora do Laboratório de Arqueologia da Fafich/UFMG. [arq@fafich.ufmg.br](mailto:arq@fafich.ufmg.br)

\*\*\* Graduada em Ciências Sociais pela UFMG e estagiária do Laboratório de Arqueologia . [arq@fafich.ufmg.br](mailto:arq@fafich.ufmg.br)

## INTRODUÇÃO

Neste trabalho desenvolvemos reflexões sobre as potencialidades da arqueologia para o estudo do campesinato, na sua existência histórica, em algumas regiões do Brasil Central.<sup>1</sup> Na realidade, trata-se de identificar ou desenvolver critérios que permitam trabalhar os dados arqueológicos de forma a permitir uma caracterização/abordagem do campesinato enquanto categoria histórico-social.

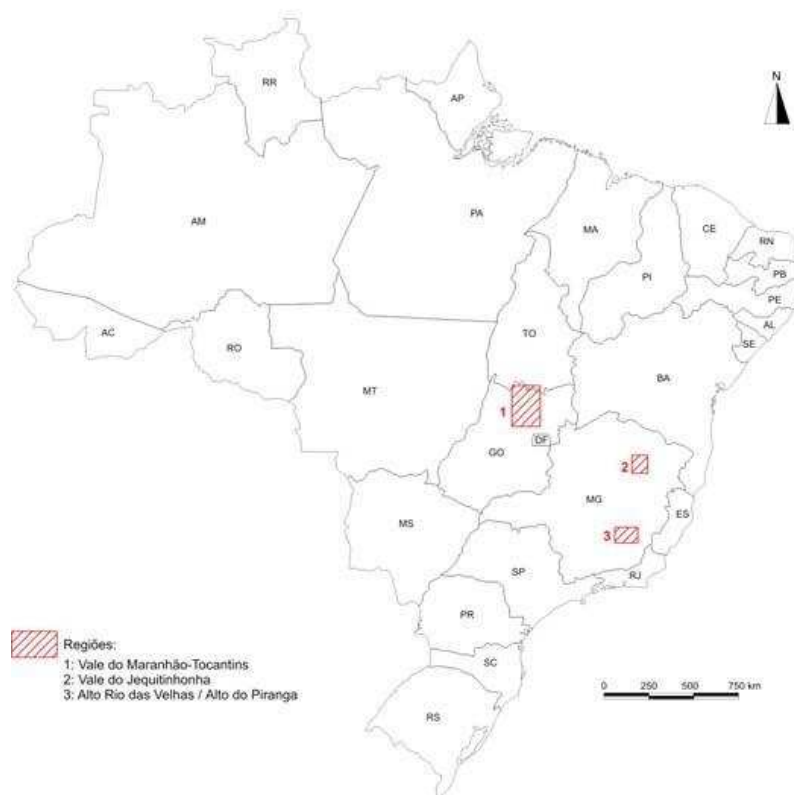
Uma primeira abordagem desta questão foi desenvolvida anteriormente em trabalho apresentado no XIII Congresso da Sociedade de Arqueologia Brasileira, ocorrido em Campo Grande, em setembro de 2005.<sup>2</sup> Aqui, apresentamos um levantamento inicial das estruturas e vestígios arqueológicos identificados em sítios classificados como camponeses, e que podem ser utilizados como referência para caracterizá-los enquanto tal. Em seguida, é feita uma descrição dessas estruturas, tanto do ponto de vista estrutural quanto funcional; e também na sua articulação no interior da unidade produtiva.

Os sítios arqueológicos que compõem o universo abordados neste artigo são provenientes de três regiões: vale do Maranhão-Tocantins (GO); o vale do Jequitinhonha (MG); e, o Alto rio das Velhas/vale do Piranga (MG). Os dados utilizados são provenientes de projetos de salvamento arqueológico financiados por Furnas Centrais Elétricas S.A. e pela Companhia Energética de Minas Gerais – CEMIG. A natureza deste trabalho contemplou tanto uma análise quantitativa como qualitativa, e a abordagem não seguiu um critério cronológico, tendo sido considerado todo o conjunto de sítios trabalhados nas três regiões. É necessário registrar o fato de que, em grande parte, são sítios remanescentes dos séculos XIX e XX. Para efeito desta exposição, não foram incluídas as análises referidas aos vestígios de artefatos de uso cotidiano, embora os mesmos tenham sido considerados no cômputo geral.

<sup>1</sup> Contemplando áreas dos Estados de Minas Gerais e de Goiás, duas unidades da Federação.

<sup>2</sup> GUIMARÃES, Carlos M. *et alli*. “Para uma arqueologia do campesinato”. In *Anais XIII*. Congresso da SAB: arqueologia, patrimônio e turismo – Campo Grande, MS: Ed. Oeste, 2005.

## REGIÕES PESQUISADAS



## CAMPEBINATO: CATEGORIA SOCIAL

É possível que a primeira grande polêmica sobre o campesinato, enquanto categoria social e sujeito político, tenha surgido a partir da visão desenvolvida por Marx em sua obra seminal *O 18 Brumário de Luís Bonaparte*. Com o foco centrado na atuação do campesinato francês, que em meados do século XIX permitiu que o sobrinho Luís Bonaparte repetisse, enquanto farsa, a tragédia do tio Napoleão, Marx tece uma ácida crítica à atuação daquela categoria social enquanto incapaz de se articular e agir politicamente na direção de seus interesses; em suma, enquanto classe para si.

A partir dessa obra desenvolveram-se duas orientações cujos ecos ainda se fazem presentes nas abordagens atuais sobre o campesinato. Por um lado, consolidou-se o hábito de criticar Marx, desde então acusado de atribuir ao campesinato de todas as épocas e sociedades, a mesma e permanente, incapacidade política. Esta colocaria o campesinato em uma eterna condição de manipulado por outras categorias, como a elite feudal ou a burguesia na sociedade capitalista. Por outro lado, a caracterização que Marx fez do campesinato francês, a partir de sua existência na esfera econômica, tem sido ainda hoje o ponto de partida para a sua definição em grande número de autores, e obras, que trataram do tema.

A identificação das unidades camponesas a partir de seus elementos básicos constitutivos tornou-se uma prática recorrente nos estudos que se seguiram. A natureza familiar da unidade produtiva; o tradicionalismo; o caráter de auto-subsistência determinando um relativo isolamento, e as conseqüências políticas decorrentes; enfim, a ligação com o mercado urbano, foram traços identificados por Marx sendo que, ainda hoje, preservam um potencial explicativo que não pode ser descartado.

A preocupação com o campesinato, determinando a elaboração de análises de diferentes matizes, estendeu-se pelo século XX quando se destacaram, dentre outras, as obras de A. Chayanov, E. Wolf e T. Shanin. Em que pesem as suas diferenças de contexto e de abordagem, cumpre-se ressaltar a importância, por eles atribuída, à categoria social em questão. Para este estudo, vamos tomar como referência algumas das reflexões feitas pelos referidos autores, no que diz respeito à caracterização do campesinato.

Cabe ressaltar, entretanto, que não adotamos, à maneira de Wolf, a perspectiva que restringe o campesinato à atividade agrária, ainda que ela possa ser, na maior parte dos casos, a dominante. O conjunto de sítios arqueológicos, que configura o universo trabalhado por este artigo, deixa evidente uma variedade de tipos de unidades produtivas, quando se leva em conta as diferentes atividades nelas desenvolvidas e as suas articulações no contexto regional.

Para efeito de nossa abordagem, vamos considerar os traços característicos e genéricos do campesinato, como se seguem:

- o acesso estável à terra (independente que este se dê através da posse ou de alguma forma de propriedade) que permite sua exploração e a sobrevivência do conjunto de indivíduos a ela vinculados, compondo cada unidade produtiva;
- uso de mão-de-obra predominantemente (mas não exclusivamente) familiar. As dimensões da unidade familiar tornam-se uma das variáveis que condicionam as dimensões e a intensidade da exploração;
- a autonomia estrutural relativa no que diz respeito à capacidade decisória quanto a o que e como produzir, e ao destino para qualquer excedente eventualmente produzido;
- economia de reprodução simples, voltada para manutenção da unidade produtiva, sem perspectivas de acumulação;
- ligação variável com um mercado (regional/urbano-industrial) que em diferentes circunstâncias pode estar determinando um certo nível de exploração, por condicionar o universo de compra e venda da unidade produtiva;
- universo tendencialmente marcado pelo tradicionalismo no que diz respeito à religiosidade, às relações de gênero e à estruturação da família.

Este último aspecto não deve ser confundido com uma natureza pacifista ou com alguma forma de passividade. A história do Brasil é rica em exemplos de como o campesinato, em determinadas condições, desencadeou movimentos com alto grau de violência, atingindo intensidade de guerra civil e envolvendo grandes contingentes e vastas regiões. São casos exemplares a rebelião dos *Muckers*, no Rio Grande do Sul; a guerra de Canudos, na Bahia; e a guerra do Contestado, que atingiu partes do Paraná e Santa Catarina.

Embora marcados por um viés conservador determinado pela religiosidade tradicional ou pelo caráter messiânico de algum líder, são três exemplos, dentre muitos outros, que evidenciam, por um lado, a capacidade de organização do campesinato e, por outro, sua competência para colocar em xeque a ordem dominante. Outros exemplos de guerras com a participação do campesinato podem ser encontrados também durante o Império brasileiro.

Enquanto categoria social, o campesinato pode ser identificado no Brasil desde o início da colonização com o denominado “ciclo da cana”, no nordeste açucareiro. Sem condições financeiras para implantarem unidades produtivas, devido ao alto custo dos equipamentos de transformação (engenhos) necessários à produção do açúcar, grande número de unidades camponesas gravitavam na órbita dos latifúndios. Cultivando a cana, posteriormente entregue aos grandes engenhos para processamento, estabeleciam uma relação de dependência recíproca, que esteve presente ao longo de todo o “ciclo”.

Da mesma maneira que no nordeste açucareiro, o campesinato se fez presente na realidade brasileira também de outras regiões e “ciclos”, onde predominaram atividades produtivas voltadas para o mercado colonial, imperial ou republicano. Apresentando especificidades conforme os contextos nos quais se desenvolveu, sua presença pode ser identificada: na região das minas; no sul, junto às grandes estâncias de criação de gado; no sudeste ao lado do café, e ao longo de toda República nas diferentes regiões do território brasileiro.<sup>3</sup>

### O CAMPESINATO EM MINAS GERAIS E GOIÁS

Reconhecer a presença do campesinato nas diferentes regiões e épocas não implica ignorar suas especificidades, desenvolvidas e expressas nos diferentes contextos. Nas regiões das Minas Gerais e de Goiás, é possível constatar, desde o início do século XVIII, a presença de unidades camponesas no processo da colonização desencadeada pela descoberta do ouro.

