

# MUSEU DA PESSOA



Museu da Pessoa

*Uma história pode mudar seu jeito de ver o mundo.*

Memórias dos Brasileiros (MB)

## Uva em pleno sertão

História de [Gustavo Laureano da Silva](#)

Autor: [Museu da Pessoa](#)

Publicado em 11/02/2009

---

P1 – Para começar, Gustavo, eu queria que o senhor dissesse seu nome completo, onde nasceu e quando.

R – Nome completo e?

P1 – Onde nasceu o quando nasceu.

R – O meu nome é Gustavo Laureano da Silva, nasci município de Petrolândia, na margem do... Petrolândia é na margem do São Francisco, então, no dia 10 de dezembro de 1939.

P1 – Qual que era o nome dos seus pais?

R – O nome do meu pai, Laureano José da Silva, a mãe, Isabel Barbosa da Silva.

P1 – Eles trabalhavam do que, Gustavo?

R – Era a agricultura, vivia da agricultura, assim no mato, morava no mato, eu nasci e me criei em Petrolândia município, mas era na fazenda, né, fazenda no mato. A casa, que a gente chama aqui, casa de taipa, casa de barro. Agora casa grande, bem feita, mas na fazenda. Então a gente morava lá, eu nasci e me criei lá na fazenda.

P1 – Eles plantavam o quê?

R – Plantava o plantio, lá era o seguinte: plantava quando chovia, nessas épocas, como era há muitos anos atrás, é chuva que sempre chovia controlado, então era assim ela plantava nas épocas de chuva, o milho, o feijão, só para o consumo de casa, agora criava também um pouquinho, criava o bode, a vaca, vivia do criatório, que a fazendinha criava o bode e o gado, né, criava o porco e plantavam milho e o feijão para o consumo para dar para os animal, tinha os animal, o cavalo, o burro, o jumento, o jumentinho por causa que sofre muito aqui pelos mato para carregar as comida para os bichos, né, eu mesmo queimei muito mandacaru no mato. Mandacaru é uma planta que tem no mato que queima ela, ela tem muito espinho, né, queima que é para dar para o gado, para o bode, então tudo era carregado no jumento, nas costa do jumento, a gente ia para o mato, queimava mandacaru, fazia aquelas carga, botava no jumento, trazia para pinicar ele para o gado, a convivência da gente era essa. Depois, muito mais uns anos, eu já rapaz de dezoito anos, vinte anos, a gente já não tinha quase, já diminuiu muito o criatório por causa das secas, né, os anos era muito ruim, não chovia quase, diminuiu, aí eu resolvi me empregar, trabalhar de empregado nessa época. Quando foi em 64 surgiu lá um serviço de Floresta, era uma indústria que era essa aqui, era essa aqui mesmo, a mesma, esse alojamento tinham lá na outra fazenda, Floresta, tinha lá, então lá eu resolvi me empregar. Tava querendo me casar, as condições pouca, aí já me chamaram para trabalhar na firma, eu fui trabalhar de carpinteiro, carpinteiro era no machado, serviço de carpinteiro pelos mato é com o machado, machado, um serrote grande para serrar madeira. Eu comecei trabalhando lá em Floresta, na indústria de bebidas Cinzano no ano de 1964, em 64 eu comecei trabalhando lá, dia 10 de março de 64, comecei trabalhando, comecei a trabalhar trinta dias, trinta dias, isso era clandestino, o documento que eu tinha, a identidade e o registro, só, aí quando trabalhei os trinta dias com o doutor lá, eu lembro que o nome do doutor, dono, encarregado da fazenda, doutor Gonas me chamou no escritório, e, para pagar os trinta dias, se eu quisesse trabalhar de empregado eu fosse tirar documento que trabalhava de empregados, então eu ainda com o plano que tava para casar, querendo casar, as condições pouca, que nessa época para a gente se casar não é

