



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**  
**MESTRADO INTERDISCIPLINAR EM CULTURA E SOCIEDADE**

**DACILÉIA LIMA FERREIRA**



**INVENTARIANDO OS SABERES CULINÁRIOS DAS COMIDAS  
EMBLEMÁTICAS DA VILA DAS ALMAS NO QUILOMBO SACO DAS  
ALMAS, EM BREJO/MA: entre memórias e identidades**



**São Luís – MA**

**2021**

DACILÉIA LIMA FERREIRA

**INVENTARIANDO OS SABERES CULINÁRIOS DAS COMIDAS  
EMBLEMÁTICAS DA VILA DAS ALMAS NO QUILOMBO SACO DAS  
ALMAS, EM BREJO/MA: entre memórias e identidades**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade, da Universidade Federal do Maranhão, como requisito final para obtenção do título de Mestre em Cultura e Sociedade.

Orientadora: Dr<sup>a</sup>. Conceição de Maria Belfort de Carvalho

**São Luís – MA**

**2021**

DACILÉIA LIMA FERREIRA

**INVENTARIANDO OS SABERES CULINÁRIOS DAS COMIDAS  
EMBLEMÁTICAS DA VILA DAS ALMAS NO QUILOMBO SACO DAS  
ALMAS, EM BREJO/MA: entre memórias e identidades**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade, da Universidade Federal do Maranhão, como requisito final para obtenção do título de Mestre em Cultura e Sociedade.

Orientadora: Dr<sup>a</sup>. Conceição de Maria Belfort de Carvalho

**BANCA EXAMINADORA DA QUALIFICAÇÃO**

---

Dra. Conceição de Maria Belfort de Carvalho (UFMA)  
(Orientadora)

---

Dra. Hermeneilce Wasti Aires Pereira Cunha (UEMA)  
(1º membro - Externo (a) à instituição)

---

Dr. Arkley Marques Bandeira (UFMA)  
(2º membro - Interno)

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).  
Núcleo Integrado de Bibliotecas/UFMA

Ferreira, Daciléia Lima.

INVENTARIANDO OS SABERES CULINÁRIOS DAS COMIDAS  
EMBLEMÁTICAS DA VILA DAS ALMAS NO QUILOMBO SACO DAS ALMAS,  
EM BREJO/MA: entre memórias e identidades / Daciléia Lima  
Ferreira. - 2021.

208 p.

Orientador(a): Conceição de Maria Belfort de Carvalho.  
Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em  
Cultura e Sociedade/cch, Universidade Federal do Maranhão,  
São Luís, 2021.

1. Comidas emblemáticas. 2. Inventário. 3. Maranhão.  
4. Saberes culinários. 5. Saco das Almas. I. Carvalho,  
Conceição de Maria Belfort de. II. Título.

## AGRADECIMENTOS

Para que este trabalho transcorresse bem e findasse com êxito, precisou do apoio, carinho, compreensão, conselhos, olhares, dedicação, reflexões, calma e muita sanidade mental. Cuidados de pessoas que mesmo sem saber estavam fazendo parte dessa construção. Por isso, meus agradecimentos são direcionados primeiramente a Deus, por ter me sustentado nesse momento da escrita que, por si só, foi muito difícil e ainda mais com imprevistos inimagináveis como a pandemia ocasionada pela COVID-19, que tornou tudo ainda mais sombrio.

A Deus a minha gratidão por colocar em meu caminho pessoas essenciais, que me ajudaram a passar as tempestades no percurso da escrita acadêmica (a pandemia, a insegurança, o medo de tudo e, principalmente, de não dar conta, as viagens de São Luís a São Bernardo, o cansaço, a solidão do primeiro período, em uma cidade que não sabia andar e não conhecia ninguém) e que foram minha âncora nesses dois anos de luta em busca da tão sonhada pós-graduação *strictu sensu*.

Aos professores do Programa Interdisciplinar de Pós-graduação em Cultura e Sociedade, meu muito obrigada! Pelos conhecimentos compartilhados, pelo compromisso que vocês tiveram com os discentes e com a educação como um todo! Foram momentos de extrema importância para a minha formação e aprendizado.

A minha orientadora, Conceição de Maria Belfort de Carvalho, pelo carinho, dedicação, paciência e por ser essa pessoa espetacular que em todos os momentos em que precisei estava de prontidão para me ajudar e sanar as minhas dúvidas e angústias. Uma ótima conselheira, por algumas vezes tive que baixar a cabeça e ouvir, “calma Daciléia tu és muito agoniada, vai dar certo! Primeiro faz isso e depois faz isso e me manda”. Muito obrigada minha orientadora, do coração, por todos os conselhos, cuidados e orientações! Você sabe que és uma profissional a qual me espelharei pelo resto da vida.

A meu companheiro, Josenildo Campos Brussio, que já vem acompanhando desde o final da minha graduação, com bons conselhos, orientações e direcionamentos na realização dos meus sonhos e que sempre, sempre embarca comigo nas minhas viagens, mesmo quando são só para apostar na sorte ou acreditar no *cosmos* que me guiará. Afinal, somos apoiadores do destino, não sabemos o que irá acontecer amanhã, seguimos o fluxo das coisas e do mundo e damos valor para as oportunidades que surgem e assim vamos seguindo sem pensar muito nas regras, receitas e clichês que a sociedade emprega. Obrigada pela sua paciência e companheirismo em tudo meu amor!

A meus pais, Iralice Lima Ferreira e José Renato da Penha Ferreira, por sempre me incentivarem e darem o seu máximo, o que podem e o que não podem para me proporcionar aquilo que eles não tiveram acesso como gostariam: o estudo. Venho de escola pública com muito orgulho, porque hoje eu entendo que aqueles cadernos que usei na escola (nunca eram o que eu queria, porque não tinha a Barbie na capa) foram todos comprados com muito suor pingado na terra das roças que foram capinas e plantadas pelos meus pais e que hoje estão florescendo e dando frutos. As mochilas que não tinha para pôr os livros ou os calçados que não tinha para revezar durante a semana para ir à escola. Hoje entendo que todo o sacrifício deles era para me proporcionar pelo menos o essencial: farda da escola, caderno, lápis, canetas e borrachas e mesmo com tantas dificuldades, ainda se esforçavam para pagar um professor, para aulas de reforço em casa. Então, obrigada meus pais por priorizarem o que há de mais valioso em mim: a educação e os seus ensinamentos. Amo vocês!

Agradeço imensamente aos meus sogros, José dos Santos Brussio e Maria Eunice Campos Brussio, que foram fundamentais na realização desse sonho. Acolheram-me no seu lar, como uma filha, menina inexperiente que saía de São Bernardo, no Baixo Parnaíba Maranhense para estudar em São Luís, sem bolsa de estudo para me manter, sem conhecer a cidade e pela primeira vez tendo que me virar sozinha em cidade grande (andar de ônibus, almoçar no RU), enfim, eram muitas mudanças e desafios necessários para o meu crescimento, mas nos quais eles foram pai e mãe para mim nessa jornada. São duas pessoas a quem tenho um carinho muito especial.

À comunidade da Vila das Almas do Quilombo Saco das Almas/MA, em especial, a Maria Luduvica Costa Pereira, vulgo Dona Dudu, à Dona Eliane e demais cozinheiras da Vila das Almas, ao Marcos Antônio Costa Silva, presidente da Associação das Famílias Quilombolas do Povoado Vila das Almas do Território Data Saco das Almas em Brejo/MA e a todos os moradores do Saco das Almas que, direta ou indiretamente, contribuíram para a realização desta pesquisa.

E, por fim, a todos os amigos e colegas de turma que fizeram parte da minha caminhada acadêmica nesses dois anos, o meu muito obrigada! Pois os diálogos pelos corredores, as trocas de angústias na preparação da pré-qualificação e depois na qualificação foram essenciais para manter-me tranquila e conseguir passar para as próximas fases.

## **DEDICATÓRIA**

Dedico este trabalho ao meu companheiro Josenildo Campos Brussio, sem o qual nada disso teria sido possível. Meu companheiro em todas as horas, conselheiro, psicólogo, debatedor, ..., meu amor.

Aos meus pais, Iralice Lima Ferreira e José Renato da Penha Ferreira, pessoas que foram e são a minha base, aonde quer que eu vá e em tudo que eu faça. São os pilares e maiores incentivadores dos meus sonhos, é no abraço deles que busco forças para percorrer caminhos inimagináveis.

Por fim, dedico aos moradores da Vila das Almas que me acolheram com tanto carinho durante esta jornada! Confiaram-me as suas memórias (histórias de família), vivências e saberes nestes cinco anos de pesquisa (desde a graduação). Abriram as portas de suas casas e compartilharam comigo as suas vidas.

Se justamente de raízes se quisermos falar, usemos até o fundo a metáfora e imaginemos a história da nossa cultura alimentar como uma planta que *se abre* (não: se contrai) à medida que afunda no terreno, buscando a linfa vital até onde consegue alcançar, introduzindo suas raízes (precisamente) em lugares mais distantes possíveis, por vezes impensáveis. O produto está na superfície, visível, claro, definido: somos nós. As raízes estão abaixo, amplas, numerosas, difusas: é a história que nos construiu.

*Massimo Montanari (2013, p. 190)*

## LISTA DE FIGURAS

|                  |   |     |
|------------------|---|-----|
| <b>Figura 1</b>  | Fogão-de-barro na casa da Cozinheira 1  | 29  |
| <b>Figura 2</b>  | Fogão-de-barro na casa da Cozinheira 2  | 30  |
| <b>Figura 3</b>  | Fotos do seu Claro Patrício   | 48  |
| <b>Figura 4</b>  | Fotos da atividade do INCRA de recadastramento das famílias do Saco das Almas para RTID | 50  |
| <b>Figura 5</b>  | Posto de Saúde da Vila das Almas  | 53  |
| <b>Figura 6</b>  | Igreja de Nossa Senhora de Aparecida da Vila das Almas                                  | 54  |
| <b>Figura 7</b>  | Tambor de Crioula da Vila das Almas e pesquisadores do GEPEMADEC com Dona Dudu          | 71  |
| <b>Figura 8</b>  | Degustação do caruru  | 72  |
| <b>Figura 9</b>  | Canteiro de hortaliças no quintal da Cozinheira 13                                      | 93  |
| <b>Figura 10</b> | Dona Eliane tratando peixe na beira do Riacho   | 99  |
| <b>Figura 11</b> | “A minimis quoq; timendum” – Alciato  | 112 |
| <b>Figura 12</b> | Comidas do dia a dia  | 117 |
| <b>Figura 13</b> | Gongo assado  | 123 |
| <b>Figura 14</b> | Coco babaçu   | 125 |
| <b>Figura 15</b> | Gongo frito   | 129 |
| <b>Figura 16</b> | Mambeca   | 133 |
| <b>Figura 17</b> | Moqueca   | 138 |
| <b>Figura 18</b> | Peneira artesanal   | 140 |
| <b>Figura 19</b> | Paçoca de coco babaçu   | 144 |
| <b>Figura 20</b> | Paçoca de gergelim  | 149 |
| <b>Figura 21</b> | Grão de gergelim  | 151 |
| <b>Figura 22</b> | Cabeça de galo  | 153 |
| <b>Figura 23</b> | Chibé/xibéu   | 157 |
| <b>Figura 24</b> | Mingau de farinha   | 161 |
| <b>Figura 25</b> | Passo a passo do mingau de farinha  | 166 |
| <b>Figura 26</b> | Caruru  | 171 |

## LISTA DE MAPAS

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| <b>Mapa 1</b> | Localização dos municípios pertencentes ao Território do Baixo Parnaíba Maranhense | 44 |
| <b>Mapa 2</b> | Trajeto do povoado Zé Gomes, em Brejo/MA até a Vila das Almas, em Brejo/MA         | 45 |
| <b>Mapa 3</b> | Mapa de lugares públicos de referência da comunidade da Vila das Almas             | 52 |

## LISTA DE TABELAS

|                  |  |     |
|------------------|--|-----|
| <b>Tabela 1</b>  | Comidas emblemáticas da Vila das Almas | 114 |
| <b>Tabela 2</b>  | Gongo assado                           | 122 |
| <b>Tabela 3</b>  | Gongo frito                            | 128 |
| <b>Tabela 4</b>  | Mambeca                                | 132 |
| <b>Tabela 5</b>  | Moqueca                                | 137 |
| <b>Tabela 6</b>  | Paçoca de coco babaçu                  | 143 |
| <b>Tabela 7</b>  | Paçoca de gergelim                     | 148 |
| <b>Tabela 8</b>  | Cabeça de galo                         | 152 |
| <b>Tabela 9</b>  | Chibé/xibéu                            | 155 |
| <b>Tabela 10</b> | Mingau de farinha                      | 160 |
| <b>Tabela 11</b> | Caruru                                 | 168 |

## LISTA DE SIGLAS

|           |   |
|-----------|---|
| ABA       | Associação Brasileira de Antropologia   |
| CIPROQUI  | Criação e Inovação de Produtos Quilombolas  |
| COVID 19  | Corona Vírus Disease, referente a 2019  |
| FAPEMA    | Fundação de Amparo à Pesquisa e ao desenvolvimento Científico e Técnico do Maranhão |
| GEPEMADEC | Grupo de Estudos e Pesquisas em Meio Ambiente, Desenvolvimento e Cultura            |
| GEPPaC    | Grupo de Estudos e Pesquisas em Patrimônio Cultural                                 |
| INCRA     | Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária                                 |
| INRC      | Inventário Nacional de Referências Culturais  |
| IPHAN     | Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional                              |
| ITERMA    | Instituto de Colonização de Terras do Maranhão                                      |
| LEI       | Laboratório de Estudos do Imaginário  |
| PGCult    | Programa de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade                                    |
| PROINFO   | Programa Nacional de Tecnologia Educacional   |
| PROMUQUI  | Projeto Mulheres Quilombolas  |
| RTID      | Relatório Técnico de Identificação e Delimitação                                    |
| SECTUR    | Secretaria Municipal de Cultura e Turismo   |
| TBC       | Turismo de Base Comunitária   |
| TCLE      | Termo de Consentimento Livre e Esclarecido  |
| UFMA      | Universidade Federal do Maranhão  |

## RESUMO

A presente dissertação aborda os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas, uma das sete comunidades do Quilombo Saco das Almas, que fica localizado no Baixo Parnaíba Maranhense, no município de Brejo/MA. Tem por objetivo geral inventariar os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas, a partir das histórias, narrativas orais, acontecimentos, vivências e experiências dos seus moradores. Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa qualitativa, bibliográfica e exploratório-descritiva dividida em três etapas: a primeira consistiu na pesquisa bibliográfica para a construção do referencial teórico e elaboração dos instrumentos de coleta de dados. A segunda etapa compreendeu a pesquisa de campo propriamente dita, na qual passamos um ano e meio no processo de coleta de dados, visitando a comunidade, realizando as entrevistas e a observação não-participante durante as atividades de campo do GEPEMADEC. Na terceira, elaboramos um inventário sobre os saberes culinários da Vila das Almas a partir dos dados coletados e acontecimentos observados. Participaram da pesquisa os moradores da Vila das Almas com tempo de residência de no mínimo 20 anos, entre jovens, adultos e idosos. Como resultados principais apresentamos um inventário que traz dez comidas emblemáticas apontadas pelos moradores da Vila das Almas, como as principais marcas das identidades e memórias da comunidade através da culinária. São comidas que representam e carregam os simbolismos, práticas, vivências e experiências dos saberes culinários do quilombo.

**Palavras-chave:** Inventário. Saberes culinários. Comidas emblemáticas. Saco das Almas. Maranhão.

## **ABSTRACT**

This dissertation addresses the culinary knowledge of emblematic foods from Vila das Almas, one of the seven communities of Quilombo Saco das Almas, which is located in Baixo Parnaíba Maranhense, in the municipality of Brejo / MA. Its general objective is to inventory the culinary knowledge of emblematic foods of Vila das Almas, based on the stories, oral narratives, events, experiences and experiences of its residents. Methodologically, it is a qualitative, bibliographic and exploratory-descriptive research divided into three stages: the first consisted of bibliographic research for the construction of the theoretical framework and the elaboration of data collection instruments. The second stage comprised the field research itself, in which we spent a year and a half in the data collection process, visiting the community, conducting interviews and non-participant observation during GEPEMADEC field activities. In the third, we prepared an inventory of the culinary knowledge of Vila das Almas based on the data collected and observed events. The residents of Vila das Almas with a minimum residence time of 20 years, among young people, adults and elderly, participated in the research. As main results we present an inventory that brings ten emblematic foods pointed out by the residents of Vila das Almas, as the main marks of the identities and memories of the community through cooking. They are foods that represent and carry the symbolisms, practices, experiences and experiences of the quilombo's culinary knowledge.

