



**UFBA- UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
CURSO BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

EMILENES SANTOS CARDOSO

**SABERES E FAZERES DA CULTURA ALIMENTAR TRADICIONAL
DA COMUNIDADE REMANESCENTE QUILOMBOLA
LAGOA TORTA DOS PRETOS**

Salvador-BA

2023

EMILENES SANTOS CARDOSO

**SABERES E FAZERES DA CULTURA ALIMENTAR TRADICIONAL
DA COMUNIDADE REMANESCENTE QUILOMBOLA
LAGOA TORTA DOS PRETOS**

Trabalho apresentado ao Curso de Gastronomia, da Universidade Federal da Bahia (UFBA), 8º semestre, desenvolvido como requisito parcial de avaliação submetido à disciplina obrigatória NUTA48 - Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Orientadora: Profa. Dra. Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira

Salvador-BA

2023

Agradecimentos

Agradeço, primeiramente, a Deus, pelo dom da vida e por sempre me guiar no caminho certo, por me fortalecer nos momentos mais difíceis e por ter me concedido forças para seguir em frente em busca da realização dos meus sonhos.

Aos meus pais, Cidália e Durval, agradeço por acreditarem em mim, por me incentivarem, apoiarem e por me ensinar a importância dos estudos na vida de uma pessoa. Por não me deixarem desistir, e por terem feito de mim uma pessoa boa, honesta, dedicada e batalhadora.

Sou grata a toda minha família pelo apoio durante toda a jornada acadêmica. Aos meus irmãos suas palavras de apoio, em especial a Maria, por ter sido sempre a primeira a acreditar e me encorajar a perseguir meus sonhos. A Geisimara, por estar sempre me socorrendo com documentações, ideias de estudos e com minha lojinha de doces: suas palavras de incentivo, discussões e colaboração foram inestimáveis para o desenvolvimento deste trabalho.

Agradeço a meu namorado Wesley, por estar ao meu lado em todos os momentos, por me ouvir e segurar a minha mão nos momentos difíceis. Por acreditar mais em mim do que eu mesma kkkkkkk. Obrigada por toda paciência, amor e dedicação. Seu apoio e encorajamento foram essenciais para superar os desafios ao longo dessa jornada.

Agradeço a minha amiga, minha “pró” Milena, por me auxiliar na escrita e no diálogo. Suas palavras de incentivo, discussões e colaboração foram inestimáveis para o desenvolvimento desse trabalho.

Sou grata a Matheus e Celeste que foram as primeiras pessoas a me acolherem em Salvador, e foram essenciais para fortalecerem meu sonho. E a Vanderleia, por contribuir com a divisão de despesas e por estar disposta a escutar a leitura dos meus trabalhos acadêmicos.

Ao meu ex-professor Flávio Passos, pela oportunidade de estudar no cursinho quilombola de Vitória da Conquista, por ter me ajudado na inscrição para ingressar na UFBA, e por acreditar sempre no meu potencial.

A minha orientadora/professora Tereza Cristina Oliveira e Oliveira, pela sua orientação dedicada e valiosa e os conselhos ao longo desse processo. Sua experiência, conhecimento e paciência foram fundamentais para a conclusão desse trabalho. Obrigada por acreditar e me ajudar a fazer esse trabalho lindo.

Obrigada a todos os entrevistados. Seu Eufrodisio pelo ensinamento riquíssimo transmitido pela oralidade, que me ajudou a compreender um pouco mais da minha ancestralidade. A Dona Cidália, Seu Durval, Dona Lúcia, Dona Maria, Seu Joaquim e Dona Rosana agradeço por compartilharem informações importantes que foram cruciais para construção deste trabalho.

Agradeço também a presidenta da associação, Marinez, por disponibilizar seu material de estudos. E a todos da Associação Quilombola Lagoa Torta dos Pretos, assim como toda a comunidade quilombola.

Agradeço a todos coletivo Codequi, pelo acolhimento dentro da universidade e pelas trocas e vivências.

E, por fim a todos meus ancestrais, meus referências de luta e resistência. A minha matriz africana, por proporcionar tanto conhecimento sobre os saberes e fazeres da alimentação tradicional da minha comunidade.

Sou grata a todos e todas, mas principalmente a mim, que mesmo com os altos e baixos, choros e sorrisos consegui chegar aqui e concluir mais uma etapa dos meus objetivos e dos meus sonhos. Orgulhosa de mim mesma!!! #Umbutu

**“O Brasil é escrito com letra branca ou preta?”
(Eufrodisio, 2022)**

RESUMO

A relação dos povos quilombolas com a comida ultrapassa questões inerentes a utilidade biológica dos alimentos. Os saberes e fazeres culinários, integrantes da cultura alimentar quilombola, contam a história de comunidades que lutaram por seu direito à liberdade e construíram sua autonomia a partir do aproveitamento dos recursos naturais disponíveis nos territórios em diferentes contextos históricos, econômicos, socioculturais e regionais. O objetivo deste estudo é compreender a cultura alimentar quilombola da Comunidade Remanescente de Quilombo Lagoa Torta dos Pretos (Anagé-BA). A metodologia utilizada foi o estudo de caso qualitativo e as técnicas a observação participante e as entrevistas semiestruturadas. Identificou-se os cultivos e as comidas tradicionais, e os saberes e fazeres comunitários relacionados. Observou-se que a cultura alimentar da comunidade remanescente quilombola Lagoa Torta dos Pretos não está circunscrita apenas às práticas culinárias, pois reflete a história, a cultura e a identidade dessa comunidade, incluindo formas de manejo agrícola, manejo de animais, práticas culinárias tradicionais, receitas ancestrais, celebrações e rituais relacionados à comida. A alimentação tem um papel importante na coesão social e na preservação da cultura e do patrimônio da comunidade. Através da oralidade e da memória dos mais velhos, foi possível nesse trabalho registrar o conhecimento tradicional, que contribuirá para a valorização dos saberes e técnicas inerentes a cultura alimentar local para as futuras gerações.

PALAVRA-CHAVE: Cultura alimentar, Tradição, Quilombola.

ABSTRACT

Quilombolas traditional food culture include culinary knowledges and agriculture skills that tell histories of this communities that fought for their right to freedom and built their autonomy using natural resources available in their territories in different historical, economic, sociocultural and regional contexts. The objective of this study was understood traditional food culture of Quilombo Lagoa Torta dos Pretos (Anagé-BA). This qualitative case study research was conducted with observation and semi-structured interviews on community. The research identified crops, traditional foods and related knowledge and skills. Quilombo Lagoa Torta dos Pretos food culture is not limited only to culinary practices, but reflects community history, culture and identity, including agrifood management, traditional culinary practices, ancient recipes from ancestors, celebrations and rituals related to food. Food has an important role in social cohesion and in preservation of culture and community heritage. Through orality and older people's memory, it was possible to record traditional knowledge, which will contribute to local food culture knowledges and techniques valorization for future generations.

KEYWORDS: Food Culture, Tradition, Quilombola.

LISTA DE SIGLAS

ADCT – Ato das Disposições Constitucionais Transitórias

CRQs – Comunidade Remanescente Quilombolas

DHAA – Direito Humano à Alimentação Adequada

FCP - Fundação Cultural Palmares

FNDE- Fundação Nacional de Desenvolvimento e Educação

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

PBM – Plano Brasil sem Miséria

PBQ – Programa Brasil Quilombola

PNSIPN – Política Nacional de Saúde Integral da População Negra

PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

AQLTP – Associação Quilombola de Lagoa Torta dos Pretos

USF – Unidade de Saúde Familiar.

Sumário

1. INTRODUÇÃO	1
2. REFERENCIAL TEÓRICO	2
2.1. Comunidades Remanescentes Quilombolas.....	2
2.2. A cultura alimentar quilombola	3
3. METODOLOGIA	6
3.1. O local de estudo: Comunidade Lagoa Torta dos Pretos	7
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	11
4.1. A cultura alimentar da comunidade Lagoa Torta dos Pretos	11
4.1.1 A identidade camponesa, os manejos agrícolas e a variedade de alimentos produzidos	13
4.1.2 A cozinha tradicional: seus utensílios e técnicas culinárias.....	21
4.1.3. Os pratos tradicionais.....	25
4.1.4. As festividades e os pratos tradicionais.....	30
7. CONCLUSÃO:	35
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	37
Apêndice A- Roteiro semi-estruturado de entrevista	40
Apêndice B - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	41

1. INTRODUÇÃO

A relação dos povos quilombolas com a comida ultrapassa questões inerentes a utilidade biológica dos alimentos. Embora alimento e comida sejam importantes para a sobrevivência e o bem-estar humano, a comida faz parte das expressões culturais da sociedade (Barbosa, 2009), que possui um papel significativo na construção da identidade cultural de um povo. Nas cozinhas quilombolas a cultura alimentar tradicional expressa valores das comunidades negras rurais: receitas que aproveitam a fartura dos recursos naturais disponíveis nos territórios, elaboradas a partir da sabedoria dos povos em resistência.

A forma como os alimentos são cultivados, os pratos preparados, oferecidos, consumidos e compartilhados são portadores de saberes, memórias, subjetividades e simbolismo (SILVA, 2019). Apesar da influência das culturas originárias e europeias, a comida quilombola e a interação sociocultural em torno dela propicia a criação e a manutenção de laços comunitários que conectam a comunidade aos saberes relativos a seu modo de vida camponês e a sua ancestralidade africana.

Conforme indica Anjos (1999) muitas comunidades remanescentes de quilombos mantêm as tradições e formas de expressão cultural e tecnológica que seus antepassados trouxeram da África, como a agricultura, a medicina, a religião, a mineração, as técnicas de arquitetura e construção, o artesanato, os dialetos, a relação comunitária de uso da terra e a culinária.

Os saberes e fazeres culinários, integrantes da cultura alimentar quilombola, contam a história de comunidades que lutaram por seu direito à liberdade e construíram sua autonomia a partir do aproveitamento dos recursos naturais disponíveis nos territórios em diferentes contextos históricos, econômicos, socioculturais e regionais. A história viva das comunidades remanescentes de quilombolas está materializada nas casas de farinha e as cozinhas, na rica culinária elaborada em fornos de barro, nos fogões a lenha, nos utensílios da cozinha feito de madeira, nos modos de preparo de alguns alimentos, na comensalidade e nas celebrações que tem a comida como elemento aglutinador das comunidades.

Identificar, registrar e valorizar desses saberes e fazeres culinários ancorados nos territórios, ancestrais e atualizados, pode contribuir para a valorização das comunidades remanescentes quilombolas que os produzem e mantêm, posto que integram patrimônios agrários e culturais de valor inestimável para a sociedade brasileira, que são muitas vezes desconhecidos ou desprezados.

Considerando-se o exposto, esse trabalho se interessa especificamente pelos saberes e fazeres da comunidade remanescente quilombola “Lagoa Torta dos Pretos”, situada no município de Anagé-BA. Parte-se da hipótese que a comunidade remanescente quilombola Lagoa Torta dos Pretos possui cultura alimentar e técnicas culinárias próprias ainda não registradas, pois as mesmas têm sido transmitidas entre gerações através da oralidade.

A pesquisadora, membro da Comunidade Remanescente de Quilombo Lagoa Torta dos Pretos, identificou o lapso documental em relação à cultura alimentar da própria comunidade, o que motivou sua escolha pela graduação em Gastronomia e pela realização desse estudo. O estudo buscou compreender a cultura alimentar dessa comunidade através da identificação dos ingredientes utilizados nas cozinhas, das principais comidas preparadas e das práticas culinárias utilizadas na comunidade, no passado e na atualidade.

Tendo em vista que a comunidade não possui nenhum registro escrito sobre sua cultura alimentar tradicional, o presente estudo é de extrema relevância pois irá realizar a identificação e o registro desses saberes e fazeres culinários vinculados a um território de resistência da Bahia.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. Comunidades Remanescentes Quilombolas

O Decreto Nº 4.887/03 de 20 de novembro de 2003, os remanescentes das comunidades dos quilombos “os grupos étnico-raciais, seguindo os critérios de auto atribuição, com trajetória histórica própria com pontos de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a opressão histórica sofrida” (BRASIL, 2003). São grupos sociais marcados por processos históricos de discriminação e exclusão que enfrentam uma realidade socioeconômica muito diferente da população brasileira (SILVA et al., 2008).