que nem hoje. Hoje você se casa, você ganha tudo, tudo você ganha, tem um chá de não sei o quê, tem isso, tem aquilo, pede e quando é o dia do casamento tem meio mundo de presente, né? Naquela época não, você tinha que trabalhar, fazer sua casa, tinha alguma cadeira, mesa, o guarda-roupa, o que precisasse, né, você tinha de comprar tudo com seu dinheiro, não recebia presente, não. Aí comecei trabalhando e fazendo o meu pezinho de gato por ali para ir livrando um pouquinho, era perto da casa do meu pai, trabalhava a semana e no sábado e domingo ia para casa do meu pai, ia para casa da namorada que ainda hoje eu estou, é que está lá em casa vivendo até hoje. Então quando foi 67, dia 10 de dezembro de 67 eu me casei, né, passei morar na firma lá, na indústria, Indústria de Bebidas Cinzano, município Floresta, comecei trabalhando lá e morando lá e o final que foi para trabalhar trinta dias e com o meu esforço eu os patrões gostaram de mim, ainda hoje estou trabalhando. Já me aposentei por tempo de serviço, mas tem firmas que tem uma as normas que pode trabalhar mesmo aposentado, está com quatorze anos que me aposentei, mas afirma ainda não mandou embora, continuo trabalhando. Na época lá eu trabalhei de carpinteiro e quando foi depois, no mesmo ano foi em março no ano de 65 aí a gente já começou a colher uva, plantava uva para fazer o vermute Cinzano, começamos colhendo uvas, eu mesmo colhi uva lá, plantei a chuva, lá em Floresta, fui irrigador de uva, que era irrigando, que era na parte de suco, era porto inundação a irrigação antigamente, as inundação era tudo por suco inundação, que a gente chama, aí a água desce assim no terreno e a pessoa depois com a enxada vai ajeitando para o pé da planta. Então eu trabalhei de irrigado a por muito tempo, trabalhei de bombeiro lá em Floresta, de bombeiros depois tinham a energia, tinha motor elétrico, trabalhei de encanador lá em Floresta, depois quando foi já em 83 eu fiquei na parte de administração da fazenda, trabalhei muito tempo, administrador da fazenda, tudo da fazenda era por mim, resolvia tudo, tudo, tudo... Apesar que não sei ler, não sei escrever, mas na cabeça desenvolvia muita coisa, fazia pagamento quem fazia era uma moça que ia lá no escritório e hoje ela está trabalhando aqui também, ela trabalha que a moça que trabalhava comigo depois ela veio para aqui junto comigo, a gente ficou lá até 83, 88, ficamos lá em Floresta. Quando foi em 88 já mudamos para aqui porque na fazenda logo em 82, 80 em diante já tava sabendo que a ser inundada pela barragem de Itaparica, a fazenda lá, a ia é inundar com água, aí a Cinzano vendeu para o Grupo Raimundo da Fonte, é um grupo do Recife, faz vinagre Mito, e fazia o vinho Figueira, Raimundo da Fonte, é do Recife, aí ele comprou, em 83 comprou a fazenda, a Cinzano, já sabendo que ia inundar, comprou. O pessoal, quem quis ficar na fazenda ficou, quem não, eles indenizou, a Cinzano indenizou todo mundo, agora a Raimundo da Fonte que era o dono por último, disse que quem quisesse ficar com ele, ele assinava a carteira. Eu já estava de muito tempo trabalhando, casado, tinha três filhos, todos os 3 já estudavam, quando ele comprou um já estava trabalhando na firma e os outros estudavam na cidade de Floresta, que é José Augusto e Jaci, Jurandir não quis estudar quase, começou trabalhando lá em 85 de tratorista, Jurandir que é o mais velho, aí já trabalhava, eu fiquei trabalhando, os outros estudando para se formarem, aí eu fiz o meu plano que eu ficando na firma quando ele se formassem era fácil arrumar emprego, né, na mesma firma porque via que os patrões gostava de mim, toda mudança me chamavam no escritório se eu queria voltar a trabalhar com ele, né, trabalhei com o Raimundo da fonte até 88 lá em Floresta, quando foi em 88 lá inundou pela barragem de Itaparica, a fazenda e inundou totalmente, toda inundada com água do rio São Francisco, foi feita uma barragem lá inundou, aí ele já comprou esse terreno aqui que é daqui a duzentos e quarenta, duzentos e... Daqui lá na fazenda uma base de 230 quilômetros, aí ele comprou aqui, quando comprou aqui indenizou pessoal lá e chamou quem quisesse vir para aqui, eu acompanhei para aqui. Quando cheguei aqui comecei trabalhando aqui novamente e aí aqui eu comecei trabalhando de encarregado de turma, que é com a turma, fazendo o plantio de uva, quando eu cheguei já tinha um pouquinho ali na beira do rio que chama a Área dos 100, área cem, né, aí eu comecei plantando aqui... Área 100 não, Área 1, aí comecei aqui trabalhando na Área 2 que essa aqui, plantando a uva, plantando a uva braba, que a gente planta a uva braba para depois enxertar com a variedade que quer, qualquer variedade que você queira enxertar ela, né, a uva. Comecei enxertando, plantando depois enxertando, fiquei muito tempo no campo, e depois fiquei trabalhando na oficina e depois da oficina me botaram de encarregado geral de serviço, todo o serviço, eu tinha que me apresentar pelo meio procurado, depois fiquei só, agora há muito tempo. Quando foi em oitenta e... Fiquei trabalhando de, na parte de manutenção, agora está com uns 10 anos que eu trabalho na parte de manutenção, o meu serviço é só andar de moto o dia todo, ando de um lado para outro na fazenda toda, na oficina, na parte dos motores na beira do rio para ver o que falta para completar, né, e ainda hoje continuo trabalhando, achando bom, gostei do trabalho que completou quarenta e três anos de empregado. Lá em Floresta eu fui motorista uns tempos, carro pequeno, levar o pessoal para a cidade na noite, era domingo, adoecia um tinha que levar para o hospital, para o (CESP?), para onde fosse eu tinha, o motorista era eu mesmo, não tinha motorista particular, eu é quem ia num jipe velho, estrada de chão, um jipe Toyota de cabina de aço, então a gente viajava para Floresta, estrada de chão, trinta e seis quilômetros, quando chovia a gente passava 2 hora para chegar, mas ia, era de dia, era à noite, qualquer hora e lá continuei para cá.

P1 – Tá. Vou voltar um pouquinho na tua vida, queria que o senhor contasse, o senhor tem irmãos?

R – Irmão? Ainda tenho... Eu quando... A minha mãe eu perdi, estava com 7 anos, 7 anos eu perdi a minha mãe, éramos 3, 2 homens e 1 mulher. Tinha 7 anos perdi minha mãe, aí ficou meu pai, ele casou-se depois, enviou vou casou, viúvo gosta de casar logo, casou logo e depois a mulher teve 7 filho, moramos tudo dentro de casa, tudo tranqüilo, nessa época morava lá na casa do meu pai. Ela, a mulher do meu pai que a gente chama aqui de madrastra, uns chama de enteada, é madrastra, ela foi quem acabou – vamos dizer – de me criar porque eu tinha 7 anos, quando ele casou vamos dizer que já tinha uns 8 e fiquei, morei toda a vida mais ela que sempre que filho e a mãe ou pai morre, que é para morar com outro que sempre tem um quebra-cabeças, mas não, a gente se unia muito bem, tanto com ela como com os filhos dela, aí nasceu 7, desses 7 morreu 2 dos dela e dos meus que era que eu, um rapaz e uma moça, o rapaz morreu também, só tenho, de pai e mãe só tenho um mulher, uma moça velha que chamam, não casou-se e não vai casar mais não, sei que não é da outra tem 5 vivo, tem homem e tem mulher vivo.

P1 – Como era a casa do seu pai?

R – A casa? Bem, a casa do meu pai era uma casa grande feita de barro, aqui chama de taipa. Feita de taipa a casa, uma casa até grande, grande mesmo, agora dentro dividida, fora era taipa, a gente bota a madeira e joga barro assim, é jogado bairro de mão de dentro o (partimento?) todo era de tijolo, tijolos, mas não era assado, era um tijolo que fazia no campo, botava, mas não assava ele para, porque o terreno não agüentava, quando passava ele se acabava, então partiu o partimento dentro de tijolos, então a gente viveu todo esse tempo até agora em 88, lá onde era a casa do meu pai foi inundada pela barragem de Itaparica, aí foi feita uma mudança, a (Chefse?) deu, quem tinha casa, quem quis ela indenizava a casa, quem queria outra ela fazia a permuta ela fez umas vila e botou o pessoal quem tinha casa na casa, eu: “não eu não quero em indenização, quero outra casa.” Aí ela já fez uma casa de alvenaria bem feita de tijolos, com água, luz, nessas épocas não tinha, a luz era um candieiro de gás, um chamava de Gales e outro de querosene, o certo mesmo é querosene. A luz nessa época era um candieiro de gás, candieiro para