**Keywords:** Inventory. Culinary knowledge. Emblematic foods. Saco das Almas. Maranhão.

## SUMÁRIO

|   |            |
|---|------------|
| <b>LISTA DE FIGURAS .....</b>   | <b>8</b>   |
| <b>LISTA DE MAPAS.....</b>  | <b>9</b>   |
| <b>LISTA DE TABELAS.....</b>  | <b>10</b>  |
| <b>LISTA DE SIGLAS .....</b>  | <b>11</b>  |
| <b>RESUMO .....</b>   | <b>12</b>  |
| <b>ABSTRACT .....</b>   | <b>113</b> |
| <b>1 A LISTA DE INGREDIENTES: preparando a introdução.....</b>                                    | <b>16</b>  |
| 1.1 Hum... que sabor é esse!?   | 21         |
| 1.2 Apurando os procedimentos iniciais e finais da pesquisa.....                                  | 25         |
| <b>2 VOZES, TEMPEROS E CANÇÕES: história da cozinha brasileira .....</b>                          | <b>27</b>  |
| 2.1 História da cozinha brasileira .....  | 33         |
| <b>3 MONTANDO OS UTENSÍLIOS E AS FERRAMENTAS DA COZINHA ....</b>                                  | <b>39</b>  |
| 3.1 Os fogões-de-barro da Vila das Almas: conhecendo o local da pesquisa.....                     | 39         |
| 3.1.1 A Teoria do Ator-Rede .....   | 40         |
| 3.1.2 Vila das Almas: localização e história .....  | 43         |
| 3.2 Acendendo o fogo: procedimentos metodológicos da pesquisa.....                                | 55         |
| 3.3 Dos ingredientes principais: os participantes da pesquisa .....                               | 58         |
| 3.4 A panela e a colher: instrumentos de coleta de dados .....                                    | 63         |
| <b>4 OS SABERES E SABORES POPULARES: saboreando trocas, valores, memórias e identidades .....</b> | <b>76</b>  |
| 4.1 Os sabores culturais locais e as marcas identitárias.....                                     | 82         |
| 4.2 Os temperos invisíveis: as memórias e a culinária da Vila das Almas.....                      | 91         |
| <b>5 ARRUMANDO A MESA: os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas .....</b> | <b>104</b> |
| 5.1 Cardápio: as comidas emblemáticas da Vila das Almas.....                                      | 106        |
| 5.2 Prato de entrada: procedimentos de análise dos dados .....                                    | 115        |
| 5.3 Prato principal: um inventário dos saberes culinários das comidas emblemáticas                | 120        |
| 5.3.1 Gongo assado .....  | 122        |

|          |  |            |
|----------|--|------------|
| 5.3.2    | Gongo frito .....  | 128        |
| 5.3.3    | Mambeca .....  | 132        |
| 5.3.4    | Moqueca .....  | 137        |
| 5.3.5    | Paçoca de coco babaçu (margarida) .....  | 143        |
| 5.3.6    | Paçoca de gergelim .....   | 148        |
| 5.3.7    | Cabeça de galo .....   | 152        |
| 5.3.8    | Chibé/xibéu .....  | 155        |
| 5.3.9    | Mingau de farinha .....  | 160        |
| 5.3.10   | Caruru .....   | 168        |
| 5.4      | A sobremesa .....  | 175        |
| <b>6</b> | <b>LAVANDO OS PRATOS: considerações finais .....</b>                           | <b>180</b> |
| <b>7</b> | <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>  | <b>185</b> |
| <b>8</b> | <b>ANEXOS .....</b>  | <b>191</b> |
| 8.1      | Anexo A – Cronograma da I Mostra Científica do GEPEMADEC .....                 | 191        |
| 8.2      | Anexo B – Certidão de comunidade quilombola – Fundação Palmares .....          | 192        |
| 8.3      | Anexo C – Modelo do IPHAN para a construção de inventário sobre saberes... 193 |            |
| 8.4      | Anexo D – Termo de autorização do local da pesquisa .....                      | 197        |
| 8.5      | Anexo E – Carta de aprovação da pesquisa pelo Comitê de Ética .....            | 198        |
| <b>9</b> | <b>APÊNDICE .....</b>  | <b>202</b> |
| 9.1      | Apêndice A – Roteiro para a entrevista .....                                   | 202        |
| 9.2      | Apêndice B – Questionário .....  | 204        |
| 9.3      | Apêndice C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido .....                  | 205        |

## 1 A LISTA DE INGREDIENTES: preparando a introdução

As pesquisas na área da Antropologia do Alimento têm ganhado cada vez mais notoriedade na academia. Vale destacar alguns pesquisadores, como Câmara Cascudo (2011) e Roberto DaMatta (1986), que escreveram obras sobre a história da alimentação no Brasil, importantes para compreendermos melhor a alimentação tradicional brasileira, na qual índios, africanos e portugueses teriam contribuído de formas distintas nas raízes da nossa alimentação.

Para Cascudo (2011), quando se trata de alimentação, comida ou refeição, entra em destaque a categoria do paladar, aglutinadora de sistemas sociais e simbólicos, princípio de análise e norma cultural definidora de diferentes relações sociais. Segundo Cavignac & Oliveira (2010), “o paladar está ligado a uma forma de abordagem que privilegia os aspectos simbólicos-culturais em detrimento dos biológicos ou dietéticos” (p. 70).

Assim, para Cascudo (2012b), o paladar traduz a herança da tradição, o universo dos padrões, regras e normas alimentares que fundamentam a fé inabalável do povo nos saberes culinários da tradição, elegendo certos sabores como “patrimônio seletivo” familiar, regional ou nacional.

Nesse sentido, não há como se negar a diversidade e riqueza de formas e variedades das tradições culinárias espalhadas por cada região do país, caracterizando as identidades que foram se construindo com elementos trazidos de outras culturas, explicadas pela nossa experiência histórica colonial.

Assim, a comida assume um papel histórico, social e cultural muito determinante nas marcas identitárias de um povo, de uma comunidade, de uma sociedade. “Está tão entremeada com todas as emoções humanas desde o início das nossas vidas, que o ato de comer torna-se, inevitavelmente, uma forma de expressão de nossas personalidades” (CRUMPACKER, 2009, p. 10).

Por esta razão, não poderíamos deixar de trazer para a discussão as contribuições de Lévi-Strauss que são basilares para os estudos da Antropologia do Alimento. Para o antropólogo francês, a culinária pode ser entendida como umas das formas de passagem da natureza à cultura, realizadas pelo homem atendendo às necessidades do corpo, capaz de revelar experiências profundas no que tange à comida, às formas de comer, os temperos e a memória, por isso, é determinada pela forma como cada homem se insere no universo, percebido de modo integral (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 443).

Em *O Cru e o Cozido* (2010), Lévi-Strauss destaca diversos mitos de povos indígenas da América Central e da América do Sul, analisando as suas estruturas e atestando que

[...] a descoberta da culinária afetou profundamente as relações até então existentes entre o céu e a terra. Antes de conhecerem o fogo e o cozimento dos alimentos, os homens estavam reduzidos a colocar a carne sobre uma *pedra* para expô-la aos raios do *sol* (atributos terrestre e celeste por excelência) (p. 331).

Lévi-Strauss demonstra através do mito como as duas oposições, entre natureza e cultura e entre cru e cozido, se revelam socialmente, assim, a conjunção de um membro do grupo social com a natureza deve ser mediatizada pela intervenção do fogo de cozinha, normalmente encarregado de mediatizar a conjunção do produto cru com o consumidor humano, e por cuja operação um ser natural é, ao mesmo tempo, *cozido e socializado* (LÉVI-STRAUSS, 2010, p. 380).

Nesta esteira, Roberto DaMatta (1986) ratifica que o interessante na oposição entre o cru e o cozido “é descobrir que o universo da comida permite pensar o mundo integrando o intelectual com o sensível”, visto que para o sociólogo “encher a barriga” ou “encher a pança” é “um ato concreto destinado à saciedade do corpo, mas é também um modo de se referir a uma ação simbólica” (p. 52).

Nosso interesse, neste trabalho, a princípio, é dirigir o olhar para esse universo da comida como forma de compreender o mundo, as relações sociais, o próprio homem em suas dinâmicas de sobrevivência. Assim, dirigimos o nosso olhar para os saberes culinários da tradição brasileira, focalizando em um objeto de estudo local: uma comunidade tradicional quilombola no Baixo Parnaíba Maranhense, a Vila das Almas, no quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA.

O presente trabalho tem como objetivo principal apresentar um inventário dos saberes culinários<sup>1</sup> das comidas emblemáticas<sup>2</sup> da Vila das Almas, uma das comunidades do Quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA, a partir das histórias, narrativas orais, acontecimentos, vivências e experiências dos seus moradores a fim de demonstrar as singularidades (rituais, valores, trocas e práticas culturais e simbólicas), sabores e saberes dos pratos e alimentos emblemáticos do quilombo.

---

<sup>1</sup> Entendemos por saberes culinários o conjunto de conhecimentos (empíricos, científicos, técnicos) em torno da produção da culinária específica de uma comunidade.

<sup>2</sup> Discutiremos mais especificamente sobre o conceito de “comida emblemática” no subitem 4.3 *Prato principal: dos pratos emblemáticos*, do 4 capítulo.

Durante a pesquisa, procuramos descobrir de que maneira são repassadas, geração após geração, as práticas culturais alimentícias desenvolvidas no quilombo, buscando as aproximações e distanciamentos a partir das histórias, narrativas orais e acontecimentos que implicam no processo de construção das identidades e memórias da Vila das Almas relacionadas às suas práticas culinárias e alimentares.

A estrutura deste trabalho possui, na nomenclatura dos seus capítulos, uma linguagem própria do objeto da pesquisa: a culinária. Preferimos utilizar o termo culinária ao de gastronomia, porque entendemos que o termo culinária é o que mais se aproxima da cultura, ao passo que a gastronomia engloba um sentido mais voltado para a estética.

Segundo Rafael Ferro (2017), “a gastronomia pode ser considerada um campo de estudo que envolve os conceitos de cozinha, comensalidade e comida” (p. 15), ou seja, preocupa-se com a dimensão estética da cozinha, traz uma concepção de produção espacial centralizada nas possíveis experiências estéticas que as cozinhas proporcionam ou poderiam proporcionar ao indivíduo. Brillat-Savarin (1995) afirma que a “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta” (p. 57).

Por outro lado, Ferro (2017) compreende que a construção de uma culinária é um processo muito complexo que depende quase totalmente da cultura da qual participa. Para Montanari (2013), a culinária é o conjunto de técnicas criadas pelo homem para a transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos, não necessariamente em comida.

Assim, quando Ferro (2017) relaciona o conceito de gastronomia aos conceitos de cozinha, comensalidade e comida, automaticamente, exclui o conceito de culinária e, em seguida, justifica que “a partir da culinária as linhas de demarcação dimensionais tornam-se cada vez mais imperceptíveis, até mesmo aos olhos científicos, pois a complexidade que envolve a construção de uma culinária é muito densa e quase que totalmente dependente da cultura que a constrói” (p. 19).

Percebemos que o fator cultural é essencial na diferenciação dos conceitos, pois a culinária está relacionada à capacidade de transformar os alimentos em comida, como já havia apontado Lévi-Strauss (2010) ao considerar que o homem, como ser cultural, nasceu junto à descoberta do fogo, a partir da analogia de que o alimento cru representaria o estado do homem como animal e o cozido como cultural.

Neste sentido, DaMatta (1986) resume mais especificamente, a abordagem da comida que pretendemos desenvolver nessa proposta:

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra.

Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “de comer”, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (DAMATTA, 1986, p. 22).

Voltando à nomenclatura dos capítulos, utilizamos termos próprios do universo da culinária, tentando apreender elementos e práticas simbólicas das produções destes saberes culinários no cotidiano dos agentes que lidam com essas produções e representações culturais. Sobre isto, afirma Marconi & Lakatos:

A ciência lida com conceitos, isto é, termos simbólicos que sintetizam as coisas e os fenômenos perceptíveis na natureza, do mundo psíquico do homem ou na sociedade, de forma direta ou indireta. Para que se possa esclarecer o fato ou fenômeno que se está investigando e ter possibilidade de comunicá-lo, de forma não ambígua, é necessário defini-lo com precisão (MARCONI & LAKATOS, 2003, p. 225).

Assim, buscamos utilizar termos que apontem ao leitor os processos e procedimentos do ato de cozer, evidenciando elementos simbólicos das práticas culinárias e dos rituais do ambiente da cozinha. A partir das investigações sobre os saberes culinários que todo cozinheiro<sup>3</sup> desenvolve, antes de começar a cozinhar, tais como, arrumar a cozinha e seus utensílios, pensar nos ingredientes que vai utilizar para a preparação do(s) alimento(s)/prato(s), surge também a lista de ingredientes.

Na sociedade contemporânea, a “lista” é um instrumento muito utilizado para várias finalidades. Cada vez mais vem se tornando útil como mecanismo de auxílio a todo tipo de atividade que exige lembretes sobre aquilo que será requisitado em determinado momento.

Todavia, pensadores modernos, como Bauman (2001), alertam para o risco da velocidade da fluidez, com as quais, essas listas se modificam, de maneira que sempre corremos o risco de perder “o fio da meada”, ou seja, quando imaginamos ter controle sobre a lista, ela rapidamente se renova:

[...] as receitas para a boa vida e os utensílios que a elas servem têm “data de validade”, mas muitos cairão em desuso bem antes dessa data, apequenados, desvalorizados e destituídos de fascínio pela competição de ofertas “novas e aperfeiçoadas”. Na corrida dos consumidores, a linha de chegada sempre se move mais veloz que o mais veloz dos corredores; mas a maioria dos corredores na pista tem músculos muito flácidos e pulmões muito pequenos para correr velozmente (BAUMAN, 2001, p. 94).

Por esta razão, temos consciência que as próprias escolhas que guiam a construção metodológica deste trabalho são estruturas fluidas, que os ingredientes que agora escolhemos para os alicerces da pesquisa são flácidos como os “músculos” de quem corre para alcançar o

---

<sup>3</sup> Entendemos por “cozinheiro” todo aquele que pratica o ato de cozer, no sentido mais amplo da palavra. Desde uma criança que aprende a fritar um ovo, ou fazer um *chibé* (veremos a descrição deste prato no último capítulo), como é muito comum no quilombo.

produto desejado, mas com a lucidez de que os produtos que alcançarmos ao final representem um momento singular, embora com “data de validade”.

Uma vez conscientes das limitações da lista, vale salientar que com a modernidade, este instrumento sofreu, também, os seus avanços tecnológicos quanto ao seu objeto, visto que os elementos mais utilizados para elaboração de uma lista eram o papel e a caneta, de modo que hoje, tanto empresas, quanto pessoas físicas, utilizam o meio tecnológico por meio do bloco de notas do próprio celular, tablets, excel, entre outras ferramentas digitais e aplicativos. Mas, há quem prefira o método tradicional ainda (o papel e a caneta).

Enfim, a lista é muito utilizada para várias funções: a) para a compra de materiais de construção, b) como prioridades de compromissos a serem cumpridos, c) a lista de convidados para uma festa (aniversários, casamentos, batizados, etc.), d) a lista de materiais escolares, e) a lista de utensílios para mobiliar a casa, e uma série de outras finalidades.

Nessa investigação, destacamos a lista de “ingredientes”<sup>4</sup> no processo culinário, um elemento essencial para o preparo e um bom planejamento de execução de um prato ou de uma refeição completa. Ainda que a receita seja o carro-chefe para a preparação de um prato, todo o processo pode desandar se faltar algum item da lista de ingredientes.

É importante frisar que nos utilizamos do termo “ingredientes” de maneira metafórica na construção dos títulos e subtítulos deste trabalho, baseando-nos em uma imaginação simbólica (DURAND, 2019), construída a partir de nossas experiências com as práticas culinárias discutidas nesta pesquisa.

É esse sentido das metáforas, esse grande semantismo do imaginário, que é a matriz original a partir da qual todo o pensamento racionalizado e o seu cortejo semiológico se desenvolvem. É, portanto, resolutamente, na perspectiva simbólica que nos quisemos colocar para estudar os arquétipos fundamentais da imaginação humana (DURAND, 2019, p. 31).

Desse modo, veremos nos tópicos subsequentes dessa dissertação, cada “ingrediente imaginário” que foi necessário para a construção do trabalho. Durand (2019) ao resgatar a imaginação a partir da análise das ciências ressalta que o alcance do conhecimento deve ir além dos limites impostos pela razão, que o imaginário humano é como um lugar de saberes, que influi nas ações humanas para alcançar o equilíbrio. Assim, cada capítulo e subitem

---

<sup>4</sup> É importante frisar que o termo ingredientes será utilizado em nossos discursos como sentido metafórico, isto é, carregado de sentidos, semantismos e representações que vão além do universo da culinária, mas que constrói uma estreita relação com o imaginário desse universo.

de capítulo apresenta uma nomenclatura metafórica baseada na *bacia semântica*<sup>5</sup> do universo da culinária.

### 1.1 Hum... que sabor é esse!?

Neste subitem, farei uso da primeira pessoa do singular como voz do discurso para expressar meus primeiros contatos com a Vila das Almas, em 2016. Antes, faz-se necessário esclarecer a que tipo de “sabor” me refiro neste tópico. Não estou falando somente do sabor das comidas que provei no primeiro contato com a comunidade, mas também sobre diversos “sabores” oriundos das sensações, emoções, imagens de afetação que nos causam estranheza ou empolgação à primeira vista.

Quando falamos do “sabor” da culinária quilombola, não nos restringimos, especificamente, aos alimentos que degustamos enquanto realizávamos a nossa pesquisa de campo. Há muito mais “sabores” em todo esse processo.

A comida constitui um conjunto de saberes sociais, não apenas no que concerne às técnicas e aos processos de arrecadação, preparação, distribuição, consumo e descarte, mas sobretudo, porque é expressão de saberes do senso comum mais abarcativos e mais profundos a respeito das pessoas, suas vidas, modos de ser, sentir e pensar o mundo e suas relações sociais (AMON, 2014, p. 182).

O modo como os moradores do quilombo se relacionam com as pessoas que vêm de fora, as formas de interação, principalmente, com os pesquisadores, todos esses elementos fazem parte de um conjunto de “sabores” e práticas socioculturais que nos transmitem saberes diversos e diferenciados, que perpassam qualquer experiência culinária.

Nos processos identitários da comunidade da Vila das Almas, a culinária adquire um papel crucial na reconstrução e ressignificação da memória das tradições de matriz africana vivenciadas pelos moradores do quilombo. É um processo indissociável das práticas socioculturais, resultantes das experiências e vivências daqueles indivíduos.

O desconhecido sempre nos deixa alertas para novas experiências, a curiosidade fica aguçada, as emoções ficam à flor da pele e a cada esquina que o transporte virava até o quilombo, mais expectativas e emoções surgiam. Vamos ao início dessa história!