As comunidades remanescentes quilombolas, também conhecidas como "comunidades negras rurais", "quilombos contemporâneos", "comunidades quilombolas" ou "terras de preto", estão localizadas em várias regiões do Brasil, principalmente em áreas rurais. São formadas por famílias descendentes dos mocambos e quilombos: os espaços coletivos de vida que abrigavam os trabalhadores negros em resistência ao longo da história da escravidão no Brasil.

Os quilombos, conforme indica Gomes (2015, p.16) eram “sinônimos de transgressão a ordem escravista”. As comunidades negras que ocupavam esses espaços possuem longa

história de opressão, marginalização, luta, repressão e resistência. Porém, como indica Gomes (2015, p.9) “o mar de dor da exploração [...] fez também encontro com os oceanos culturais – entre arranjos familiares, crenças religiosas e cosmologias – [forjadas] em margens sem fim”. Nesse sentido, os saberes e fazeres construídos nas comunidades negras rurais podem ser considerados verdadeiros repositórios de riqueza cultural do Brasil, e por esse motivo, atualmente os remanescentes de quilombo são considerados e reconhecidos como patrimônio cultural brasileiro.

Por outro lado, essas comunidades seguem enfrentando problemas em diferentes âmbitos de suas vidas, determinadas pela desigualdade social e o racismo estrutural presente na sociedade brasileira, apesar da sua importância e da existência de órgãos do estado, como a Fundação Palmares e o INCRA, e de políticas públicas direcionadas a garantia de direitos do povo negro como o Plano Brasil sem Miséria (PBM), a Política Nacional de Saúde Integral da População Negra (PNSIPN), e o Programa Brasil Quilombola (PBQ).

2.2. A cultura alimentar quilombola

A cultura alimentar é a expressão da identidade de um grupo social ao longo do tempo, e está intimamente ligada ao território, atendendo a exigências comunitárias específicas, econômicas e não econômicas. A cultura alimentar quilombola expressa, portanto, a identidade de um povo que luta por sua liberdade e constrói sua autonomia com base nos recursos naturais disponíveis nos territórios em que vivem através do seu uso e transformação para subsistência e para trocas mercantis regionais.

Conforme expressa marajoara (2020), "cultura alimentar é o saber fazer, o falar, o ritual, a ancestralidade, a espiritualidade, as técnicas artesanais, a pesca artesanal, a própria arquitetura tradicional". Na mesma direção Oliveira (2023, p. 45) define as culturas alimentares tradicionais como aquelas “conformadas através da imbricação da comensalidade à memória biocultural dos povos, relacionada a variedades de alimentos, técnicas e rituais de cultivo e manejo, técnicas de transformação, habilidades culinárias e receitas, equipamentos e utensílios, que a despeito da dominação de atores hegemônicos ao longo da colonização e da modernização foram adaptadas, mantidas e transmitidas entre gerações” (Oliveira, 2023, p. 45).

A dinâmica social, os valores, os saberes e os cuidados realizados pelos remanescentes quilombolas desempenham um papel importante na preservação do meio ambiente em estão inseridos (SILVA DE OLIVEIRA; BRANDÃO, 2021). As comunidades quilombolas,

conscientes da sua co-dependência territorial e ecológica, adotam estratégias multiuso na apropriação da natureza nos territórios (Toledo, 2001). Nos territórios ocupados por elas são produzidos e consumidos alimentos tradicionais, na perspectiva de Oliveira (2023): aqueles alimentos que integram culturas alimentares sustentáveis e de base comunitária, manejados e transformados pelos povos tradicionais nos seus territórios, fruto de processos de coevolução socioecológica (Noorgard, 1994).

De acordo com Araújo (2008), a preservação da tradição e da cultura alimentar das comunidades quilombolas no Brasil é resultado da transmissão de valores e saberes dos mais velhos para os mais novos. Esses saberes e valores correspondem ao “Conhecimento Ecológico Tradicional” (*Local Ecological Knowledge* - LEK) das comunidades (Berkes, 1999), os “saberes locais” de caráter ecológico que integram a sua memória biocultural (Toledo & Barrera-Bassols, 2008).

A cultura alimentar quilombola engloba uma ampla variedade de saberes, costumes e práticas que transcenderam gerações. Um legado que vai além da culinária, abrangendo o aproveitamento de recursos em territórios com as mais distintas características geográficas e ecológicas, que marcam a resistência e a sabedoria das comunidades quilombolas. Esses saberes, e os fazeres e sabores que deles se desprendem, foram capazes de manter viva a chama de vigor e preservação, transmitidas no interior de comunidades fortes e resilientes, capazes de transformar suas memórias em celebração e reconhecimento.

O conhecimento ecológico tradicional das comunidades remanescentes quilombolas engloba conhecimentos relacionados ao cultivo de certos alimentos, posto que, a agricultura ocupou, segundo registros levantados por Gomes (2015) um papel importante na economia quilombola, com destaque para o cultivo e aproveitamento da mandioca.

Com emprego de tecnologias próprias, os quilombolas realizam seu plantio e transformação em farinhas e outros derivados. Outros alimentos como o arroz e os feijões, base da alimentação da população brasileira também são cultivados. Além disso, peixes e animais silvestres fazem parte da estratégia multiuso que compunha a economia dos quilombos e a alimentação de seus membros.

A horticultura quilombola, difere da horticultura convencional que possui um caráter comercial e utiliza técnicas modernas e intensivas de produção em larga escala. A horticultura quilombola é voltada principalmente para o consumo local e para a subsistência da comunidade (FIABANI, 2008). Trata-se de uma prática agrícola sustentável que valoriza a

preservação do meio ambiente, a utilização de recursos locais e a manutenção das tradições culturais das comunidades (HARAI; DA SILVA; MAIA, 2015).

Conforme indica Gomes (2015), há registros de quilombos antigos na Bahia, com importantes estruturas econômicas estabelecidas por exemplos os mocambos de Orobó e Andaraí onde há registro de plantações de mandioca, inhames, arroz, cana de açúcar, dentre outros alimentos. Outras atividades econômicas importantes ocorriam nos quilombos, exemplo, a exploração de lenha para fabricação de utensílios de madeira e cerâmica, parte da sua cultura matéria. Aponta-se a existência de excedentes econômicos provenientes dessas fontes, favoreciam os quilombos nas trocas mercantis (Gomes, 2015).

Com base na produção de alimentos diversificados e na possibilidade de trocas mercantis de excedentes, a culinária quilombola é rica em sabores, culturalmente situada e elabora dá a partir da diversidade e da agrobiodiversidade dos mais distintos territórios por exemplo o aipim (mandioca) e outras raízes e tubérculos, o milho, o arroz e outros cereais, os feijões, os pescados, as carnes de caça e de animais de pequeno porte, hortaliças e frutas diversas, além de uma infinidade de temperos e ervas medicinais.

Essa diversidade pode ser observada em inúmeros livros e cartilhas, produzidas nos contextos de diferentes quilombos brasileiros, com o intuito de registrar receitas, preservar as memórias culinárias quilombolas e fomentar sua valorização para melhoria da qualidade da alimentação quilombola, conforme pode ser observado em Bairros et. al (2017), Marques et. al (2017), Damiao et. al (s/d), Espirito Santo (s/d), Dias et al (2022), Mulheres Quibombolas em Acao (2021), Instituto Dagaz (s/d).

Dentre as receitas disponíveis na literatura citada anteriormente, encontram-se por exemplo: Cocada; Pamonha e Lupie de puba na folha de bananeira; biscoitos, bolachas, bolos, doces e paçocas variadas com frutas e hortaliças regionais; Moqueca de palmito na folha de escardamona; Galinha com mamão verde; Galinhada com angu e taioba, Galinha com quiabo, Angu na folha de bananeira, Escondidinho de carne seca, Quitute; Zungú com miúdos; Moqueca de sururu com mamão verde; ensopados variados como o ensopado de porco com inhame ou os ensopados de pescados a exemplo da moqueca de sururu com mamão verde; farofas diversas como a farofa de banana ou a farofa de cúrcuma; Sopas diversas como a sopa de mato com feijão; Feijões e feijoadas diversos, pirões e mingaus, dentre outras preparações que integram a riqueza da culinária brasileira.

Apesar dessa imensa riqueza muitas práticas alimentares e culinárias das comunidades negras foram invisibilizadas e marginalizadas ao longo dos tempos, devido aos processos

antigos de ocupação, ao longo da formação da nação brasileira e mais recentemente em decorrência das transformações impostas pelo sistema agroalimentar hegemônico, que na sua implantação promoveu a erosão genética e cultural (Vara-Sanchez & Cuellar-Padilla, 2013) limitando a diversidade da alimentação, empobrecendo dietas e apagando as memórias das cozinhas de aproveitamento dos recursos territoriais através de técnicas tradicionais artesanais com importância simbólica significativa para as comunidades.

Por todo o exposto, ao conservar e promover sua cultura alimentar tradicional, remanescentes quilombolas afirmam sua ancestralidade africana e sua identidade afro diaspórica e camponesa, resistem à aculturação e reivindicam seu lugar na sociedade. Por esse motivo a valorização da cultura alimentar quilombola pode ser considerada uma forma de resistência e uma importante contribuição para a diversidade e a riqueza da culinária brasileira.

3. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso (Yin, 2010), de caráter exploratório e enfoque qualitativo, o qual utilizou como técnicas de coleta de dados a observação participante e as entrevistas semiestruturadas. O estudo foi realizado em duas etapas:

1) Observação participante:

Nessa etapa foram observadas as comidas e as práticas culinárias destacadas pela comunidade e incluiu a identificação de utensílios, equipamentos e técnicas da cozinha local. Ocorreram também conversas informais com membros das comunidades sobre a temática. Apesar da pesquisadora ser membro da comunidade e possuir informações relevantes sobre essas questões, optou-se por estabelecer um período específico para observação com registro detalhado das informações em caderno de campo. Essa observação ocorreu entre os meses de outubro de 2021 e abril de 2023. As informações obtidas foram anotadas em diário de campo e incluíram informações de conversas informais com grupos de pessoas, geralmente em cozinhas. Realizou-se também registros fotográficos nessa etapa.

2) Entrevistas semiestruturadas:

Para as entrevistas, foram identificados membros da comunidade quilombo Lagoa Torta dos Pretos (Anagé – BA) reconhecidos por serem conhecedores da cultura alimentar e das técnicas culinárias tradicionais. Foram identificadas 5 (cinco) pessoas com esse perfil. Em um segundo momento foi aplicada a técnica Bola de Neve (*Snowball*), através da qual

identificou-se mais duas pessoas colaboradoras. Foram entrevistadas um total de 7 (sete) pessoas, 4 (quatro) mulheres e 3 (três) homens. Todas as pessoas colaboradoras possuem mais de 40 (quarenta) anos.

O roteiro das entrevistas abarcou questões inerentes a cultura alimentar quilombola e sua importância; a permanência de técnicas culinárias tradicionais; questões relativas ao território e a territorialidade quilombola bem como aspectos relacionados a melhorias das condições de vida da comunidade e seu impacto nas cozinhas locais. O roteiro encontra-se no apêndice 1. As entrevistas foram gravadas e transcritas para análise.

Visando atender aos requisitos estabelecidos pela Resolução 466/12 (BRASIL, 2012), esse projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição, da Universidade Federal da Bahia (CEPNUT). Todos os participantes foram informados sobre os objetivos da pesquisa e registraram a aceitação da participação no estudo através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (apêndice 2). Embora o projeto previsse o anonimato dos entrevistados que colaboraram com a pesquisa, esses colaboradores indicaram que gostariam de serem mencionados no trabalho, o que foi atendido pela pesquisadora.

3.1. O local de estudo: Comunidade Lagoa Torta dos Pretos

A comunidade remanescente quilombola Lagoa Torta dos Pretos é um importante local de vida e resistência de uma comunidade negra rural da região sudoeste da Bahia. Na figura 1, elaborada pela Agente de Saúde e membro da comunidade Rosana Carvalho pode-se observar a sua configuração espacial.

Figura 1- Mapa da Comunidade Remanescente de Quilombola Lagoa dos Pretos



Fonte: Elaborado por Rosana Carvalho, 2022

A entrada principal da comunidade está demarcada pela casa da rezadeira, situada na rua principal. Nessa rua encontram-se espaços de uso coletivo como, um campo de futebol, três bares e uma igreja evangélica. Essa rua se divide em duas. Numa dela encontra-se a sede da associação local, a escola, a igreja católica e um bar. Na outra, encontram-se um bar, fragmentos arqueológicos de um caldeirão de pedra, a lagoa que dá o nome a comunidade e o cemitério. Das ruas principais, onde também há casas, partem alguns caminhos que levam a outras casas, açudes, um poço artesiano e dois riachos.