aluniar dentro de casa. Com a (Chefse?) agora de 87 para 88 fui que foi, mudou tudo para energia, água dentro de casa, água potável, a água do rio São Francisco tratada, clorada, mas nessas épocas a gente tomava água – quando morava na casa minha e do meu pai – quando chovia tinha uma fonte, um barreiro, enchia, pronto, a gente ficava bebendo aquela água, quando secava a gente ia cavar que chama cacimba, cavado embaixo do chão para tirar água para beber, para beber, para dar para os animal e lá eu mesmo fiz muito, cavar mina a água embaixo do chão como o poço, poço artesiano ficava ali, mas a cacimba não, é bem mais rasa, a gente travava ela me na água, a gente põe água para dar aos bichos e para beber, eu fiz muito para dar águas aos animal, aos bichos, gado, a ovelha, o bode... Fiz muito isso aí lá na casa do meu pai. A vida lá do campo, a vida lá do campo para que mora assim é meio pesada, é ruim. Nessa época, agora, vamos dizer que todo mundo por aqui, aqui mesmo, está tudo aperreado pela secas, todo mundo... Falta de água, o sofrimento maior do nordeste aqui é água, quando chove e esfria um pouco, mas os anos ruins de chuva... Aí chuva poucas não dá suficiente para ficar de um ano ao outro as águas, o pessoal sofre muito. Que os carros pipa para ficar carregando água para as fazenda, é assim a vida do campo, do homem do campo.

P1 – E como que era a vida quando o senhor era pequeno, que acordava de manhã cedo para ajudar o pai, como que era esse dia a dia? Acordava muito cedinho, ajudava o pai na roça...

R – Ajudava o pai na roça, ajudava fazer, ajudava o pai na roça com a enxada, trabalhando com enxada, né, ajudava a trabalhar na roça, ajudava a fazer cesta, cortar a madeira para fazer cesta, a gente tinha bastante cercado por que criava porco, então tinha cercado grande. A gente mesmo que, eu com meu irmão e com 1 pessoa mais, 2, trabalhando para conserto, mas vivia naquela luta de casa. Quando chovia, lá na roça, quando depois que o tempo esquentava já ia trabalhar lá no animal, né, na cerca, ia trabalhar, ia consertar as cercas, ia tratar do gado, do mandacaru como eu já falei...

P1 – Tinha brincadeiras nessa época?

R – Tinha, tinha, tinha escola nessa época, nessa época que eu estudei, mas não deu para aprender não, a cabeça foi meia ruim, a gente estudava, chamava Escola Municipal do Mato, as professora, elas não eram formada, eu mesmo tinham uma tia que era professora, escrevia ele ia muito bem, melhor do que as de hoje que é formada, ela escrevia muito melhor e era professora, mas eu não cheguei a estudar com ela, estudei com outras. A gente ia para escola, era 10 quilômetros, doze quilômetros, ia montado num jumento, ia para escola, mas não tinha, as escola a era sempre de meio-dia para à tarde, a gente almoçava em casa e ia porque nessa época não existia a merenda, né, não existia merenda, a gente almoçava em casa e ia para escola a tarde, estudava até 4, 5 horas e depois voltava para casa, pegava o jumentinho e voltava para casa. No campo a gente tinha cavalo, burro para andar no campo, né, porque a gente criava, por aqui cria no campo, aí fora o criatório, são fazendeiro, mas é tudo cercado, né, mas aqui o pessoal cria no campo, Mato brabo aí, tudo vacinado, tudo... Hoje dá muito roubo, mas antigamente não, criava tudo, tudo, você viajava para todo lado, não tinha nada, andava tranqüilo nessas épocas de rapaz, o rapaz foi ficando adulto até que comecei a que ele me casar e mudou plano, né, tive que sair de casa até hoje, hoje mora o meu pai, a minha mãe morreu eu ainda era muito novo, agora meu pai morreu, já está com 10 anos que meu pai morreu, não, fez 9 anos, né, aí eu fiquei... Mas ando sempre lá em casa, até a casa dele que quando ele morreu ficou, que a casa dele foi mudado, mas hoje eu vou, sempre, sempre eu vou lá que ainda moram os meus irmãos. O meu pai morreu, quando foi com os 4 anos, a mulher dele, a viúva morreu também e aí ficou 3 irmãos morando numa casa só, 2 homens e 1 mulher morando em casa, ainda hoje estão, todos 3 morando lá eu sempre vou por lá que é lá em Petrolândia, município de Petrolândia, chama Projeto da (Chefse?) um projeto que tem, da (Chefse?)...

P1 – Mas o senhor brincava do que na casa do seu pai?

R – Na época do meu pai? Na época do meu pai tinha umas brincadeiras (risos) umas brincadeiras era... Hoje é muito diferente de antigamente, né, antigamente tinha as brincadeiras de se esconder, se esconder para a ali, corria para acolá, a brincadeira... Tinha uma brincadeira à noite. À noite não existia televisão, não existia nada, né, à noite, a brincadeira da noite, tinha a mão direita, sentavam um bocado de rapaz e moça e ficava, um monte de rapaz e moça e aí ficava: "minha mão direita está desocupada..." Aí vinha uma moça e sentava. O rapaz vinha e dizia: "minha mão direita está desocupada." Vinha uma moça e sentava... Tinha a cobrir, cobrem a fica assim todo mundo pegado no ombro dos outro e outro com o, para ver a brincadeira com um tiçãozinho de fogo rodeando os outros assim, para queimar, né? Tinha, de chover... Tinha a gangorra, era uma brincadeira que os meninos gostavam muito. A gangorra era uma... Finca um tal, assim, na tábua, no meio, aí é que ela tá bom assim, aí senta menino de um lado, do outro, aí é que ela tá boa em cima daquele emprego, no fim então acaba ele no chão, de uma altura assim, aí ele figa e monta na tábua assim para ficar rodando, direto até que ele caia da tábua, né, caía e ia lá para acolá, longe... De fim momento as brincadeiras, mais eram essas que tinha, de antigamente.

P1 – E as comidas?