---

<sup>5</sup> Um dos conceitos mais complexos de Gilbert Durand é o conceito de “bacia semântica”, na qual estão - de forma dinâmica - latentes os sentidos e significados que damos ao mundo e onde podemos ‘nos banhar’, ou seja, criar e construir novos significados. Uma bacia sempre alimentada pelas imagens, em eterno movimento com seus fluxos e correntezas (DURAND, 2011).

Tudo começou quando eu ainda era aluna ativa do curso de Ciências Humanas/Sociologia da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) do campus de São Bernardo/MA, cursando o 5º período e matriculada na disciplina Educação para diversidade ministrada pelo professor Dr. Josenildo Campos Brussio<sup>6</sup>.

Com 50% das atividades da disciplina cumprida o professor nos informou da possibilidade de ocorrer uma visita ao quilombo Saco das Almas para conhecermos as duas escolas da Vila das Almas, a Escola Municipal Antônio Martins Costa<sup>7</sup> e a escola Estadual Patrício da Cunha Costa<sup>8</sup>, com o corpo docente que nos proporcionaria um momento de diálogo para verificarmos como andava a educação no quilombo e como se dava a educação para diversidade para atender a realidade das crianças e adolescentes quilombolas.

No segundo momento da programação, após o almoço faríamos um *tour* pelo quilombo passando por alguns pontos representativos e institucionais do quilombo como a unidade básica de saúde, o casarão que ainda se encontra de pé, a igreja católica e finalizando no riacho com o banho.

Essa proposta de aula de campo nos deixou bastante curiosos, visto que nunca tínhamos visitado nenhuma comunidade tradicional, então, seria a primeira oportunidade para muitos que estavam cursando a disciplina, inclusive a minha. Criou-se uma expectativa e o imaginário começou a trabalhar idealizando uma estrutura de quilombo ultrapassada e “preconceituosa” tal qual aprendemos com as narrativas eurocêntricas elitistas na educação básica.

Felizmente, a atividade planejada para o término da disciplina aconteceu, após quase um período inteiro de espera, ansiedade e, principalmente, curiosidade. Foi então no ano de 2016 o meu primeiro contato direto com a comunidade da Vila das Almas. Foi uma experiência única que me trouxe algumas inquietações e uma certeza. A certeza de que cursando

---

<sup>6</sup> Bacharel em Direito pela Universidade Federal do Maranhão (2012), possui graduação em Letras Português/Inglês e respectivas Literaturas pela Universidade Estadual do Maranhão (1998), Especialização em Língua Portuguesa pela Universidade Salgado de Oliveira - São Gonçalo/RJ (2000), Mestrado em Educação pela Universidade Federal do Maranhão (2008) e Doutorado em Psicologia Social pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (2012). Professor Adjunto do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/Sociologia da UFMA/Campus de São Bernardo. Coordenador do Grupo de Estudos e Pesquisas em Meio Ambiente, Desenvolvimento e Cultura (GEPEMADEC), na linha de pesquisa 1: "Imaginário, cultura e meio ambiente". Editor-chefe da Revista Eletrônica Infinitum - Revista Multidisciplinar do Campus de São Bernardo (ISSN 2559-9549).

<sup>7</sup> A Escola Municipal Antônio Martins Costa é mantida pela Prefeitura do Município de Brejo/MA. É a escola mais antiga da Vila das Almas e no passado foi objeto de muita polêmica e conflitos entre os moradores do quilombo e a Prefeitura de Brejo, a começar pelo nome da escola que “não representa nenhuma importância para a história do quilombo” (depoimento dos moradores).

<sup>8</sup> O Centro de Educação Patrício da Cunha Costa é mantido pelo Governo do Estado do Maranhão e é a única escola que oferece o Ensino Médio para todas as sete comunidades do Saco das Almas. Foi fundada recentemente, em 2015, e ainda possui sérios problemas de lotação de professores e organização administrativo-pedagógica.

o 5º período, finalmente tinha encontrado um campo para pesquisar e desenvolver o trabalho de conclusão de curso.

Quanto às inquietações, não sabia por onde começar, muitos pontos de interrogações rodeavam a minha cabeça, visto que era a primeira vez que colocava os pés ali naquelas terras, tinha muito o que conhecer, inexperiente e leiga no assunto, procurei aproximar-me das pessoas que estavam iniciando diálogos com a comunidade.

Foi nessa visita que tive o primeiro contato com a líder da Vila das Almas, Dona Dudu<sup>9</sup>. Neste mesmo dia, ela realizou uma oficina com oito pratos emblemáticos da culinária do quilombo que serão melhor descritos e discutidos nos próximos capítulos deste trabalho. Foi a primeira vez que provei a culinária do quilombo, hum... que sabor!

Além disso, tivemos a oportunidade de assistir e dançar na roda do tambor de crioula junto com as mulheres do quilombo. Experiência única que assim como um mosaico que se compõe de partes para formar um todo, é o sabor que descrevo neste tópico. Falo não só das degustações do paladar, como também das degustações sensoriais<sup>10</sup> que alimentam as memórias e a alma.

O GEPEMADEC<sup>11</sup> (Grupo de Estudos e Pesquisas em Meio Ambiente, Desenvolvimento e Cultura) coordenado pelo professor Josenildo Brussio, estava se firmando no meio acadêmico com desenvolvimento das primeiras pesquisas, foi então que um mês após a visita ao quilombo participei da primeira reunião do grupo como ouvinte e vi que o grupo seria um suporte fundamental no meu amadurecimento acadêmico e fundamental para mediar a minha aproximação com a comunidade quilombola. Por critério de identificação pelas temáticas trabalhadas, passei a fazer parte da linha pesquisa de nº 2 do grupo: Imaginário, Cultura e Meio Ambiente.

Em acompanhamento às atividades realizadas no mesmo quilombo, pelo grupo, no ano de 2016, pude observar como a comunidade Vila das Almas se articulava nas organizações das festividades. Em uma dessas idas ao quilombo, ficamos sabendo da existência do trabalho

---

<sup>9</sup> Dona Dudu - Maria Luduvica Costa Pereira (vulgo Dudu), sobrinha do Seu Claro Patrício (líder mais antigo do Quilombo Saco das Almas – ainda vivo). Dona Dudu, líder da Vila das Almas, é uma das maiores lideranças do Quilombo Saco das Almas. Geralmente, quando se precisa reunir as seis comunidades, a organização da pauta e condução das reuniões fica ao encargo dela.

<sup>10</sup> Entendemos por “degustações sensoriais”, o uso de todos os sentidos (a visão, o paladar, o olfato, a audição e o tato) nas práticas alimentícias do dia a dia, que não se restringem somente ao ato de comer, mas que vão além dessas capacidades.

<sup>11</sup> O GEPEMADEC foi criado em 24 de setembro 2014, sob a Coordenação do professor Dr. Josenildo Campos Brussio, com a colaboração dos professores Dr. Thiago Pereira Lima e Ms. Karine Martins Sobral. O grupo possui duas linhas de pesquisa a nº1- Desenvolvimento, Meio Ambiente e Políticas Públicas sob coordenação do professor Dr. Thiago Pereira Lima e a linha nº 2- Imaginário, Cultura e Meio Ambiente coordenada pelo professor Dr. Josenildo Campos Brussio.

realizado pela Pastoral Afro-Brasileira<sup>12</sup> que iniciou as suas atividades no final do ano de 2015 em quilombos<sup>13</sup> da região do Baixo Parnaíba Maranhense.

A partir dessa informação, surgiu a vontade de saber mais sobre o trabalho realizado pela Pastoral Afro-brasileira no Quilombo Saco das Almas. Tendo em mente que investigar o trabalho da Pastoral seria o tema ideal para o trabalho de conclusão de curso, prontamente dirigi-me juntamente com o coordenador do GEPEMADEC, (visto que já se sabia da resistência que a comunidade apresentava naquele momento para receber e autorizar pesquisadores em suas casas) até Dona Dudu, na intenção de pedir o consentimento dessa investigação.

Mas, como esperado, Dona Dudu não nos recebeu muito bem à primeira vista, pois ela nos falou da quantidade de pesquisadores que por lá já haviam passado, e uma das reclamações que a mesma frisou, inclusive com uma entonação diferenciada na voz (que remetia uma angustia coletiva), visto que naquele momento estava falando na qualidade de líder da comunidade e representando uma opinião coletiva, *“não temos retorno nenhum das pesquisas que já foram feitas por aqui, não sabemos o que fizeram com as nossas fotos, com as gravações e as entrevistas. Pesquisam aqui, levam pra fora e não voltam mais”* (Dudu, 2016).

Após a exposição angustiada de Dona Dudu, comprometi-me a ter uma participação mais efetiva na comunidade e, além disso, falei do meu interesse em conhecer um pouco mais as vivências e as relações cotidianas. Além disso, firmamos um acordo no estilo dos costumes de antigamente. No “apalavrado<sup>14</sup>”, de que a pesquisa realizada teria o acompanhamento da comunidade através da apresentação do resultado final do trabalho.

Dessa forma, a pesquisa foi autorizada, realizada<sup>15</sup> e defendida no dia 07 de junho de 2017, como parte da programação da I Mostra Científica do GEPEMADEC. E como contra partida, honrando minha palavra, na ocasião, foram convidadas as lideranças do quilombo para prestigiarem o trabalho sobre a história deles e para participar de uma mesa-redonda intitulada,

---

<sup>12</sup> Segundo a CNBB (Conferência Nacional dos Bispos do Brasil), diz que a Pastoral Afro-brasileira é uma das Pastorais Sociais Específicas que integra católica que realiza ações a Serviço da Caridade, de Justiça e da Paz. Assim tendo por objetivo: animar os grupos negros católicos para o resgate da sua verdadeira história; incentivar o surgimento de novos grupos que buscam sua identidade numa sociedade e Igreja plurais; promover a integração e a articulação dos grupos e das iniciativas e ajudar na ampliação de conhecimentos sobre a Pastoral Afro-brasileira (FERREIRA, 2018).

<sup>13</sup> Em entrevista realizada com o Bispo Dom Valdecir, Coordenador da Pastoral Afro-Brasileira na região do Baixo Parnaíba Maranhense, ele afirmou que o Saco das Almas já era a terceira comunidade quilombola visitada pela pastoral. Antes disso, já tinham realizado atividades de culminância nos quilombos em Tutoia e Milagres do Maranhão (FERREIRA, 2018, p. 76).

<sup>14</sup> O apalavrado é o que se combinou através de palavras, acordos ou negócios fechados apenas no registro da palavra.

<sup>15</sup> A monografia foi intitulada “MEMÓRIA E IDENTIDADE DA VILA DAS ALMAS: um estudo sobre o trabalho da pastoral Afro-brasileira no quilombo Saco das Almas, em Brejo-MA” e após um ano foi transformada em livro, configurando um retorno do resultado para a comunidade pesquisada, visto que fornecemos alguns exemplares ao quilombo.

Relatos de pesquisas no Quilombo Saco das Almas e, por conseguinte para dançarem o tambor de crioula junto com a comunidade acadêmica presente no evento (ver programação do evento no anexo A).

Após a defesa da monografia, a liderança da Vila das Almas, representada na pessoa de Dona Dudu, questionou-me se ainda continuaria pesquisando no quilombo. Foi então que decidi continuar os estudos na comunidade pesquisada, e agora com três anos de pesquisa e visitas ao quilombo, consegui o apoio e confiança dos moradores da Vila das Almas e da líder, Dona Dudu, para continuar os estudos nesta pesquisa de mestrado.

Nesses três anos de contato com a comunidade, venho observando vários aspectos culturais que apontam para singularidades do quilombo, tais como, os mitos e lendas sobre João Velho, o artesanato local, o tambor de crioula, as festas e festejos e, principalmente, o meu objeto de estudo nesta pesquisa: a culinária emblemática quilombola.

Percebi que, enquanto pesquisadora, poderia contribuir para a realidade dos mesmos de alguma forma, que o meu objeto de pesquisa poderia ajudar, através da produção de conhecimentos científicos, para o desenvolvimento deste capital (i)material que é a cultura quilombola, por meio do entendimento e esclarecimento dos saberes culinários quilombolas, especialmente, a comida emblemática, levando em conta até que ponto estas práticas culturais ajudam no processo de construção das identidades e memórias da Vila das Almas.

## **1.2 Apurando os procedimentos iniciais e finais da pesquisa**

Na culinária, o termo “apurar” é o nome dado ao processo de cozimento, propositadamente lento, de alimentos, para adquirir o ponto ideal de concentração de sabor e/ou consistência a depender do prato que está sendo preparado (MARTINS, 2020).

Utilizamos o termo em seu sentido metafórico na intenção de anunciar um resumo do que cada capítulo, e seus respectivos itens, tem a demonstrar ao leitor sobre os percursos percorridos por nosso olhar investigativo durante a trajetória da pesquisa.

Todo trabalho acadêmico possui uma organização estrutural que esboça o seu processo de construção e desenvolvimento da pesquisa. No subitem anterior, preocupamo-nos em esboçar como se deu a organização da elaboração da dissertação sob o ponto de vista de criação do texto e os primeiros contatos com o objeto de estudo, que são a justificativa da escolha do tema.

Neste subitem, traçamos mais especificamente a projeção do que foi discutido nos capítulos seguintes, oferecendo ao leitor uma orientação da construção metodológica das argumentações desenvolvidas na pesquisa.

No primeiro capítulo “VOZES, TEMPEROS E CANÇÕES: história da cozinha brasileira”, apresentamos a cozinha como um espaço de produção cultural, em que as vozes e as canções ecoam enquanto os alimentos são preparados. Trazemos uma breve discussão sobre a história e os fundamentos da cozinha brasileira.

No segundo capítulo “MONTANDO OS UTENSÍLIOS E AS FERRAMENTAS DA COZINHA”, fizemos uma abordagem sobre a contextualização do local da pesquisa, descrevendo mais especificamente as características do Quilombo Saco das Almas, além de esclarecer como se deu o processo de coleta de dados, com o detalhamento dos participantes da pesquisa e dos instrumentos de coleta de dados.

No terceiro capítulo “OS SABERES E SABORES POPULARES: saboreando trocas, valores, memórias e identidades”, abordamos, primeiramente, os conceitos de saberes culturais, destacando as trocas simbólicas e os valores destas trocas entre os moradores da Vila das Almas. Em seguida, discutimos alguns conceitos sobre identidade e as marcas identitárias dos saberes culinários da comunidade. Por fim, apresentamos os temperos invisíveis e as memórias mais latentes dos saberes culinários das comidas emblemáticas dos moradores da Vila das Almas.

No quarto capítulo, “ARRUMANDO A MESA: os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas”, discutimos sobre a emblemática como referencial teórico para analisar os saberes culinários das comidas da Vila das Almas. Apresentamos ainda como se deu o processo de análise dos dados, bem como, a apresentação dos resultados que derivam na produção de um inventário sobre os saberes culinários da Vila das Almas. Assim, com sabor de sobremesa, apresentamos algumas propostas de implementação do inventário das comidas emblemáticas da Vila das Almas como possibilidades de desenvolvimento de turismo de base comunitária para o Quilombo Saco das Almas.

## 2 VOZES, TEMPEROS E CANÇÕES: história da cozinha brasileira

Vamos iniciar este capítulo com uma afirmação: a cozinha fala! Existem vozes e sons que são próprios da cozinha, não só a fala dos seres humanos que lá trabalham, vivem, comem, cantam, encantam, mas também dos sons e barulhos produzidos pelas panelas, instrumentos e ferramentas de trabalho, bem como, dos processos de cocção, como fritar, assar, cozinhar em água (que viram caldos) carnes, porcos, peixes e aves.

Bunny Crumpacker (2009) afirma que “o som também é parte da textura – que é percebida pela sensação que a comida causa dentro da boca: biscoitos duros, carnes fibrosas, pudins macios, purês cremosos, chocolate derretido, vegetais e castanhas crocantes” (p. 18). Muito do que ouvimos não é um atributo de sabor, quebrar ou estalar um alimento não produz ou libera nenhum gosto especial, mas “alimentos crocantes produzem um bocado de barulho quando mastigados, e o sabor perde-se em meio do tumulto” (p. 18).

Ruídos externos não tem sabor, mas constituem parte do prazer associado ao ato de comer. Imagine o som de uma fatia de bacon fritando ou borbulhar de um cozido na panela ao ser preparado. Tudo isso tem a ver com a expectativa do sabor e são fatores capazes de realçar o paladar (CRUMPACKER, 2009, p. 18).

Além dos sons das comidas, tanto no preparo, quanto no consumo, não há como deixar de lado os sons dos aparelhos eletrodomésticos cada vez mais presentes nas cozinhas modernas: liquidificadores, processadores, batedeiras, fornos elétricos, microondas, freezers e os aparelhos mais importantes de todos na cozinha: o fogão e a geladeira. Sem estes dois, não há cozinha, apesar de que os *fast-foods* e congelados tem reduzido a cozinha ao microondas e frigobares.

Nas cozinhas modernas, é muito comum as trabalhadoras domésticas possuírem um radinho (aparelho de som), pelo qual ouvem as músicas que estão no “topo das paradas” das rádios, agora, substituídos pelos *smartphones* e caixinhas de som portáteis com seus *bluetooths*.

Mas nem sempre foi assim, as cozinhas coloniais eram agraciadas com as doces vozes das cunhãs e das escravas que foram, de fato, as primeiras cozinheiras deste país, como bem lembra Câmara Cascudo (2011): “o português encontrou no Brasil a mulher fácil, abundante, amorosa” (p. 157).

Cascudo (2011) destaca a preocupação dos colonizadores, nas cartas do descobrimento, em enviar maridos sem esposas para o Brasil, “indígenas para o serviço do

campo, caçar, pescar, plantar, colher, e as cunhãs para a cozinha e cama, dedicadas e curiosas, resolviam o problema da acomodação nos trópicos” (p. 157).