De acordo com os estudos realizados pela professora e moradora da região, Marinez De Jesus, a comunidade Lagoa Torta dos Pretos tem aproximadamente 200 anos de existência. Segundo relatos orais, o território foi originalmente ocupado por volta de 1850 por pessoas escravizadas refugiadas da cidade vizinha, Riacho de Santana. Alguns dos primeiros moradores, inclusive o meu pentavô Gabriel Arcanjo de Araújo, juntamente com Domingos Barbosa e Alberto Carvalho, nomearam o quilombo como Fazenda Lagoa Torta dos Pretos, devido a significativa concentração de pessoas negras na região e a presença de uma lagoa com formas indefinidas e sinuosas (Figura 2).

Figura 2- Lagoa da Comunidade Remanescente de Quilombola Lagoa dos Pretos



Fonte: Arquivo próprio, 2022

Lagoa Torta dos Pretos foi reconhecida como remanescente quilombola pela Fundação Cultural Palmares a partir da atuação e pesquisas do Conselho das Associações Quilombolas do Território de Vitória da Conquista (CAQ - TRVC) através do Processo nº

01420.003277/2014-10 e da Portaria nº 61/2014, de 21/05/2014. Em 16 de maio de 2014, houve uma celebração na comunidade com a presença de autoridades da região.

A comunidade está situada no município de Anagé-BA, do qual dista 36 km. O referido município localiza-se a 560 km da capital do estado, Salvador. A região apresenta clima quente, com temperaturas anuais variando de 18 °C a 32 °C. O bioma predominante é a Caatinga, ocupando 70% do território, enquanto a Mata Atlântica abrange os outros 30%. A comunidade é banhada por dois riachos afluentes do Rio Gavião, um dos maiores rios intermitentes do estado.

Segundo dados do censo de 2010 do IBGE, Anagé possui 25.516 habitantes, dos quais 80,70% são residentes da zona rural. Consta no censo que houve um significativo crescimento demográfico urbano entre os anos 2000 e 2010, um aumento de 42% de habitantes residentes na área urbana. Apesar disso, a vida no meio rural ainda é predominante (LISBOA, 2015).

Na comunidade remanescente quilombola Lagoa Torta dos Pretos atualmente vivem 68 famílias. Dentre as 200 pessoas moradoras da comunidade predominam mulheres adultas (41,5 %) que se dedicam principalmente a atividades de cuidado a família e a agricultura.

Os jovens e adultos, especialmente aqueles que não concluíram estudos universitários, trabalham em atividades rurais temporárias e sazonais que lhes permite melhorar suas condições materiais, por exemplo a aquisição de motocicletas, aparelhos celulares, dentre outros. Outra parte desses jovens e adultos opta por buscar empregos formais com carteira assinada em cidades próximas, com o anseio de melhoria da qualidade de vida. Os jovens e adolescentes dedicam-se principalmente aos estudos.

As crianças (10,5%), até no ano de 2021, estudavam na Escola Municipal Otávio Mangabeira, localizada na própria comunidade. No entanto, atualmente, essa escola encontra-se desativada. Atualmente a comunidade luta pela reativação da escola para que as crianças não precisem se deslocar para outra comunidade para ter acesso à educação.

Quanto a renda da comunidade, a maioria dos moradores possui recursos financeiros limitados e dependem principalmente de atividades agrícolas. Outros recursos econômicos da comunidade provêm de programas governamentais, como a aposentadoria rural, o bolsa família e a bolsa safra/seca. Algumas famílias também geram renda extra através da comercialização de produtos em bares, por exemplo, a venda de cigarros, fumo, bebidas alcoólicas, refrigerantes, produtos ultra processados tais como balas, embutidos, salgadinhos. Além disso, competições de baralho, dominó, sinuca e futebol, com a presença de membros

externos a comunidade e que oferecem prêmios em dinheiro, aportam recursos econômicos para as famílias.

No que diz respeito a infraestrutura, todas as casas da comunidade estão conectadas a rede de energia elétrica, que permite o uso de eletrodomésticos, eletrônicos e eletroportáteis, presentes em todas as residências. No passado, iluminava-se as casas com candeeiros de óleo de mamona e posteriormente lampiões a gás. Quanto ao acesso a água, atualmente todas as casas possuem cisternas para coleta e água limpa de chuva para consumo. Antigamente, utilizava-se água de açudes, barreiros, caldeirões de pedra e lagoas, isentas de tratamento para potabilidade. Essa água atualmente se utiliza apenas para regar as hortas e rocas.

Apesar dos avanços em relação a energia elétrica e abastecimento de água potável, algumas infraestruturas e serviços são deficientes ou inexistentes, carecendo maior atenção dos órgãos públicos, tal como a inexistência de telefone público, a disponibilidade limitada a internet, a deficiência de meios de transporte público, a ausência de pavimentação das estradas que dão acesso a comunidade. Chama atenção a ausência de coleta de lixo, sendo a comunidade a responsável por gerir os resíduos, os quais são queimados, enterrados ou utilizados como adubo e na alimentação de animais de criação, como galinhas e porcos.

Quanto a educação, havia apenas uma escola na região, com um professor da própria comunidade, atualmente desativada. Os estudantes da alfabetização até a 4ª série do Ensino Fundamental compartilhavam uma única sala de aula, dividida em turnos matutino e vespertino. Já os estudantes do 5º ao 8º ano do Ensino Fundamental e do Ensino Médio precisam se deslocar até a cidade de Anagé. Embora a prefeitura garanta o transporte dos estudantes, a maior dificuldade enfrentada por esses jovens para ter acesso à educação refere-se principalmente ao transporte em períodos de chuva, pois as estradas ficam intransitáveis nessas condições. Quanto ao ensino superior, um baixo número de jovens ingressa em universidades. Grande parte da população estudou somente até o 3º ano do ensino médio, e muitos idosos possuem apenas habilidades básicas de escrita, sendo limitados em suas habilidades de leitura.

Quanto a saúde, a comunidade conta com uma agente comunitária de saúde, vinculada a Unidade Básica de Saúde Geneci Ferreira dos Santos, localizado no povoado Irapuá. Segundo essa profissional, Rosana Carvalho, atuante há 18 anos na comunidade, a taxa de mortalidade infantil local é extremamente baixa, quase zero. Rosana acompanha todas as famílias, sendo responsável pela marcação de exames na unidade de saúde, assim como por

visitas aos idosos acamados e domiciliados. Dentre os membros da comunidade acompanhados, 26% apresentam hipertensão e 1% diabetes.

Quanto as religiões, embora atualmente a maioria dos moradores sejam católicos, relata-se que antigamente havia um terreiro de candomblé muito procurado inclusive para cura de doenças. Alguns aspectos da religião de matriz africana persistem na comunidade, como a presença de rezadeiras e suas rezas, para as quais se atribui poder de cura e proteção contra doenças e perigos.

De acordo com estudos realizados por Lisboa (2015) a organização da comunidade através da “Associação de Agricultores Familiares da Comunidade Remanescente de Quilombolas de Lagoa Torta dos Pretos” conquistou importantes benefícios por meio de sua organização e perseverança (LISBOA, 2015). Essas conquistas incluem o Programa Luz para Todos (PLT), o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), o acesso a reservatórios de água da chuva por meio de cisternas, de trator para produção agrícola, horta comunitária, poço artesanal, cursos de corte e costura, de capoeira, de artesanato, fisioterapia para idosos e assistência jurídica. A associação é privada e os associados contribuem mensalmente com oito reais (R\$8,00) visando a formação de um fundo para atender às necessidades da comunidade.

A comunidade remanescente de quilombola "Lagoa Torta dos Pretos" é um exemplo vivo de resistência e preservação da cultura afro-brasileira, além de ser uma inspiração em termos de resiliência cultural e luta por direitos. Embora enfrente desafios, os avanços alcançados e a união da comunidade demonstram a viabilidade de obtenção de melhorias para preservação de sua identidade e sua história, os quais devem ser protegidos e valorizados.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1. A cultura alimentar da comunidade Lagoa Torta dos Pretos

A cultura alimentar da comunidade remanescente quilombola Lagoa Torta dos Pretos inclui o manejo de rocas, hortas, quintais produtivos, e criação de pequenos animais, que garante a produção de inúmeros alimentos regionais transformados nas cozinhas em ingredientes a partir dos quais são elaboradas comidas cotidianas e festivas a partir de técnicas culinárias e com o uso de utensílios próprios a cultura camponesa da comunidade.

Alguns aspectos relacionados a cultura alimentar tradicional integram parte da memória coletiva da própria formação do quilombo. Joaquim Rodriguez Brito, morador e ex-presidente

da "Associação de Agricultores Familiares da Comunidade Remanescente de Quilombolas de Lagoa Torta dos Pretos", afirmou que a origem do quilombo remonta a uma pessoa escravizada fugitiva que se escondeu e morou em uma grande pedra na região, posteriormente de grande importância para a comunidade, pois era utilizada para a secagem de goma e puba, derivados da mandioca, a base da cultura alimentar do território.

“[...] eu ainda lembro na Lagoa Torta tinha aquela pedrona lá, disse que era moradia de uma pessoa que foi corrido pelos quilombos... era uma pedra bacana, podia ter tirado um retrato daquela pedra, Fideli quebrou a pedra, era uma casa” (Joaquim Rodriguez Brito, 2022).

Nas crenças locais é comum a menção a certos alimentos, utensílios e práticas alimentares. Considerando-se que na comunidade existe a crença em seres encantados, os mais velhos contam que era comum ouvir histórias sobre encantos e animais que se transformavam em pessoas, e vice-versa. Um exemplo é o relato de Seu Eufrodisio, o único neto vivo de Gabriel Arcaño de Araújo, um dos primeiros moradores da comunidade:

“[...] no tempo do revortoso, finado Gabrié pegou cinco fi e enterrou dentro do buraco pa mode lampião, com **rapadura**, água na **cabaça**, numa **botija**, **farinha e carne de bode assada** [...] o véia fez a cama de vara e ficou 5 dia, os fi dele escundido. E suspirava por uma taboca. [...] fez um buracão no chão, forrou de pau e saco de estopa, e botou terra por riba [...] Mãe foi uma, ela cansava de falar que foi enterrada [...] e o véio foi em Jequié buscar **farinha**. O finado Gabrié virava um **bode**, um cachorro, virava **terra**, virava fumaça...virava tudo, ninguém pegava o véio, virava tudo na vida! Mãe falava! [...] Por isso o povo fala que nós é maior feiticeiro nego da Lagoa Torta! Tem gente tem medo de mim...tu é doido! [...] Tem gente que tem medo de ôce, mais o cão da cruz” (Eufrodisio Araújo, 2022)

Outra história mencionada, foi a existência de potes de ouro encantados que eram enterrados por Gabriel próximos a árvores e que apenas algumas pessoas específicas conseguiam encontrá-los. O senhor Eufrodisio acreditava que aqueles que fossem designados a encontrar esses potes ou buiões perderiam suas almas ao chegar ao local.

É importante notar que essas histórias fazem parte do folclore e da tradição oral. Ouvir as histórias de pessoas mais velhas, como Seu Eufrodisio, foi uma maneira fascinante de aprender sobre o folclore e a cultura e apreciar a riqueza da tradição oral transmitida ao longo das gerações. A preservação dessas histórias é crucial para a manutenção do patrimônio cultural e colabora para a compreensão da identidade, da história e da cultura alimentar da comunidade.

No mapeamento do território realizados por antropólogos na ocasião do reconhecimento da comunidade como remanescente de quilombo, constam fragmentos históricos de antepassados que viveram ali, e incluíam testemunhos de tecnologias,

instrumentos infraestruturas e atividades próprias a processos de trabalho camponeses que demonstram o aproveitamento dos recursos do território, tais como as cercas de pedras, os caldeirões de pedra utilizados como reservatórios naturais de água, os utensílios e equipamentos de madeira, os fogões a lenha, as casas de farinha, os fornos, os potes e panelas de barro, as casas de pau a pique, os ranchos, as carroças e carros de boi e as rocas com produção de alimentos regionais diversificados.

Em virtude das transformações decorrentes da modernização, muitas dessas práticas foram se perdendo ao longo do tempo. Por esse motivo, a cultura alimentar da comunidade remanescente quilombola Lagoa Torta dos Pretos foi transformada e encontra-se fragilizada.