R – As comidas, quem tinha mais um pouco comia sempre... Nessas época não existia nada para se comprar, quase nada, não existia venda, a venda que existia era "difícil" fez vendas. O pessoal comia de manhã rapadura com farinha... Ia para o mato, rapadura, farinha... A carne assada, carne de bode, não existia geladeira, a gente matava um bode, retalhava, que hoje chama carne de sol, né, retalhava e daí ficando, ficava dentro de casa aquela carne, não deixava secar de mais, retalhava, a sala para comer no mato com rapadura, farinha... Fazia o cuscuz de milho. O cuscuz de milho nessa época era feito, era uma mão-de-obra que Ave Maria, a gente tinha que botar o milho hoje de molho, de molho dentro de uma bacia com água, nessa época era a cuia, é uma cabaça, que nem essa aí, aquela ali... A cuia botava de molho o milho e quando era amanhã ia pisar nele no pilão: tum, tum, para fazer a massa para fazer o cuscuz, fazia o cuscuz para comer com rapadura, para comer com o feijão... Torrava o milho para fazer o fubá, fuba com o milho torrado, que eu fubá é a mesma coisa que a massa de hoje, a massa de milho, só porque é torrado, ela é torrada, torra o milho no fogo e depois vai com ele no pilão, aí faz a farinha dele bem feita, fininha para comer a farinha com o fubá, a gente comia com farinha, e com rapadura, tudo era rapadura. Café nessa época era café torrado em casa, a gente torrava ele num caco assim, a gente chamavam de caco, chamavam mesmo: cadê o caco de torrava café? Chamavam mesmo, aí ia pisado, pilão, agora só que era um café sadio, puro mesmo, isso era café mesmo, torrava ele e depois ia com ele eu pilão fazia a mesma massa que faz hoje para fazer o café, mas era feito com

rapadura, açúcar não existia, na minha época não e existia o açúcar. No existia açúcar, não existia o óleo, óleo de comida não tinha, toda comida para a gente era sebo de boi ou do bode ou toicinho do porco. Toicinho a gente engordava o porco e guardava para ele criar 4 dedo de toicinho, para tirar o toicinho para poder fazer a gordura para botar numa arroz. Arroz comia muito pouco, porque não havia as condições de comer o arroz. Arroz nessa época que eu me criei, e muitos, arroz era assim quando vinham uma visita para casa, aí é que comprava um quilinho de arroz. Via onde tinha, comprava o arroz para poder fazer. Na semana Santa comia ruas, mas quando não só era feijão, farinha e a carne e de bode, o boi, quem tinha mais um pouco matava boi para vender, para comer em casa, matava mesmo, naquele tempo matavam uma vaca, um boiote para comer, não tinham o bode, matava o bode, quem tinha matava o boi, matava o porco, comia a carne, o toicinho derretia ele todinho e fazia a banho. Óleo não existia... Depois óleo por aqui vê aparecer no ano de 1960, antes não tinha óleo, que esses óleo comida, não tinha não em 1960 apareceu o óleo para a gente comer aí foi que foi melhorando mais, apareceu o óleo ali junto da onde a gente morava, e energia, em alguns lugar, energia, aí já tinha uns, chamavam de lâmpião à gás, à gás, né, de cozinha, de botijão, ele clareavam, luz forte, a luz de gás de cozinha, muita gente que por dia, já comprava uns bujãozinho pequenos e botava aquela lâmpada... Ela clareia muito, muito forte, muito boa... Aí foi melhorando, melhorando, melhorando. Hoje a gente está numa vida que hoje a gente não vivi bem porque o pessoal não quer porque se não hoje era para todo mundo está feliz, mas a violência muito grande, o pessoal não se controlam, por causa de viver tão bem, mas se fosse no outro tempo, mas hoje a violência toma conta de tudo. Antigamente a gente morava no lá mato, dormia no mato em qualquer lugar, não tinha medo de nada, nada, nada na vida. Hoje você não pode sair daqui para Lagoa Grande de noite porque se o cabra para pegar você por aí é logo para matar, para tomar o que você leva, não pode sair, de dia a mesma fase e a noite... Antigamente não, você viajava de noite, o pessoal tinha até ilusão nessa época, viajava para a casa da, morava na fazenda, para casa de alguns amigo à noite, mas era tudo tranqüilo, de pés, no luar da lua o então no escuro mesmo, de pés, quando a casa era de pés, de pés, quando não, ia de cavalo, jumento ou cavalo como seja, ia para casa de um colega, do irmão, do tio, o que fosse, ia para casa, fazia tudo a noite e a gente ia tranqüilo. Eu andei muito a noite sozinho para vários lugar só, só que sem medo. Que nem lá em Floresta mesmo. Quando morei em Floresta, na época que eu morava na fazenda, todos os pagamento, os pagamento lar eram feito em dinheiro, dinheiro vivo. Aí tinha a semana, de quinze em quinze dias a gente ia pegar dinheiro em Floresta, Belém de São Francisco, Serra Talhada... Vinha do Recife pelo banco que não existia o banco perto. Eu mesmo fui buscar muitas vezes, muita nesse Jipe velho, como eu chamo sozinho, chegava no banco, tirava o dinheiro lá do banco, entregava o envelope de papel, eu trazia esse dinheiro em cima do acolchoado do jipe, eu dirigindo seu dinheiro no saquinho. Todo mundo sabia que eu ia buscar o pagamento do pessoal, nessa época não era muito dinheiro, mas era o pagamento de cento e cinqüenta, cento e quarenta, funcionários, tinha mais pagamento de energia, pagamento de peças, defensivos, era muito dinheiro porque cada tempo, daqui cinco anos 5 real já não vale nada, né, hoje ainda vale um pouquinho, mas daqui 5 anos não vale cinqüenta centavos (RISOS). Nessa época não, nessa época a gente andava com o dinheiro, nunca ninguém me assaltou de jeito nenhum, eu andava de dia, andava de noite sozinho com esse dinheiro da firma, todo mundo sabia, mas tudo tinha consciência de onde eu morava e ia para a cidade, mas mesmo assim era tudo controlado. Depois que a gente mudou-se para a aqui, eu mesmo mudei para aqui em 88, quando foi em 92 quando mudou aqui o pagamento daqui era em dinheiro também, de quinze em quinze dias, era um rapaz que vinha fazer o pagamento, fazia o pagamento, ele morava aqui, morava vizinho ali a mim, nome de Nestor, ele ia pegar o dinheiro em Petrolina e vinha para aqui fazer o pagamento, quando foi em 90 ele ia buscar o dinheiro em Petrolina eu ia daqui para Lagoa Grande para encontrar com ele para poder a gente poder vir nesse trecho aqui, porque a estrada de chão, né, para vir para aqui eu acompanhava ele, a ele numa caminhonete eu acompanhava no jipe junto com outro rapaz acompanhando ele. Quando foi em 90, mês de janeiro, logo ali no trevo quando entra para aqui a gente foi assaltado. Eu lembro o dinheiro que ele trazia, foi cento e quarenta, nessa época era mil réis, cento e quarenta mil réis, mas era o pagamento de e oitenta pessoas e mais algumas peças, fomos roubados todinho. Os cabras pegaram ele, ele vinha mais na frente, pegaram ele, atiraram no carro, (rombaram?) o carro todo de bala, eu parei atrás um pouco, parei atrás, não tinham o que fazer para sair... Ele correu, quando ele correu eu parei um pouco atrás e aí voltei de ré, voltei para avisar a polícia, que era lá pertinho de Floresta onde, Lagoa Grande, para avisar, mas quando cheguei eu não sabia onde rodava, ninguém.. Fomos roubados, o dinheiro que trazia para os funcionários, depois foi que ficou cheque, pagando aqui em cheque, até hoje é cheque, mas hoje a violência é de mais com pessoal, e assim a vida continua...