Recorria a cunhã ao assado, apresentando-o na sua forma, moquém nas bases ao borralho com folhas envolvendo carnes de caça carne de gado trazido de Portugal moluscos peixes crustáceos muito mais consumidos assados do que cozidos como presentemente os anos

Assim a cozinha brasileira nasce na insistência do assado emprego do sal que o português valorizava pela indispensabilidade e o molho de pimentas, as da terra inarredáveis na manducação (p. 158).

Na citação acima, Cascudo (2011) deixa muito evidente os papéis da cunhã na cozinha colonial, função esta que será substituída no século seguinte com a chegada da mulher negra escravizada, ou no dizer do folclorista, “a escravaria africana fornecia o exército de mucamas e bás prestigiosas em vitoriosa concorrência à cunhã, lerda e bisonha, vencida e rude, incapaz de elevação no amavio convívio que se requintava, distante e diverso do cenário das primeiras décadas fundamentais” (p. 158).

Com crescimento dos engenhos e do tráfico negreiro, “a desvalorização da cunhã no ambiente doméstico colonial foi inversamente proporcional ao desenvolvimento da indústria do açúcar” (CASCUDO, 2011, 159). Mas o folclorista destaca:

O desaparecimento da cunhã não lhe retira o direito inegável de ter sido a primeira cozinheira histórica, revelação fecunda da terra virgem, mãe do primeiro brasileiro, bronzeado e trêfego, marabá que a civilização do “progresso” mataria, guerrilheiro, bandeirante, garimpeiro, mosquete de Guararapes, na inesquecível servidão jubilosa quando o Brasil engatinhava, aprendendo a andar (CASCUDO, 2011, p. 160).

Assim, ainda que a mulher negra escravizada, mucama, bá, tenha exercido papel crucial na cozinha colonial brasileira, papel este que estende até os dias de hoje, em que muitas trabalhadoras domésticas ainda são maioria de mulheres negras, Cascudo (2011) reforça que foram as mulheres indígenas as primeiras cozinheiras brasileiras da história deste país.

Durante a pesquisa de campo, quando realizamos as entrevistas com as cozinheiras, deparamo-nos com diversos fogões de barro nas cozinhas do quilombo. A princípio, não fazia parte do instrumento de coleta de dados perguntar de que maneira elas cozinham os seus alimentos: se no fogão a gás ou no fogão de barro. Todavia, ao nos depararmos com os fogões de barro em todas as cozinhas (figura 1), às quais adentramos para realizar as entrevistas, não tínhamos como negligenciar a importância deste item na nossa lista de ingredientes.

**Figura 1:** Fogão-de-barro na casa da Cozinheira 1



Fonte: Ferreira, 2020.

De forma alguma, imaginávamos que o fogo, tão bem citado por Lévi-Strauss no *Cru e Cozido* (2010), teria um papel tão importante em nossa investigação, principalmente, quanto à sua forma de utilização: de maneira mais industrializada, no fogão à gás, ou de maneira tradicional, com a utilização de carvão natural, no fogão de barro.

Todas as casas que visitamos na Vila das Almas para realizar as entrevistas possuíam um fogão de barro (figura 1). Uma das cozinheiras entrevistadas afirmou que “um botijão de gás dura até oito meses aqui em casa, só uso o fogão a gás para passar o café, de manhã, e, às vezes, à noite para esquentar uma comida, quando não quero acender o fogo” (cozinheira 2).

**Figura 2:** Fogão-de-barro na casa da Cozinheira 2



Fonte: LEI (Laboratório de Estudos do Imaginário)<sup>16</sup>, 2019.

O fato de haver uma preferência pelo fogão a gás no quilombo chamou-nos bastante atenção. Como se observou na comunidade da Vila das Almas, uma das identidades que é compartilhada e perpassada geração após geração, são os conhecimentos sobre estes fogões (figura 2), que por sua vez, assim como todos os seguimentos de marcas identitárias<sup>17</sup> de comunidades tradicionais, sofrem readaptações ou ressignificações por uma série de motivos externos ou internos, seja pelo fato de suprirem necessidades que vão surgindo ao longo de suas existências, seja por motivos em decorrência da globalização que de alguma forma pode forçar alterações nas práticas socioculturais dessas comunidades.

---

<sup>16</sup> O Laboratório de Estudos do Imaginário (LEI) foi criado em fevereiro de 2019, com o objetivo de Desenvolver de forma mais específica, integrada e direcionada as atividades de pesquisa e extensão da Linha de Pesquisa (Imaginário, Cultura e Desenvolvimento) do GEPEMADEC (Grupo de Estudos e Pesquisas em Meio Ambiente, Desenvolvimento e Cultura) do Campus da UFMA de São Bernardo, de forma contribuir com suas pesquisas para o desenvolvimento da região do Baixo Parnaíba Maranhense.

<sup>17</sup> Discutiremos mais aprofundadamente essas marcas identitárias no item 3.1.

Os fogões de barro (figura 2), além de possuírem marcas identitárias, também carregam memórias<sup>18</sup>, simbolismos e representações sociais que estão diretamente relacionadas com o processo de produção e perpetuação (transmissão geração após geração) da culinária quilombola, com todos os seus saberes e fazeres da comida emblemática. Sobre isso, afirma Massimo Montanari:

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir o alimento alheio parece mais fácil – mesmo que apenas a aparência – do que decodificar-lhe a língua. Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações (MONTANARI, 2013, p. 11).

Quando Montanari (2013) afirma que a cozinha talvez seja um primeiro modo para entrar em contato com outras culturas, lembramos imediatamente do conceito de hibridismo cultural de Canclini (2003). Os choques culturais decorrentes da relação entre colonizador e colonizados desencadearam fortes tensões que geraram ajustes ou negociações na mediação da sujeição de um com o outro. É nesse contexto de tensões que Néstor García Canclini identifica o fenômeno da “heterogeneidade multitemporal” (2003, p. 72).

Canclini (2003) ganha destaque, neste cenário de estudiosos da cultura, quando enfatiza que a América latina passou por diferentes momentos de mesclagem cultural, denominados de ocidentalização, aculturação, transculturação, heterogeneidade cultural, globalização e hibridismo, para representar as grandes transformações ocorridas na formação dos países latino-americanos.

As reflexões do filósofo e antropólogo argentino, radicado no México, nos levam ao conhecimento do fenômeno de hibridação cultural, em que os novos sujeitos híbridos são seres emergentes, indissociáveis da urgência do presente e da marca que nele vai deixando o acontecer da diferença.

Por isso, a ideia central do filósofo, na obra “Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade” (2003), gira em torno da preocupação com processo de hibridação cultural da América Latina que decorre da inexistência de uma política reguladora ancorada nos princípios da modernidade.

No que se refere ao objeto de estudo da presente dissertação, vale ressaltar diversos processos de hibridismo cultural ocorridos na Vila das Almas, entre os quais podemos destacar:

---

<sup>18</sup> No item 3.2, discutiremos de que maneira a memória constitui um elemento essencial para manutenção e transmissão dos saberes e fazeres culinários da Vila das Almas.

as transformações ocorridas na culinária da comunidade ao longo dos anos e as transformações ocorridas em diversas práticas culturais da comunidade (danças tradicionais, festas e festejos, artesanato, entre outras).

Podemos exemplificar tais mudanças com a inserção de novos elementos na culinária quilombola da Vila das Almas, como ocorrido com a lasanha trazida pela Cozinheira 1 (que morou na cidade grande por algum tempo) para a comunidade, há mais de 20 anos. Uma comida da cidade que hoje faz parte do cardápio da comunidade, ela mesma não conhecia, mas como teve que morar um tempo fora do quilombo, quando retornou, trouxe consigo o saber da produção da lasanha, que com as singularidades acrescidas à receita, adicionou uma identidade própria do quilombo à comida e hoje temos a lasanha da Cozinheira 1 da Vila da Almas (pode-se assim dizer).

Não há dúvidas de que existe uma identidade das comidas da Vila das Almas, que deixa muita gente encantada pelos sabores típicos, ocasionando a vontade de retornar ao quilombo para prová-los novamente. Os segredos para manter essa identidade não nos foi possível alcançar, afinal de contas não podemos nos esquecer dos temperos invisíveis, inacessíveis aos olhos comuns, mas o que sabemos é que parte dessa identidade colocada na lasanha é um tempero especial feito por ela mesma (Cozinheira 1) que inclui várias especiarias, trituradas no liquidificador, formando uma espécie de conserva de temperos.

Vale ressaltar que mesmo as filhas da Cozinheira 1, morando a 400 km de distância do quilombo, na capital, sempre encomendam com a mãe alguns litros de temperos preparados, pois não pode faltar em suas comidas, visto que quando está terminando, imediatamente comunicam à matriarca para enviar mais. As lasanhas da Cozinheira 1 não são queridas somente pelas filhas dela, são uma das comidas mais consumidas nas festividades do quilombo.

Sem falar que nos centros urbanos quase a totalidade das cozinhas de casa funcionam com fogões a gás, logo, para quem sai da vida rural, distancia-se de suas tradições, poucas são as formas de experimentar nas grandes cidades as memórias do seu local de origem. Ainda as filhas da cozinheira levam para a cidade os temperos, as pimentas, a farinha, nada substitui os sabores e saberes de uma comida feita no fogão de barro.

Para começarmos a refletir como se deram essas ressignificações dos conceitos sobre fogões de barro, faz-se necessário refletir sobre a própria origem desses fogões, o que nos remete diretamente a origem da cozinha.

## 2.1 História da cozinha brasileira

Para falar da história da cozinha brasileira é necessário se pensar sobre qual abordagem utilizaremos como referência para contar essa história. Dito isto, existem diferentes pontos de vista e argumentações sobre a compreensão histórica da cozinha brasileira, entre os quais gostaríamos de destacar três caminhos nessa investigação: 1 - a arquitetura da cozinha brasileira, com Carlos Lemos (1978); 2 – a historiografia da comida brasileira, no Brasil colônia, com Rubens Panegassi; e 3 – os fundamentos da cozinha brasileira pelo folclore, com Câmara Cascudo.

Vamos iniciar com a abordagem da arquitetura, tratando de alguns aspectos físicos da cozinha brasileira, na visão de Carlos Lemos (1978), demonstrando como a cozinha evoluiu de um espaço de fora da casa para o espaço dentro da casa e depois discutiremos outras abordagens sobre a história da cozinha brasileira.

Na época do Brasil colonial (século XVI a XVIII) a cozinha era um espaço que não existia nas casas brasileiras, muito menos os fogões de barro, o espaço da cozinha se materializava em um lugar afastado da casa e se resumia em poucos objetos e estrutura arquitetônica simplificada (LEMOS, 1978, p. 56).

No período colonial, o fogão era de barro ou alvenaria, hoje compõe um conjunto de objetos/símbolos que são considerados, a primeiro plano, como utensílios que fazem parte da composição da cozinha, mas, nem sempre foi assim, visto que o fogão, hoje é parte indissociável da cozinha, também se encontrava em um lugar afastado da casa, e mais que isso o fogão daquela época talvez nem tivesse esse nome, pois a estrutura a qual se arrumava para o cozimento dos alimentos era diretamente construído em contato com o chão de terra, equilibrando as panelas de ferro/caldeirão nas pedras aquecidas com fogo alimentado com lenhas.

A estrutura física desse espaço não possuía paredes, existia a cobertura para proteção da chuva, mas ficava localizada no “terreiro<sup>19</sup>”, um espaço considerado propício para a sujeira (LEMOS, 1978, p. 34), por essa razão se justifica a dissociação de um espaço importante, mas localizado a parte da casa.

---

<sup>19</sup> É o pátio limpo diante das residências do interior, zona sob a jurisdição moral do dono da casa. Quem pisar no meu terreiro tem de me respeitar. Terreiro é sinônimo de candomblé na Bahia e de macumba no Rio de Janeiro. Terreiro de pai fulano, terreira de mãe sicrana. Chamar a terreiro é desfiar, lembrança dos torneios, liças, justas de outrora (CASCUDO, 2012a, p. 862). Para Ayres (2002), “o terreiro também pode ser considerado como parte da casa, tanto pelos cuidados da limpeza que recebe, como pelo uso que dele se faz” (p. 117).

Várias atividades eram feitas nesse espaço, como o próprio processo de cozimento dos alimentos e enquanto essa atividade se realizava, animais de pequeno porte, esporadicamente, podiam circular por ali, visto que a manipulação de alimentos atraía também animais, como galinhas, cachorros, porcos e entre outros (LEMOS, 1978, p. 43).

Além disso, eram realizadas outras atividades como a extração de óleo a partir da banha<sup>20</sup> de animais (atividade que pode gerar um odor desagradável). A manipulação de carnes (porco, boi, aves etc.) também era complicada, pois ainda existiam métodos de conservação desses alimentos com duração prolongada, exceto, a defumação que também necessitava de espaço específico para a produção de fogo e fumaça.

Outra atividade comum era pisar o arroz no pilão e logo depois realizar o processo de separação do arroz da casca, que também produzia uma certa poeira do pó da casca triturada pelo pilão.

O pilão, para negros e indígenas, tinha uma importância que o português despercebeu, afeito a outras maneiras de esmagamento, no almofariz ou gral. Dava um sabor inesquecível aos alimentos feitos com essa preparação. O café pilado jamais poderá comparar-se ao café moído a máquina, na decisão popular, saudosa do pilamento insubstituível (CASCUDO, 2011, p. 551).

O pilão tinha papel central na cozinha brasileira colonial: pilava-se arroz, milho, café, cocos babaçu, gergelim, temperos (urucum, pimenta do reino, alho, sal grosso, etc.), entre outros alimentos. Fora que o pilão é um dos grandes responsáveis pelas primeiras vozes da cozinha brasileira:

O café, depois de torrado *no caco*, panela rasa, de barro, ia ser pilado. Como o milho e a paçoca. Essas operações eram confiadas às mulheres. Pilavam horas e horas, quase sempre duas, no mesmo pilão, alternando as pancadas, e cantando. Dizia-se bater caçulas. Caçula é um africanismo, *ku-sula*, malhar, no ambundo (CASCUDO, 2011, p. 552).

Então algumas atividades daquele período tornavam a cozinha afastada da casa, no decorrer dos anos essa realidade foi se modificando, o fogão sai do chão, passando por uma resignificação/readaptação com a cozinha moderna.

Uma outra abordagem sobre a qual não poderíamos deixar de falar é a evolução dos alimentos e das comidas da cozinha brasileira sobre o ponto de vista antropológico. Panegassi (2013) destaca que a alimentação deva ser compreendida como um suporte para as identidades culturais e ressalta que essas identidades devem ser entendidas aqui como resultantes de processos históricos de relações sociais.

---

<sup>20</sup> Gordura animal, em especial a do porco. [Culinária] Gordura de porco derretida ao lume, de consistência pastosa, usada na alimentação (ex.: frite a morcela cozida em banha ou azeite) (PRIBERAM, 2020).

Ora, uma vez que o conhecimento humano é cumulativo e as gerações vindouras aprendem com suas antecedentes, cristalizam-se, desse modo, novos padrões de comportamento no caso de hábitos alimentares. Assim, mesmo imerso em um contexto de rápidas transformações culturais, as fontes revelam muitos aspectos dos modos de vida autóctone, com a qual os primeiros adventícios aprenderam por meio do convívio (PANEGASSI, 2013, p. 70).

O historiador busca compreender, a partir dos relatos das cartas do descobrimento, quais seriam os alimentos ou mantimentos à época dos contatos entre os povos ibéricos e os nativos da América. No plano geral, destaca o que os povos nativos da América do Sul domesticaram mais de 50 gêneros comestíveis, entre os quais vale destacar: a mandioca, o milho, a batata doce. Nos relatos dos viajantes europeus, a mandioca e o milho constam como a matéria-prima dos primeiros pães consumidos pelos colonizadores e produzidos pelas técnicas culinárias dos ameríndios.

O mantimento comum da terra é uma raiz de pau que chamam mandioca, da qual fazem uma farinha de que comemos todos. E dá também milho, o qual, misturado com a farinha, fazem um pão que substitui o de trigo. Há muito pescado e também muito marisco, de que se mantêm os da terra, e muita caça dos matos, e gansos que os índios criam (NÓBREGA apud PANEGASSI, 2013, p. 47).

Vê-se na descrição acima, em uma das cartas do Pe. Manuel da Nóbrega, um dos primeiros jesuítas do Brasil, a importância da mandioca e do milho na fabricação de um pão indígena, que substituída do pão de trigo consumido pelo colonizador europeu.

No Brasil Colonial, muitos dos alimentos que eram preparados na cozinha de fora de casa estavam relacionados com as práticas culinárias dos indígenas e dos africanos. Dessa maneira Panegassi (2013) aponta algumas raízes, frutas e animais que eram escolhidos para alimentação e destaca que essa escolha se dava no campo do simbolismo religioso sob predomínio da ideologia cristã alimentícia.

Assim, o padre Fernão Cardim, passados oitenta anos desde o reconhecimento das terras feito por Caminha e seu companheiros, afirmava que “os autóctones americanos não observavam as intervenções alimentares cristãs uma vez que não era costume entre eles reservar dias específicos para o consumo de carne ou de peixe” (p. 55).

[...] o repertório alimentar dos nativos era composto por todo o gênero de carnes de caça, incluindo certos animais *immundos* como cobras, sapos, ratos, o que somavam gêneros diversos, tais como frutas, legumes e outros mantimentos que estavam na terra sem necessidade de cultivá-los (PANEGASSI, 2013, p. 55).