O intenso afluxo populacional para a região, ocorrido em curto espaço de tempo, colocou a necessidade de desenvolver uma estrutura agrária de suporte para o

<sup>3</sup> Deve ser ressaltado que a adoção, aqui, da idéia de “ciclos” é apenas para efeito de localização espacial/cronológica, não comungando da tese circulacionista segundo a qual o modo de produção estaria determinado pela esfera mercantil.

abastecimento da mesma. Foi o que evitou a reincidência das crises de fome ocorridas nos primeiros anos da colonização. A região de Goiás apresentou similaridades com as Minas Gerais, dentre outros motivos pelo fato de parte dos agentes da colonização goiana serem provenientes da região das Minas, que se deslocaram já a partir do fim da Guerra dos Emboabas.

Nas Minas Gerais, a estrutura agrária constituída pela colonização teve o uso da terra, e a sua regularização, feitos a partir de duas perspectivas: ou se ocupava a terra e, após, solicitava-se o título de propriedade (carta de sesmaria); ou a ocupação da terra ocorria após a sesmaria ter sido concedida.

Para efeito de nossa análise é irrelevante a ordem dos fatos. O que é fundamental é a percepção de um processo de apropriação da terra, e sua exploração realizada através de determinadas atividades, dentre as quais se destacavam: a agricultura; a criação de animais; o processamento de matérias-primas (cana de açúcar, milho e mandioca principalmente) e sua transformação em alimentos; além da produção, em menor escala, de cerâmica (telhas, recipientes etc.), cestaria, tecidos; ou ainda a elaboração/fabricação de equipamentos como engenhos, moinhos, carros de boi, monjolos etc.

Como é evidente, em uma sociedade constituída a partir de um surto de mineração, as diferentes categorias sociais e profissionais, nas Minas, não estavam imunes à uma eventual prática minerária. Ao longo do tempo, essa acabou por se configurar como residual, no bojo do processo que levou ao esgotamento das jazidas exploráveis, pelas condições técnicas da época. Naquelas circunstâncias, também o campesinato esteve envolvido nas atividades de garimpo, tanto de ouro como de diamantes.

Como já dito anteriormente, a prática de atividades fora do contexto da agropecuária não nos parece suficiente para descaracterizar uma unidade produtiva enquanto camponesa. A rigor, trata-se de considerar um universo com suas nuances, e não fazer dessas um elemento que o descaracteriza. Significa dizer que a abordagem considera o todo enquanto objeto da análise e enquanto realidade histórica a ser teoricamente compreendida.

Uma unidade produtiva que fabricava telhas para fornecer para um mercado formado por fazendas camponesas, não estava fora do universo camponês. Sua especificidade não a excluía do campesinato mesmo porque os outros elementos que a caracterizavam correspondem ao conjunto que define esta categoria.

A ênfase maior ou menor em alguma das atividades é que dava especificidade à unidade produtiva, e permite classificá-la tipologicamente para efeito de identificação de tendências. Não por acaso, em termos quantitativos o destaque fica para aquelas unidades voltadas para a produção de alimentos, cujo consumo cotidiano, por parte da sociedade em geral, colocava a necessidade de sua produção de forma recorrente. O mesmo não pode ser dito sobre as unidades produtivas voltadas para a confecção de telhas, cestaria, esteiras, tecidos etc.



O mercado para estes produtos era limitado/inelástico, não pelo seu tamanho mas pela natureza dos produtos. As telhas de uma casa, uma sela de montaria, um engenho ou um carro de bois não eram produtos consumidos em ciclos que se repetiam anualmente; ao contrário, podem ter uma vida útil de dezenas de anos. O mesmo não se dava com o fubá, a farinha de mandioca e o polvilho, a rapadura e a aguardente, o queijo ou outro produto consumido como alimento. Sua reposição deveria ser permanente, de forma ininterrupta.

É a natureza das necessidades, determinando a especificidade e a dinâmica das unidades produtivas, configurando o mercado regional, que se expressa nos vestígios arqueológicos identificados nos diferentes sítios. Trata-se, pois, de recuperar informações que podem permitir caracterizar a dinâmica interna, das unidades produtivas, e a externa, do mercado regional.

#### HABITAÇÕES, FORNOS DOMÉSTICOS, ENGENHOCAS E FORNALHAS

No universo de sítios pesquisados, o primeiro elemento que se destaca é constituído pelos vestígios das *habitações*. A relevância a elas atribuída não surge do acaso. Do ponto de vista qualitativo, são importantes as técnicas construtivas, os materiais utilizados, bem como a maneira como o ambiente é “domesticado” e colocado à disposição daqueles que dele se utilizam.



Figura 01: Habitação (Casas do Ipê Amarelo) Alto rio das Velhas/Piranga

Do ponto de vista quantitativo, além de se destacarem por constituírem o maior conjunto, remetem à necessidade de percepção do espaço utilizado, o que está relacionado às dimensões do núcleo familiar. Esse aspecto, que remete diretamente à força de trabalho, determinava a intensidade da exploração que se desenvolvia no âmbito da unidade produtiva.

Com relação ao aspecto qualitativo, cumpre-se ressaltar que predominava o uso de materiais oferecidos pelo ambiente, como a pedra, a madeira e a terra. O produto final era uma arquitetura de terra onde sobressaíam as técnicas de vedações com o uso de adobe e pau-a-pique.

O tipo de cobertura predominante se utilizava de telhados em duas ou quatro águas com telhas do tipo meia-cana produzidas artesanalmente – e regionalmente – motivo pelo qual apresentam irregularidades no tratamento da superfície, na espessura, na coloração e na pasta. Possuindo estruturas autoportantes ou autônomas de madeira, as casas assentavam-se geralmente sobre alicerces de pedras nos quais predominava a junta-seca; e para as divisões internas eram utilizados baldrames de pedra ou de madeira, quase sempre assentados diretamente sobre o solo.

Quando as paredes eram de pau-a-pique, o engradamento era fixado através de piques (orifícios) nos blocos ou na madeira que compunha os baldrames. Janelas e portas tendencialmente apresentavam ombreiras fixadas, através de entalhes, na parte superior dos alicerces ou dos baldrames.

Nas regiões de relevo acidentado, as casas eram edificadas sobre plataformas arrimadas. Essa técnica, aparentemente herdada da invasão árabe medieval da pe-



Figura 02a/02b: Pau-a-pique (Fazenda Carqueja) – Jequitinhonha ; adobe (Chiqueiro de Pedra I) – Maranhão-Tocantins



Figura 03: Janela (Tapera do Zé Teixeira) – Jequitinhonha



Figura 04a/04b: Alicerce com piques e baldrame de pedra - Casas do Ipê Amarelo (Alto rio das Velhas/Piranga)

nínsula ibérica, adaptou-se perfeitamente ao relevo irregular das Minas Gerais, contribuindo para o intenso surto de urbanização, característico do século XVIII.

As casas geralmente possuíam piso de terra batida. A divisão interna das habitações apresentava certa simplicidade ao definir, pelo menos, três tipos de espaço a partir de sua funcionalidade: a sala, a cozinha e os quartos eram os cômodos que estavam presentes em praticamente todas as unidades habitacionais. O quarto de banhos ou da instalação sanitária inexistia, e em épocas mais recentes quando existe, está geralmente separado do corpo principal da habitação.

Para o caso das Minas Gerais, a cozinha podia apresentar uma conexão direta com o restante da habitação, o que aparentemente era a tendência geral, embora isso não fosse obrigatório. O abastecimento de água se fazia através de um canal, que a captava em algum curso d'água ou nascente, do entorno, e a disponibilizava para atividades domésticas, irrigação de hortas e pomares, e dessedentação de animais domésticos como porcos, galinhas e outros.

No entorno imediato das habitações, destacavam-se dois tipos de equipamentos domésticos utilizados para processar alimentos de consumo direto dos moradores: o *forno* e a *engenhoca*.

O *forno* era uma construção de alvenaria na qual se utilizavam a terra, pedras, blocos de cupinzeiro, além de madeira e telhas para sustentação e para a cobertura. Utilizando-se do princípio de retenção/concentração de calor das cúpulas, apresentavam formatos diversificados, desde o cônico até o dominante, que era o semi-esférico. Seu uso estava voltado para o preparo de alimentos que implicavam a condição de assados/cozidos.



Figura 05a/05b: Fornos domésticos: pedra (Córrego Miéis); barro (Chiqueiro de Pedra I) – Maranhão-Tocantins

O funcionamento de um forno doméstico se fazia em duas etapas: Na primeira delas, era aceso o fogo no interior do mesmo, com a utilização de madeira seca, para o aquecimento prévio. Após certo tempo, o produto a ser assado era colocado no interior do forno, podendo esta fase implicar ou não a retirada da madeira em combustão.

A eficácia deste tipo de equipamento doméstico se expressa no fato de sua presença ter sido constatada em quase todos os sítios arqueológicos que compõem o universo pesquisado. Ainda hoje, no meio rural brasileiro, podem ser identificados fornos de todas as formas e que se utilizam dos mesmos princípios de funcionamento.

Os alimentos processados nestes fornos compunham basicamente duas categorias: carnes e biscoitos. No primeiro caso, a origem poderia ser proveniente da atividade de caça e da criação doméstica. No segundo caso, os produtos eram derivados de outros processos de transformação, como o fubá – obtido através do processamento do milho, ou o polvilho – fabricado a partir da mandioca. Neste caso, a matéria-prima dos biscoitos era obtida no mercado regional, ou era produzida na própria unidade produtiva.

Historicamente, a *engenhoca* é o mecanismo mais simples desenvolvido para a moagem da cana e extração do seu caldo. Constituída por dois esteios aos quais se articulavam duas moendas em posição horizontal, a movimentação se fazia manualmente através de cruzetas instaladas na extremidade de uma ou das duas moendas. Neste segundo caso, ficava uma cruzeta de cada lado da *engenhoca*.

A movimentação desse mecanismo exigia força e, geralmente, dois indivíduos. A produtividade possibilitada pela *engenhoca* era extremamente limitada, restringindo-se à produção de caldo para consumo apenas dos integrantes da unidade produtiva. Sendo constituída por apenas duas moendas, a *engenhoca* permite a passagem da cana apenas de um lado para o outro, o que também funciona como um limitador da produtividade.

Além do forno e da *engenhoca*, cujas atividades estavam ligadas ao processamento de alimentos, um elemento comum, embora não presente em todos os sítios, era a *fornalha*. Trata-se, neste caso, da *fornalha* existente fora do contexto de engenhos, moinhos ou casas de farinha.

As *fornalhas*, associadas às habitações, estavam voltadas tanto para a preparação de alimentos (doces) como para a produção de sabão. Ainda hoje no meio rural brasileiro é comum o uso de determinadas matérias-primas (como o coco macaúba) para o fabrico de sabão de consumo doméstico.



Figura 06a/06b: *Engenhocas* (Córrego Novo) – Maranhão-Tocantins; (Fazenda José do Socorro) – Jequitinhonha

Construídas com o uso de pedras, argamassa de terra, e eventualmente adobes, estas fornalhas quase sempre apresentavam formato arredondado. Aproveitando-se do desnível do terreno, através de recortes em barranco, eram implantadas de tal forma que suas paredes ficavam nele apoiadas.