Apesar disso, algumas práticas são mantidas, em alguns casos apenas pelas pessoas mais velhas da comunidade, por esse motivo é importante registrar os aspectos que os mais velhos transmitem através da oralidade para garantir as gerações futuras a continuidade da memória ancestral.

Nos próximos tópicos aborda-se as questões relativas à cultura alimentar local, especialmente aquelas relacionadas a identidade e as tradições antigas da comunidade.

4.1.1 A identidade camponesa, os manejos agrícolas e a variedade de alimentos produzidos

Até o reconhecimento do território como remanescente de quilombo, a população não se reconhecia como quilombola, porém, o próprio nome da associação local “Associação de Agricultores Familiares da Comunidade Remanescente de Quilombolas de Lagoa Torta dos Pretos”, atesta a origem comunitária no campesinato negro do Brasil, que tem suas origens nas comunidades de pessoas negras em busca de liberdade, que “produziram histórias complexas de ocupação agrária, criação de territórios, cultura material e imaterial próprias baseadas no parentesco e no uso e manejo coletivo da terra” (Gomes, 20115, p.7).

Os membros da comunidade, se reconhecem como agricultores e agricultoras e tem cultivado alimentos ao longo de sua história social e agrária sem o uso de fertilizantes ou agrotóxicos. A adubação era feita com húmus, esterco e cinza, que eram os recursos naturais disponíveis na região.

Esses métodos de adubação orgânica contribuem para a fertilidade do solo e a saúde do meio ambiente e a saúde humana e segue seno o método utilizado nos dias atuais. Houve uma mudança no modo de conservação das sementes, antigamente eram conservadas em cabaças, hoje em garrafas PET. Independente do local de armazenamento das sementes, a maioria das pessoas da comunidade tem preferência pelas sementes próprias, melhor

adaptadas ao território. Essa prática dos povos camponeses contribui para a preservação da biodiversidade local e para a manutenção da variabilidade genética das plantas cultivadas.

Muitas famílias produzem alimentos tais como frutas e hortaliças nos quintais produtivos de suas casas; e cereais, grãos, raízes e tubérculos nos roçados. Além do cultivo de espécies vegetais, antigamente caçava-se animais selvagens, como veado, tatu, preá, coelho e codorna. Essa prática foi perdida, o que se mantém é a criação de animais domésticos como gado, bode, galinha, porco e carneiro.

Em relação aos pescados, no passado havia era possível pescar peixes de água doce, como a tilápia, traíra e piranha na própria lagoa que dá nome a Comunidade. Em virtude dos longos tempos de estiagem decorrentes das mudanças climáticas, não há mais pescados disponíveis. Além disso, há presença de abelhas na região, das quais se coleta mel, as abelhas nativas sem ferrão sanharó e jataí e também as abelhas *apis mellifera*.

Além da diversidade de alimentos cultivados, a comunidade maneja uma grande diversidade de espécies vegetais nativas, como umbuzeiros, coqueiros, cactos, mandacarus, cabaças, gameleiras, barrigudas, mulungu, araticuns-do-mato, tamboril, umburana-de-cheiro, jurema preta, mamona e caatinga de porco.

Essa diversidade demonstra a capacidade de preservação dos recursos naturais operado pela comunidade. Essa constatação indica que os quilombolas, assim como grupos indígenas e camponeses “tem coevolucionado sustentavelmente com a natureza e tem assegurado a conservação da biodiversidade” (Alier, 2018, p. 34).

Parte da riqueza produzida pela comunidade era vendida em Vitoria da Conquista, sendo transportados por carros de boi. Conforme explicita Gomes (2015) embora seja comum a ideia de isolamento dos quilombos para sua proteção, eles não dependiam apenas de uma economia de subsistência, pois se articulavam com as logicas econômicas das regiões que se estabeleciam, “nunca isolados, mantinham trocas econômicas com variados setores da população colonial, que incluíam taberneiros, lavradores, faiscadores, garimpeiros, pescadores, roceiros, camponeses, mascates e quitandeiras, tanto escravos como livres” (Gomes, 2015, p. 20).

As práticas camponesas de cultivo, para subsistência ou para trocas mercantis, desempenharam e seguem desempenhando na atualidade um papel central na economia local, no sustento das famílias e na preservação dos saberes e práticas tradicionais relacionados à produção de alimentos na comunidade. Atualmente, grande parte da alimentação da

comunidade provém dos produtos da biodiversidade e da agrobiodiversidade local, conforme pode ser visualizado na tabela 1.

Tabela 1: Alimentos produzidos atualmente na comunidade

Frutas	Acerola, Amora, Araticum, Bananas, Banana da terra, Caju, Coco, Coquinho, Figo da Índia, Gabiraba, Goiaba, Laranja, Limão, Mamões, Mangas (rosa e espada, Melancias (“normal” e de viúva), Melões (caboclo e de São Caetano), Maracujina, Maracujá do mato, Pinha, Pitaia, Pitanga, Seriguela, Umbu.
Hortaliças	Abóboras (moranga, verde, de pescoço), Alfaces, Alho, Alho-poró, Berinjela, Cabaça, Caxixi, Caruru, Cebola, Chuchu, Couve, Fedegoso, Jiló, Língua de vaca, Maxixe, Palma, Pimentas, Pimentões, Quiabo, Rúcula, Tomate, Tomatinho.
Especiarias, ervas aromáticas e medicinais	Cúrcuma, Alecrim, Alfavaca, Arruda, Babosa, Boldo, Cavalinha, Capim-limão, Capim-Santos, Camomila, Erva-doce, Erva-cidreira, Espinheira-Santa, Beldroega, Água de colônia, Tanchagem, Quebra-pedra, Hortelã, Cebolinha, Coentro, Salsa, Urucum, Manjerição, Mastruz, Mentrasto, Mil-folhas, dentre outros.
Cereais e Grãos	Milho e feijões (andu, carioca, de corda, fava, fradinho).
Raízes e Tubérculos	Araruta, Batata doce, Beterraba, Cenoura, Mandioca.
Carnes	Bovina, Caprina, Suína e aves (galinha de quintal). Transformados: Carne de sol e carne seca.
Leite e derivados	Leite. Transformados: Requeijão de corte e coalhada.
Óleos e Gorduras	Banha de porco, toucinho de porco, sebo de vaca.
Outros	Ovos, méis

Fonte: Elaboração própria, 2023.

Conforme pode ser visualizado na tabela 1, a variedade de alimentos produzidos na comunidade é ampla, o que pode permitir a comunidade uma dieta diversificada e saudável. Esses alimentos são produzidos atualmente principalmente para consumo interno, sendo comercializadas certas hortaliças, feijões e outros alimentos nas proximidades.

Dentre os alimentos cultivados nas rocas estão o milho, o feijão, a mandioca, a batata-doce, a araruta, a abóbora ou jerimum, o caxixe, a cabaça, a melancia, a palma, o melão caboclo, dentre outros. Na figura 3 é possível observar uma roca da comunidade.

Figura 3– Roça da comunidade



Fonte: Arquivo próprio, 2022

Os membros da comunidade elegem um local com solo adequado para “fazer a roça” utilizando-se de foice, facão, machado ou o trator para carpir o terreno. Sabiamente, essa atividade é realizada nas estações mais quentes do ano, para facilitar a secagem do material orgânico retirado. Posteriormente, opera-se a queima controlada da vegetação seca, onde são utilizadas coletivamente técnicas tradicionais de manejo do fogo que evitam que o fogo se alastre e cause danos não intencionais. As cinzas resultantes da queima são aproveitadas para a “construção do solo” pois os nutrientes nelas contidas beneficiam as plantações e a fertilidade do solo. Em seguida procede-se a aração: o revolvimento do solo para “quebrar os torrões” e preparar a superfície para receber as sementes, plantadas manualmente ou com auxílio de “cavador”.

Após a germinação das sementes operasse a primeira “capina” para remover as ervas daninhas e plantas indesejadas, cortando-as rente ao solo para evitar que cresçam novamente, manualmente ou com auxílio de enxadas. Posteriormente, a frequência da capina varia

dependendo do crescimento das ervas daninhas, em geral sendo realizadas mais três capinas até a colheita.

Outros alimentos tais como as hortaliças, são cultivados na horta, como pode ser observado na figura 4. Trata-se de hortas comunitárias originadas a partir de um projeto do governo da Bahia.

Figura 4- Horta comunitária, dividida para duas famílias.



Fonte: Arquivo próprio, 2022

Encontra-se na horta ervas aromáticas, condimentos, especiarias e ervas medicinais, que juntamente com cascas e raízes de certas plantas, são de extrema importância entre os moradores mais velhos, que acreditam nas curas dos chás.

A produção de hortaliças e verduras na horta comunitária é parte relevante da alimentação quilombola, fornecendo nutrientes adicionais, diversificando a dieta da comunidade e contribuindo para uma dieta saudável e equilibrada. Esses alimentos são consumidos frescos, utilizados em preparações culinárias tradicionais e também podem atualmente, desde que as casas possuem energia elétrica, ser armazenados em geladeiras para

melhor conservação e durabilidade. Igualmente importante está a presença e os cuidados das árvores frutíferas dos quintais produtivos das famílias.

A importância das frutas para a comunidade coaduna com os apontamentos de Harai et al. (2015), que relatam que as frutas têm uma presença significativa na subsistência das populações quilombolas, sendo incomum a prática de comprá-las, pois são obtidas tanto por meio do cultivo quanto da coleta, refletindo as práticas tradicionais em relação à obtenção de alimentos. Colaboram para a riqueza produzida na comunidade, as abelhas, que além de polinizar os cultivos, prove a comunidade com méis.

Conforme já mencionado, outras fontes importantes de recursos alimentares da comunidade provêm da criação de animais para produção de carnes, ovos e leite. A criação e o abate dos animais integram o cotidiano das famílias, segundo Sancho Cambuy, 2006, devido a importância dada ao alimento carne, visto este se encontra presente sobretudo nas refeições principais, como almoço e jantar. Atualmente persiste na comunidade a criação de pequenos animais domésticos como as galinhas, os porcos, as cabras e gado.

Os porcos são alimentados com "milho pubado" ou "lavagem", restos ou sobras de comida seriam descartados, incluindo feijão cozido saborizado com os caldos de cozimento de carnes, verduras ou água da lavagem do arroz. O gado e as cabras são alimentados com palha de coqueiro ou de milho, juntamente com cortes de palmas, farelo de milho e caroço de algodão, além do capim nos pastos ou mangas. As galinhas, por sua vez, são alimentadas com farelo de milho ou milho, arroz cozido e vegetais.

Além dos animais criados para obtenção de alimentos, também é comum criar cavalos, jegues, burros e cães em algumas comunidades quilombolas. Os cavalos e jegues são frequentemente utilizados como meio de locomoção e transporte de materiais e insumos, auxiliando nas atividades diárias. Os cães, por sua vez, costumam acompanhar os donos em caminhadas até as roças ou em incursões na mata, para proteção ou como auxiliares na caça. Conforme indica SANCHO CAMBUY, 2006, esses animais desempenham papéis importantes na vida cotidiana das comunidades, além de sua utilidade econômica e funcional.

Figura 5- Animais de uso doméstico para locomoção ou transporte de material/ insumos



Fonte: Arquivo próprio, 2022

Lisboa (2015) afirma no estudo realizado na região, que a criação de pequenas aves de corte e poedeiras é uma atividade relevante para os pequenos agricultores no município de Anagé, sendo os maiores rebanhos da região. A criação de bovinos é a segunda atividade mais destacada, porém em menor escala devido ao clima quente dificulta o desenvolvimento dos pastos. A caprinocultura, ou criação de cabras, representa cerca de 11% do total de rebanhos e é uma alternativa viável para os pequenos agricultores, dadas as condições climáticas desfavoráveis para outras atividades agropecuárias na região.

Vale ressaltar que a variedade de alimentos obtidos das roças, horta comunitária, quintais produtivos e criação de animais é resultado de um profundo conhecimento e relação com o meio ambiente local, assim como das práticas culturais e históricas dessa comunidade.

Esses alimentos têm uma grande importância não apenas do ponto de vista nutricional, mas também como elementos culturais e identitários.