Vê-se notadamente que mesmo na necessidade de se adaptar aos alimentos da terra descoberta, os adventícios não aceitavam todas as sugestões alimentares dos ameríndios e muito dessa rejeição se dava por questões simbólico-religiosas. Panegassi (2013) situa diversos

alimentos considerados “inferiores” em uma cadeia hierárquica intrínseca ao conjunto da criação divina:

Nessa cadeia, as plantas e os animais criados por Deus ocupavam um lugar definido no interior de diferentes segmentos no âmbito de uma hierarquia que os revestia de valor social e, portanto, indicava um lugar ocupado por seu consumidor no interior da sociedade. Na base dessa hierarquia encontravam-se todos os gêneros vegetais terrestres então considerados os mais desprezíveis dos alimentos (p. 179).

Interessante observar que plantas cujo bulbo ficavam abaixo da terra, como a cebola e o alho, eram considerados mais vis, seguidos da cenoura, batatas e, provavelmente a mandioca. Plantas que tinham as folhas acima da terra, como alface, espinafre, couve-flor, estavam enquadrados numa categoria superior ou mais nobre. O mais alto grau dos vegetais era ocupado pelas frutas que ficavam nas árvores ou nos arbustos, bem acima do chão, ou seja, quanto mais distante do chão mais elevado o grau ou o nível do vegetal para o consumo (PANEGASSI, 2013, p. 179).

Por fim, a terceira abordagem que escolhemos para tratar da história da cozinha brasileira traz a concepção dos fundamentos da cozinha brasileira sob o olhar de Câmara Cascudo. A nomenclatura foi retirada de um dos capítulos da obra *História da Alimentação no Brasil* (2011).

Cascudo aborda uma importante revisão de literatura sobre os primeiros registros de alimentação dos colonizadores do Brasil a partir dos cronistas do descobrimento e dos relatos dos missionários jesuítas no período colonial. Os relatos do folclorista apresentam trechos das narrativas dos padres e adventícios, entre os quais aponta “Gandavo, Anchieta, Nóbrega, Thevet, Lery, Hans Staden, Gabriel Soares de Sousa, ..., destacando como a despensa portuguesa começou a ser brasileira” (CASCUDO, 2011, p. 403).

Notadamente, o folclorista confere papel especial à narrativa epistolar do jesuíta Fernão Cardim, considerada a mais viva, direta e positiva sobre a alimentação brasileira, visto que descreve

a matéria-prima do abastecimento alimentar brasileiro, de Pernambuco a São Paulo, litoral e um tanto de interior, justamente a região povoada, trabalhada pelos engenhos de açúcar, habitada pela nascente aristocracia rural, com os escravos da terra, que são indígenas, e os escravos da Guiné, coletivo para os africanos (CASCUDO, 2011, p. 404).

Cascudo aponta trechos importantes do cardápio dos colonizadores que incorporava as carnes, as aves, os peixes, as frutas, as leguminosas, os tubérculos, entre outros gêneros alimentícios. “A terra tem muitas frutas, ananazes, pacobas, e todo o ano há frutas nos

refeitórios ... Legumes não faltam da terra e de Portugal; berinjelas, alfaces, couves, abóboras, rabãos, e outros legumes e hortaliças” (CASCUDO, 2011, p. 404).

Na obra *Folclore do Brasil* (2012b), Cascudo acentua que o cardápio brasileiro é uma incessante troca de valores sápidos do ameraba e do africano ajustando-se ao sabor reinol, ao tempero português e às exigências das aparelhagens da cozinha europeia: o uso do sal, a grelha, o frigar, o refogar, as sopas, os cozidos legítimos, o fogão, o forno de abóbada (CASCUDO, 2012b, p. 92).

O folclorista consegue documentar relatos da organização social nas primeiras décadas da existência e formação do povo brasileiro, destacando os principais alimentos que serviram de provisões e sustento para os colonizadores, tal como com a utilização da mandioca: “Afirmavam unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial” (CASCUDO, 2011, p. 90).

A farinha e o beiju, produtos da mandioca, foram alimentos basilares da dieta do colonizador no período colonial, “pois essa farinha é um excelente mantimento, e tal que se lhe pode atribuir meritamente o segundo lugar depois do trigo” (CASCUDO, 2011, p. 91). Há cinco séculos, a farinha da mandioca mantém o seu prestígio no cardápio alimentar do brasileiro:

Essa permanência constituía a imagem da suficiência. Creem-na apta e capaz na exigência da nutrição. Sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida *de volume*, comida *que enche*, sacia, *faz bucha*, satisfaz. Comem-na pura, sessando-a na mão, mastigando a *crueira* que não pode ser peneirada. “Sem farinha, homem não vive” (CASCUDO, 2011, p. 92).

Além da importância da mandioca, Cascudo (2011) registra diversos outros gêneros alimentícios que compunham o cardápio do brasileiro no Brasil colonial, destacando sempre as influências amerabas e africanas na construção destas dietas alimentares. Assim não deixa de falar do milho, das bananas, do mingau e do pirão, do cuscuz, dos doces, dos temperos da panela indígena e suas alterações pelos temperos portugueses, das bebidas, enfim, das contribuições culinárias das três grandes etnias formadoras do país: o cardápio indígena, a dieta africana e a ementa portuguesa.

Interessante observar que na viagem pelo tempo em busca da história da cozinha brasileira, vimos como a cozinha dos séculos XVI, XVII e XVIII saíram de fora da casa para dentro da casa nos séculos XIX e XX.

Queijo feito com o leite transportado em grandes latões, vindos nos lombos dos burros dos caipiras, que também traziam da roça a lenha para os fogões, sempre mais de um por residência. O fogão da cozinha "suja", no fundo do quintal e o da cozinha "limpa", ao lado da sala de jantar. Grandes armários, enormes depósitos de gêneros por beneficiar (LEMOS, 1991, p. 102).

Carlos Lemos (1991) coloca a importância das duas cozinhas na casa brasileira, a cozinha de dentro e a cozinha de fora e os papéis desempenhados por cada uma ao longo da história. Mas, no século XXI, vemos que o desejo de muitos cozinheiros é retornar à cozinha de fora, assim, surgem as cozinhas *gourmets*, cozinhas americanas, cozinhas de fazenda, espaços de alta culinária e sofisticação, mas sempre buscando os sabores provenientes do carvão ou da lenha, em seus fogões de tijolos, cimento ou pedra. O requinte com gosto de rusticidade e mais uma vez a humanidade vive o mito do eterno retorno, do tempo cíclico (ELIADE, 1992), de reviver e rememorar experiências de seus antepassados.

O **símbolo cíclico** remete ao ciclo do eterno retorno. É um ritual de renovação, como ocorre com as festividades cíclicas do nosso calendário anual, em que se destacam os rituais de regeneração e rituais com intenção de recomeço: Natal (preparação para o fim de um ciclo – união familiar), Ano Novo (integração dos contrários – recomeço do tempo), Carnaval (festa da carne – hora do pecado), Semana Santa e Páscoa (purificação – salvação – ressurreição de Cristo), entre outros (FERREIRA; CARVALHO; BRUSSIO, 2019, p. 152).

Há algo de sagrado ou mítico na culinária tradicional, seja ela quilombola, indígena, rural, campesina, ribeirinha, litorânea, local, regional, internacional, enfim, independente da categorização em que se enquadre, o ato de comer (re) cria o mundo, simbólica e ritualmente, periodicamente (ELIADE, 2002, p. 68).

Para o homem religioso das sociedades primitivas e arcaicas, a eterna repetição dos gestos exemplares e o eterno encontro com o mesmo tempo mítico da origem, santificado pelos deuses, não implicam de modo nenhum uma visão pessimista da vida; ao contrário, é graças a este “eterno retorno” às fontes do sagrado e do real que a existência humana lhe parece salvar-se do nada e da morte (ELIADE, 1992, p. 56).

Nessa investigação sobre as experiências culinárias dos quilombolas da Vila das Almas ficou-nos muito evidente, na construção do inventário, a relação entre o sagrado ou mítico nas falas dos entrevistados. Mais do que isso, percebeu-se o quanto a comida é um meio para esse “eterno retorno” às fontes do sagrado e do real, citados por Eliade (1992).

As narrativas carregadas de emoções e lembranças nostálgicas reforçam essas memórias passadas geração após geração entre os moradores do quilombo. São tradições, práticas culturais que se mantêm pela aceitação coletiva, pela tradicionalidade, pela dinamicidade e pela funcionalidade que exercem na comunidade.

Passemos agora a conhecer um pouco mais da história e localização da comunidade da Vila das Almas, a fim de contextualizarmos o cenário onde se deu a construção da pesquisa, bem como, situar o leitor dos caminhos percorridos durante a instrumentalização e coleta dos dados.

### 3 MONTANDO OS UTENSÍLIOS E AS FERRAMENTAS DA COZINHA

#### 3.1 Os fogões-de-barro da Vila das Almas: conhecendo o local da pesquisa

A pesquisa foi realizada na Vila das Almas, uma comunidade quilombola que faz parte do Quilombo Saco das Almas, localizado na região do Baixo Parnaíba Maranhense e pertence ao município de Brejo/MA. Mas antes de descrevermos o local da pesquisa, esclarecemos a escolha do título desse tópico.

Mais uma vez nos utilizamos do imaginário<sup>21</sup> como ferramenta interpretativa de representação para construção desse tópico a partir da nomenclatura que faz referência a conteúdos que derivam da culinária e que predominam na Vila das Almas com grande influência quando o assunto é o preparo dos pratos que são consumidos no dia a dia da comunidade. Os fogões de barro da Vila das Almas são, sem dúvida, um dos “ingredientes”<sup>22</sup> que não podem faltar para o preparo de uma comida saborosa.

Trouxemos o fogão de barro como título desta sessão, em razão da importância e dimensão simbólica que os fogões de barro adquirem no cotidiano das cozinhas da Vila das Almas. Verificamos que, na cozinha da maioria dos entrevistados (como apresentaremos na análise dos dados), havia pelo menos um fogão de barro, que cotidianamente é muito mais utilizado do que o fogão a gás, por dois motivos, citados pelos entrevistados: 1 – a economia com o gasto do gás, 2 – a comida fica mais gostosa.

Para explicar a compreensão sobre o fogão de barro enquanto elemento simbólico e representativo de um imaginário social da culinária da vila das Almas, utilizamos a teoria do Ator-Rede, de Bruno Latour, que já tivemos a oportunidade de discutir e utilizar em um artigo intitulado *O Cozer e a Teoria do Ator-Rede de Bruno Latour* (FERREIRA, 2018).

Torna-se importante trazer o enfoque da teoria do Ator-Rede para esclarecermos as posições que o “fogão de barro” (entre outros instrumentos que falaremos mais adiante) ocupa

---

<sup>21</sup> Quando trazemos a teoria do imaginário para o debate, falamos mais especificamente da Antropologia do Imaginário de Gilbert Durand (2019), autor da obra *As Estruturas Antropológicas do Imaginário*, na qual define o imaginário como “conjunto das imagens e relações de imagens que constitui o capital pensado do *homo sapiens sapiens*” (DURAND, 2019, p. 18). Através da imaginação o homem constrói o mundo, de alguma forma, as teias do inconsciente, as representações simbólicas, as maneiras de agir e de pensar de povos de origem, etnias, lugares diferentes convergem em torno de um imaginário universal. E os saberes culinários, como dissemos ao final da primeira parte da introdução, constituem uma verdadeira “bacia semântica” a ser explorada.

<sup>22</sup> À primeira vista, qualquer pessoa classificaria os “fogões de barro” como um “utensílio” da cozinha, um instrumento ou ferramenta essencial para o preparo da maioria das comidas, e não como um “ingrediente”. Não se consegue imaginar uma cozinha sem um fogão. Utilizamos o termo “ingrediente” porque entendemos que o fogão de barro influencia diretamente nos processos de cozimento dos alimentos, modificando o sabor, o cheiro, a textura e o resultado do prato preparado.

em nossas análises: se em um primeiro plano é um objeto, um utensílio ou ferramenta da cozinha quilombola, é no segundo plano (do imaginário) que o vemos como um item importante da lista de ingredientes da culinária quilombola.

Daí a pergunta: “ingrediente”, como assim? O fato é que cozinhar no fogão de barro não é a mesma coisa que cozinhar no fogão a gás. Cada fogão possui uma forma peculiar de se representar nas práticas culinárias do cotidiano quilombola e cada um pode produzir um produto diferente no processo de cocção<sup>23</sup>. Qual dos dois fogões apresenta um controle de temperatura mais fácil de manusear? Muitas pessoas responderiam que é o fogão a gás, em razão da praticidade de acender o fogo, aumentar ou diminuir a temperatura com apenas um botão. Mas, resta-nos uma reflexão: por que as comidas preparadas no fogão de barro são consideradas mais saborosas ou com um sabor pitoresco?

Antes de responder a todas estas indagações, vamos rapidamente trazer para as nossas discussões a Teoria do Ator-Rede, de Bruno Latour, que muito nos ajudará nas reflexões sobre estas relações entre homem, objetos, ingredientes e sabores na cozinha.

### 3.1.1 A Teoria do Ator-Rede

A TAR (Teoria do Ator-Rede) ou The Actor Network Resource (ANT) teve sua origem no início dos anos 80 com John Law e Bruno Latour e mantêm-se como uma abordagem teórica inovadora sobre os estudos sobre ciência e tecnologia, postulando uma necessidade de renovação da teoria social na contemporaneidade.

De fato, as ciências sociais diante da sociedade globalizada e municiada de tecnologias e inovações têm sofrido muitas transformações também nos campos da teoria do conhecimento, visto que estabelecer critérios que atendam às expectativas do império da ciência coloca os cientistas em posições cada vez mais complexas:

Um terceiro critério, mais delicado, consiste em verificar se o estudo em questão visa o reagrupamento do social ou se, pelo contrário, insiste ainda na dispersão e na desconstrução. Confundiu-se a ANT com a insistência pós-moderna na crítica das “grandes narrativas” e dos pontos de vista “eurocêtricos” ou “hegemônicos”. Nada de mais falso. A dispersão, a destruição e a desconstrução não são objetivos a atingir, mas antes aquilo que é preciso superar. Importa sobretudo identificar novas instituições, novos procedimentos e novos conceitos capazes de juntar e de reconectar o social (LATOURE, 2006, p. 11)

---

<sup>23</sup> Do latim “coctio-, -onis”. Ação de cozer. Cozimento. Digestão dos alimentos no estômago.

Nesta citação, vemos a preocupação do sociólogo com a “sociologia do social”<sup>24</sup> (LATOUR, 2006, p. 10), visto que vivemos em uma sociedade de constantes transformações, abundância de informações e inovações, às quais “as fronteiras do grupo são incertas, a gama de entidades que importa tomar em consideração se torna flutuante”, portanto, a sociologia do social se torna incapaz de delinear as novas associações dos atores.

Para compreender a proposta científica de Latour (2006), precisamos elucidar alguns conceitos sobre a TAR, como os conceitos de ator, rede e associações:

- a) Ator/Actante – é tudo aquilo que gera uma ação, que produz movimento de diferença, seja ele humano ou não-humano. O ator é o mediador, ou seja, aquele transforma, traduz, distorce e modifica o significado que ele supostamente transporta (LATOUR, 2012; LATOUR, 2000).
- b) Rede – um conjunto de interações entre atores que transformam um ao outro de forma contínua (LATOUR, 2012, p. 189). São as ações que definem as redes, não um conjunto de relações estáveis ou padrões que podem ser facilmente identificados em uma estrutura.
- c) Associações – são veículos portadores de mediações, capazes de produzir mudanças nos atores que se conectam, que trocam sinais, códigos, ou mensagens entre si, que se regulam e que se afetam mutuamente (LATOUR, 2012, p. 189).

Antes de falarmos mais sobre atores e associações, vamos destacar o sentido de rede para Latour (2006). O termo rede não é novo; antes mesmo da dimensão que tomou com a explosão da Internet, já o utilizávamos em outras áreas, rede de telecomunicações, rede ferroviária, rede de esgoto, todas trazendo em sua essência a noção de vínculo, de ligação, que o termo estabelece (TSALLIS et al., 2006, p. 08).

Bruno Latour (2006) traz uma reflexão muito inovadora e importante para o domínio do social: numa rede de relações sociais interagem entre si atores humanos e não humanos. Dessa maneira, “os corais, os babuínos, as árvores, as abelhas, as formigas e as baleias também são elas sociais” (LATOUR, 2006, p. 06). Isto nos permite compreender que, em uma rede de relações sociais, existem atores humanos e não-humanos.

Para além disso, experiências com seres inanimados ou materiais não-vivos (atores não-humanos) também demonstram que há um processo de interação e/ou afetação entre os atores humanos e não-humanos. Basta lembrar os relatos de Mary Jane Spink sobre as pesquisas

---

<sup>24</sup> Latour (2006) reserva a expressão “sociologia do social” para designar o repertório ao qual se limitam, demasiado apressadamente a seu ver, outros cientistas sociais (p. 10).

de Pasteur: “o Pasteur cientista usa jaleco branco e manipula instrumentos, vidros, pipetas e anotações e tudo o mais que faz parte de um laboratório de pesquisa, incluindo os demais membros da equipe e os animais usados nos experimentos” (SPINK, 2003, p. 04-05).

Dessa maneira, Latour propõe uma sociologia das associações, na qual busca-se “tomar o testemunho da sociologia do social, detectando conexões novas e mais ativas, mas também herdando tudo o que seja legítimo na ambição de construir uma ciência do social” (LATOURE, 2006, p. 13). Para Latour, os não-humanos “têm de ser atores [...] e não simplesmente os infelizes suportes de projeções simbólicas” (*idem*, p. 9), visto que eles participam, interagem, afetam e muitas vezes são os grandes responsáveis pelos resultados que geralmente são apresentados pelas vozes e códigos criados pelos atores humanos (cientistas).