A boca para abastecimento de lenha, geralmente de formato quadrado, apresentava ombreiras e verga feitas com blocos ou plaquetas de pedra. Ressaltamos, mais uma vez, que as fornalhas aqui referidas não se enquadram nos tipos especializados e articulados a contextos de produção específicos.



Figura 07: Fornalha (Fazenda do Barracão) – Jequitinhonha

#### EQUIPAMENTOS DE TRANSFORMAÇÃO

Em seguida serão apresentadas as estruturas vinculadas ao universo camponês, através das quais se realizava a manutenção/reprodução do campesinato enquanto categoria. As estruturas serão descritas individualmente considerando-se que, do ponto de vista arqueológico, seu entendimento é fundamental para a apreensão dos sítios. São apresentadas estruturas relacionadas à armazenagem e ao beneficiamento de alimentos, à criação de animais e à produção de cerâmica.

##### ENGENHOS DE CANA

Utilizados no processamento da cana, os *engenhos* passaram por um aperfeiçoamento técnico desde a sua introdução no continente americano. Possivelmente, o primeiro mecanismo utilizado para extrair o caldo da cana utilizava-se de uma mó. Sua eficiência devia-se ao seu peso, que garantia a retirada quase completa do caldo, embora o fato de ser movido à tração humana pudesse trazer implicações no seu ritmo de funcionamento.

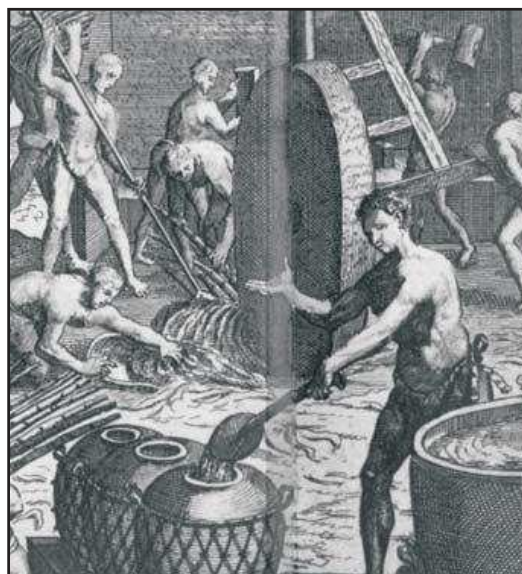


Figura 08: Moinho de cana. Theodore de Bry (prancha), 1631



Figura 09: Engenho de entrosas (Chiqueiro de Pedra I) – Maranhão-Tocantins

O primeiro avanço técnico do equipamento se deu com a introdução das moendas de madeira, mecanismo que se popularizou com a denominação de *engenhos*. O modelo mais simples contava com duas moendas horizontais (nos mesmos moldes das engenhocas), tendo sido posteriormente superado pela utilização de moendas verticais. Um novo aperfeiçoamento se deu com a adoção de três moendas verticais com entrosas. Assim, foi duplicada a produtividade, uma vez que possibilitava duas passagens da cana simultaneamente; com duas pessoas ficando uma de cada lado do engenho.

Um último avanço no processo de modernização foi verificado ainda no século XIX, quando teve início a substituição das moendas de madeira por moendas de ferro fundido. Esse mecanismo sofreu ainda uma outra adaptação, através da disposição das moendas de modo a formar um triângulo. Isso garantiu mais uma vez o aumento da produtividade, pois a cana era duplamente esmagada em uma só passagem, com o uso de apenas um trabalhador. Esse engenho é comumente encontrado com as moendas na posição vertical, mas verificam-se casos em que as mesmas estão dispostas horizontalmente. Segundo Godoy,

(...) o ‘engenho de entrosas’ ou ‘engenho de pau’, revolucionou a produção de açúcar. Economizou trabalho, aumentou a produção, expandiu enormemente a produtividade e transferiu o ponto de estrangulamento da produção, que passou da moagem para a cozinha. No século XIX, como novo desenvolvimento técnico, o engenho vertical de madeira foi progressivamente substituído pelo engenho hori-

zonal (*sic*) com cilindros de ferro. A sobrevivência deste primitivo equipamento de moagem só foi possível em espaços canavieiros com vigência de produção camponeza (Godoy, 2004:461).



Figura 10a/10b: Moendas; engenho modernizado (Fazenda Boa Vista II) – Jequitinhonha

Tendencialmente classificados a partir da força motriz utilizada, no período colonial os engenhos eram denominados *reais*, quando movidos por roda d'água, ou do tipo *almanjarra*, quando movidos por tração animal. Embora as diferenças entre os dois extrapolem a força motriz, não deixam de estar condicionadas por ela. Tais diferenças remetem à existência de condições adequadas para a implantação do empreendimento bem como às demandas da produção. A implantação de um tipo ou de outro era determinada por condições específicas: ambientais, sociais e econômicas.

Os engenhos hidráulicos praticamente ficaram restritos à elite, tendo em vista os custos de sua construção e manutenção. A implantação de um engenho desse tipo implicava a existência de condições geográficas favoráveis, principalmente no tocante à disponibilidade de água. Outro fator relevante era a topografia da região, uma vez que eram construídos em dois níveis, e exigiam queda d'água para movimentação da roda. As áreas de relevo acidentado definiam os ambientes ideais para sua instalação.

Os engenhos hidráulicos eram superiores aos de tração animal no tocante à capacidade de produção. Contudo, para seu funcionamento era necessário um sistema que implicava na construção de um canal para o transporte da água até o engenho; além da implantação de bicas que permitissem o direcionamento da água para a roda. Era comum construir-se barragens para garantir um maior volume de água. Um mecanismo era utilizado para que a passagem da água fosse bloqueada, quando o engenho não estivesse em funcionamento. Isso requeria um canal perpendicular, que servia como “ladrão” para escoar a água.

A montagem de um engenho hidráulico exigia carpinteiros especializados. Seu mecanismo era composto por uma roda d'água que, quando acionada, transmitia o movimento através de um eixo horizontal a um “rodete” menor, que por sua vez movimentava uma roda horizontal, chamada bolandeira. Essa transmitia seu movi-

mento para um eixo vertical, que era a continuação da moenda central e que, através de entrosas, movimentava as moendas laterais.

Tendo em vista todos os fatores implicados na implantação de um engenho hidráulico, é justificado o fato desse tipo de equipamento ter ficado restrito às unidades produtivas de grande porte.

Os engenhos movidos à tração animal – almanjarras – tornaram-se característicos das unidades camponesas; principalmente aqueles que ainda hoje apresentam moendas de madeira. Tendo custos menores para a montagem e não dependendo do relevo e nem de cursos d'água, espalharam-se por Minas Gerais e Goiás.



Figura 11: Burrinha para treinar bois. Debret (prancha). 1839



Figura 12: Burrinha (Fazenda Boa Vista II) – Jequitinhonha

No engenho clássico de três moendas verticais, a cana era introduzida de ambos os lados, o que era feito por dois trabalhadores, ficando um de cada lado. Era preciso sincronismo entre os dois na introdução da cana, sendo que essa devia apresentar tamanho padronizado, e precisava ser sustentada ao ser introduzida. A moagem nesses engenhos é um processo moroso que requer grande dispêndio de energia.



Em seu processo de aprimoramento técnico, as almanjarras também receberam moendas de ferro. Uma vez que a força produzida por tração animal é transmitida às moendas por um eixo vertical, nos casos em que as moendas de ferro estavam dispostas horizontalmente, foi necessário acoplar um sistema de bolandeira à almanjarra (como nos engenhos hidráulicos), com vistas a transformar o movimento vertical em horizontal, garantindo assim o funcionamento das moendas.

Após a moagem da cana, abriam-se duas possibilidades para o processamento do caldo. Ou era cozido para a produção de rapadura/açúcar mascavo; ou era colocado em processo de fermentação para ser destilado e transformado em aguardente.

O transporte do caldo para os cochos de fermentação ou para as fornalhas variava de um engenho para outro. Poderia ser feito manualmente, com o uso de recipientes especializados; ou através de dutos de madeira aproveitando-se do fato de o engenho localizar-se em um plano superior ao das fornalhas e cochos. A adoção da planta de engenho em dois planos foi uma solução encontrada para o transporte do caldo, com o uso da força de gravidade.

O cozimento do caldo era feito em tachos ou tachas de cobre sobre fornalhas construídas com pedras e barro, geralmente aproveitando o barranco ou o desnível do terreno. As fornalhas inicialmente apresentavam a boca de abastecimento voltada para o interior da casa de serviços. Com o tempo, a percepção de que seria possível



*Figura 13a: Fornalha e vestígio de engenho (Fazenda Caxingó); Figura 13b: Fornalha à frente e engenho (Fazenda de Luís Cardoso) – Jequitinhonha*

reduzir o calor das imediações, fez com que passassem a ser construídas com as bocas para fora da edificação. Isto fez com que sua alimentação só pudesse ser feita pelo lado externo da casa de serviços.<sup>4</sup>

O ponto de cozimento do caldo variava conforme o que se desejava produzir, sendo indispensável ter um domínio completo das técnicas de limpeza e apuração. Após o cozimento, o caldo, transformado em melado, era transportado para formas, onde ocorria a solidificação do melado transformado, assim, em rapadura.

Para a produção de aguardente era necessário fermentar o caldo da cana, o que era levado a cabo em cochos, de madeira, os quais variavam quanto ao formato e à capacidade de armazenagem. Eram confeccionados com troncos de árvores e nesses cochos o caldo deveria permanecer no mínimo 24 horas, fermentando antes de ser levado para o alambique. A destilação era um processo cuidadoso, que requeria o controle do aquecimento do alambique, sendo necessário o uso de água corrente para seu resfriamento. Terminado o processo, a aguardente era armazenada em depósitos de madeira para ser envelhecida. Esses depósitos variavam quanto à forma e capacidade. As dornas eram os maiores e apresentavam forma cilíndrica; os paróis tinham forma cubóide e tamanho mediano; e os menores eram os tonéis, barris ou ancarotes.

Cumpre-se destacar a preservação secular de tipos de equipamentos e técnicas nos processos de transformação da cana de açúcar em várias regiões do Brasil. Minas Gerais e Goiás não fugiram à regra. Tal fato estaria ligado, por um lado, a uma orientação da produção para o mercado interno e, por outro lado, associada às dificuldades de transporte, à rarefação populacional e a um mercado carente de integração (Godoy, 2004:461). Este quadro de estagnação técnica não impediu, entretanto, que, já no século XIX, um processo de modernização, ainda que parcial, tivesse início.

#### CASAS DE FARINHA

Originária da América, a mandioca teve seu processamento e consumo desenvolvido inicialmente por populações pré-históricas que chegaram a criar instrumentos específicos para as atividades. Vestígios arqueológicos constituídos por fragmentos de ralos e de grelhas (de cerâmica) são indicadores da presença da mandioca na alimentação do homem pré-histórico sul-americano.