Mulheres e homens cumprem funções relacionadas a produção de alimentos e comidas. Os homens se dedicam sobretudo a preparação da terra, o plantio de sementes e o cuidado das plantas nas roças. Essas atividades podem envolver o uso de ferramentas agrícolas, como machados, enxadas e foices, bem como o conhecimento de técnicas tradicionais de agricultura, como a rotação de culturas, o uso de adubos naturais e a observação dos ciclos e sinais da natureza. Atualmente há ainda um trator na comunidade, propriedade da associação, utilizado conforme necessidade mediante o pagamento de uma pequena taxa.

As mulheres, por outro lado, além de participar de algumas tarefas relativas ao cultivo nas roças, tal como a colheita, geralmente desempenham um papel importante no processamento dos ingredientes disponíveis, como descascar, cortar ou moer, no armazenamento e cuidado das sementes para a próxima plantação de roça, no empacotamento e pesagem para as possíveis vendas e nas preparações das refeições cotidianas familiares ou festivas comunitárias.

Essa prática coaduna com os apontamentos de Harai, Da Silva e Maia (2015) que referem que nas práticas comunitárias relacionadas à alimentação em algumas culturas: é comum que as roças sejam de propriedade familiar e homens, mulheres e filhos trabalhem juntos nas atividades agrícolas. As tarefas geralmente são divididas de acordo com papéis de gênero, os homens geralmente realizam o trabalho de roçagem e plantio, enquanto as mulheres auxiliam no plantio e são responsáveis pela transformação dos alimentos em comida.

Apesar da grande variedade de alimentos produzida atualmente, membros da comunidade mencionam que a mudança climática tem modificado os padrões produtivos na região. As secas mais frequentes e prolongadas e o regime irregular de chuvas reduzem a disponibilidade de água para irrigação e modificam principalmente o padrão de cultivo do arroz e da cana de açúcar, que não são mais produzidos. Outra questão relevante diz respeito as mudanças em relação a quantidade de alimentos produzidos, pois atualmente não tem sido possível obter uma colheita em grande quantidade de feijão ou qualquer outro alimento proveniente da roça como antigamente, conforme indica Dona Cidália Santos e Seu Eufrodisio:

[...] mãe cansava de contar que Pedro plantava ali naquela terra de Luzia. Tinha uma roça assim, plantava sessenta litros de feijão, era sessenta sacos, um saco era sessenta ou oitenta litros. Era saco por litro, por que dizia que chovia muito [...] (Cidália Santos, 2022).

Õ menina... Nois foi criado num tempo...só Deus...Nóis foi criado de barriga cheia. Roca de mandioca tinha dimais. Mandioca mansa [...] e bode, e carne [...] tinha capim Acu, que agora não acha nem pra remédio [...] Quando não dava nada era 300 saco de feijão de arranca [...] não dava trabalho pra sair não. (Seu Eufrodisio, 2022).

Por outro lado, e embora haja a possibilidade do acesso a uma dieta saudável, a comunidade tem modificado sua cultura alimentar em virtude das transformações impostas pelo sistema agroalimentar hegemônico, o que tem implicado no abandono dos saberes e fazeres tradicionais. A comunidade tem modificado seus hábitos alimentares com a inclusão de alimentos industrializados, especialmente alimentos industrializados como refrigerante, cerveja, iogurte, bolacha recheada, embutidos (mortadela, linguiça, salsicha), salgadinhos e doces.

A nova geração tem mostrado menos interesse ou familiaridade com alguns alimentos e hábitos alimentares tradicionais, como tomar café com farinha, comer farinha com rapadura, preparar pirão de leite de cabra ou comer sem talheres. Tampouco estão acostumados a dividir os alimentos como antigamente: “[...] Nos tempo dificultoso [...] dividia tudo” (Seu Eufrodisio, 2022).

Apesar disso, as práticas camponesas tradicionais, tais como as rocas, as hortas, os quintais produtivos, a criação de pequenos animais, persiste até os dias atuais. Ao garantir que as novas gerações vivenciem e aprendam o "saber fazer" relacionado à cultura alimentar tradicional, a comunidade evita a perda do conhecimento ecológico local ao longo do tempo. À medida que as dinâmicas socioculturais urbanas se tornam mais predominantes, é comum as tradições alimentares e outros aspectos culturais sejam deixados de lado. Portanto, o fazer comunitário relacionados a práticas alimentares pode ser uma forma importante de preservar a tradição e garantir sua continuidade para as gerações futuras (SILVA DE OLIVEIRA; BRANDÃO, 2021).

4.1.2 A cozinha tradicional: seus utensílios e técnicas culinárias

A cozinha quilombola é considerada um espaço de sociabilidade carregado de valores culturais. Nesse espaço produz-se a alimentação quilombola, que reflete a história, a cultura e a identidade dessas comunidades, que através de uma ampla variedade de alimentos cultivados e das práticas culinárias tradicionais reproduz e adapta receitas ancestrais.

Figura 6- Alguns Alimentos Cultivados na Comunidade



Fonte: Arquivo próprio, 2022

Tratar da cozinha em uma comunidade remanescente de quilombo é reviver um passado, não muito distante, ao mesmo tempo fascinante, que remete a momentos de tensão, marcadas por batalhas e revoluções. As técnicas e utensílios empregados mesclam o rústico com a tecnologia atual, o simples com o mais elaborado (SANTOS DE OLIVEIRA, 2015).

Antigamente as cozinhas se situavam do lado de fora das casas. Próximo as cozinhas encontravam-se as casas de farinha. Havia essa estrutura em todas as casas. Atualmente não existem mais casas de farinha na comunidade, conforme indica o Sr. Joaquim Rodriguez:

“A farinha da casa de roda, também, aqui era próprio. Todo mundo tinha casa de roda[...] Acabou [...] Até pra tirar retrato” (Joaquim Rodriguez, 2023)

Atualmente as cozinhas se situam dentro das casas em virtude da própria modernização dos fogões. A modernização dos fogões na comunidade foi progressiva, conforme pode ser observado na figura 7, a princípio eram feitos trempe no chão, depois veio o fogão de pau à pique, em seguida o fogão feito de adobe e posteriormente o fogão

econômico convencional, com forno embutido e feito com tijolinhos e revestido com cerâmica, e atualmente o fogão a gás.

Figura 7– Modernização dos fogões



Fonte: Arquivo próprio, 2022.

Embora ainda seja facilmente encontrado em todas as residências, o fogão à lenha é um equipamento não tão fundamental como antigamente, mas é de grande uso pelos mais velhos, visto estas pessoas acham que a comida feita neste fogão, não se compara à uma feita no fogão à gás, conforme nos conta uma de nossas colaboradoras:

{...} no fogão à lenha a comida vai cozinhando assim mais devagar, vai chegando, mas aquele sabor melhor, no fogão a gás, a comida cozinha mais ligeiro, coloca numa pressão danada, o fogo parecer ser mais forte (Dona Lúcia, 2022).

Segundo Dona Lúcia, a comida elaborada no fogão a lenha é mais saborosa. O fogo mais lento, brando e controlado permite uma melhor extração dos sabores dos alimentos e respeita o tempo de cocção dos alimentos, por exemplo, uma boa buchada ou uma carne assada ficam mais saborosas quando são elaboradas de um dia para outro. Essa observação foi feita por todas as pessoas entrevistadas.

Os fornos eram feitos de pau a pique, com madeira fina, cipó e barro, moldado em formato de oca. Não existem mais fornos desse tipo na comunidade, pois deram espaços aos fornos do fogão à lenha, do fogão a gás embutidos nos fogões e os fornos elétricos.

Apesar da preferência dos mais velhos pelas formas tradicionais de elaboração de pratos, o uso de equipamentos elétricos tem se tornado mais comum, o que tem afetado a preservação dos costumes alimentares locais. Essa mudança das práticas culinárias e hábitos alimentares tem levado ao esquecimento de práticas culturais importantes da comunidade, resultando na perda de saberes ancestrais e tradições alimentares únicas.

Quanto aos utensílios, destaca-se o pilão de madeira de diversos tamanhos, muito utilizado pelos mais velhos nas cozinhas, usado para amassar os temperos, para descascar e triturar milho, arroz e café, conforme pode ser observado na figura 8. Por ser um equipamento simples, ele está presente atualmente em todas as cozinhas da comunidade, porém em tamanhos menores, em alguns casos, feitos de alumínio, que se utiliza atualmente principalmente para amassar alho, pimenta do reino, cravo e canela.

Figura 8– Pilões de madeira



Fonte: Arquivo próprio, 2022

Outros utensílios de madeira, presentes tanto na tradição quilombola quanto na tradição da cultura indígena, são as colheres de pau e gamelas. Esses utensílios tiveram muita utilidade nas cozinhas quilombolas e nas casas de rodas (casa de farinha) e eram elaboradas de madeira de mulungu ou umburana. Atualmente permanece o costume do uso das colheres de pau, porém as gamelas não são mais utilizadas.

Igualmente importantes, os utensílios de barro eram muito presentes antigamente, tais como as panelas, as cuscuzeiras, os pratos, as chaleiras, os potes, o buião e as botijas, que eram elaborados pelas próprias pessoas da comunidade, conforme pode ser observado na figura 9. Em virtude da modernização das cozinhas, a cultura de elaboração e uso desses utensílios se perdeu. Nos dias atuais é raro encontrar quaisquer dos utensílios citados, sendo os potes e as botijas as que mais persistiram no tempo.

Figura 9– Botija de barro



Fonte: Arquivo próprio, 2022

4.1.3. Os pratos tradicionais

A imensa diversidade de alimentos produzidos pela comunidade são os principais ingredientes que integram a culinária tradicional local. Além do feijão, o arroz, a farinha, a salada/ verdura e uma fonte de proteína, a comunidade possui uma ampla gama de pratos tradicionais, consumidos no cotidiano e em eventos comunitários festivos. Enraizada nos ingredientes locais, esses pratos refletem a riqueza da agrobiodiversidade do território.

Entre os pratos produzidos e consumidos na comunidade destacam-se: as feijoadas, os pirões, os bolos, o cuscuz, os biscoitos, os beijus, as verduras refogadas, as saladas, os ensopados, as farofas, batata doce e abóbora assadas, as frituras, os sucos, os doces de leite e frutas.

Alguns alimentos abastecem as cozinhas com seus derivados, por exemplo, da mandioca atualmente se extrai a goma para elaboração da puba e dos no; a partir do leite se elabora a coalhada, o requeijão de corte e a manteiga de garrafa.

A mandioca e seus derivados têm um papel fundamental na alimentação da comunidade, sendo consumidos em diversas refeições ao longo do dia. No café da manhã, são preparados bolo de aipim, bolo de puba, beiju, mingau, aipim cozido, biscoitos caseiros, conforme pode ser observado na figura 10. No almoço e jantar, a farinha seca ou o pirão são acompanhamentos comuns, muitas vezes sem adição de carne.

Figura 10 – Técnicas de transformação e exemplos de usos da Mandioca



Fonte: Arquivo próprio, 2022

A farinha de mandioca era consumida de diversas formas pelas gerações anteriores; com café, rapadura, açúcar ou maracujá do mato, e até mesmo pura. Como havíamos mencionado a farinha, embora ainda seja bastante consumida, não é mais elaborada na comunidade devido a inexistência de casas de farinha. Porém ainda se extrai a goma para elaborar a puba e os beijus de puba, conforme indica o Senhor Eufrodisio:

“[...] Ranca a mandioca e rala na pedra, o beiju da puba feito na pedra. Cê pega a puba, massa e abre o fogo, soca ela dentro, assa e depois...fffff... sopra aquela cinzinhas e cortar os pedacinhos [...]” (Eufrodisio, 2022)

Da farinha de mandioca, hoje em dia adquirida em mercados de Anagé, elabora-se o pirão, um prato típico da comunidade, com diversas variações. De galinha caipira, carne de sol, ou até mesmo sebo de vaca, sendo este último consumido principalmente por pessoas doentes, pois acredita-se que fornece mais sustância.

Um pirão famoso é o pirão de parida, uma galinha caipira acompanhada do pirão, sendo servido os melhores pedaços da galinha para a mulher que ganhou neném (parida) e

outros pedaços para os visitantes. Com esse pirão é servido a temperadinha/meladinha da parida – a cachaça com várias ervas, consumida somente pelos visitantes.

Outro tipo de pirão, prato muito famoso antigamente e pouco conhecido nos dias atuais é a cabeça de bode. O nome não faz jus ao prato. O senhor Eufrodisio nos explica o modo de preparo:

“[...] cê pega bota uma água para ferver, cê pega uma pimenta verde, pisa e bota dento da farinha, quando aquela água tive bem fervida, cê escalda a pimenta com cebola naquela farinha. Escalda. É a cabeça de bode. Cê pode bota até numa vasilha e leva comer na roça e fica até quatro dias, chama-se cabeça de bode, pa matar a fome”. (Eufrodisio, 2022).