(PAUSA)

P2 – Então, eu queria perguntar ao senhor, quais que são as frutas, as árvores de frutas, os bichos daqui da região, da caatinga? Quando o senhor era criança o que o senhor se lembra...

R – As fruta?

P2 – Assim, quais são as árvores mais importantes...

R – Lembro, lembro... A gente mesmo, eu mesmo fiz muito, que nem ali onde a gente tava, tinha o pé de embuzeiros, a gente na época colhia o embu para chupar, no mato, a fruta do mato, aqui, tinha o embu, a gente chupava ele, muito bom tinha as época, tinha, tinha outra fruta aí no mato que chama quixaba, é uma frutinha preta, é idêntica à uva que nós temos aqui, é um carocinho preto, até tem muito leite ele, aquela fruta. A gente chupa ela, ela fica, aquele gosto, aquele leite na boca... Tinha fruta do mato, a quixaba, tinha o juá, deixa eu ver, do mato, do campo mesmo: a quixaba, o juá, o embu... Aqui mesmo só tinha isso aí mesmo, mas tudo o pessoal... A palma, palma, a palma que hoje é ração para gado, para animal, bota também uma fruta, a gente tira ela também para comer, a fruta da palma, aqui comia muito fruta de palma... Aí existia, muito difícil, longe, existia um pé de manga em algum lugar, pé de cajueiro, isso existia, mas era difícil, às vezes tinha quando a safra é muita o pessoal dava, aquelas pessoas: "quem quer buscar manga, buscar cajú?" Ia buscar longe, nas casas e na época que chovia aí tinha fruta, a melancia, a abóbora, mas isso aí é na roça, né, planta horária, que a gente chama, essa no mato é nativa de toda viva, mas a gente só tinha essas mesmo.

P2 – E os bichos...

R – Os bicho? Os bicho nessa época, no mato, nessa época mesmo que nós estamos hoje que tem, por aí tem ainda fazem... Queimar o mandacaru, o mandacaru para dar para o gado. Queima mandacaru, é uma planta espinhenta, carta ela, vai, carta ele, faz um fogo lá, aí pega uma vara assim, qualquer uma vara, espeta ela no galho de mandacaru e vai botando fogo, queima, todos espinho dela... A palma não é queimada,

mas dar aos animais do mato, o gado, principalmente gado e bode come. Mas hoje tem a ração, já compra, hoje não, é diferente, já compra, tem ração para comprar, na época era palma e o mandacaru e o que a gente chama: chic chic, é parecido o mandacaru também. Era bom, essa época que fazia para dar ração para o gado, mas morria muito. Tinha tempo que não chovia no tempo certo, morria, morria de fome e sede, não tinha o que fazer, ia até que caía e não podia levantar, como hoje a gente vê em muitos lugar, morrendo, os cadáver aí pela televisão. Antigamente não tinha nada de televisão, a vida no campo era essa, né, sofrida, muito, mas hoje não, muito diferente...

P2 – E os bichos que tinha assim, quais os bichos que tinha? Tinha tatu, tinha onça...

R – Não, aqui não tinha onça, nunca teve onça aqui foi, a que o animal era o tatu, o peba, a raposa, o guará, o gato do mato, existia o gato do mato, tem o vermelho que é pregador de cabrito, o gato vermelho peba cabrito, cabrito grande ele pega para comer que nem a raposa que também um bicho do mato que vive de pegar, cabrito assim ela pega para comer, e a raposa, o gato do mato e o gato vermelho, o gato marisco, o gato pintado, mas já onça por aqui era muito difícil. Existia onça, existia uma vermelha que pega bode, a onça vermelho não ataca pessoas, ela pega bode, bode ela pega, mas gente de jeito nenhum, ela corre com medo. Bichos que existia por aqui não é do lugar, ainda hoje aqui não tem, não existe, existe aquele solto, aí tinha, tinha assim vamos dizer, tenho o camaleão que é um lagartão, o teiú que é parecido com o camaleão também que é do mato, vive pelo mato, a pessoa com fome mata para comer, a cotia também, tem o saruê. Tenho um que chamam de furam um, ele é um bichinho baixinho, compridinho, mas é também do mato, né? animais do matos são esses, aqui só tem esses.

P1 – E sempre teve uva aqui?

R – Hei?

P1 – Sempre teve uva aqui nessa região, uva?

R – Se tem?

P1 – Sempre teve?

R – A uva daqui veio aparecer, aqui, aqui mesmo nessa região aqui, a primeira fazenda foi lá em Floresta em 63 foi plantado uva lá, foi a primeirinha por aqui que era desse grupo italiano foi que apareceu. Depois, em 60 e muito, teve a fazenda Milano, plantio de uva, plantio de uva de mesa. Depois da Milano aí já foi surgindo outras, hoje tem muitas, de vinho, uva de vinho é uma, a uva de comércio é outra. Ao ver de vinham a Cinzano foi a que primeiro plantou aqui no nordeste foi a Cinzano, depois da Milano plantou de vinho e plantou de mesa, que a gente chama a uva para o comércio a uva graúda boa, muito boa, tem que ser uva especial. Aí depois da Milano foi surgindo outras, aqui mesmo nessa região, aqui mesmo já tem 1, 2... Já tem 4 indústrias de vinho, de uva, de vinho dessa região, daqui para baixo tem quatro indústrias já e a que para o lado de Petrolina têm muitas de mesa, e vai ter outra de vinho lá em Casa Nova, Pernambuco, mas Casa Nova, Bahia, mas é em Pernambuco, que aqui a Bahia... Pernambuco deveu ou um, quando foi para dividir Pernambuco deveu a uma parte para a Bahia, não teve como pagar então pagou em terra que foi lá conde ficou hoje Casa Nova, é Pernambuco, mas é estado da Bahia, é da Bahia, Casa Nova, é um lugar, um município, município de Casa Nova, e aí lá tem uma indústria, até grande de uva e aí lá quase toda a uva é para fazer vinho também, dos gaúchos, eles fabricam vinho lá em Casa Nova e aqui tem mais outras que fábrica. Aqui mesmo quando veio fabricar, já tinha que a Milano que fabricava, depois da Milano foi aqui e agora ela tem mais 2 que abril de pouco tempo, 2 indústrias, agora essa daqui e está atirando em 1º lugar, que é essa, aqui, que essa aqui está tirando quase todo o vinho para exportação, o vinho daqui quase tudo, quase, é para exportação, é um vinho especial e das outras é um vinho mais fraco que nem dá para exportação, é para o Nordeste, mas o daqui sai duas semanas 1, 2 carretas, a maior parte para o exterior, sai tudo para lá. Os donos hoje são portugueses, então fabricam já um vinho melhor e já sai tudo para o exterior.