Com a colonização dos territórios mineiro e goiano a partir do século XVIII adotou-se o costume, sendo o mesmo configurado nos moldes do colonizador, através de um emblemático local de processamento: a *casa de farinha*.

<sup>4</sup> É pouca a atenção dada, nas descrições históricas dos engenhos, às fornalhas. No âmbito da Casa de Serviços são feitas referências às tachas, mas nunca, ou raramente às fornalhas. Essas estruturas são um dos principais tipos de vestígios arqueológicos encontrados, que remetem à existência dos engenhos.

O uso da mandioca para a produção da farinha e do polvilho implicava uma seqüência de fases que demandavam equipamentos específicos e um trabalho coletivo articulado. Ainda que uma equipe de produção de farinha não envolvesse, obrigatoriamente, um grande número de trabalhadores, não era trabalho que pudesse ser realizado individualmente. A seqüência de etapas a serem cumpridas determinava a natureza dos equipamentos utilizados.

Após ser descascada, a mandioca era ralada; em seguida, era prensada para que a água nela contida fosse eliminada; e, finalmente, a massa ia para a fomalha para ser torrada, atingindo-se, neste caso, o produto final que era a farinha. Para a produção do polvilho o processo era mais simples, dentre outros motivos, por não exigir a torra.

O conjunto de elementos exigidos para que uma casa de farinha pudesse operar era constituído por uma roda de ralar, uma prensa, fomalha(s), um ou mais jiraus e cochos, além de instrumentos como facas, rodos ou espátulas, peneiras e sacos de tecido (geralmente algodão).

A comparação entre diferentes casas de farinha permite a constatação de que existiram variações tanto na disposição dos equipamentos quanto na própria estrutura de alguns deles. A edificação tradicional podia apresentar uma estrutura de madeira coberta com telhas artesanais de cerâmica, do tipo meia-cana; vedações laterais em pau-a-pique, adobe ou madeira; e piso de terra batida. Era comum que algumas das paredes tivessem apenas meia-altura para que o calor liberado pela fomalha fosse dissipado de forma mais eficaz.

A roda de ralar a mandioca era, certamente, o elemento mais característico e, por isto, de identidade da casa de farinha, dado que sua presença indicava o processamento. Era constituída por uma roda, fixada no solo através de um ou dois

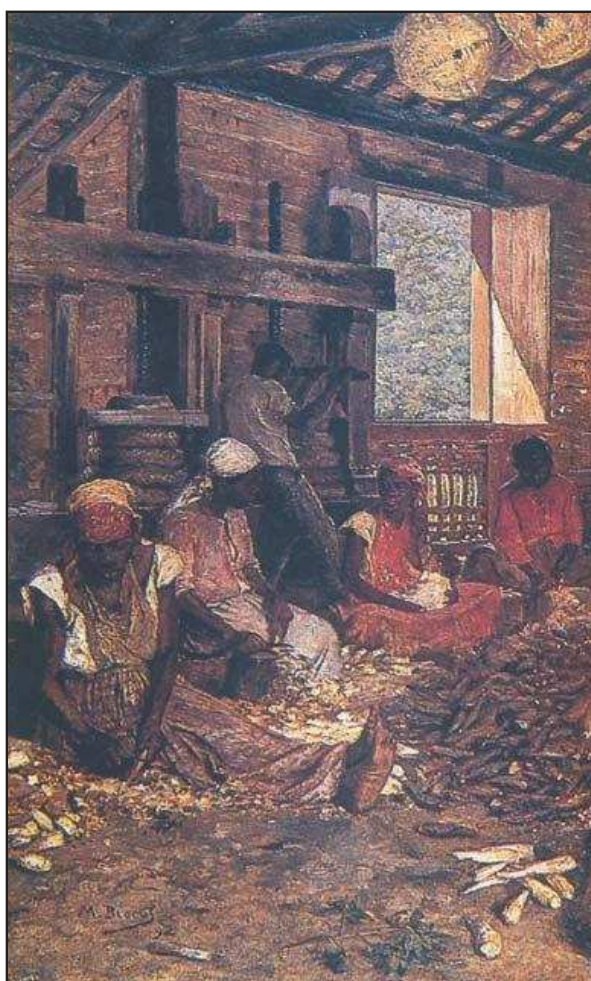


Figura 14: Interior de casa de farinha / prensa de mandioca ao fundo – Modesto Brocos y Gomes (prancha) – 1892

esteios, que apresentava uma manivela de cada lado, permitindo que duas pessoas pudessem ser utilizadas, ao mesmo tempo, para acioná-la.

Dessa roda saía uma correia de transmissão (geralmente uma corda de algodão, de sisal ou de couro trançado) que acionava o rodete (ou ralo). O rodete era uma peça de madeira, cilíndrica e incrustada de pequenas serras metálicas, que cumpriam a função de ralar a mandioca. Ao ser acionada a roda, o seu movimento imprimia ao rodete um giro em alta velocidade, fazendo com que seu funcionamento fosse extremamente eficaz (pela velocidade atingida).



Figura 15: Ralando mandioca. Victor Frond (prancha) – 1859-1861



Figura 16: Roda de Mandioca com uso de pneu (Mangueira Velha) – Jequitinhonha

Ralada, a mandioca se tornava uma massa (fibrosa) da qual era necessário eliminar a água, para que a etapa da torra fosse mais eficiente. Esta eliminação era processada com o uso da prensa (em algumas regiões denominada “arrocho”), que também apresentava variações de estrutura e de funcionamento.

O modelo mais simples de prensa utilizava um tronco de árvore fixado no solo em uma das extremidades. Esta fixação, entretanto, deveria permitir o movimento da outra extremidade, para cima e para baixo.

Na direção da extremidade móvel, era fixada no chão uma peça de madeira que permitia o uso do tronco (tirante) como mecanismo de pressão. Esta peça de madeira definia o local onde era colocado um saco de pano com a massa de mandioca a ser prensada. A pressão deste tipo de mecanismo, era regulada através de pesos colocados sobre o tirante. Tais pesos poderiam ser blocos de pedra sem qualquer tipo de tratamento. A simplicidade do equipamento permitia que sua instalação fosse feita em qualquer lugar, e com o menor dispêndio de tempo e materiais. Sua eficácia, entretanto, era indiscutível.

O modelo mais complexo de prensa era feito a partir de um sofisticado trabalho de carpintaria, que exigia grande habilidade do profissional. Neste caso, a pressão do tirante era obtida com um grande parafuso esculpido em uma única peça de madeira. Este parafuso atravessava o tirante e ao ser girado imprimia um movimento de abrir ou fechar o ângulo do mesmo.

Ainda com relação à prensa, ocorria uma variação entre as diferentes casas, no que diz respeito à sua localização. O modelo mais rústico geralmente era instalado fora da edificação, considerando-se que o trabalho investido na sua montagem não exigia maiores empenhos para sua conservação. O outro modelo, era sempre instalado no interior da edificação, pela necessidade de conservar o equipamento em condições adequadas, já que o mecanismo de pressão (o parafuso) exigia cuidados para resguardar sua eficácia.

Ao segundo modelo de prensa, comumente apresentava-se associado uma caixa de madeira com orifícios no fundo e nas laterais, e com uma tampa que possuía as dimensões do vão interno (da caixa). A função desse objeto era receber o saco com a massa da mandioca sobre o qual era colocada a tampa. Neste caso, a pressão era exer-

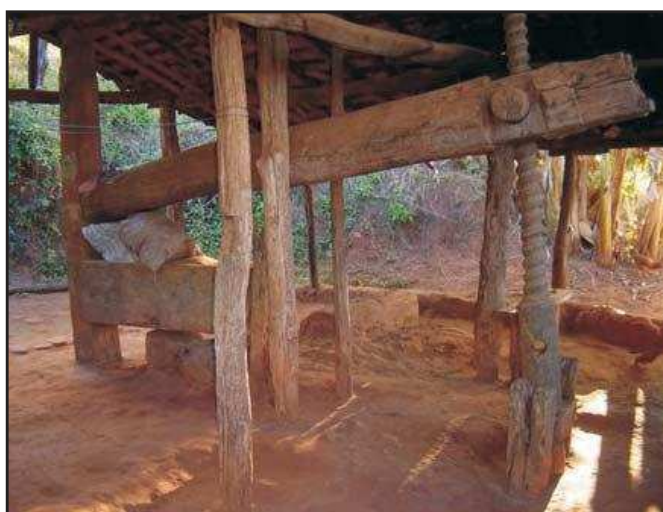


Figura 17: Prensa de Mandioca (Fazenda Cotovelo) – Jequitinhonha

cida sobre a tampa, fazendo com que o líquido da massa saísse pelos orifícios da caixa.

Após a desidratação da massa, ela estava em condições de ser torrada, o que se dava na fase final do processo produtivo. A torra da farinha era realizada em fornalhas que apresentavam variações em sua estrutura, quando comparadas entre si. A primeira variação perceptível remete à forma. Redondas ou de formato quadrangular (quadradas ou retangulares), as fornalhas eram estruturas simples, construídas com pedras e barro, quase sempre encaixadas em barranco de terreno. O uso de adobes e, raramente de tijolos, também foi constatado.

As fornalhas das casas de farinha, pela especificidade de sua função podiam apresentar trempes constituídas por placas de pedra, de superfície lisa, instaladas sobre a câmara de combustão. O uso da pedra permitia a manutenção e uma melhor distribuição do calor na superfície onde a massa de mandioca era manipulada; o que era feito com o uso de rodos e/ou espátulas.

A torra da farinha exigia atenção e movimentos constantes, pelo risco de ser ultrapassado o momento adequado de interrupção/finalização do processo. Este momento definia a natureza/qualidade da farinha, o que se manifestava inclusive na sua cor. Encerrada a torra, a farinha estava em condições de ser consumida como alimento.