[...] seguir a rede que liga constantemente homens e coisas que permite a construção de nosso coletivo. Essa rede, porém, não é constituída “apenas” de discursos, imagens representadas e/ou linguagem. Ela só pode ser desdobrada através dos objetos que ainda não encontraram seu lugar estabilizando-se, ou que simplesmente não possuem lugar nessa divisão tradicional, os híbridos (GONZALES & BAUM, 2013, p. 146).

Para Latour (2006), a construção do social se faz em redes de relações e associações e “o domínio do social se estende muito além das sociedades humanas e modernas” (LATOURE, 2006, p. 06). É a própria noção de rede que entra em ação, o que nos interessa é acompanhar a construção dos fatos, das crenças, dos mitos, em outras palavras, a rede, neste contexto, torna-se sinônimo de fabricação, de ação. Fabricação interessante porque deve ser considerada como um processo distribuído entre todos os atores (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 5).

A culinária que é ensinada geração após geração nas famílias, segue um conjunto de relações entre pessoa-pessoa, pessoa-materiais, que adquire um caráter performático, em que entidades humanas e não-humanas constroem suas próprias relações (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 11).

Ao analisarmos a culinária de comunidade tradicional, como as comidas emblemáticas da Vila das Almas, faz-se necessário considerar fenômenos do social presentes nas crenças, nos mitos, na história de cada receita, além de observar, mais atentamente, as diferentes relações entre os atores que participam do ato de cozer.

É inegável que no ato de cozinhar nos sentimos afetados por tudo que nos rodeia. O espaço da cozinha é uma coisa viva. Cada utensílio utilizado para produzir uma receita estabelece uma relação diferente com o cozinheiro. Se faltar um utensílio descrito pelo livro, tudo poderá estar perdido. Se é um mingau, geralmente, deve ser mexido com colher de pau, nunca com colher de plástico ou alumínio (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 5).

Na TAR (Teoria do Ator-Rede) é muito importante enfatizar o papel dos atores não-humanos na construção das associações em rede, visto que exercem funções primordiais para o

alcance de resultados em pesquisas e experiências às quais os atores humanos não são capazes de alcançar, sem a intervenção, participação, reação, transformação, enfim, “ações” daqueles.

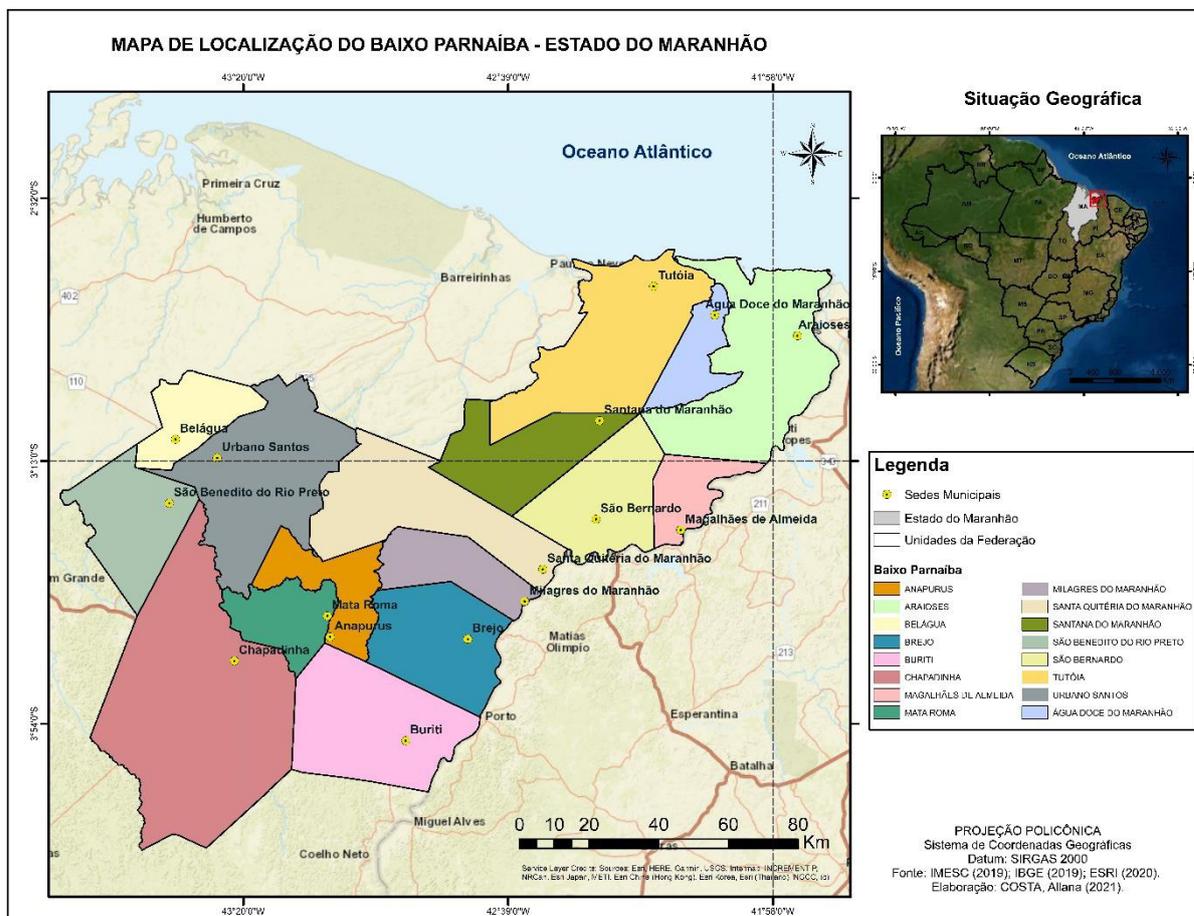
No que diz respeito ao objeto de estudo desta pesquisa, a TAR (Teoria do Ator-Rede) é um referencial teórico que oferece um método importante de análise e percepção dos processos de criação e fabricação das comidas emblemáticas da Vila das Almas, bem como, permitiu-nos uma visão mais abrangente da produção dos saberes culinários que envolvem estas comidas emblemáticas uma vez que pudemos voltar o olhar para os atores humanos e não-humanos entrelaçados nestes processos.

Tais observações nos permitiram compreender melhor as associações estabelecidas entre os atores humanos e não-humanos no processo de produção dos saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas, como destacamos, nos processos de afetação ocorridos em cozinhar no fogão de barro ou utilizar a colher de pau para fazer mingau. Ao decorrer desta dissertação, destacaremos outros processos de afetação ocorridos nas associações entre atores humanos e não-humanos, tais como, os tipos de panela, em especial a panela de barro, os tipos de colheres, em especial a colher de pau e os temperos invisíveis.

### **3.1.2 Vila das Almas: localização e história**

O Território do Baixo Parnaíba é formado por microrregiões que apresentam uma densidade demográfica de 22,37 hab/Km<sup>2</sup>. Trata-se de uma população de aproximadamente 400 mil habitantes, com predominância de 53% de residentes em área rural (SISTEMA DE INFORMAÇÕES TERRITORIAIS, 2015).

**Mapa 1:** Localização dos municípios pertencentes ao Território do Baixo Parnaíba Maranhense



Fonte: Costa, 2021.

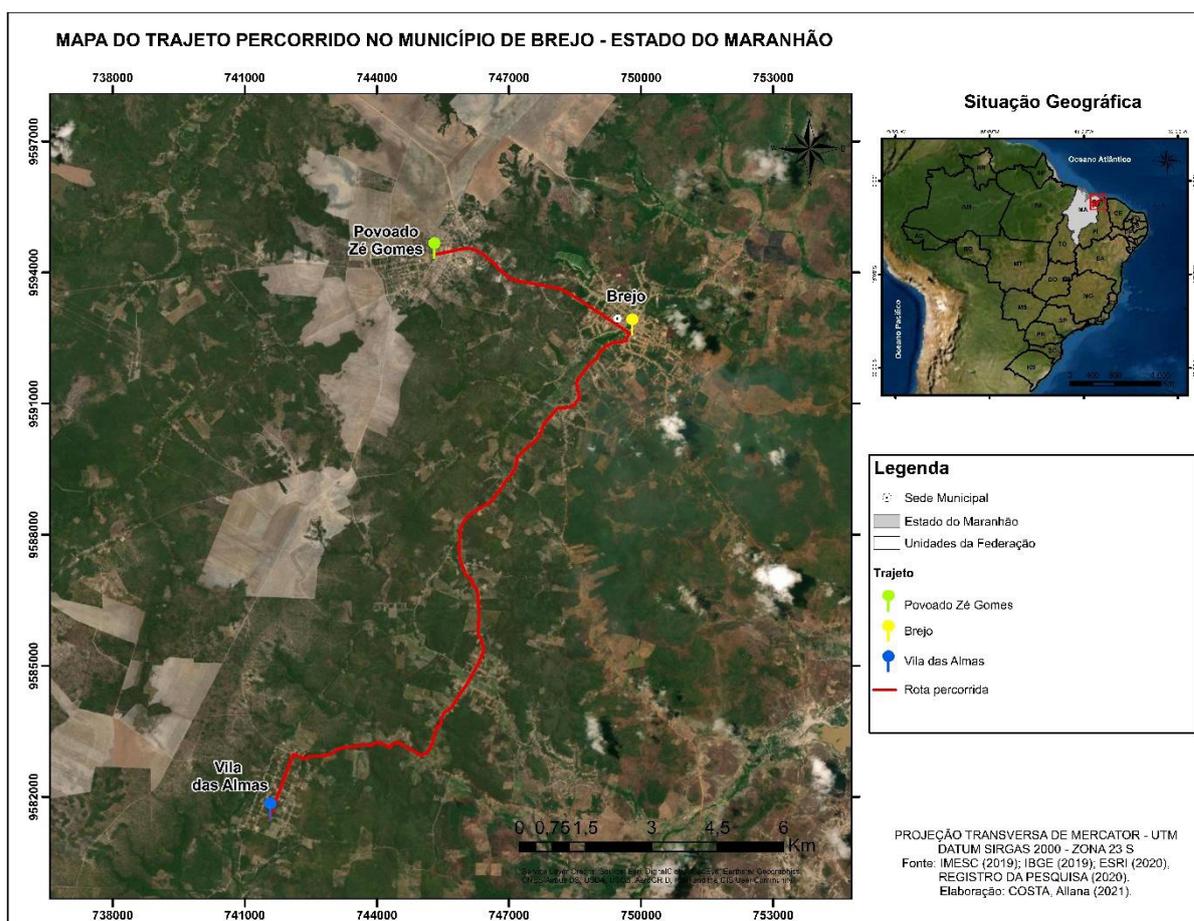
O Quilombo Saco das Almas é reconhecido pela Fundação Palmares como quilombo de remanescentes quilombolas, desde o ano de 2005, mas até o presente momento luta para conseguir a regulamentação que lhes dão o direito pela posse da terra (ver anexo B).

No que tange à formação, o Quilombo Saco das Almas é constituído de sete comunidades, sendo uma delas, a Vila da Almas, a qual concentramos este trabalho e as demais são denominadas de Vila Crioli, São Raimundo, Santa Cruz, Barroçã (Buriti), São José e Pitombeiras<sup>25</sup>. Segundo dados do ITERMA, o quilombo Saco das Almas tem 24.103 hectares de terra, as mesmas foram desapropriadas pelo INCRA em 1975 e assim deu-se origem as sete comunidades já citadas acima com 262 lotes.

<sup>25</sup> Sendo que, atualmente, a comunidade Santa Cruz solicitou emancipação do grupo, para constituir assim uma comunidade independente.

O referido quilombo encontra-se situado geograficamente na região do Baixo Parnaíba Maranhense, sendo pertencente ao município de Brejo/MA. Segundo Genny Ayres<sup>26</sup> (2002), o quilombo Saco das Almas possui uma distância de aproximadamente 24 quilômetros da sede do município de Brejo/MA, tendo acesso pela rodovia municipal, logo após a rodovia estadual MA 034, que dá acesso ao cruzamento conhecido como Zé Gomes.

**Mapa 2:** Trajeto do povoado Zé Gomes, em Brejo/MA até a Vila das Almas, em Brejo/MA



Fonte: Costa, 2021.

Os pontos A e B demarcam o percurso do povoado Zé Gomes, em Brejo/MA até a sede do município de Brejo/MA, com uma distância de 4,8 km. Os pontos B e C demarcam o

<sup>26</sup> Genny Magna de Jesus Mota Ayres faz uma contextualização acerca da família que deu origem ao Quilombo Saco das Almas em sua dissertação "PRETOS, BRANCOS E AGREGADOS EM SACO DAS ALMAS (2002)", sendo este um trabalho de grande relevância para o registro desta história, visto que a pesquisadora apresenta uma árvore genealógica das famílias do quilombo desde os herdeiros do Capitão Timóteo.

percurso da sede de Brejo até a Vila das Almas, comunidade sede do quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA, com uma distância de 16 km.

A história oral tem sido uma ferramenta metodológica poderosa no resgate e na reconstrução de períodos temporais dos quais não encontramos registros documentais. Por esse motivo, baseamo-nos em relatos da própria comunidade pelo seu caráter de legitimidade que se percebe através da propagação que vem se dando, geração após geração, por meio das narrativas orais de seus moradores.

Neste ínterim, as pesquisas realizadas na Vila das Almas registram que o quilombo Saco das Almas teve a sua fundação e organização pela pessoa do capitão Timóteo, que recebeu as terras da Data Saco das Almas como doação<sup>27</sup> do prefeito de Brejo (sob autorização do Imperador Dom Pedro I), em 1830, após oito anos de combate em defesa da Independência do Brasil (AYRES, 2002).

Claro Patrício é um leitor dos trabalhos produzidos acerca de Saco das Almas, sendo plausível que ele afirme, ao contrário dos outros, ter sido a guerra pela Independência do Brasil o evento do qual Timóteo participou. Cada um imagina um representante do Império – Dom Pedro I, Princesa Isabel, O Rei, o prefeito de Brejo – como tendo sido o benfeitor, mas o fundamental não é o doador, e sim o feito heroico do ‘chefe das Almas, Timóteo’ (AYRES, 2002, p. 38).

Os moradores do quilombo reforçam esse episódio com narrativa distorcidas e as vezes com informações que não se encontram umas com as outras, mas o fato é que o capitão Timóteo teria ganhado as terras após este ato heroico de ter participado a favor de uma autoridade oficial, de modo que alguns arriscam palpar sobre tal episódio, como seu Claro Patrício um dos descendentes da linhagem familiar de Timóteo, o mesmo considerado por Genny Ayres (2002) “leitor dos trabalhos produzidos acerca de Saco das Almas, sendo plausível que ele afirme, ao contrário dos outros, ter sido a guerra pela Independência do Brasil o evento do qual Timóteo participou” (p. 38).

Desse modo, ainda que a imaginação dos moradores seja capaz de construir ou de especular que tenha sido a autoridade que fez de Timóteo o herói de tal guerra através do seu feito, o que se percebe é que o importante mesmo não foi o doador para quem ele tenha prestado tamanha solidariedade, mas “sim o feito heroico do chefe das Almas, capitão Timóteo” (AYRES, 2002, p. 38).

---

<sup>27</sup> Segundo Genny Ayres (2002), conforme Livro de Notas de Tabeliães da Comarca de Brejo, a Data Saco das Almas foi concedida por Joaquim de Mello Povoas, Governador da Capitania de São Luís do Maranhão, a Manoel Francisco de Azevedo, por carta de Data de Sesmária, em 5 de outubro de 1768. A concessão foi confirmada em 8 de fevereiro de 1770, por carta de confirmação expedida por Dom José, Rei de Portugal.

Quando Genny Ayres (2002) disserta sobre a importância da história de origem do “grupo de pretos”, (como eram chamados na época) vemos que o fato de não serem “escravos fugidos” ou “quilombolas”, em sua origem, é um dos aspectos determinantes para o que chama de construção da identidade social, sendo este o requisito primordial, nas palavras da Ferreira, que “lhes garante a liberdade, a herança e o direito ao usufruto sobre a terra” (p. 37), acrescentando ainda que “a sua organização remonta ao capitão Timóteo, chefe das Almas, após este ter lutado em defesa de uma autoridade oficial, ainda no período imperial” (p. 37).

Portanto, os moradores do Saco das Almas consideram-se donos legítimos daquelas terras, herdeiros legítimos do Capitão Timóteo, descendentes legítimos de “terra de pretos”, principalmente, os moradores da Vila das Almas.

Eles recusam, terminantemente, a identidade, estigmatizada, de escravo. Nenhum deles foi escravo, desde Timóteo, reiteram. Não ignoram a escravidão muito próxima deles, geograficamente, nas *feitorias* de Sucuruju, Faveira, Camboatá, Santa Cruz, mas em Almas, jamais. Eles admitem, inclusive, que iam trabalhar, nas *feitorias*, como *trabalhadores particulares*, independentes dos escravos (AYRES, 2002, p. 74).

O fato de se autoidentificarem como quilombolas na atualidade é resultante de um processo de adaptação e ajustes necessários ao preenchimento dos requisitos do Decreto 4.887/2003, que regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades quilombolas de que trata o artigo 69 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias.

Segundo Ayres (2002), o quilombo Saco das Almas “torna-se conhecido também através de um membro da Associação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas do Maranhão. Claro Ferreira das Costa, cognominado Claro patrício” (p. 9). Necessário se faz destacar a importância de seu Claro Patrício para a história do quilombo Saco das Almas na atualidade.

O senhor conhecido por todos como seu Claro Patrício é uma das maiores lideranças quilombolas daquelas terras. Nasceu em 02 de março de 1931, cresceu e formou família no Saco das Almas, homem de um bom carisma gosta de partilhar as histórias as quais o acompanham durante sua trajetória de vida.

**Figura 3:** Fotos do seu Claro Patrício



Fonte: Ferreira, 2016.