P1 – E quando foi que o senhor começou a aprender a mexer com uva, a plantar, a fazer... Quando o senhor aprendeu?

R – Quando eu aprendi?

P1 – É, como?

R – Quando? Eu aprendi a trabalhar com uva em 64 ainda, 64 para 65. No final de 64 aprendia trabalhar com uva porque esses italianos eram italianos paulistas, já tinha a uva em São Paulo, eles tinha uma indústria grande em São Paulo, a Cinzano, então eles trabalhavam com uva, então vinham para aí ensinar o pessoal a trabalhar com uva, então eu no meio ali, sempre foi interessado, foi aprendendo, aprendendo a trabalhar com um uva, enxertar uva, o plantio, a colheita não porque é muito fácil, então com eles eu fui aprendendo. Hoje, deu uva eu entendo um pouco, né, mas aprendi nessa época de 64, foi o começo... 64, 65, em 65 mesmo lá na Cinzano a gente foi filmado, a primeira colheita foi filmada, colhendo a uva, levando para a máquina, machucando, já exprimia ela na máquina mesmo, instalar e botar para fermentação, lá foi filmado tudo. A filmagem nessa época, era uma mão de obra para filmar que Ave Maria, só vendo mesmo, era trabalho, muito... A Cinzano, ela era uma firma italiana, tinha condições, ela veio de São Paulo. Uma kombi, com de mesmo, tem essas peruas aqui, tem a besta, mas tem a kombi, o nome de kombi, ainda hoje tem ela, então a de São Paulo tinha uma kombi já com todas as máquinas equipadas dentro dela para filmar, porque a Cinzano fazia filmes para passar no cinema, existia cinema, mas no lugar da televisão hoje tinha àquela tela de cinema, a gente ia para os lugar para assistir o cinema, então uma kombi tinha a máquina de filmar, para sair. Lá ela foi filmada na primeira colheita, em Floresta, filmada dentro desta kombi. Veio uma máquina nivelado fora para nivelar o terreno assim, que nem aí na cabeça desse lote, nessa área. Nivelou todinho com a lâmina e niveladora, depois comprou uma tábua, botou a tábua uma atrás da outra, um trecho grande, aí aí a kombi botamos em cima da tábua, ali e aplomou, aí o motorista andando na kombi assim, beirando a cabeça do lote, com a máquina dentro filmando e a gente dentro da área colhendo a uva eles filmando, colheu a primeira colheita, foi 1965 lá nesse lugar. Aí depois a gente colheu, botou numa carretinha de trator, levamos lá para a indústria, lá para a fábrica, lá fomos machucar ela, omemos o que colheu, era a 1ª, não era muita, fomos machucar, filmaram tudo, para depois mandar para

o (estangue?) para a fermentação. Trabalhei lá na indústria de descubador de casca da uva, a gente tira a uva, a gente machuca ela, ela vai para o tanque de fermentação, vai com tudo, vai o bago – só tira o talo – vai o bago todo, é o tanque de fermentação, depois de certo dias, vai vendo a fermentação dela como está, quando pára a fermentação aí vai descubar, descubar é separar o líquido da casca. A gente tirou líquido 1º, porque quando ela fermenta a casca sobe, todinha dentro do tanque, sobe e o líquido fica embaixo, então quando faz os tanque, já tem aquela boca embaixo para tirar o líquido, aí o líquido vai descendo, se acabando, casca vai ficando embaixo até que encosta a casca no fundo do tanque, depois a gente vai tirar a carcaça para prensar, porque aquela casca fica muito úmida, muita porque tem muito líquido, aí vai prensar aquela casca, tirar todo o líquido para poder, aproveita o líquido cria casta vai para o, a parte que chamam de adubação, né, a gente bota ela lá lugar, ela vai secar, depois de seca a gente mistura com esterco de bode e faz o adubo orgânico da casca da uva, somente a casca, o líquido já vai, aí é só o líquido vai entrar em processo para o vinho, né, o processo do vinho até chegar àquela época que dá certo o engarrafamento. Lá em Floresta a gente engarrafa a garrafa, o vinho Figueira, era uma máquina manual, colocava o litro assim no lugar, os bico, era garrafão de 5 litros, colocava ele ali com a mão ia virando e mexendo, manual mesmo, mas estava bem tampado, a rolha bem tampada, fizemos assim \_\_\_\_\_ de pau bem feito para fechar ela, tipo assim uma dobradiça e a cápsula, a gente botava cápsula todinha na boca do litro, depois dava um calor com água bem morna naquela cápsula aí ela fechava. Aí ficava o litro bem tapadinho. Agora quando chegou aqui, não, já mudou. Aqui quando foi do 1º dono fabricava o vinagre, só que o vinagre não engarrafava aqui, era engarrafado no Recife, mas ia pronto daqui para o engarrafamento, a gente engarrafava tudo do Recife, aí o vinho é que engarrafou aqui, é engarrafado tudo aqui, rotulado aqui, tem toda a máquina aí para engarrafar e rotular, sai pronto, né, fechadinha as caixa, tudo encaixado.

P1 – Que tipo de uva que é essa que está aqui?

R – A uva que nós temos aqui, temos mais a uva petit serrat, é uva muito boa para vinho. Tem alicante e tem a franciscana, a alicante também é muito boa de vinho. Tem outros tipos aí também que eu não estou... Tem a moscat canela também tem... Tem outro tipo que eu não estou lembrado do outro, falta um tipo da uva que tem..

P1 – Mas elas são de casca grossa, fina, como é?

R – A casca varia, tem umas que a casca mais grossa e outras que a casca fina, bem sensível, você pega nela assim, aperta um pouquinho já esmaga e já tem outra, não, a casca é mais dura, a uva de vinho, toda a uva tinta, ela é tinta, preta, toda ela é preta, preta, preta. Agora você chega assim, você não conhecendo de uva, você pensa que é uma só, a variedade, mas varia muito de qualidade. Uma o cacho mais cheio, umas é mais ralo, o umas o caixa é mais comprido, outra e mais curtinho. Varia, mas a gente conhece a variedade que essa é diferente da outra, é só olhar o cacho já vê logo que é diferente do outro.