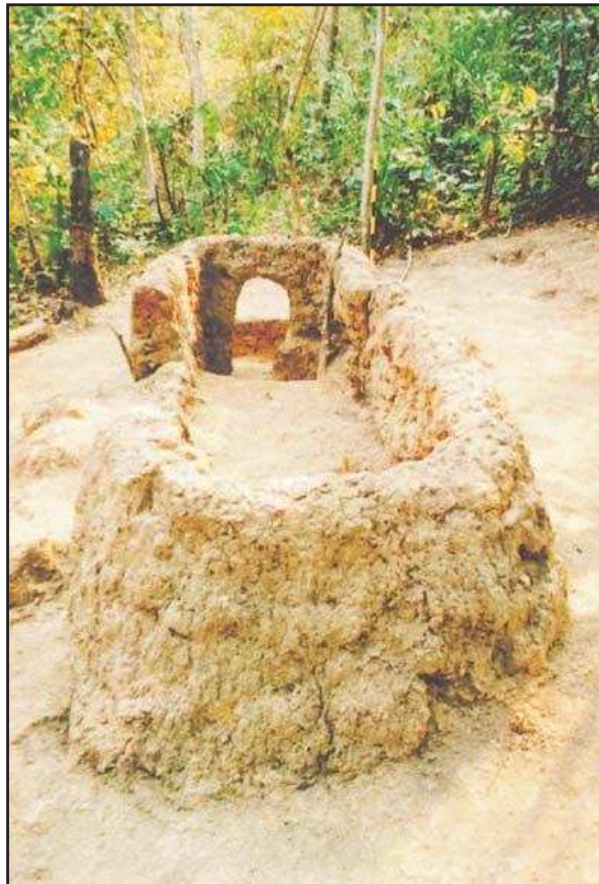


Figura 18: Fornalha (Córrego Valentina) – Maranhão-Tocantins;

### MONJOLOS

Equipamento movimentado hidráulicamente, o *monjolo* cumpria a função de realizar a soca de grãos em pilão individual. Originário do extremo oriente, teria sido introduzido no Brasil pelos colonizadores portugueses. A estrutura tradicional do monjolo apresenta uma simplicidade que remete à morosidade de seu funcionamento, embora também, neste caso, o resultado final do trabalho seja eficaz.

Dado o fato de que o milho sempre esteve presente na culinária brasileira, desde o início da colonização, o monjolo acabou tendo presença marcante no meio rural. Ainda que toscamente construído, possibilitava a produção do fubá, matéria-prima e base alimentar de grande parte da população, tanto rural quanto urbana. Uma vez que realizava a mesma tarefa que o moinho, equipamento mais complexo e dispendioso, o monjolo se tornou um elemento característico do meio rural, principalmente nas unidades produtivas camponesas.

Do ponto de vista de sua estrutura, o monjolo é constituído por uma haste horizontal (quando em repouso) que realiza um movimento a partir de um eixo localizado em sua parte central. A haste (que é o corpo do monjolo) tem em uma de suas extremidades um cocho e na outra uma “mão” de pilão.



Figura 19: Monjolo (Córrego das Bateias II) – Maranhão-Tocantins

O equipamento é fixo no solo através de um ou de dois esteios, nos quais o eixo está implantado. Posicionado na extremidade da “mão” encontra-se um pilão que receberá o impacto quando o equipamento estiver em funcionamento.

Sobre o cocho localizado na extremidade (posterior) da haste, uma bica verte a água que vai enchê-lo. Com o peso da água, o mecanismo abaixa a extremidade do cocho levantando a ponta onde se localiza a “mão” de pilão. Com o movimento, o cocho é esvaziado e a haste volta à sua posição horizontal, provocando o impacto da “mão” dentro do pilão. O movimento se repete indefinida e rigorosamente no mesmo espaço de tempo (a não ser que seja alterado o fluxo de água, aumentando-a ou reduzindo-a).

Utilizado para pilar grãos, o monjolo tanto podia realizar trabalhos de triturar (milho e trigo) quanto de descascar (arroz e café). O ritmo lento e a baixa produtividade do monjolo são emblemáticos quando se considera sua presença no universo

camponês, embora não seja exclusivo do mesmo. Na realidade, ele tende a expressar o próprio ritmo do tempo cultural e da produção voltada para o autoconsumo. E em que pesem diferenças visíveis entre exemplares diferentes, a estrutura e a dinâmica do equipamento são sempre as mesmas.

### *MOINHOS*

Equipamento muito antigo, também o *moinho hidráulico* foi introduzido no Brasil a partir da colonização. Embora possa ser configurado de diferentes maneiras (quando se considera, por exemplo, a posição da roda ou das mós) prevaleceu no Brasil o sistema de mós horizontais, com um eixo vertical no qual estava presa a roda (também em posição horizontal).



Figura 20a/20b: Vestígios de Moinho (Fazenda do Sr. Braz) – Alto rio das Velhas/Piranga

A movimentação com o uso da água exigia que o moinho fosse implantado em ambiente com um desnível, capaz de produzir a força necessária.

Uma característica comum nos moinhos é a implantação do equipamento em uma edificação pequena e exclusiva. A casa do moinho quase sempre apresentava apenas as dimensões necessárias para contê-lo, ficando o responsável pela operação do lado de fora. Com alicerces de pedras, as estruturas eram autoportantes e as vedações poderiam ser de pau-a-pique, adobe ou madeira. A cobertura predominante era de telhas do tipo meia-cana, de produção artesanal.

O mecanismo básico do moinho é constituído pela roda, um eixo que a conecta à mó, que gira sobre outra mó fixa. Acima deste conjunto existe uma caixa de madeira (depósito) onde ficam os grãos a serem moídos; e embaixo, outra caixa recebe o produto final (fubá, farinha de trigo etc.).

Ligado ao depósito de grãos existe um mecanismo que, através de vibração, permite o abastecimento gradativo do equipamento através da queda (de grãos) em um orifício existente no centro da mó superior. A vibração deste mecanismo é obtida com uma haste de madeira que se apóia sobre a mó. Ao girar, a mó transmite ao mecanismo a vibração, provocando a queda gradativa dos grãos.



Embora a estrutura básica de um moinho, bem como o seu funcionamento, possam ser enquadrados em um padrão geral, existem especificidades quando se considera cada caso. Em dois aspectos são mais evidentes as possibilidades de identificar traços específicos, quando os moinhos são comparados entre si. Do ponto de vista qualitativo, as variações apresentadas pelas rodas hidráulicas eram inúmeras. Algumas são esculpidas em uma única peça de madeira, enquanto outras apresentam conjuntos de pás (ou colheres) articuladas (uma a uma) em um rotor, que, por sua vez, é fixado ao eixo.

Do ponto de vista quantitativo, as variações se davam pelas diferentes dimensões de alguns elementos ou de todo o conjunto do moinho. Neste caso, o destaque refere-se à mó. O seu diâmetro maior ou menor era diretamente proporcional à sua capacidade de moagem. Ainda do ponto de vista quantitativo, é relevante considerar a possibilidade de que o moinho processasse uma quantidade de grãos maior que o consumo da unidade produtiva. É essa possibilidade que permitia sua inserção no mercado regional, definindo, senão todo, pelo menos uma parte do seu caráter mercantil.

Outro aspecto a ser considerado, no tocante às características do fubá produzido, dizia respeito a ser mais fino ou mais grosso, o que era controlado através da regulagem da distância entre as mós.

Realizada a moagem, o fubá estava em condições de ser utilizado para o preparo de uma variedade de pratos, ocupando, até os dias de hoje, uma posição de destaque na alimentação do brasileiro.

#### ESTRUTURAS DE ARMAZENAMENTO

Estruturas edificadas para cumprir a função de armazenamento, os *paioís* e as *tulhas* estavam voltados particularmente para a conservação do milho, do feijão e do arroz – produtos que podem ser guardados por longos períodos sem perderem suas características essenciais. A necessidade de tais estruturas estava condicionada pela dinâmica dos ciclos agrícolas. O espaço de tempo entre duas colheitas, de um mesmo produto, exigia sua preservação, tanto para consumo quanto para uso como semente. E era a administração desta temporalidade que, em parte, determinava o recurso à utilização de paioís e tulhas.

Os *paioís* eram edificadas com pedras, madeira e terra. Possuíam o piso elevado para



Figura 21: Vestígios de Paiol (Córrego das Bateias II) – Maranhão-Tocantins

evitar contato com o solo e a umidade daí decorrente – o que poderia provocar a degradação dos produtos armazenados. As paredes podiam ser de adobe, pau-a-pique ou tábuas e a cobertura, predominantemente, era feita com telhas cerâmicas do tipo meia-cana, de produção artesanal.

Uma conexão identificada no caso de algumas unidades produtivas foi a presença de chiqueiros integrados a paióis. O fato do paiol apresentar o piso acima do solo abria a possibilidade de que o espaço embaixo do mesmo pudesse ser utilizado como abrigo para os porcos. A criação desses animais confinados nesse espaço estava voltada para a engorda. Esta articulação remete ainda a uma outra questão: o uso do milho armazenado no paiol como alimento a ser dado aos porcos. A proximidade entre paiol e chiqueiro eliminava a necessidade de transportar o milho de um ponto a outro da unidade produtiva; além de tornar desnecessária a construção de um abrigo específico para os porcos.



Figura 22: Vestígios de chiqueiro e paiol (Aranha II) – Maranhão-Tocantins

As *tulhas*, embora cumprindo as mesmas funções dos paióis, possuíam estruturas mais especializadas. Configurando-se como grandes caixotes de madeira, apresentavam um trabalho de carpintaria onde, tendencialmente, os encaixes das peças substituíam o uso de cravos ou pregos (metálicos). Tal recurso era utilizado para reduzir os custos de montagem dessa estrutura.

O encaixe preciso entre as peças (tábuas, esteios e barrotes) era fundamental para evitar a entrada de insetos que pudessem atacar os grãos armazenados. Com relação a este último aspecto, é interessante registrar um costume, ainda hoje pre-

sente no meio rural brasileiro, para imunizar o feijão durante os períodos de armazenagem: a mistura do mesmo com terra de formigueiro. As propriedades químicas da terra de formigueiro incluem a capacidade de reduzir a proliferação de determinados agentes (como fungos) que atacam o feijão. Ainda que a eficácia não seja absoluta, a persistência da prática aponta para resultados positivos. Em termos arqueológicos, comparados com os paióis, os vestígios de tulhas foram raramente identificados. Isso se deve, provavelmente por estar implicada a exigência de carpinteiros qualificados para sua construção, o que não se colocava para o caso dos paióis.

#### CRIAÇÃO DE ANIMAIS

A criação de animais, como bovinos, eqüinos, muares, suínos e aves, ainda que em pequena escala é uma atividade sempre presente no universo camponês. Evidentemente não se verificava em todas as unidades produtivas a existência de todos os animais citados acima. As variações ocorriam também em função das dimensões de cada plantel e dos tipos de animais nele presentes. A especificidade de cada tipo de criação remetia à sua utilidade, de acordo com as necessidades da unidade produtiva.

Dentro desse contexto, o rebanho bovino possibilitava a produção de leite e derivados (o queijo em destaque), além de eventualmente fornecer a força motriz para transporte (carro de bois) e movimentação de engenhos. Eqüinos e muares tinham sua criação ligada às necessidades de transporte (de pessoas e produtos) e também para movimentar equipamentos como a *pipa*. Nesse equipamento, se preparava o barro para a produção artesanal de tijolos e telhas. A criação de suínos destinava-se à produção de carne para consumo da unidade produtiva, com eventual possibilidade de algum excedente (lingüiça, toucinho e defumados) ser colocado no mercado local/regional. Finalmente, a criação de aves tanto poderia voltar-se para consumo interno da unidade quanto para o mercado regional, através da produção de carne e ovos.

Cabe reafirmar que o desenvolvimento de atividades criatórias sempre colocava esta dupla possibilidade: satisfação de necessidades internas e inserção no mercado local/regional através de produtos excedentes.