A cabeça do bode, em referência a resistência e a força do bode nos períodos de estiagem, é uma comida que mantém à força das pessoas para suas atividades agrícolas. Existem versões que ao invés da pimenta utiliza o maracujá do mato, para aportar acidez ao prato.

O feijão também é um alimento importante na alimentação diária da comunidade, sendo preparado de diversas formas, como feijoada, em farofa, em caldo, e sendo acompanhado com arroz e farinha. Hoje em dia, além do alimento da roca mais vendido, que “salva” a economia das famílias”, é um alimento muito apreciado. Vale mencionar a preferência dos mais velhos por um tipo de feijão específico cultivado no território: o feijão fava. Utilizado nas feijoadas com pé de porco, couro de toucinho e outras carnes.

Sempre buscando aproveitar todas as partes dos animais, a cozinha da comunidade tem uma diversidade de pratos, uma culinária rica, como, por exemplo o feijão com osso, que tinha todo um ritual para consumir. Primeiro era colocado o osso para cozinhar com temperos e sal, depois de alguns minutos acrescentava-se o feijão, na hora de comer separava o feijão do osso, e pegava esse osso e batia em uma pedra lisa para sair o tutano, que era adicionado junto com a farinha no feijão. Com as mãos, fazia-se bolinhos de feijão, e os primeiros eram distribuídos para crianças da casa

A cultura do milho também tinha destaque, com diversos pratos derivados do milho, como cuscuz doce ou salgado, mingau, bolos, polenta, canjica, pamonha e pipoca, conforme pode ser observado nas falas do Senhor Eufrodisio e de Dona Cidália Santos:

[..] “O milho cê sabe né? Que é fazer pipocas. Pegava o milho, fazia pipocas, abria uma estradinha no fogo e espetava de espiga de mio, ele ia pocando cê ia trazendo e botando aqui, um monto de milho acabava. Fazia só dividir [...] Eufrodisio, 2022.

[...] Finada Chica e Mila, botava à espiga no fogo, botava na bacia ou num prato de barro, botava o milho e sacudia, e milho só ia pocando [...] Cidália Santos, 2022.

Antigamente se extraía o fubá do milho, conforme nos conta Dona Cidália:

“O milho era pisado no pilão. Tirava, cessava e fazia o cuscuz fresquinho [...] era um cuscuz gostoso...” (Dona Cidália, 2022).

É comum ouvir dos mais velhos o quão mais saborosa a alimentação era antigamente. Os pratos eram elaborados com alimentos frescos e recém-colhidos. Infelizmente algumas práticas desse tipo foram perdidas.

Quanto aos pratos feitos com hortaliças, o cortadinho de palma, um tipo de cacto, era consumido como uma verdura na comunidade, sendo preparado com poucos temperos, como cebola, alho, cheiro verde, sal, corante e cominho, muitas vezes com gordura animal. Atualmente, é possível encontrar versões desse prato tradicional com a adição de produtos industrializados como molho de tomate, temperos industrializados, especiarias, carne moída ou linguiça calabresa e/ou toscana.

Já o cortadinho de folha de fedegoso, consumido apenas por algumas famílias, as vezes substitui a maniçoba. Temperado com os mesmos insumos da maniçoba ou cortadinho de palma. Atualmente, houve a inclusão de outros ingredientes neste prato, como carne moída, calabresa e condimentos industrializados.

Outros pratos que merecem destaque são a galinhada e o cozido de bode, visto que ambos são elaborados com animais de pequeno porte e de manejo relativamente fácil: o caprino consome pouca ração e aguenta um período de seca maior em relação ao bovino, a galinha alimenta-se com pouca ração e /ou vegetais, além de ter a vantagem de produzir outra fonte proteica, o ovo. Este último utilizado para elaborar outros pratos: Farofa de ovo, cozido de ovo, ovo frito, ovo cozido e em preparações tais como bolos e doces.

Por serem pratos muito típicos da culinária quilombola, não se pode deixar de mencionar o sarapatel, a buchada e a viúva. A famosa buchada, elaborada com caprinos, bovinos ou suínos, é geralmente servida acompanhado de farinha, e não se tem um horário certo para consumi-la: pode ser no almoço, jantar, ou até mesmo no café da manhã. A receita é composta por vísceras (bucho, tripas, mocotó), bem limpas e aferventados, temperadas com cebola, alho, pimenta do reino, sal, cominho, corante e cheiro verde e cozidas de um dia para outro no fogão à lenha.

A viúva é semelhante a buchada, sendo essa preparação mais tradicional e antiga na comunidade, conforme nos explica o senhor Eufrodisio:

[...] matava um bode, pegava aquelas tripas do bode e fazia a viúva. Mas não é aquela que o marido morre não! A viúva do bode é: cê pega o fígado do bode, o bofe do bode, as tripas do bode, e pega um fato do bode e corta e faz tipo uma bolinha e enche ali e bota tudo tempero, de alho, tudo junto. E é a mió cumida! [...] a viúva é poquin, redondinha assim, pa'dá um quilo. Dento da buchada, tem que cozinhar ali, que é para mode chegar logo na mesa e cortar pá cada um pova. Não é para encher barriga não. Enche a barriga com o resto do bode [...] Eufrodisio, 2022

Como pode ser observado na fala de seu Eufrodisio, a viúva era um prato muito apreciado pelas pessoas mais velhas. A limitação de quantidade dos ingredientes para sua elaboração, considerando-se o tamanho do bode, transformava o prato em iguaria a ser compartilhada entre todos: todo mundo tinha que comer do pouco que ali tinha.

Outra preparação elaborada com vísceras bastante consumida antigamente até os dias atuais é a tripa frita. Trata-se de uma preparação elaborada exclusivamente com a tripa de porcos, as quais são temperadas com alho, sal e cominho, fritas e servidas com farinha, sempre acompanhada de uma cerveja ou cachaça temperada com as ervas disponíveis a cada temporada.

Outros alimentos importantes são a banha e o toucinho, desde sempre presentes na alimentação quilombola. A banha substitui o óleo em todas as preparações, inclusive na elaboração de biscoitos. Dele retira-se a “graxa” que também substitui o óleo, e a carne restante transforma-se em torresmo.

Atualmente, há alto consumo de carne bovina, porém adquirida em açougue/mercados na cidade, além de outros tipos de carnes como; toscana suína, toscana de frango ou mista, calabresa, frango de granja, peixes congelados e mortadelas.

O leite é também um ingrediente bastante presente na cozinha da comunidade. Crianças e idosos são os maiores consumidores devido ao valor nutricional do alimento. Já os derivados, são mais consumidos por jovens e adultos. O leite está presente em diversas preparações culinárias da comunidade, como a coalhada e o requeijão de corte, o doce de leite com coco, os bolos e os mingaus doces. O doce de leite é Dona Maria Jose que nos explica o modo de preparo:

[...] O doce é feito nos casamentos, se você quiser ele cremoso não cortar o leite não, quando cê quer o doce bem cremoso, aí cê bota o leite para ferver, ferver, ferver com açúcar, aí ele vai frevendo até ele ficar aquele doce

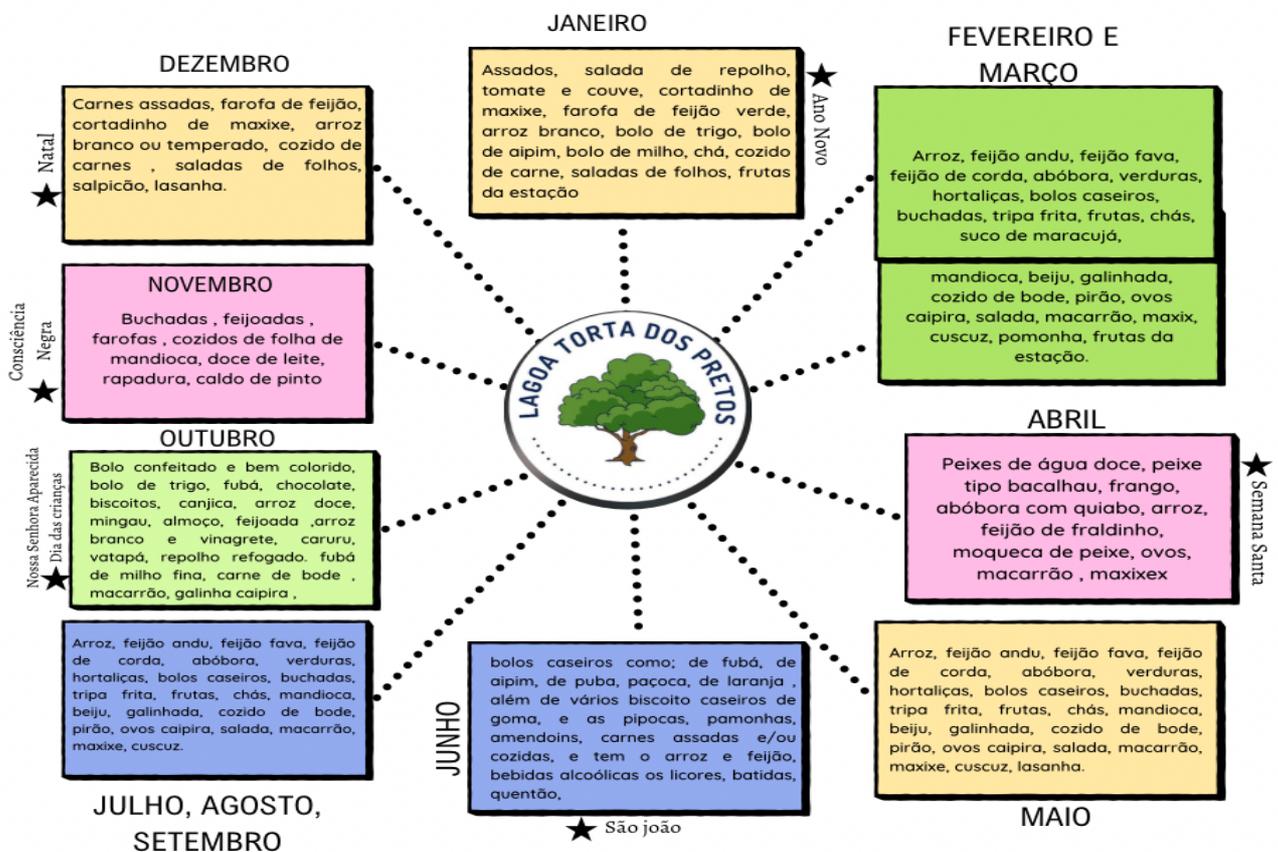
cremoso. Mas quando você quer um doce com aquele negocin, aí cê cortar o leite e depois adiciona o ovo dentro do leite, aí quando cê adiciona o ovo, ele fica assim cortadin, cheio daqueles negocin. Maria José, 2022.

A cozinha tradicional quilombola é um espaço de resistência., onde os sabores ancestrais são preservados e valorizados. Os alimentos que são cultivados e posteriormente preparados nessas cozinhas trazem consigo uma rica história, memória e significado, que vem enriquecendo a identidade desses povos quilombolas, em meio as adversidades. A passagem das receitas de geração em geração reafirma a herança cultural, revaloriza a relação com a terra. A cozinha quilombola apresenta-se tal como um poderoso instrumento de resistência.

4.1.4. As festividades e os pratos tradicionais

As festas e celebrações são de grande importância para a comunidade. Nessas ocasiões é possível observar a rica cultura alimentar local expressada em pratos festivos próprios a cada tipo de celebração e época do ano, conforme pode ser observado na figura 11.

Figura 11– Calendário de comidas consumidas e festividades



Fonte: Elaboração própria (2023).

Ao longo do ano, na comunidade quilombola, há um calendário de comidas consumidas, sendo que em alguns meses ocorrem presenças de comidas especiais, variando de acordo com as datas comemorativas.

Em seguida, abordaremos as principais festividades e os principais pratos elaborados.

ANO NOVO

Assim como foi repassado aos primeiros moradores da comunidade, o início do ano, ou enterro do velho, é um momento de muita comemoração. Embora os dias de festa incluam sempre refeições, as mais tradicionais neste dia são os assados, as saladas de repolho, tomate e couve, e o cortadinho de maxixe, farofa de feijão e arroz branco. Os preparos dessas comidas geralmente acontecem no dia 31 de dezembro. Algumas famílias optam por passar somente entre elas, outras passam com amigos próximos.