P2 – E quais são os cuidados que a uva daqui dessa região tem de ter? Quais são os cuidados que tem que ir com esta uva?

R – Quantas?

P2 – Qual é o cuidado?

R – O cuidado?

P2 – É, para que o vinho fique bom, para que não saia nada errado...

R – Bom, aí já parte para o laboratório. Tem um laboratório aí para o vinho, tem um laboratório para fazer toda a análise. Faz análise logo antes da colheita. Pego um cacho de eu falar, pega uma parte assim do lote, pega outro mais para lá, pega outro no meio do lote aí junta 10, vinte cacho, quando leva para o laboratório, quando vê fala: "está madura." Lá vai fazer análise daquela uva para ver quando está o tempo certo da colheita, pela análise que faz laboratório vê o tempo certo da colheita, né, daí o laboratório diz: "ela leva tantos dias, tantas horas quando seja para a colheita." quando chega o tempo a pessoa já está sabendo. Então depois que tirou vinho é passado quase todo dia eles fazem, tiram a mostra do tanque, leva para lá para ver como está o vinho, até ele ficar à parte de engarrafamento, mas aí que ele (descuba?), ainda vai passar pela parte de envelhecimento, tem um produto... Antigamente o vinho para ser engarrafado tinha que ser um ano ali no tanque de madeira, hoje não, tem um produto que já se bota nele para envelhecimento, então quando se vê que ele já está no. Engarrafar vai filtrar ele, vai destilar, vai gelar ele, gela, destila para poder depois engarrafar aqui vai ser engarrafado, mas é tudo pelo laboratório a análise do vinho para saber se está aquele sabor que eles querem, né, porque aí têm várias marcas de vinho, são várias marca os vinho aqui tem, sabor diferente um dos outro. Só que os vinho daqui são todos vinho seco, não é queridinha suave, é seco.

P2 – E a água para irrigar...

R – A água para irrigar é tudo aí do São Francisco, que esse São Francisco é a riqueza do Nordeste e de alguns países do exterior, porque aqui mesmo do São Francisco, não só daqui, como no município de Petrolina, Bahia, Minas, tem muita fruta que é para exportação, né, tudo é para exportação, né, então a riqueza do Nordeste muita é o Rio São Francisco, é tudo irrigada, a uva lá para outros países como São Paulo, Rio Grande do Sul é uma safra no ano, a cada ano tem aquele tempo certo da colheita, de poda e da colheita de e fabricar o vinho, aqui não, quem tem muito todo o tempo dá uva, toda semana você colhe uva, toda semana você corre uva porque que nem aqui mesmo, nós tem bastante, colhe uva toda semana, numa semana colhendo, na outra semana o rapaz podando outro lote, outra área para ela frutificar, então um itens que colher, outros estão podando. Nós temos a turma de poda, turma de colheita, turma de plantação, turma de enxertia, tudo nós temos aqui na fazenda, e então as épocas é direto uva, nunca falta. Aqui dentro temos os engarrafamento, depois que começou, você tem garrafa toda semana, porque tem vinha direto, na semana passada gente colheu, hoje mesmo já está colhendo, nessa hora já está colhendo novamente. Na semana que vem tem que colher de novo e aí fica uma uva continua, direto, toda semana tem uva porque é de irrigação. Irrigação pessoal usa mais para uva, que aqui aí

ligação custa muito de gotejamento, com aquela mangueirinha preta, ela fica a cortejando, ela não corre a água direto, é gota, fica caindo as gota, o certo mesmo é 6, 6/8 litros de água por hora do gotejamento, né? Cada gotajamento ele fica pingando no pé da uva \_\_\_\_\_ o terreno, subsolo direitinho, sulca depois, compra esterco, compra orgânico para depois plantar enxertada. Ante, há muito tempo, lá mesmo em Floresta a gente enxertava era no local, no lugar, plantava uva braba, depois da uva braba ia e enxertava ela, hoje não, hoje a gente faz o enxerto, chama enxerto de mesa. Enxerto de mesa, você pega a uva braba, enxerta na mesa, aqui, enxerta e vai pondo ela no saquinho, depois do saquinho ela brota, quando vê que ela está enraizada aí a gente leva para a área que quer. Quando apronta a área já vai deixando, já diz: "essa área aqui vou plantar tal variedade, naquela outra vou plantar outra variedade..." Vai aprontando as área e já coloca uma placa dizendo a variedade da uva que a gente queira plantar. Depois de plantada, \_\_\_\_\_ enxertada, 8 meses, 1 ano já faz a primeira poda. Depois da 1ª poda, a 1ª poda ela não dá, a safra é muito pouca, mas na 2ª, 3ª aí vai aumentando. Nunca ela diminui, só se ficar muito velha, mas um pé de uva sendo bem tratada, bem tratada mesmo com adubo orgânico e adubo químico, então ela vai para trinta, quarenta anos, o pé de uva, mantendo bem, a safra bem boa... Uma uva de 4, 5 anos, aí é que ela está com a safra melhor porque ela já tem mais galhos, formação, era nova não tem quase nada, não tem aqueles ramos grande para a gente podar. A uva de mesa mesmo, é uva que ela faz muita sombra, planta ela (dilatada?) ela faz muita sombra. Já a uva para vinho especial não pode ser (lapada?) tem que ser espaideira, a uva para vinho... Já é outro sistema, ela, é espaideira que a gente chama, é só um poste assim, que nem está aí, um arame, e aí ela sobe. A dilatada não faz, ela vira um lençol encima, que é a dilatada, porque ela fica toda... Com o cacho por baixo, toda na sobra. Já a próprias para vinho bom – como eles chamam – não pode ser, tem que levar um pouco de sol, sol e sombra ali, de vinho... Mas para a mesa, já não tem muito sol porque ela, aqui é muito quente, ela queima um pouco. Em lugar que ela está nova, o sol bate muito forte que queima ela, tem que ser (lapada?)

P1 – E o senhor gosta de vinho?

R – Tomo sempre, não tomo muito agora porque eu tenho um problema no intestino, então não estou... Mas tomo, sempre tomo. O pessoal por aqui não gostava de vinho, era a cachaça braba, né, mas já hoje, tem muita gente que só toma vinho, então muitos ficaram bom de vinho, como diz aqui a turma, primeiro chamava: "eita, mas fulano é bom de cana." Mas hoje não, estão mudando, já está se vendendo muito vinho por aqui, Aqui mesmo em Petrolina vende bastante aí por esse mercado, Lagoa Grande. Principalmente o pessoal que vem de fora, vem do Sul, desse mundo, igual lá \_\_\_\_\_ vinho mesmo, compram muito, vinho muito compram, mas aqui, o pessoal daqui tem muita gente que toma, já gostam do vinho.