É importante ressaltar que três espécies dos animais citados remetiam, ainda que potencialmente, às relações possíveis da unidade produtiva com o entorno imediato, ou com o contexto regional, já que eram utilizados como meio de transporte: bovinos, eqüinos e muares. No caso específico dos bovinos, sua utilização como meio de transporte requeria um tipo de equipamento especializado: o *carro de bois*. Voltado para o transporte de qualquer tipo de material, graças ao seu enorme poder de tração, foi um dos meios mais utilizados nas Minas e em Goiás. Moroso, porém eficiente, adaptou-se principalmente às regiões de relevo mais acidentado. Também por sua resistência, o muar foi outro tipo de gado largamente utilizado como meio de transporte. Desde o século XVIII, podia ser encontrado principalmente nas áreas de relevo acidentado das Minas Gerais.

Quanto aos vestígios arqueológicos relacionados à existência de rebanhos, os elementos estruturais identificados remetem à presença de *currais* e/ou *chiqueiros*, construídos com pedras ou madeiras. No primeiro caso, predominava a técnica da junta seca e, no segundo caso, o uso de lascas de madeira fincadas no solo, em seqüência.



Figura 23a/23b: Curral de varas e chiqueiro de varas (Fazenda José do Socorro) – Jequitinhonha



Figura 24a/24b: Chiqueiro de estacas (Córrego das Bateias II); chiqueiro de pedras – Maranhão-Tocantins

Associados aos currais, às vezes verificam-se vestígios de “casas de serviços”, onde poderia se dar o processamento do leite para a produção de queijos. Em alguns casos, os currais eram parcial ou totalmente calçados com lajes de pedra, para evitar que o pisoteamento pelo gado deixasse o local em condições de uso inadequadas, devido à lama.

Com relação aos chiqueiros, as técnicas construtivas dominantes eram a cerca de estacas de madeira, verticais ou horizontais. Um pequeno telheiro dava proteção aos animais, e cochos de madeira eram utilizados para a comida e a água. A criação de porcos, tanto nas Minas Gerais quanto em Goiás, realizava-se em uma dupla perspectiva, que remete à presença de *mangas* e *chiqueiros*. As mangas eram grandes áreas cercadas onde os porcos eram criados livremente; os chiqueiros eram pequenos espaços utilizados para o confinamento e engorda dos animais a serem abatidos, ou que estavam em processo de reprodução.

## FORNOS PARA CERÂMICA

Por sua inegável utilidade, os vestígios de *fornos para cerâmica* são comuns na paisagem arqueológica camponesa. E hoje, ainda que estejam ficando obsoletos para algumas de suas funções, é necessário se reconhecer que a presença desses equipamentos possibilitou algumas adaptações estruturais à população camponesa.

Tendo como função a queima de produtos cerâmicos, esses fornos eram especializados na produção de telhas, tijolos e utensílios de uso doméstico. No vale do Maranhão-Tocantins bem como no vale do Jequitinhonha, foram identificadas unidades camponesas oleiras, fornecedoras para o mercado regional.

Sempre escavados em barranco, utilizando-se do desnível do terreno, apresentavam trempes construídas com barro, nas quais havia orifícios para a passagem do calor. Embaixo das trempes estava a câmara de combustão. As dimensões dos fornos eram diretamente proporcionais às dimensões da produção. Quando comparados entre si, tais fornos diferem tanto na forma – quadrangulares ou circulares – quanto nas dimensões.



Figura 25: Fornos cerâmicos (Tapera da Januária) – Jequitinhonha

A proximidade com cursos d'água podia ser um fator relevante, uma vez que a argila para a confecção das peças era obtida nas proximidades. Para ser trabalhada, a argila precisava estar úmida e maleável, razão pela qual a presença da água colocava-se como uma necessidade.

A produção de telhas e tijolos possibilitou adaptações estruturais nas habitações camponesas. As telhas do tipo meia-cana tornaram possível a substituição da cobertura vegetal até então utilizada e que, pelo fato de ser perecível, necessitava de constantes reparos.

A produção de tijolos queimados possibilitou a substituição das paredes de pau-a-pique e de adobe. É incontestável a maior resistência dos tijolos frente a essas duas modalidades de arquitetura de terra, pelo fato de a queima tornar os tijolos impermeáveis à água, garantindo maior resistência e longevidade. As vedações em pau-a-pique precisavam ser constantemente reparadas. A utilização de adobe apresenta vantagens diante do pau-a-pique, mas ambos são poucos resistentes quando expostos às intempéries.

Na atualidade, está praticamente concluído o processo de extinção das olarias voltadas para a produção de telhas artesanais e redução daquelas voltadas para a produção de tijolos. As facilidades para aquisição de ambos, produzidos em escala industrial, criam uma realidade competitiva que as pequenas unidades produtivas artesanais não podem enfrentar.

No vale do Jequitinhonha vem ocorrendo, há algumas décadas, um processo de valorização da cerâmica enquanto expressão artística da cultura popular. Denominada *Jequitinhonha*, as peças decorativas produzidas pelas oleiras têm conquistado um mercado cada vez maior, inclusive no plano internacional. Originalmente de caráter utilitário, a cerâmica *Jequitinhonha* hoje apresenta um caráter decorativo e não está voltada para o consumo do vale, mas para fora dele.

Com relação à região do Alto rio das Velhas/vale do Piranga, faz-se necessária uma referência à cerâmica *Saramenha*, ainda que nenhum dos sítios pesquisados na área tenha apresentado qualquer vestígio de forno cerâmico. Exclusiva da região, sua produção foi uma tentativa de se produzir maiólica no Brasil. O resultado apresenta um refinamento tanto na composição da pasta quanto na decoração. A argila utilizada apresenta textura fina e praticamente não possui antiplástico. Na decoração foi utilizada a técnica do vitrificado, predominando nas cores um degradê de amarelo e verde. Desde o início de sua produção, ainda que possam ser encontradas peças no uso cotidiano doméstico (utilitárias), seu caráter decorativo sempre foi muito requisitado. A presença da cerâmica *Saramenha* nos sítios pesquisados remete à inserção

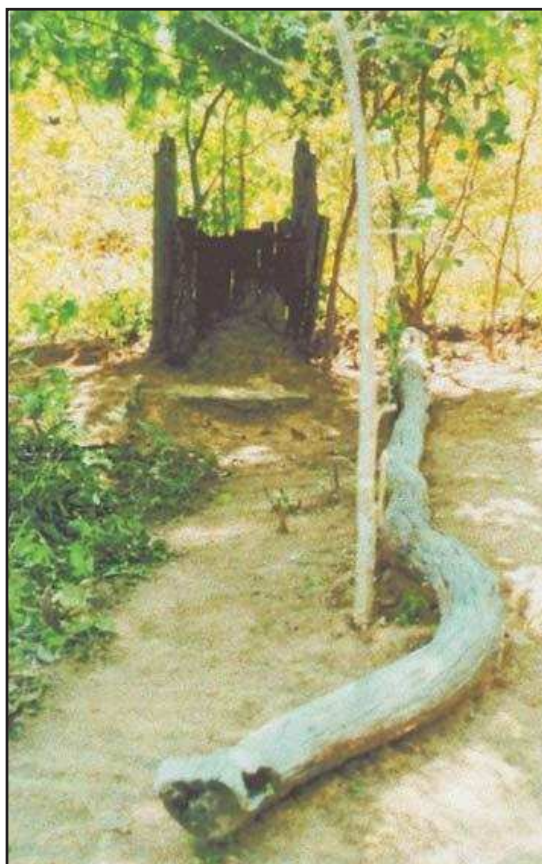


Figura 26: Pipa (Aranha II) – Maranhão-Tocantins

dessas unidades produtivas em um contexto mais amplo, de mercado regional, no qual as peças eram adquiridas. Mercado, no qual circulavam também produtos de outras naturezas como metais, vidros etc.

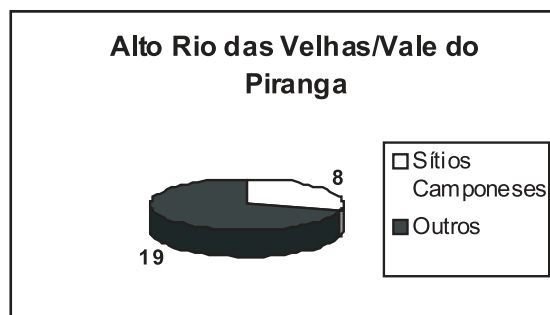
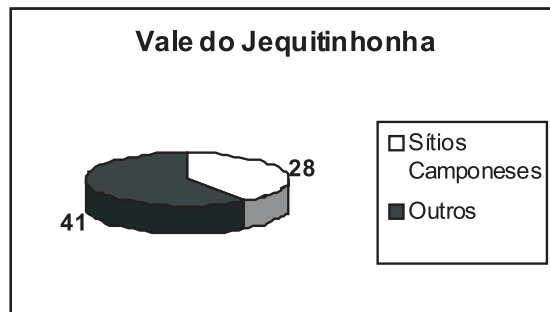
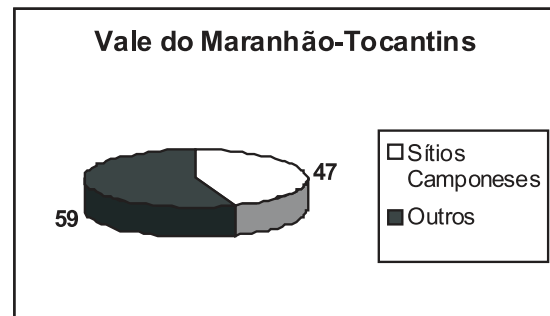
### ESPECIFICIDADES REGIONAIS

Os dados que se seguem são provenientes das três regiões que foram estudadas em diferentes momentos, através de projetos de salvamento arqueológico. Os sítios trabalhados, e classificados enquanto camponeses, expressaram sua existência no contexto de salvamento arqueológico nestas áreas, o que possibilitou a abordagem desse universo sob o ponto de vista arqueológico – o que ainda não havia se verificado na Arqueologia Brasileira.

Na região do vale do Maranhão-Tocantins, de um universo de cento e seis (106) sítios resgatados durante o projeto, quarenta e sete (47) foram identificados como camponeses – o que equivale a 44% do total de sítios trabalhados. Quando se consideram apenas os sítios classificados nas categorias *fazenda*<sup>5</sup> e *mistos*, esse percentual sobe para 73%.

Dos sessenta e nove (69) sítios arqueológicos que foram objeto de salvamento no projeto desenvolvido no vale do Jequitinhonha (MG), vinte e oito (28) foram identificados dentro da categoria camponesa. Esse número equivale a pouco mais de 40% do universo pesquisado; mas, quando comparado aos sítios classificados na categoria *fazenda*, essa porcentagem sobe para 76%.