FESTA DE REIS

Essa é a celebração mais esperada do ano e dura de três a seis dias. Diferentemente das outras comemorações, os moradores donos do terno de reis passam de casa em casa, radiantes de alegria. Durante o reisado, as pessoas das casas onde passam, costumam oferecer comidas variadas como chás, café com leite, bolo de milho, trigo e aipim. Alguns cantores de reis apreciam beber ovo cru, por acreditarem que fornece mais nutrientes e melhora as cordas vocais. Trata-se de uma prática importante pois durante a festa eles cantam muito. Desse modo o ovo cru das mais forças para terminar a jornada do terno de Reis. No almoço e jantar são servidas comidas comuns do dia a dia, feijão, arroz, carne e, se tiver, salada.

SEMANA SANTA

Um das festas de tradição mais duradoura, é uma época em que se consome apenas carnes brancas, como peixes e frangos. Os dias mais significativos para a comunidade são a quarta feira e a Sexta-Feira Santa, o Sábado de Aleluia e o Domingo de Páscoa. As refeições geralmente são sequenciadas ao longo dos dias com jejum pela manhã, e no almoço e na janta se consome peixes (de preferência seco, salgado), abóbora com quiabo, arroz e feijão sem muitos outros ingredientes. Por serem dias sagrados, no sábado é feito o sacrifício do carneiro, e a partir desse dia já volta a comer o normal, com consumo de carnes vermelhas. No domingo, com a ressurreição de cristo, podemos comer doces para adoçar a vida em cristo.

SAO JOÃO

Comidas típicas do São João são preparadas a partir do dia 20 de junho, e incluem diversos tipos de bolos caseiros como o bolo de fubá, de aipim, de puba, de paçoca e de laranja, além de vários biscoitos caseiros de goma. Além disso prepara-se pipocas, pamonhas, amendoins, as carnes assadas e/ou cozidas, o arroz e o feijão, acompanhado de algumas verduras, tudo para poder completar a ceia no jantar da noite, que é vivenciada em volta da fogueira. Sem falar nas bebidas alcoólicas: os licores, as batidas, o quentão, que animam a comunidade.

CONSCIÊNCIA NEGRA

Nessa ocasião, reúne-se na sede da associação para partilharmos conhecimentos e termos palestras sobre ancestralidade africana. As refeições tornam este dia memorável: buchadas, feijoadas, farofas, cozidos de folha de mandioca e como sobremesas doces de leite ou rapadura.

DIA DAS CRIANÇAS / NOSSA SENHORA APARECIDA

No Dia das Crianças e em homenagem à Nossa Senhora Aparecida, ocorrem as procissões e as rezas ao longo do dia, muitas vezes realizada em várias casas ou somente em uma. Com muita fartura, as comidas deste dia incluem bolo confeitado e colorido, bolo de trigo, fubá, chocolate, e uma diversidade de biscoitos doces e salgado, conforme pode ser observado na figura 12.. Além disso, são preparados pratos tradicionais da comunidade como canjica, arroz doce, mingau, feijoada, arroz branco e vinagrete.

COSME E DAMIÃO:

No dia de São Cosme e Damião, as comidas tradicionais incluem vatapá com peixe, bacalhau desfiado, caruru, repolho refogado, fubá de milho fina, carne de bode, macarrão, galinha caipira. Durante a celebração, própria das religiões de matriz africana, é preparado um banquete para as sete crianças, onde uma toalha é colocada no chão e elas se sentam para almoçar. Cada criança recebe um prato com um pouco das comidas mencionadas anteriormente, acompanhada de uma sobremesa, pipoca doce e refrigerante. Após o almoço das crianças, o restante da comida é servido para os adultos. Em seguida, são feitas as rezas em homenagem a São Cosme e Damião, seguidas de um samba animado e de queima de fogos, conforme pode ser observado na figura 12.

Figura 12- Comidas festivas do Dia das Crianças e de São Cosme e Damião



Fonte: Arquivo próprio, 2022.

CASAMENTOS

Os preparativos para o casamento começam, pelo menos, uma semana antes. Nesse período, são realizadas diversas atividades, como a construção de latadas e a busca por lenha para o cozimento das refeições, a matanças de porcos, de boi e de bode. Além disso, são feitos os preparativos das primeiras comidas, que incluem carnes cozidas de suíno, caprinos e bovina, assados de frango, arroz, farofa feijão, salada de alface, repolhos e tomate, bem como salada de maionese, vinagrete, macarrão, batatinha de porco. E para finalizar, um delicioso doce de leite cremoso, uma elaboração muito presente nos casamentos. Essas etapas garantem que tudo esteja pronto e saboroso para a celebração deste dia tão especial e único, conforme pode ser observado na figura 13.

Figura 13– Comidas típicas das festas de casamentos



Fonte: Arquivo próprio, 2022.

ANIVERSÁRIOS

Antigamente, não se comemorava a data de aniversário. No entanto, nos dias atuais, é comum celebrar aniversários com um bolo confeitado, que pode ser acompanhado por coxinhas, pastéis, sucos, refrigerantes e brigadeiros.

NATAL

O Natal é um momento de grande animação, onde as famílias se reúnem para celebrar o nascimento de Jesus. Os preparativos são feitos com entusiasmo e envolvem uma variedade de pratos deliciosos. Carne assada, farofa de feijão, cortadinho de maxixe, arroz branco ou temperado, cozido de carnes, saladas de folhas e tomate, salpicão e lasanha são alguns dos

pratos que fazem parte das preparações natalinas. Essas iguarias garantem uma refeição festiva e saborosa para compartilhar com os entes queridos durante essa data especial.

Como pôde ser observado, nas festividades mencionadas, possui uma diversidade de alimentos e pratos tradicionais, visto que, há uma riqueza importante para nessa culinária tradicional, no qual desenham um papel crucial nas celebrações visando fortalecer os laços culturais com seus ancestrais e suas futuras gerações. Entretanto, a população vem se esforçando para manter a tradição das comidas tradicionais do quilombo e preservar esses pratos. No entanto, é importante ressaltar que atualmente há uma grande ingestão de alimentos industrializados em geral, o que pode representar um desafio para a preservação das práticas culinárias tradicionais.

7. CONCLUSÃO:

A cultura alimentar da comunidade remanescente quilombola Lagoa Torta dos Pretos não está circunscrita apenas às práticas culinárias, pois reflete a história, a cultura e a identidade dessa comunidade, incluindo formas de manejo agrícola, manejo de animais, práticas culinárias tradicionais, receitas ancestrais, celebrações e rituais relacionados à comida. A alimentação tem um papel importante na coesão social e na preservação da cultura e do patrimônio da comunidade, sendo transmitida através das histórias, das conversas e das práticas cotidianas, na oralidade de geração em geração.

A culinária quilombola é variada, com alguns pratos mais populares que os outros. A variedade de preparos na cozinha de quilombo é imensa, em cada prato, em cada modo de preparo há uma técnica específica do cozinhar e de comer.

Como todas as comunidades tradicionais, especialmente as comunidades camponesas, os quilombolas possuem um profundo conhecimento sobre os recursos naturais disponíveis em seus territórios e possuem técnicas de manejo sustentável desses recursos, que são transmitidas de geração em geração, e colaboram para a preservação do meio ambiente e à sustentabilidade dos sistemas alimentares locais.

Os saberes e fazeres tradicionais são de grande importância para a comunidade, já que possibilita a transmissão da cultura rural e negra. As preparações típicas da comunidade e os costumes devem ser constantemente fortalecidos pelo respeito a sabedoria dos mais velhos transmitida através da oralidade, os documentos, utensílios e fragmentos materiais do passado, fazem da comunidade um patrimônio brasileiro a ser preservado.

O envolvimento dos membros da comunidade em práticas coletivas relacionadas à alimentação podendo permite que eles se conectem com suas raízes culturais, relembrando e refazendo atividades habituais de seus ancestrais, que na busca por liberdade, encontraram nesse território um lugar fértil onde, apesar dos períodos de sofrimento, propiciou o florescimento da vida.

Embora a modernização tenha impactado positivamente a comunidade em alguns aspectos, tais como o acesso a infraestrutura, por outro lado, no que diz respeito a cultura alimentar, as modificações dos hábitos alimentares foram ruins, pois ocorreu a substituição de alimentos saudáveis e próprios do território por alimentos industrializados e perigosos para a saúde.

Felizmente, através da oralidade e da memória dos mais velhos, foi possível nesse trabalho registrar o conhecimento tradicional, o que contribuirá para a valorização dos saberes e técnicas inerentes a cultura alimentar local para as futuras gerações.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALIER, J.M 2018. **O Ecologismo dos pobres: conflitos ambientais e linguagens de valorização**. 2 ed. Trad. Waldman, M. São Paulo: Contexto. 379 p.

ANJOS Rafael Sanzio Araújo. **Territórios das comunidades remanescentes de antigos quilombos no Brasil primeira configuração espacial**. Brasília, 1999.

AQLTP, **Associação de Agricultores Familiares da Comunidade Remanescente de Quilombo de Lagoa Torta dos Pretos**. Disponível em: <<https://www.consultarscore.com.br/ba/anage/associacao-de-agricultores-familiares-da-comunidade-remanescente-de-quilombo-de-lagoa-torta-dos-pretos-16418980000187>> Acesso em 24 de agosto de 2021

BAIROS, Fernanda Souza De; KNAUTH, Daniela Riva; NEUTZLING, Marilda Borges. **Oficinas culinárias em comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul: ingredientes e modo de fazer**. PORTO ALEGRE- RS: UFRGS, 2017. 60 p. ISBN 9788594890382.

BARBOSA, Isabela Maria Pereira. Culinária quilombola: a busca pelo resgate da identidade gastronômica alagoana. *In: Reunião Equatorial de Antropologia e Reunião de Antropólogos Norte e Nordeste*, 5: 14. 2015: Maceió, AL. **Anais eletrônicos [...]**. Maceió: EDUFAL, 2015. Disponível em <https://evento.ufal.br/anaisreaabanne/gts_download/Isabela%20Maria%20Pereira%20Barbosa%20-%201020825%20-%204218%20-%20corrigido.pdf>. Acesso em 28 de agosto de 2021.

Berkes, F. *Sacred Ecology: Traditional Ecological Knowledge and Resource Management*. Taylor & Francis, 1999.

BETTI Luís Felipe; MEDEIROS Mariane Evelin. **Comida de quilombo**. Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora. 2018

BNDS. Pronaf. **PROGRAMA NACIONAL DE FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR**. Disponível em: <<https://www.bndes.gov.br/wps/portal/site/home/financiamento/produto/pronaf>>. Acesso em 28 de agosto de 2021.

BRASIL. Decreto nº4. 887, de 23 de novembro de 2003. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm>. Acesso em 28 de agosto de 2021.

DAGAZ, Instituto *et al.* **A cozinha dos quilombos: sabores, territórios e memórias**. RIO DE JANEIRO: INSTITUTO DAGAZ, 2016.

DAMIÃO, Jorginete; COSTA, Rute; SILVA, Adriana. **Memórias e receitas das cozinhas dos quilombos do maciço da Pedra Branca na cidade do Rio de Janeiro**. 2022. ed. RIO DE JANEIRO: [s. n.], 2022. 63 p. ISBN 9786589039204.

DE OLIVEIRA, Maria Helena De *et al.* **Receitas quilombolas**. 16. ed. ESPÍRITO SANTO: INCAPER, 2019. 25 p.

DIAS, Luiz Marcos De França *et al.* **Na companhia de dona Fartura, uma história sobre cultura alimentar quilombola.** São Paulo: CAMARA BRASILEIRA DE LIVROS, 2022. 50 p. ISBN 9786588037126.

FIABANI Aldemir. **Quilombos e comunidades remanescentes:** resistência contra a escravidão e afirmação na luta pela terra. Universidade Federal da Fronteira Sul (Campus Passo Fundo, UFFS, 2018. Disponível em: <file:///C:/Users/Emilenes/OneDrive/%C3%81rea%20de%20Trabalho/154311-Texto%20del%20art%C3%ADculo-331909-1-10-20190204.pdf >. Acesso em 28 de agosto de 2021.