As fotos acima foram obtidas nas primeiras atividades de coletas de dados de pesquisadores do GEPEMADEC. À esquerda, destaca-se o seu Claro Patrício, nos preparativos finais da organização da culminância das atividades da Pastoral Afro-Brasileira<sup>28</sup>, ocorrida em 14 de maio de 2016. Vale ressaltar, que este foi um dos últimos eventos em que seu Claro Patrício profere um discurso público em defesa dos quilombolas<sup>29</sup>. Na foto à direita, os pesquisadores do GEPEMADEC (Maria Deuzane e Josenildo Brussio, da esquerda para a direita), juntos ao seu Claro Patrício (extrema direita da foto).

São nas palavras de seu Claro Patrício que se tem as primeiras histórias sobre o capitão Timóteo, narrativas que são transmitidas, com muito orgulho, há seis gerações. Relata-se que o capitão Timóteo teve três herdeiros: Tomaz, Inácio e Leandro da Cunha Costa, essa foi a família que deu início a história do Quilombo. Foram seis gerações para chegar até a geração de seu Claro. O fundador do Saco das Almas (capitão Timóteo) veio da Angola ainda dos primeiros negros trazidos para o Brasil e ele foi direto para essas terras que na época era mata onde habitavam os índios. Não se sabe se o capitão já veio da Angola com família ou se a construiu na sua chegada a essas terras, mas o que se sabe é que de lá para cá, a família vem se multiplicando até hoje (FERREIRA, 2017, p. 44).

<sup>28</sup> Cf. Ferreira (2018, p. 82 a 98).

<sup>29</sup> Atualmente, em razão da idade e problemas de saúde, o seu Claro Patrício não concede mais entrevistas a pesquisadores.

Quanto ao nome do quilombo Saco das Almas, tornou-se clichê o fato de ser uma das curiosidades primordiais daqueles que visitam o quilombo ou ouvem o seu nome pela primeira vez: todos questionam por que o nome Saco das Almas. A pesquisadora Genny Ayres (2002) aponta, em sua pesquisa, que uma das versões para esse questionamento é a de Seu Claro Ferreira da Costa (vulgo Seu Claro Patrício).

Para o seu Claro Patrício, o nome era Saco das Armas, uma vez que, nestas mesmas terras se guardavam, em sacos, muitas armas das guerras que aconteciam naquela época, para serem enterradas e não encontradas pelo exército imperial. Tempos depois, algumas pessoas entenderam que a pronúncia da palavra “armas” era uma forma incorreta para se dizer “almas”, como um pequeno erro gramatical da troca do L pelo R, isto é, um erro linguístico de fonética na pronúncia da palavra. Outros contam que o nome se deve aos documentos terem sido guardados dentro de um saco<sup>30</sup>. Mas, como frisamos, essa é apenas uma das versões dessa história que é contada muito timidamente naquelas terras.

Na atualidade, a Vila das Almas não sofreu tantas alterações em sua infraestrutura física, ao longo dos últimos vinte anos<sup>31</sup>, no que se refere ao calçamento das ruas, visto que ainda possui cinco ruas (uma principal e quatro secundárias) e suas transversais, todas de chão de terra; o abastecimento de água e saneamento básico, isto é, não há serviços públicos de atendimento a essas necessidades; duas igrejas católicas (Igreja de Nossa Senhora de Aparecida, no bairro Planalto e Igreja de São Pedro, na macambira) e uma protestante (Assembleia de Deus), um posto de saúde, um cemitério, duas escolas públicas (uma municipal, Unidade de Ensino Antônio Martins Costa e outra estadual, Centro de Ensino Patrício da Cunha Costa), um campo de futebol, onde ocorre tradicionalmente o Festival de Inverno e um Clube de Jovens, onde geralmente ocorrem festas e reuniões de interesse da comunidade (como a reunião com o INCRA no dia 29 de outubro de 2019).

---

<sup>30</sup> Vê-se, metaforicamente, uma referência ao saco de documentos como saco das armas. Pode-se inferir que, talvez, esses documentos no imaginário popular dos quilombolas fossem os documentos da terra, queimados (perdidos) em um incêndio ocorrido durante uma das lutas pela posse da terra (AYRES, 2002, p. 40).

<sup>31</sup> Tomamos por base para tal afirmação, os dados informados na dissertação de mestrado de Genny Ayres (2002).

**Figura 4:** Fotos da atividade do INCRA de recadastramento das famílias do Saco das Almas para RTID



Fonte: LEI, 2019.

Nas fotos acima (figura 4), do lado esquerdo, tem-se a líder da comunidade da Vila das Almas, Dona Dudu, ao lado do coordenador da equipe representante do INCRA, Rafael. Na foto ao lado, tem-se os demais técnicos do INCRA realizando o recadastramento dos moradores das sete comunidades do quilombo Saco das Almas.

O objetivo da reunião foi para dar continuidade ao RTID (Relatório Técnico de Identificação e Delimitação) das terras do quilombo, em razão do processo aberto no INCRA. A visita dos técnicos do INCRA no dia 29 de outubro de 2019 tinha por finalidade específica realizar o recadastramento das famílias residentes das sete comunidades do Saco das Almas e alimentar as bases de dados do RTID.

Todavia, não se pode deixar de afirmar que houve muitas perdas de terras do quilombo com a expansão desmedida do agronegócio na região. A morosidade dos processos do INCRA e a inércia do poder público diante dos conflitos fundiários colocam os quilombolas em constante situação de alerta e preocupações com a luta pela posse da terra. Vale destacar que o avanço do agronegócio na região do Leste Maranhense já era objeto de estudo e preocupação dos pesquisadores há mais de dez anos:

No início dos anos 2000, o Leste Maranhense tornou-se o segundo pólo da agricultura graneleira de bases empresariais no Maranhão com concentração nas microrregiões de Chapadinha e do Baixo Parnaíba Maranhense. Os municípios já atingidos diretamente pelas áreas de plantio são Anapurus, Brejo, Buriti de Inácia Vaz, Chapadinha, Mata Roma, e Milagres do Maranhão (microrregião de Chapadinha) e Magalhães de Almeida (microrregião do Baixo Parnaíba Maranhense), com crescente

produção de grãos em torno, principalmente, dos plantios de arroz, milho, milhete e, sobretudo, da soja (GASPAR, 2010, p. 27).

A expansão desenfreada do agronegócio tem ocasionado prejuízos irreparáveis ao ecossistema do Baixa Parnaíba Maranhense: os desmatamentos progressivos para implantação, principalmente, das grandes plantações de soja têm afetado diretamente a fauna e a flora da região, causando, conseqüentemente, a destruição das fontes naturais que fornecem recursos basilares para algumas comidas emblemáticas do quilombo, a exemplo do gongo assado ou frito, que com a diminuição dos babaçuais e outras palmeiras reduz as possibilidades de consumo do gongo.

Não obstante, outras comidas emblemáticas, como a moqueca, também tem o seu consumo afetado, em virtude da diminuição dos peixes, encontrados nos riachos e lagos da região, que estão secando em razão da destruição das suas fontes, antes protegidas pela vegetação das chapadas<sup>32</sup> e baixões<sup>33</sup>, destruída pela expansão do agronegócio.

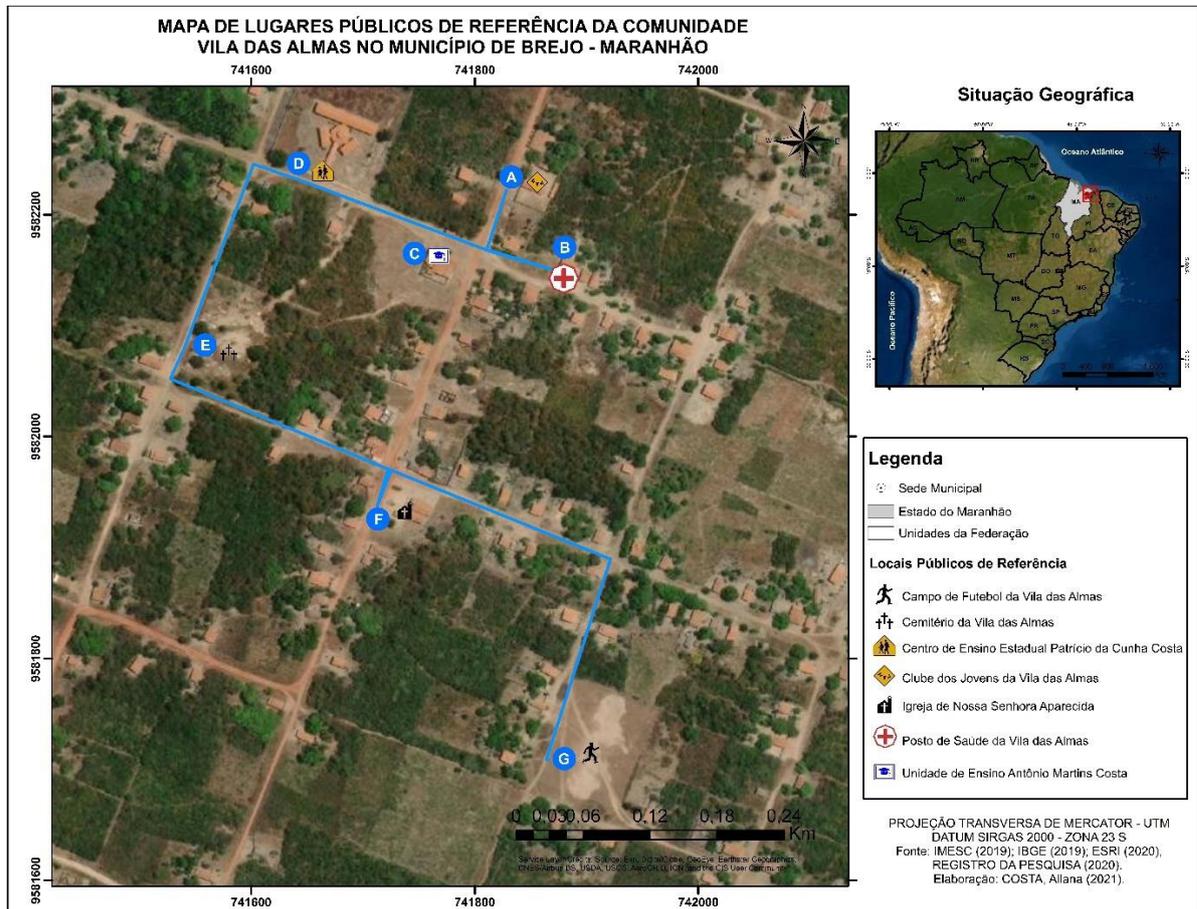
Continuando o nosso percurso pela Vila das Almas na atualidade, apresentaremos um roteiro (através de um mapa adaptado) para conhecer os lugares públicos de referência da comunidade, que citamos anteriormente.

---

<sup>32</sup> As chapadas são caracterizadas pelas áreas geograficamente abertas e altas de pouco reflorestamento e pouco curso d'água e historicamente falando as mesmas foram usadas para a criação de bovino e também espaço propício para caça (FERREIRA, 2018, p. 55).

<sup>33</sup> Os baixões são áreas geográficas mais baixas, que em contraposição referente às chapadas, possuem trechos alagadiços aos quais passam pequenos córregos com frequente passagem de água.

**Mapa 3:** Mapa de lugares públicos de referência da comunidade da Vila das Almas



**Fonte:** Costa, 2021.

Ao adentrarmos na comunidade, seguindo pela rua principal, podemos encontrar o Clube dos Jovens do povoado da Vila das Almas (ponto A do Mapa 3). É lá que geralmente acontecem as reuniões de interesse da comunidade quando se espera a presença de um número maior de pessoas, como ocorre com as reuniões da Associação das Famílias Quilombolas (que não possui sede própria ainda), é no mesmo espaço que acontece o São João da comunidade com atrações festivas, como as quadrilhas (destaque-se a Nova Geração, sob organização do professor quilombola Fagner Reis, quadrilha com mais de quatro anos de história na comunidade da Vila das Almas), o tambor de crioula da Vila das Almas e muitas outras apresentações das demais comunidades do saco das Almas.

Seguindo na rua principal e pegando a primeira travessa à esquerda (Travessa do Campo Dois), após a primeira casa, está localizado o posto de saúde da Vila das Almas (ponto B do Mapa 3). Há mais de dois anos, o posto de saúde encontra-se com as portas fechadas para o atendimento de serviços básicos de saúde aos moradores da comunidade, apesar de que em meados de novembro de 2020 finalizaram as reformas, mas ainda não iniciaram as atividades regularmente.

**Figura 5:** Posto de Saúde da Vila das Almas



Fonte: Silva, 2019.

Saindo do ponto B, na Travessa do Campos Dois, atravessando o cruzamento com a Rua Principal, chegamos à Unidade de Ensino Antônio Martins Costa, escola municipal da comunidade (ponto C do Mapa 3), escola mais antiga da Vila das Almas.

Saindo do ponto C, descendo a mesma travessa, do lado direito, encontra-se o Centro de Ensino Estadual Patrício da Cunha Costa (ponto D do Mapa 3). Continuando a descida da travessa até o cruzamento com a Rua do Cemitério, vira-se à esquerda, chegaremos ao final da quadra, do lado esquerdo, ao cemitério da Vila das Almas (ponto E do Mapa 3). Um dos locais mais importantes e representativos para os moradores do quilombo, sob o ponto de

vista simbólico e místico, pois é lá que ocorrem as práticas de devoção e fé aos milagres realizados por João Velho<sup>34</sup>, entidade espiritual.

Saindo do ponto E, vira-se à esquerda, entrando na Travessa do Campo Três, siga em frente, cruzando a Rua Principal e, na esquina da primeira quadra à direita, está localizada a Igreja de Nossa Senhora de Aparecida (ponto F), a principal igreja católica da comunidade, localizada no bairro do Planalto. A outra igreja católica, Igreja de São Pedro, fica localizada no bairro da Macambira.

**Figura 6:** Igreja de Nossa Senhora de Aparecida da Vila das Almas



Fonte: LEI, 2019.

Nas fotos acima, tem-se a Igreja de Nossa de Aparecida da Vila das Almas, local de muitas festas e festejos tradicionais da comunidade. É a mesma igreja que aparece ornamentada na figura 3 desse trabalho, com seu Claro Patrício. Na foto da direita, pesquisadores do GEPEMADEC descendo a Travessa do Campo Três, junto a líder do quilombo (Dona Dudu), em direção ao cemitério da Vila das Almas, para apresentar aos alunos visitantes a lenda de João Velho.

Saindo do ponto F, na mesma travessa, vira-se à direita na Rua do Campo e na última quadra à esquerda estará o Campo de Futebol da Vila das Almas (ponto G do Mapa 3). Como já dissemos anteriormente é nesse campo que ocorre o famoso Festival de Inverno, da Vila das Almas torneio de futebol organizado pela comunidade, entre os meses de janeiro a

---

<sup>34</sup> Falaremos mais detalhadamente sobre a “Lenda de João Velho”, suas simbologias e representações no próximo capítulo.

abril de cada ano, que reúne times de futebol de todas as comunidades e de outro lugares vizinhos (Chapadinha, Santa Quitéria do Maranhão, Anapurus, Buriti), inclusive, times que vem do Piauí para participar do torneio.

O futebol é muito apreciado em Almas. Há, inclusive, organizações de torneios, para os quais são convidadas equipes vizinhas, tanto das vilas do Assentamento, quanto de Parnaíba, Matias Olímpio e Porto Marruais, do estado do Piauí. Os torneios ocorrem, geralmente, nos finais de semana e causam movimentação. O “campo de bola” torna-se local de venda de bebidas, de frutas e especiarias locais como as broas feitas de goma (AYRES, 2002, p. 110).

Vemos que há mais de vinte anos, os moradores da Vila das Almas realizam o Festival de Inverno como uma prática cultural da comunidade. Poder-se-ia afirmar que é um patrimônio cultural do quilombo.

Após esta introdução da história e localização da Vila das Almas, no quilombo Saco das Almas, passaremos a apresentar os procedimentos metodológicos da pesquisa, destacando os principais participantes da investigação e os instrumentos de coletas de dados.

### **3.2 Acendendo o fogo: procedimentos metodológicos da pesquisa**

Após a conversa sobre os fogões, principalmente, os fogões de barro, daremos um enfoque ao início de todo o processo mágico que esses fogões operam: a produção do fogo. Quando pensamos na produção de um prato, quase sempre contamos com o auxílio do fogo que pode ser interpretado imageticamente como um ingrediente ou até mesmo um elemento mágico presente na cozinha, visto que ele tem esse poder de transformação do alimento de cru para o cozido, que representa a distinção entre o natural e o cultural no pensamento de Lévi-Strauss (2010).

Na obra *O cru e o cozido*, o antropólogo disserta sobre a história dos mitos que dão origem ao fogo de cozinha, mas, para além disso, aborda questões que permitem discutir as fronteiras entre natureza e cultura, colocando como marcos de superação a “atenção para o fato de que cozinhar e vestir podem ser pensados como processos congruentes de passagem da natureza à cultura (ou cru – cozido; nu – vestido; natureza – cultura)” (PERRONE-MOISÉS, 2010, p. 6).

Existe toda uma teoria do imaginário sobre o fogo, na qual podemos destacar a obra *A psicanálise do fogo*, de Gaston Bachelard, que discutiremos muito sucintamente. Bachelard (2008), através de sua fenomenologia poética, busca desmistificar o fogo, advertindo que tudo que conhecemos sobre este elemento é uma versão imediata e primeira que a própria ciência

desenvolveu, uma vez que a questão do fogo “foi colocada numa zona objetiva impura, em que se misturam as intuições pessoais e as experiências científicas” (BACHELARD, 2008, p. 3).

O filósofo ao questionar os cientistas, lembra-nos as impressões primitivas que remetem a “idolatria do fogo”, isto é, ao tentar explicar o fogo, os cientistas sempre recorrem às imagens primitivas deste elemento da matéria.