Na bacia do Alto rio das Velhas/vale do Piranga, o salvamento contemplou um universo de vinte e sete (27) sítios, dos quais oito (08)

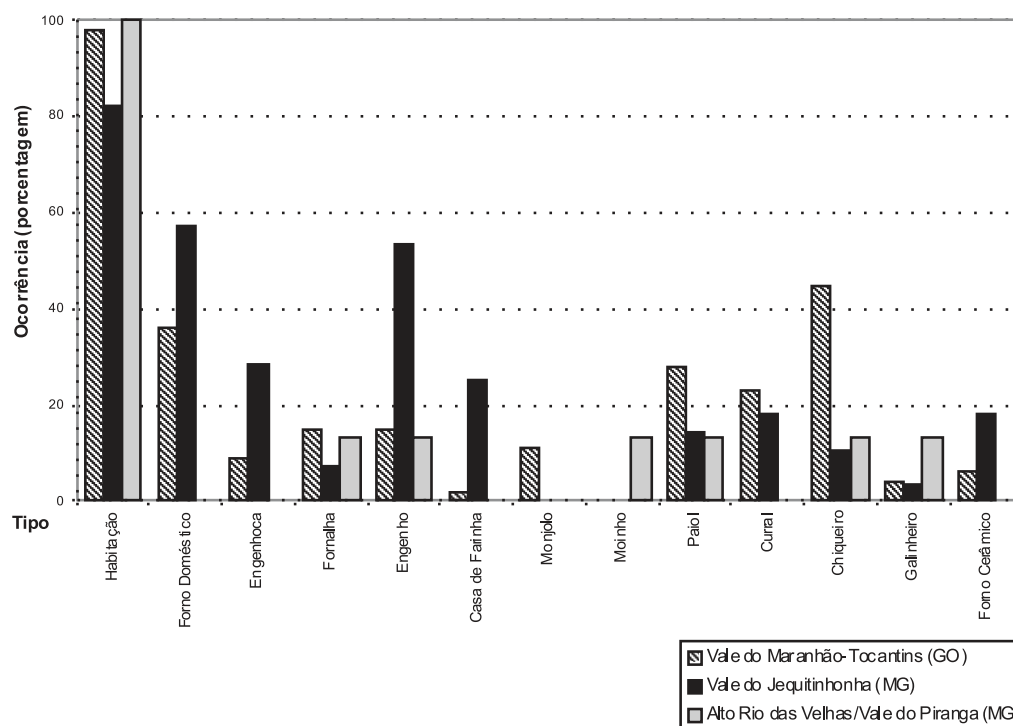


<sup>5</sup> As outras categorias empregadas são: *abrigo sob rocha* (lapas); *mineração*; e *cemitério*.

foram classificados como camponeses, o que equivale a cerca de 30% do total de sítios trabalhados; quando comparados aos sítios classificados na categoria *fazenda*, essa porcentagem sobe para pouco mais de 66%.

O gráfico abaixo permite visualizar comparativamente as três regiões. Nele, as estruturas representadas permitem verificar a incidência de cada uma e a frequência em cada região.

Ocorrência de estruturas nas três regiões



#### TOTALIDADE, SIMILARIDADES E DIFERENÇAS

Identificados, a partir dos vestígios arqueológicos, os elementos estruturais básicos e sua inserção nas atividades produtivas, são necessárias algumas considerações a respeito da dinâmica interna das unidades camponesas e de como elas integravam o contexto regional.

As questões que se colocam neste ponto são: a presença de uma ou mais estruturas em um sítio arqueológico pode remeter a atividades que não estão evidentes? E mais, como é possível identificar as relações necessárias entre os diferentes equipamentos e atividades? Finalmente, que evidências indicam a inserção regional da unidade produtiva?



O beneficiamento – fosse de grãos, cana-de-açúcar ou mandioca – implicava a articulação de três fatores: o cultivo da matéria-prima a ser processada; a disponibilidade de mão-de-obra (para colheita e processamento); e a criação de animais para transporte, tanto da matéria-prima quanto do produto final. A existência de animais de tração era necessária também no caso dos engenhos que os utilizavam como força motriz (almanjarra). Esses três fatores também se colocavam em função da ordem de grandeza da produção: se restrita ao consumo da unidade familiar ou se voltada para a produção de um excedente a ser comercializado.

Outras necessidades se manifestavam, como para o caso dos engenhos e casas de farinha que exigiam a disponibilidade de lenha para o funcionamento das fornalhas – que, por sua vez, deixava implícita a viabilização de seu transporte, em geral realizado com o uso de animais. Numa outra direção, cabe registrar que fatores ambientais podiam influenciar na montagem e funcionamento das unidades produtivas, como a disponibilidade de água, fundamental para movimentar moinhos, monjolos e engenhos hidráulicos.

Tais considerações constatarem, antes de mais nada, que nas unidades produtivas em questão, as atividades não se realizavam desconectadas ou independentes umas das outras. É nesta ótica que uma perspectiva da totalidade deve ser adotada, se se pretende uma visão de conjunto.

\* \* \*

As três regiões abrangidas por esse trabalho apresentam similaridades e diferenças. No tocante às similaridades, o primeiro aspecto a ser ressaltado diz respeito ao tipo de processo histórico de ocupação desenvolvido para a formação das mesmas. Foram regiões ocupadas a partir da mineração de ouro e diamante no contexto de uma realidade colonial. Para as regiões do Alto rio das Velhas/vale do Piranga e do vale do Jequitinhonha já se verificava um fluxo de pessoas (principalmente de bandeiras paulistas) desde o século XVII. No vale do Jequitinhonha, bem como em outras partes do norte das Minas Gerais, o povoamento antecedeu a descoberta do diamante graças ao comércio que era realizado entre a região aurífera mais antiga e a Bahia, uma vez que o vale era uma região de trânsito entre as duas áreas.

A referência à atividade minerária é importante, pois remete à particularidade de alguns sítios e diz respeito à existência de vestígios remanescentes da prática de uma mineração residual. Essa constatação permite associar ao campesinato uma característica que nem sempre foi considerada como típica dessa categoria. O que se verifica, entretanto, é que a prática dessa atividade, nas unidades camponesas, apresentava um caráter esporádico, sendo levada a cabo como complemento dos ingressos familiares. Nesse sentido, é possível inferir sobre a existência de uma “mineração camponesa” nas três regiões. No Alto rio das Velhas/vale do Piranga, essa prática se verifica ainda hoje e tem clara evidência.

Outro aspecto comum às três regiões está relacionado aos padrões arquitetônicos. Em geral, os sítios apresentaram vestígios edificadas que remetem à “arquitetura de terra”. Quanto aos tipos de vedação, foi possível observar nas edificações a utilização, em geral, de pau-a-pique e/ou adobe. Em muitos casos aparecem os dois tipos, remetendo a dois momentos – o pau-a-pique no primeiro e o adobe posterior, o que teria se dado por necessidades de reformas.

Quanto à cobertura, os vestígios confirmam a utilização de telhas do tipo meia-cana, em geral produzidas na região. Em alguns sítios do vale do Maranhão-Tocantins certamente muitas das edificações tiveram cobertura vegetal, que não deixa vestígios. Mas, é importante considerar que a inexistência de vestígios da cobertura pode indicar também a retirada e reutilização das telhas em outro local, após o abandono da habitação.

Consideradas as três regiões, as estruturas das edificações não apresentaram variações relevantes. Essas ou possuíam estrutura autônoma de madeira ou eram autoportantes. De um modo geral, o primeiro tipo apresentou-se como o mais comum, sendo que, no vale do Maranhão-Tocantins, é também denominado *gaiola*.

Entretanto, se o recurso à “arquitetura de terra” é um ponto de afinidade entre as regiões, é necessário observar as particularidades em cada uma delas. Elas se expressavam através de variações internas e dizem respeito também ao alicerce. Foi constatada a existência de um certo padrão para cada uma das três regiões. Tal variação pode ser explicada por fatores geográficos, que vão desde a disponibilidade de materiais até a necessidade – condicionada pelo clima – de se levar a cabo uma construção mais, ou menos, resistente. Em última instância é possível fazer referência a um fator cultural, que é a reprodução de uma técnica tradicional, dentro de uma mesma região, independentes de fatores geográficos ou climáticos.

Assim, na região do Alto rio das Velhas/vale do Piranga, a edificação do alicerce era em alvenaria de blocos de pedra, ficando o mesmo acima do solo para evitar seu contato com a parede. Essa técnica foi a solução adotada para impedir que a umidade excessiva danificasse a edificação. Outra particularidade de al-



Figura 27a/27b: Piso de tijolos (Casas do Ipê Amarelo) – Alto rio das Velhas/Piranga

guns sítios dessa mesma região foi apresentarem piso de tijolos em um ou mais cômodos da habitação. Em geral era implantado na sala, o cômodo de entrada.

Nas edificações que apresentaram vedação em pau-a-pique, não foram utilizados baldrames de madeira, e sim, de pedras. Esses baldrames é que receberam os piques (orifícios) para o encaixe do engradamento, já que a madeira, por ser perecível, estaria mais exposta à ação da umidade. Quando necessário, a área de implantação da moradia era aplainada e contida com um arrimo de pedras, que poderia constituir parte do alicerce.

Nos sítios do vale do Jequitinhonha, o que foi identificado pode ser considerado um meio termo. As edificações apresentaram alicerces de pedra, porém, quando necessário, a plataforma era sustentada por um arrimo de estacas de madeira. Quando as vedações eram de pau-a-pique, o baldrame era de madeira implantado sobre o alicerce, ou diretamente sobre o solo, mas apoiado naquele. Muitas vezes o baldrame era um tronco onde eram feitos os piques para os encaixes do engradamento. Essa região é mais seca que a primeira, o que explica a utilização de baldrames de madeira e sua implantação sobre o solo.

Os sítios do vale do Maranhão-Tocantins apresentaram as estruturas mais precárias. Em grande parte dos sítios, as edificações não apresentaram alicerces; quase sempre havia um falso alicerce composto por lajes de quartzo de pequena espessura. Sendo a maioria das casas de pau-a-pique, o baldrame era colocado diretamente sobre o solo, apenas apoiado sobre blocos de pedra. O que poderia ser explicado, em parte, por uma relativa escassez de blocos de pedra; mas a baixa umidade da região foi certamente um fator que condicionou a reprodução dessa técnica.

Ainda com relação às particularidades regionais, o Alto rio das Velhas/vale do Piranga foi a área que apresentou a maior influência dos meios urbanos. O que pode ser explicado tanto pela proximidade deles quanto pela trajetória histórica da área. Devido à mineração, o vale do rio das Velhas, e adjacências, sempre apresentou marcantes influências urbanas, estando próxima de inúmeros, grandes e pequenos, centros. A estreita relação das unidades camponesas estudadas com esse mercado pode explicar a ausência de equipamentos, de transformação de alimentos, evidente naqueles sítios. A facilidade de aquisição de produtos necessários à auto-subsistência daquelas unidades produtivas, certamente foi um dos principais fatores que propiciaram essa configuração.