P2 – E agora, não é bom de cana, é bom do quê?

R – Ah, o bom de cana... Se não for de vinho é de cana, mas sempre é da cana mesmo, a cana brava.

P2 – É bom de vinho?

R – Heim?

P2 – É bom de vinho?

R – Tem deles que toma, mas não é bem.. Aqui não, só o pessoal de fora, né, o paulista, o gaúcho esses assim, aí toma muito vinho porque aqui já tem, tem muito gaúcho, japonês, existe muito já, nessas região... O japonês tem muito principalmente em Petrolina, um lugarzinho aqui perto, na Bahia, bem pertinho mesmo, tem muito japonês aí, muito, muito, muito... Tem um grupo aí grande, um projeto grande só de japonês... Planta fruta, só plantando fruta: a manga, a goiaba, a pinha e a uva, muita uva é plantada aí na Bahia, um projeto só de japonês.

P2 – O que o senhor mais gosta em ser agricultor?

R – Da agricultura?

P2 – Do que o senhor mais gosta?

R – Bom, hoje, o meu ramo, o que eu gosto mesmo é da uva mesmo, da uva. Não sou um proprietário, um fazendeiro, uva para eu implantar as condições é pouca, aí para a gente botar funcionários hoje não está um pouquinho, não compensa, então meu ramo hoje é a uva mesma, porque eu me criei, de outro o sertão aqui não dá, e aqui da, quem vive por aí, muitos planta, planta melancia, ou maracujá, o melão – de irrigação, né – a cebola... Vive, muita gente vive, mas em grana muito, engana muito a pessoa, que está com uma safra boa diz: "vou curar um bom dinheiro." Quando é depois, na época não dá dinheiro, né, da muito prejuízo à turma. Já quem planta a uva mesmo, todo mundo está se dando bem, eu não planto a minha parte, mas já... Onde eu arrumei o que eu tenho hoje foi com trabalha para mim mesmo, mas para mim a produção, mas como empregado, mas trabalhando com... Eu tenho hoje o quê? Não tenho nada, mas tem ao menos uma roupa para vestir, vivo na vida mais folgada, porque quem vive aí pelo campo, Ave Maria, porque agora o sofrimento grande por causa disso, que não chove aqui, né, a chuva da que é feia, é pouca, pouca, pouca. Aqui mesmo era para estar bem chovido, bem verdinho o campo e nada até agora, choveu aqui em junho, de junho de para cá não choveu mais até hoje, e era para ter chovido já.

P2 – Qual é o sonho do senhor para o rio São Francisco daqui para frente?

R – O que eu conheço?

P2 – Qual é o sonho do senhor para o rio? O rio São Francisco. O que o senhor espera para o rio...

R – Para o rio São Francisco? O Rio São Francisco, se não fosse umas barragem que tem, ele já estava muito seco, porque a chuva são pouca. Lá onde tinha as, como a que chama, (vertências?) dele, as nascença dele, lá para Minas, desses lado, já diminuiu muito, mas como tem a barragem de 3 Marias, quando época de chuva eles acumulam água, vem para Sobradinho a mesma coisa, acumula água para depois ficar abastecendo as outras que têm para cá, para baixo, para cá, daqui, Sobradinho e 3 Marias, que é daqui para cima. Daqui para baixo tem Itaparica, que é uma que fizeram agora, que é essa que fez a gente vir para aqui, tenha de Itaparica, tem a de Moxotó – aquela barrinha pequena – e tem a Paulo Afonso, antiga, Paulo Afonso quer muito conhecida. Depois de Paulo Afonso, agora 3, 4 anos inauguraram uma outra – nossa, como é o nome abaixo de Paulo Afonso? Xingó inauguraram outro, mas aqui para baixo tem Itaparica, Moxotó, Paulo Afonso e Xingó, aí já vem para o mar. Mas o São Francisco, diziam os meus bisavô, não sei tataravô, que o São Francisco ainda ia andar, virar cacimba, do pessoal para tirar água de ele ter que cavar. O São Francisco aqui mesmo a um só... Não sei, os anos passam tão rápido que a gente nem, que ele teve uma crise de colapso por aqui, muita gente faltou energia. Ele se com muito lá em Santa Maria e 3 Marias e Sobradinho, eles pensando que ia chover final do ano, soltaram muita água, quando foi o final do ano não choveu, aí cadê água para abastecer para cá para baixo? Faltou água. Sobradinho e 3 Marias descobriu lugares que nunca tinha o pessoal tinha visto depois de cheia, descobriu toda, essa mesmo de Petrolândia, as bombas, os motor lá parando porque não havia condições de puxarem água, ele baixou muito, aqui mesmo teve vários lugar. Aqui mesmo foi preciso a gente fazer mudança de motor mais para baixo, aumentar a tubulação para poder puxarem água, mas com essas barragem, controlando bem direito acho que vai muito para a frente, ele não vai secar não, por causa acumula muito água. Hoje mesmo sobradinho e 3 Marias está tudo cheio. Se esse ano só for chover lá para março, abril – abril para março – pronto – ou março/abril, que diga, aí ainda não vai haver colapso de água, falta de água. Tem esses assunto desse canal mesmo aqui em Cabrobó, que é que o bispo está em greve, né, é contra porque ele acha que esse canal vai fazer o São Francisco secar, lá mesmo em Petrolândia a mesma firma que está aqui, está fazendo outro lá, para outros estado. Mas ali de já fizeram toda a sondagem, que a água que vai ocupar nesse canal, é 2 por cento da água do São Francisco, essa água está em descendo toda para se perder, entrar para dentro do mar. Então com as barragens eles controlam ela que dá para abastecer o nordeste todo com água do São Francisco, a água muito boa, só temos ela mesmo por aqui. Foi o nome bem certo mesmo de botar, a água do São Francisco, né, mas ele eu acho que não vai secar não, a não ser que pare de chover em todo canto aí, aí não tem como, mas enquanto chover um pouco, com essas próprias barragens... Porque há muito tempo quando não tinha as barragens, o São Francisco, ele todo o ano, chegou mês de novembro, ele começava encher, um pouco, quando começava a chuva lá para Minas, São Paulo, esse mundo... Tinha vários rios lá que despejava nele as água vinha direto, ele começava encher. O pessoal sabia, desde fevereiro, março: “o rio está cheio, o rio encheu...” Quando ele enchia bastante, era depois ele baixava...