FIABANI, Aldemir. **Os novos quilombos:** luta pela terra e afirmação étnica no Brasil (1998-2008). São Leopoldo, 2008. Disponível em:<http://www.repositorio.jesuita.org.br/bitstream/handle/UNISINOS/2177/AdelmirFiabaniHistoria.pdf?sequence=1&isAllowed=y >. Acesso em 28 de agosto de 2021.

FURTADO Marcella Brasil; PEDROZA Regina Lúcia Sucupira; ALVES Cândida Beatriz. **Cultura, identidade e subjetividade quilombola:** uma leitura a partir da psicologia cultural. Universidade de Brasília, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/psoc/a/7m7spDq5Xm6vNYFqmh89X7g/?lang=pt>. Acesso em 28 de agosto de 2021.

Gomes, F.S. **Mocambos e quilombos:** uma história do campesinato negro no Brasil. São Paulo: Claro Enigma, 2015. 235 p.

HIRAI Wanda Griep; DA SILVA Élyda Vilela e MAIA Jéssica Laís Batista. **Segurança alimentar e nutricional:** a cultura alimentar da população quilombola. VII Jornada internacional de políticas públicas- Universidade Federal do Maranhão. Disponível em: <<http://www.joinpp.ufma.br/jornadas/joinpp2015/pdfs/eixo10/seguranca-alimentar-e-nutricional-a-cultura-alimentar-da-populacao-quilombola.pdf>> Acesso em 08 de setembro de 2022.

KACZYNSKI, Roberta Gonzaga. **Comida, cultura e alimentação escolar quilombola.** 2017. 41 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.

LISBOA, Acssuel. **Agricultura familiar e associativismo rural no município de Anagé-BA.** Universidade Estadual Da Bahia, 2015. Disponível em: <<https://bemvin.org/agricultura-familiar-e-associativismo-rural-no-municipio-de-ana.html>>. Acesso em: 24 de agosto de 2021

MARQUES, Jadson Fabio De Araújo; BRITO, Dione Dos Santos; ANDRANDE, Gisele Teixeira. **Sabores quilombolas do Baixo Sul.** VALENÇA -BA: [s. n.], 2017. 27 p. ISBN 978568329047.

NAVAS Rafael; SUGISHITA KANIKADAN Andréa Yumi; DOS SANTOS Kátia Maria Pacheco; EDUARDO GARAVELLO Maria Elisa de Paula. **Transição alimentar em comunidade quilombola no litoral sul de São Paulo/Brasil.** Revista Nera – Ano 18, Nº. 27 – Janeiro/junho De 2015 – São Paulo.

NEPOMUCENO, Rosa. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias.** 4. ed. RIO DE JANEIRO: JOSE PLYMPIO, 2005. 222 p.

NORGAARD, R.B. *Development Betrayed: The End of Progress and a Coevolutionary Revisioning of the Future*. Routledge, 1994.

OLIVEIRA, T.C.O. Revalorização de alimentos símbolo de comunidades-território. Os casos do miel virgen de abelhas Pisilnekmej no território *maseual* (México) e o caso do queijo Gamonéu de pastores de Picos de Europa (Espanha). 400f. 2023. Tese (Doutorado em Recursos Naturales y Gestión Sostenible) – Universidad de Córdoba. Córdoba (Espanha) 2023.

SANCHO CAMBUY Andréia Oliveira. **Perfil Alimentar da comunidade quilombola João Surá.** Um Estudo Etnográfico. Disponível em: <https://direito.mppr.mp.br/arquivos/File/Perfil_Alimentar_JoaoSura.pdf> Acesso em 18 de setembro de 2022.

SANTOS, Alexandra. **O sabor da história:** práticas alimentares e identidade quilombola. Doutoranda do departamento de Ciências Sociais da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Bolsista da Fundação de Amparo à Pesquisa do Rio de Janeiro, 2009.

SANTOS, Gildásio Alves dos. **Memória, identidade e linguagem:** a comunidade Quilombola do Quenta Sol (Tremedal- ba). 2013. 194 f. Tese (Doutorado) - Curso de Letras, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2013.

SCHMITT Alessandra; TURATTI Maria Cecília Manzoli e CARVALHO Maria Celina Pereira de. **A atualização do conceito de quilombo:** identidade e território nas definições teóricas. *Ambiente & Sociedade* [online]. 2002, n. 10. Epub 10 Dez 2003. ISSN 1809-4422. <<https://doi.org/10.1590/S1414-753X2002000100008>>. Acesso em 28 de agosto de 2021.

SILVA DE OLIVEIRA, Juliana Fernandes; BRANDÃO, Juzânia Oliveira da Silva. Comunidade caiçara da vila do aventureiro, ilha grande, brasil: uma análise do padrão e produção alimentar. **Revista Mangút Conexões Gastronômicas**, v. 1, n. 2, p. 147-163, 2021. Rio de Janeiro. Disponível em: <<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/42094/26695>>. Acesso em 10 de março de 2023.

SILVA, Jackeline Maria da. **Afro paladar:** a culinária quilombola de Mato Grosso como patrimônio cultural imaterial. 2019. 51f. Trabalho de Conclusão do Curso (Especialização em Educação e Patrimônio Cultural e Artístico) - Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

ROCHA, Nathan; DAVIS, Ângela. **Livros de receitas - sabores do quilombo:** um regaste da culinária quilombola. MORRO DO CHAPÉU- BAHIA: SETE, 2020. 33 p. ISBN 9786589323273.

TOLEDO, V.; BARRERA-BASSOLS, N. *La Memoria Biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria editorial. Barcelona, España, 2008.

VARA SÁNCHEZ, I., CUÉLLAR PADILLA, M. (2013). Biodiversidad cultivada: una cuestión de coevolución y transdisciplinariedad. *Ecosistemas* 22(1):5-9. Doi.: 10.7818/ECOS.2013.22-1.02

YIN, R.K. **Estudo de caso:** planejamento e métodos, 2.ed. -Porto Alegre: Bookman, 2001. Disponível em: <https://saudeglobaldotorg1.files.wordpress.com/2014/02/yin-metodologia_da_pesquisa_estudo_de_caso_yin.pdf> Acesso em 14 de outubro de 2021.

Apêndice A- Roteiro semiestruturado de entrevista

1. Para o(a) senhor(a), o que é comida quilombola?
2. No que essa comida se diferencia de outras comidas?
3. Existe algum alimento/ingrediente/produto que seja muito especial para a comida quilombola?
4. Na comunidade é possível ver vários utensílios domésticos da matriz africana, o senhor (a) sabe dizer quais são eles, e para que servem?
5. O(A) senhor (a) sabe quais equipamentos da matriz africana presente continuam presentes no dia-a-dia das cozinhas da comunidade?
6. O senhor acha importante preservar a cultura quilombola?
7. Quais tradições deveriam ser preservadas para as gerações futuras?
8. O(A) senhor(a) poderia descrever alguns práticos típicos da região?
9. Quais diferenças o senhor(a) acredita que pode mudar o sabor do alimento preparado no fogão a gás é um preparado em um fogão a lenha?
10. Porque a utilização dos utensílios tradicionais contribuem para a manutenção e conservação do sabor e qualidade dos alimentos durante a produção?
11. Quais os pontos positivos que a modernização de alguns equipamentos e utensílios domésticos trouxeram para comunidade?
12. Qual a diferença da conservação dos alimentos de antigamente para tempos atuais?
13. Com a modernização, chegou à rede elétrica o senhor(a) acha que foi algo positivo para comunidade? Porque?
14. Qual seria a melhor maneira para preservação da cultura alimentar da comunidade?
15. A titulação com remanescente de quilombo trouxe algum benefício significativo para a comunidade nesse sentido?
16. Para o (a) senhor(a), qual é a importância das pessoas que vivem nas comunidades remanescentes quilombolas para a sociedade?

Apêndice B - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

O(a) senhor(a) está sendo convidado(a) a participar da análise intitulada “Saberes e Fazeres da Culinária do Remanescente de Quilombo Lagoa Torta dos Pretos”. Esta pesquisa está sendo organizada por mim, Emilenes Santos Cardoso, e refere-se à pesquisa para meu Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Bacharelado de Gastronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA).

Para poder participar, é necessário que o(a) senhor(a) leia este documento com atenção. O objetivo do trabalho é compreender a cultura alimentar da comunidade remanescente do quilombo Lagoa Torta dos Pretos, no município de Anagé, Bahia, Brasil, sob a orientação da Profa. Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira.

Durante todo o período da pesquisa, você poderá tirar suas dúvidas entrando em contato com as pesquisadoras responsáveis pela pesquisa através dos seguintes meios: Emilenes Cardoso - e-mail: emilenessantos@gmail.com e celular (71) 99911-5397; Tereza Oliveira - email: terezaolioli@gmail.com e celular (71) 99303-6685, ou pelo e-mail: terezaolioli@gmail.com.

O propósito deste documento é informá-lo(a) sobre a pesquisa, se assinado, contém seu consentimento em participar desta etapa. Sua decisão em participar é voluntária, o(a) senhor (a) pode recusar-se a participar como também pode retirar-se a qualquer momento.

Participando desta entrevista o(a) senhor(a) está sujeito ao risco de constrangimento emocional, tendo em vista que o tema pode remeter a algum desconforto, evocar sentimentos ou lembranças desagradáveis ou levar a um leve cansaço após responder a entrevista; todavia o participante pode se recusar sem qualquer prejuízo, a responder questões desconfortáveis, é de direito do participante retirar o consentimento em participar da pesquisa, igualmente sem prejuízo. Sua participação nesta pesquisa contribuirá na produção do conhecimento acadêmico e compreensão dos saberes e fazeres culinários quilombola da comunidade remanescente do quilombo Lagoa Torta dos Pretos, no município de Anagé.

A entrevista receberá um código que substituirá seu nome. Todos os dados coletados serão mantidos de forma confidencial e serão utilizados tão somente para fins científicos sobre o assunto investigado. Dessa forma, sua identidade não será revelada exceto se for seu desejo.

Qualquer dúvida sobre a ética dessa pesquisa você deverá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição (CEPNUT), da UFBA, telefone: (71) 3283 - 7704, e-mail: cepnut@ufba.br. O endereço de trabalho das pesquisadoras e de funcionamento do CEPNUT é Rua Basílio da Gama, S/N, CEP: 40.110.907, Canela, Salvador-Bahia.

Este documento foi impresso em duas vias. Uma ficará com você e a outra com as pesquisadoras.

Declaração de Consentimento

Eu, _____, li e discuti com a entrevistadora os detalhes descritos neste documento. Entendo que eu sou livre para aceitar ou recusar e que eu posso interromper minha participação no estudo, através desta entrevista, a qualquer momento sem dar uma razão. Eu concordo que os dados coletados para o estudo sejam usados para o propósito descrito. Eu entendi a informação apresentada neste termo de consentimento; tive a oportunidade de fazer perguntas, as quais foram respondidas. Receberei uma cópia assinada e datada deste Documento de Consentimento Informado.

Local e Data

Entrevistado(a)

Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira
Orientadora

Emilenes Santos Cardoso
Pesquisadora



UFBA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (NUT A 48)

GRADUANDO (A): <u>Emilenes Santos Cardoso</u>		
TÍTULO DO TCC:		
ÁREA:		
DATA DA DEFESA: <u>14/07/23</u>	HORA: <u>17:00</u>	LOCAL: <u>Auditorio</u>
BANCA EXAMINADORA:		ASSINATURAS:
ORIENTADOR (A): <u>Teresa Oliveira</u>		<u>[Signature]</u>
EXAMINADOR (A): <u>Priscila Sato</u>		<u>[Signature]</u>
EXAMINADOR (A): <u>Ana Paula S.B. Silva</u>		<u>[Signature]</u>

RESULTADO

A BANCA EXAMINADORA, APÓS O EXAME DA AVALIAÇÃO E ARGUIÇÃO DO (A) CANDIDATO (A), DECIDIU PELA:

<input checked="" type="checkbox"/>	Aprovação do TCC
<input type="checkbox"/>	Reprovação do TCC

NOTA (0 a 10)

9,9

CONSIDERAÇÕES:

Após a final da apresentação, de acordo com o PPC do curso, a banca examinadora conferiu a nota citada, resultante da média das notas parciais, considerando a estudante aprovada. Foi lavrada a seguinte ata, a qual é assinada na ordem de terminada

[Signature]

AUTENTICAÇÃO DO (A) PRESIDENTE DA BANCA EXAMINADORA

Emilenes Santos Cardoso.

AUTENTICAÇÃO DO ALUNO(A)