Esta constatação, no entanto, não deve ser tomada como a comprovação de que os produtos adquiridos pelas unidades camponesas fossem de origem urbana. Certamente deveriam estar sendo processadas em outras unidades camponesas. O que dá ao mercado regional uma configuração peculiar, onde o meio urbano funciona como intermediário.

Os sítios do Alto rio das Velhas/vale do Piranga apresentam a realidade dual do campesinato em termos (da análise) de seu contexto: ao mesmo tempo em que o

universo material desses sítios remete à sua caracterização enquanto camponeses voltados para a auto-subsistência, remete também à interação (e ao acesso) desses sítios com o meio urbano. Ainda que se verifique uma presença considerável de elementos de origem urbano-industrial, os vestígios apresentam um caráter utilitário e/ou funcional, que muitas vezes remete a hábitos arraigados. Podem ser constatadas, ainda, evidências de reaproveitamento e/ou uso intensivo de objetos, tendo o seu descarte se dado com o esgotamento de todas as possibilidades de uso. No que diz respeito aos hábitos arraigados, um destaque remete a frascos e garrafas de vidro, em sua maioria utilizados para acondicionar remédios. Associado a esses vestígios, constata-se o uso de produtos que não atuavam eficazmente na cura de doenças – seu uso tinha por base apenas a crença na eficácia das substâncias, as quais, comprovadamente, não têm efeito curativo. São casos exemplares alguns tônicos, ainda hoje comercializados.

Em um extremo oposto, as regiões do vale do Maranhão-Tocantins e vale do Jequitinhonha estavam inseridas num contexto (geopolítico) que configurava um certo isolamento. Ainda que fossem áreas de ocupação setecentista, não se verificou nelas um desenvolvimento urbano como na região do Alto rio das Velhas/vale do Piranga. Dentre os fatores que contribuíram para isso, podem ser citadas a distância dos grandes centros populacionais e, também, as condições geográficas locais (que contribuíram para o isolamento).

A grande distância dos mercados urbanos gerou a necessidade de processar localmente os alimentos, com vistas a suprir a sua demanda. No mesmo sentido, esse contexto estimulou o estabelecimento de relações de parentesco e solidariedade, tão características do campesinato.

As estruturas de beneficiamento encontradas nessas regiões remetem a produtos de cultivo local. Tais equipamentos apresentam funções específicas: moagem de grãos (moinho ou monjolo); processamento da cana-de-açúcar (engenho ou engenhoca); e da mandioca (casa de farinha<sup>6</sup>). Alguns equipamentos apresentaram maior incidência em uma ou outra região, o que remete a padrões de consumo de determinados alimentos. Tais características poderiam estar definidas, ainda, pelas condições climáticas e/ou pela qualidade do solo.

Outra variável relevante a ser considerada diz respeito à viabilidade da construção/manutenção de determinados equipamentos em uma região específica. Nesse sentido, eram fatores de extrema importância: o acesso à água; a disponibilidade de matéria-prima; a mão-de-obra empregada na montagem; a quantidade e a relevância do alimento a ser processado dentro do contexto de cada unidade produtiva etc.

Em termos quantitativos, os sítios do vale do Jequitinhonha são mais expressivos em número de equipamentos que os sítios do vale do Maranhão-Tocantins. No vale

---

<sup>6</sup> Com os elementos que a compõem, como a roda de ralar e a prensa.

do Jequitinhonha, o processamento da cana-de-açúcar para a produção de aguardente e/ou rapadura sempre esteve muito presente na cultura local. Identificados em grande parte dos sítios estudados, os vestígios de engenhos e/ou engenhocas atestam a atividade e os hábitos de consumo. Os engenhos também foram evidenciados no vale do Maranhão-Tocantins, mas em menor número. De qualquer maneira, fica a constatação de que as unidades que possuíam engenhos em qualquer região destinavam sua produção para um mercado regional. Isso satisfazia às demandas das unidades do entorno, que não se dedicavam a tal tipo de produção.

As casas de farinha não se mostraram tão presentes quanto os engenhos no vale do Jequitinhonha, mas seus vestígios atestam tanto o cultivo da mandioca quanto sua transformação. No vale do Maranhão-Tocantins, os vestígios das casas de farinha são escassos, tendo sido localizadas algumas fornalhas que, possivelmente, estiveram associadas à transformação da mandioca.

Tanto o processamento da cana-de-açúcar quanto o da mandioca remetem a hábitos tradicionais, do interior do Brasil e, particularmente, de Minas Gerais – o uso da rapadura como adoçante e da farinha de mandioca nas refeições. As diferenças regionais expressas na quantidade de vestígios podem indicar uma menor incidência desses hábitos na tradição goiana.

A transformação do milho, no vale do Jequitinhonha, foi atividade que se desenvolveu de forma mais sutil. Em nenhum dos sítios levantados foram identificados vestígios de moinho ou monjolo, porém ela esteve presente através do uso de pilões. Esta modalidade de uso está relacionada a uma produção de dimensões reduzidas, voltada estritamente para o autoconsumo. No vale do Maranhão-Tocantins, tanto o cultivo quanto o processamento do milho estavam evidentes na presença de duas estruturas: paióis e monjolos. Os paióis, destinados ao armazenamento dos grãos, que seriam processados nos monjolos.

Quando se considera o campesinato no contexto das regiões aqui tratadas, cumpre-se ressaltar o fato de que a formação de mercados regionais remete tendencialmente, e por um lado, a uma necessidade colocada pelo isolamento dessas unidades produtivas. Dessa forma, algumas unidades destacavam-se regionalmente enquanto fornecedoras de determinados produtos para esse mercado. É nesse tipo de contexto que estão inseridos os tecelões, os produtores de derivados de cana-de-açúcar e mandioca, e as pequenas olarias.

Por outro lado, a presença do meio urbano, próximo, altera a configuração deste mercado regional. Forças qualitativamente diferentes e mais poderosas interferem no processo, imprimindo uma outra dinâmica. Isto, entretanto, não muda a natureza essencial das unidades produtivas envolvidas no processo.

No que diz respeito à fabricação de produtos cerâmicos, tanto no vale do Maranhão-Tocantins quanto no vale do Jequitinhonha foram identificadas unidades camponesas oleiras, que produziam telhas, tijolos e recipientes. Na primeira região

pode ser citado, dentre outros, o sítio denominado *Tia Joana*. Os vestígios confirmam uma unidade de reduzidas dimensões, que fazia o uso exclusivo da mão-de-obra familiar. Segundo informações orais, havia uma divisão do trabalho comum em comunidades oleiras: a produção de utensílios como tarefa feminina, e a produção de telhas e tijolos como tarefa masculina. Uma peculiaridade dessa unidade produtiva era o fato de apresentar relações de parentesco com outras unidades, que se dedicavam também à produção de cerâmica para o mercado regional.

No vale do Jequitinhonha, merece referência o sítio *Tapera da Januária*. Apresentando três fornos destinados à queima de cerâmica, os vestígios encontrados, tanto dentro dos fornos quanto em seu entorno, apontaram para a existência de uma divisão de funções: dois fornos eram destinados à queima de telhas e um à queima de utensílios para uso doméstico. Os fornos de telha, além de terem sido implantados ao lado um do outro, apresentaram um formato quadrangular; o forno para queima de utensílios tinha a trempe circular. A oleira Januária era conhecida regionalmente como fornecedora desses produtos e a quantidade de vestígios nesse sítio foi um indicador que confirma as informações orais.

Nas duas regiões, a existência dessas unidades produtivas, responsáveis por abastecer um mercado regional, estava determinada pela necessidade de resolver um problema logístico. Tratava-se da obtenção de produtos que não podiam ser produzidos dentro da própria unidade porque demandavam um emprego técnico e de mão-de-obra que não justificava sua elaboração para o consumo restrito da família.

Quanto à inserção das unidades produtivas no contexto regional (rural ou urbano) deve ser considerada a existência de dois fluxos: o primeiro se dava da unidade rural para fora, definindo o que era produzido e colocado no mercado. O segundo se realizava no sentido inverso, de fora para dentro, através da compra dos produtos consumidos, mas não produzidos pela unidade camponesa. Estes dois fluxos remetem a uma situação através da qual o campesinato geralmente é submetido a um processo de exploração, se se considera que esta categoria não tem controle nem sobre os preços pelos quais vende seus produtos, nem sobre o que paga pelos produtos que compra e consome.

Esta situação adquire nuances quando se considera a proximidade com o mercado ou, ainda, se este apresenta maior ou menor dinamismo pela proximidade com núcleos urbanos. Tais diferenças expressam especificidades quando se compara o campesinato do vale do Jequitinhonha ou do vale do Maranhão-Tocantins com aquele do Alto rio das Velhas/vale do Piranga.

Finalizando, é necessário afirmar que, tendo em vista os sítios levantados nas três regiões abordadas, é preciso esclarecer que o material arqueológico apresenta diversificadas possibilidades de análise do campesinato e que sua arqueologia é ainda um universo a ser totalmente explorado.

## BIBLIOGRAFIA

- CHAYANOV, Alexander. 1974. *La organización de la unidad económica campesina*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- DUBY, Georges. 2001. *Senhores e Camponeses*. São Paulo: Martins Fontes.
- FERLINI, Vera Lúcia Amaral. 1988. *Terra, Trabalho e Poder*. São Paulo: Brasiliense.
- GODOY, Marcelo Magalhães. 2004. *No país das minas de ouro a paisagem vertia engenhos de cana e casas de negócio*. São Paulo: USP (tese de doutoramento).
- MARTINS, José de Souza. 1983. *Os camponeses e a política no Brasil*. Petrópolis: Vozes.
- MARX, Karl. s/d. *El deciocho Brumario de Luis Bonaparte*. Moscú: Editorial Progreso.
- MELLO E SOUZA, Antonio Cândido de. 1975. *Os parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Duas cidades.
- MENDRAS, Henri. 1978. *Sociedades Camponesas*. Rio de Janeiro: Zahar.
- MENESES, José Newton Coelho. 2000. *O Continente Rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*. Diamantina: Maria Fumaça.
- SALRACH, José M. 1997. *La formación del campesinado en el occidente antiguo y medieval*. Madrid: Síntesis.
- SHANIN, Teodor. 1979. *Campesinos y sociedades campesinas*. México: Fondo de Cultura económica.
- VELHO, Octávio Guilherme. 1982. *Sociedade e Agricultura*. Rio de Janeiro: Zahar.
- WEBER, Max. 1994. *História Agrária Romana*. São Paulo: Martins Fontes.
- WOLF, Eric R. 2003. *Antropologia e Poder*. São Paulo: Imprensa Oficial – Unicamp.
- \_\_\_\_\_. 1976. *Sociedades Camponesas*. Rio de Janeiro: Zahar.
- WOORTMANN, Ellen F. 1995. *Herdeiros, parentes e compadres; colonos do Sul e sitiantes do Nordeste*. São Paulo/Brasília: Hucitec/Edunb.