Para desmistificar essas imagens primordiais, Bachelard (2008) recorre aos complexos subjetivos e coloca-nos diante de uma força potencializadora: o complexo de Prometeu, o desejo de possuir o fogo contra a vontade dos deuses (2008, p. 11-19; p. 89-112); o complexo de Empédocles, o desejo irracional de se deixar consumir pelo fogo (2008, p. 21-31; p. 113-142); o complexo de Novalis, o fogo associado ao amor correspondido (2008, p. 33-63), o complexo da dissociação entre o fogo sagrado, a luz divina; e as chamas que ardem nos infernos, o sexo (2008, p. 145).

*A Psicanálise do Fogo* é uma das obras mais profícuas de Gaston Bachelard sobre os quatro elementos da matéria durante a sua fase noturna<sup>35</sup>. Cada complexo acima, possui diversos mitos na literatura universal com os quais o filósofo fundamenta as suas análises e teses de que o imaginário é um dinamismo organizador e o homem um agente ativo em conflito com os elementos da matéria, portanto, “todos os complexos ligados ao fogo são, afinal, complexos dolorosos, complexos ao mesmo tempo neurotizantes e poetizantes, complexos reversíveis: podemos encontrar o paraíso em seu movimento ou em seu repouso, nas chamas ou nas cinzas (BACHELARD, 2008, p. 163).

Assim, existe toda uma literatura sobre o fogo nos mitos, na antropologia, na sociologia, na psicologia e em outras áreas do conhecimento, as quais não teremos como discorrer neste momento. Mas o ponto de reflexão que pretendíamos apontar para o nosso estudo era a importância do processo de ignição realizado pelo fogo, o poder de controle que ele exerce sobre o processo de cocção e acima de tudo, o “piloto” da organização estrutural deste trabalho, uma vez que ele representa a ação, o dinamismo, o processo em movimento, enfim, o cozimento.

Trouxemos o fogo, metaforicamente, com a intenção de representar todos os processos que são necessários para que o fogo seja ateado (acesso, acendido) e os demais processos ígneos possam prosseguir. Neste item, pretendemos descrever o passo a passo da

---

<sup>35</sup> Gilbert Durand (1997), discípulo de Gaston Bachelard, divide a obra de seu mestre em duas fases: o Bachelard diurno, extremamente racionalista, autor de obras como *A Epistemologia* e *A Formação do Espírito Científico*; e o Bachelard noturno, criador das fenomenologias poéticas, nas quais se destacam obras como *A Poética do Espaço*, *A Poética do Devaneio*, e obras destinadas aos quatro elementos da matéria, como, *A Psicanálise do Fogo*, *O Ar e os sonhos*, *A Água e os sonhos*, *A terra e os devaneios da vontade*, entre outras.

construção dessa pesquisa, desde os objetivos propostos, a metodologia pensada, os instrumentos de coleta de dados e a escolha do referencial teórico que servirá de base para a análise dos dados.

Essa pesquisa classifica-se como de caráter exploratório, visto que este tipo de pesquisa tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses. A grande maioria dessas pesquisas envolve: (a) levantamento bibliográfico; (b) entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e (c) análise de exemplos que estimulem a compreensão (GIL, 2007).

Quanto ao tipo, o estudo assume a forma de pesquisa bibliográfica e exploratório-descritiva, visto que de todos os tipos de pesquisa, estas são as que apresentam menor rigidez no planejamento e habitualmente envolvem levantamento bibliográfico e documental, entrevistas não padronizadas e estudos de caso (GIL, 2009, p 27).

Quanto aos procedimentos metodológicos, a pesquisa se dividiu em três etapas: a primeira foi a pesquisa bibliográfica para a construção do referencial teórico e elaboração dos instrumentos de coleta de dados. Aqui, vale destacar a pesquisa quanto às fontes, visto que utilizamos duas fontes fundamentais: as fontes escritas e as fontes orais. As primeiras representam todo o acervo bibliográfico dos quais nos utilizamos: livros, monografias, revistas, artigos científicos, texto da internet, entre outros materiais escritos sobre memória, identidade, estudos culturais, história da alimentação, emblemática e estudos quilombolas.

Destacam-se, neste momento, as leituras apreendidas nas disciplinas cursadas no Programa de Pós-graduação em Cultura e Sociedade (PGCult), da Universidade Federal do Maranhão, que endossaram e fortaleceram o referencial teórico de que precisava para realizar as reflexões apresentadas nessa dissertação.

A segunda etapa deu ênfase as fontes orais da pesquisa (falas, narrações, histórias, contos, lendas, mitos) e compreendeu a pesquisa de campo propriamente dita, com a aplicação dos instrumentos de coleta de dados e a análise dos dados coletados para a construção do inventário.

Nesta etapa, as fontes orais da pesquisa foram obtidas com o auxílio da história oral e da memória<sup>36</sup> como técnicas de pesquisa para a coleta de dados. Destacam-se as entrevistas e os questionários aplicados para apropriação das narrativas dos moradores da Vila das Almas a fim de apreendermos os saberes culinários das comidas emblemáticas.

---

<sup>36</sup> Os teóricos que escolhemos para dialogar sobre memória serão apresentados no item 3.2 desta dissertação.

Segundo Mehy (1996), a história oral é uma parte do conjunto de fontes orais e sua manifestação mais conhecida é a entrevista<sup>37</sup>. Entrevistas são feitas com base nas memórias e são seletivas, fazendo com que o entrevistado aborde os assuntos com profundidade.

O estudo afilia-se à História Oral, “método de pesquisa (histórica, antropológica, sociológica) que privilegia a realização de entrevistas com pessoas que participaram, ou testemunharam, acontecimentos, conjunturas, visões de mundo, como forma de se aproximar do objeto de estudo” (ALBERTI, 2004, p. 18), por isso, torna-se imprescindível um aporte sobre os estudos da memória para compreendermos os elementos simbólicos e representacionais que se manifestam nas falas, depoimentos e narrações sobre as histórias dos saberes culinários que compõem as comidas emblemáticas da Vila das Almas.

Na terceira etapa, elaboramos um inventário sobre os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas a partir dos dados coletados e acontecimentos observados, que apresentaremos no último capítulo. O processo de elaboração do inventário ocorreu em momentos diversos e contou com uma grande parceria dos entrevistados, que colaboraram com *feedbacks* das respostas das entrevistas e questionários toda vez que eram solicitados. No decorrer da análise dos dados, muitas dúvidas surgiram sobre palavras, termos, procedimentos ou fatos relacionados aos saberes culinários das comidas emblemáticas e, de vez em quando, era necessário entrar em contato com um ou outro participante da pesquisa, os ingredientes principais desta dissertação, sobre os quais discorreremos a seguir.

### **3.3 Dos ingredientes principais: os participantes da pesquisa**

Do início do trabalho até aqui, fizemos uma construção metafórica da estrutura da pesquisa utilizando termos específicos do campo da culinária. Assim como toda receita tem os seus ingredientes auxiliares (aqueles adicionais, mas que individualmente, cada um possui sua função, preparam uma base para receber o ingrediente principal) e os principais, os que assinalam o sabor predominante, o cheiro e as sensações, ou seja, a identidade do prato.

Quando imaginamos este trabalho como uma grande receita (que ao gosto do leitor pode ser boa ou não), viajamos pelo imaginário da culinária e montamos um cardápio imageticamente pensado para todos os gostos, a começar pela lista de ingredientes que reúne os diversos materiais, produtos e especiarias que foram utilizados nesse cardápio.

---

<sup>37</sup> No item 2.4, descrevemos melhor o tipo de entrevista que utilizamos como instrumento de coleta de dados nesta pesquisa.

Assim, alguns títulos deste trabalho são uma representação metafórica de um cardápio da estrutura da dissertação. Pensamos em uma estrutura ilustrativa do fazer culinário ao fazer científico no decorrer da pesquisa, oferecendo ao leitor essa liberdade de interpretação imagética do universo da culinária que representamos, mas tendo o foco em nosso ingrediente principal, ou seja, todos aqueles que se propuseram a contribuir com suas falas, depoimentos e narrações sobre as histórias dos saberes culinários que compõem a comida emblemática da Vila das Almas: os participantes da pesquisa.

Dessa maneira, foram entrevistados os moradores da Vila das Almas, no quilombo Saco das Almas, em Brejo-MA. Como já dissemos anteriormente, o Saco das Almas possui sete comunidades: Vila das Almas, Vila Crioli, Vila São Raimundo, Vila Barroço (Buriti), Vila São José, Vila Pitombeira e Vila Santa Cruz, sendo a Vila das Almas a mais desenvolvida, optamos por ficar com esta comunidade como *locus* de pesquisa.

Além disso, as outras comunidades apresentam maiores dificuldades para a coleta de dados, tais como, longas distâncias da sede do município de Brejo, estradas fechadas e de difícil acesso, dificuldades de contato com as lideranças e logística de custeio de coleta de dados que fogem às possibilidades orçamentárias do projeto de pesquisa. A escolha da Vila das Almas deu-se justamente pelo contato prévio com as lideranças da comunidade, na qual já vínhamos pesquisando por mais de três anos, desde a graduação.

Fizemos uso do método qualitativo no procedimento de coleta de dados, visto que no universo de aproximadamente 2.200 moradores da Vila das Almas, deparamo-nos com a existência de aproximadamente 220 famílias e, visto que se trata de uma pesquisa qualitativa, limitamo-nos ao universo de 53 famílias, das quais conseguimos entrevistar 22 famílias e aplicar questionários em 31.

A escolha do método qualitativo se deu conforme orientações de Minayo (2002) que considera que o objeto de estudo das Ciências Sociais é essencialmente qualitativo:

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis (MINAYO, 2002, p. 22)

Na pesquisa qualitativa, há uma preocupação maior da interação entre o pesquisador e o seu objeto de estudo, em que “a visão de mundo de ambos está implicada em todo o processo de conhecimento, desde a concepção do objeto, aos resultados do trabalho e à sua aplicação” (MINAYO, 2002, p. 14). Nesse sentido, o trabalho pretende analisar o universo

da culinária quilombola da Vila das Almas, tentando apreender elementos e práticas simbólicas das produções destes saberes culinários no cotidiano dos agentes que lidam com essas produções e representações culturais. Na coleta de dados, buscamos as percepções da comunidade sobre os saberes e fazeres das comidas emblemáticas a fim de demonstrar as singularidades (rituais, valores, trocas e práticas culturais e simbólicas), enquanto fenômeno presente em suas práticas cotidianas.

Durante o processo de coleta de dados evidenciamos uma saturação das respostas obtidas em alguns quesitos das entrevistas e do questionário. Assim, vimos que seria desnecessário a aplicação dos instrumentos em uma quantidade maior de moradores do quilombo, por isso, adotamos uma amostragem qualitativa a partir de critérios intencionais (ou induzidos), como detalharemos adiante.

A escolha das famílias para as entrevistas se deu pelos critérios de: a) tempo de moradia/residência no quilombo (mínimo 20 anos); b) saber cozinhar alguma coisa; c) idade dos entrevistados (adultos 20 a 59 anos e idosos acima de 60 anos); d) atividades que desempenham no quilombo.

O primeiro critério “tempo de moradia/residência no quilombo” é um dos mais importantes para o processo de coleta e análise dos dados, em razão dos objetivos específicos da pesquisa, visto que além de buscarmos as comidas emblemáticas do quilombo, também tivemos a pretensão de compreender de que maneira a memória manteve viva essas tradições culinárias dos moradores da comunidade.

Por esta razão, estabelecemos o critério inicial de idade com o mínimo de vinte anos de moradia no quilombo, a fim de garantirmos que os entrevistados fossem pessoas que perpassaram pelo aprendizado desses saberes desde a infância. A intenção era atingir as práticas culturais da tradição ancestral da comunidade, assim, quanto mais tempo de moradia, mais expressões e representações esperávamos encontrar.

Apesar de constar aproximadamente 220 famílias residentes na Vila das Almas, quando realizamos as primeiras entrevistas para a coleta de dados, percebemos que o primeiro critério de escolha das famílias (tempo de moradia/residência no quilombo - mínimo 20 anos), tornou-se obsoleto, praticamente, irrelevante, visto que todos os entrevistados são nascidos no quilombo, com exceção de pessoas que vieram de fora da comunidade e se casaram com moradores do quilombo.

Pelo primeiro critério, também buscamos perceber as marcas identitárias que são repassadas geração após geração, pois aqueles que tem mais tempo de moradia no quilombo,

tendem a ser os mais aptos a nos informar, através de suas narrativas, falas, memórias, como ocorrem os processos de produção destes conhecimentos culinários.

No segundo critério “saber cozinhar alguma coisa”, buscamos as pessoas com mais experiência sobre os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas. Nada melhor que procurar no ambiente mais propício para a propagação destes saberes: a cozinha. Assim, buscamos as cozinheiras e os cozinheiros da comunidade, pessoas que trabalham ou que já trabalharam com preparos de comidas, seja pela obrigação de cozinhar, seja pelo simples prazer.

Por meio desse critério, também buscamos identificar elementos identitários dos saberes culinários da comunidade e que, por meio da memória, permanecem com influências das práticas e saberes de gerações anteriores. Nesse critério também foi possível constatarmos com anda o processo de transmissão dos saberes, visto que abarca não somente as mulheres, mas todas as pessoas que sabem cozinhar alguma coisa. Logo, foi possível ter acesso às falas de jovens e adultos, que muito cedo tiveram que assumir responsabilidades em suas casas (foram jovens, adolescentes e até crianças que cozinham para cuidar dos irmãos menores).

O terceiro critério “idade dos entrevistados” sofreu alteração, como dissemos anteriormente, em razão da pandemia ocasionada pela COVID-19. Retiramos a aplicação dos questionários com as crianças e adolescentes, que seriam realizados através de oficinas e dinâmicas culturais. Para isso, realizaríamos estas atividades em conjunto com os professores das escolas do quilombo. Assim, o nosso público de participantes ficou restrito aos jovens e adultos entre 20 e 59 anos de idade e os idosos acima de 60 anos.

O quarto critério “atividades que desempenham no quilombo” visou descobrir as práticas profissionais de alguns moradores da comunidade relacionadas com o fazer culinário, visto que existem pessoas do quilombo que geram rendas com estes saberes, principalmente, durante as festividades, mas também durante as práticas profissionais cotidianas, ainda que exerçam outras funções: lavradores, servidores públicos, aposentados, autônomos<sup>38</sup>.

Assim, muitos exercem atividades paralelas às responsabilidades com a cozinha, portanto, verificou-se que grande parte das donas de casa que exercem atividades fora de casa, transferem essas tarefas da cozinha para os mais jovens, fator que justifica o que dissemos sobre a transmissão dos saberes no segundo critério.

---

<sup>38</sup> Quando falamos de “autônomos”, faz-se necessário ressaltar que a maioria exerce trabalhos informais (sem registros ou carteiras assinadas), cabeleireiros, boleiras, pequenos comerciantes, vendas pequenas – azeite de babaçu, doces caseiros, farinha, carne de porco, bode e gado), o que a maioria denomina de “bicos”.

Após a apresentação dos critérios para a construção das entrevistas, discorreremos agora sobre os procedimentos realizados na coleta de dados e alguns problemas que surgiram no decorrer do processo.

As entrevistas foram realizadas em diversos momentos de visitas à comunidade, preferencialmente, aproveitando as datas de atividades executadas pelo GEPEMADEC, que diminuiu os custos com as despesas de deslocamento e alimentação. Assim, realizamos cerca de dezesseis entrevistas no ano de 2019. E as outras seis entrevistas foram realizadas entre janeiro e março de 2020, antes do início do primeiro caso de COVID-19<sup>39</sup> no Brasil. Os trinta e um questionários foram aplicados entre os meses de janeiro a junho de 2020 e tiveram a função de complementar informações que não foram totalmente contempladas nas entrevistas.

Não poderíamos deixar de evidenciar que alguns aspectos metodológicos desta pesquisa sofreram alterações em decorrência do contexto da pandemia causada pelo COVID-19 que estamos vivenciando na atualidade. Muitas atividades acadêmicas foram diretamente afetadas pelo contexto da pandemia, muitas pesquisas também foram prejudicadas, assim como a presente dissertação. Mas, reestruturações metodológicas foram possíveis, para que pudéssemos atingir os objetivos propostos, mesmo porque quando se iniciou o isolamento social, já tínhamos mais de 90% dos dados coletados.

Em relação aos questionários, os critérios mudaram um pouco pela necessidade de se atingir o objetivo de perceber como se deu o processo de transmissão dos saberes culinários das comidas emblemáticas da comunidade em virtude do cenário da pandemia.

Dessa maneira, houve a intenção e preocupação de tentar realizar a aplicação dos questionários, através de oficinas e dinâmicas de interação, com os mais jovens (crianças e adolescentes) para se descobrir como estes saberes e conhecimentos estavam sendo transmitidos geração após geração no quilombo. Todavia, empecilhos como a pandemia da COVID-19 causaram o isolamento social e a interrupção das aulas nas escolas, locais onde realizaríamos as oficinas e atividades com os alunos (crianças e adolescentes) para a coleta de dados.

Vale ressaltar que mesmo sem essa etapa da coleta de dados (das crianças e dos adolescentes,) o objetivo de descobrir se houve transmissão dos saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas e como se deu esse processo de transmissão, não restou prejudicado, uma vez que, metade dos nossos entrevistados e a maioria dos questionários foram

---

<sup>39</sup> O vírus, Sars-Cov 2, que foi identificado na província de Wuhan, na China, rapidamente se espalhou pelo mundo, provocando um alarme geral, pela sua facilidade de disseminação, sua letalidade e a demanda por leitos de Unidades de Terapia Intensiva (UTIs). De certa forma, esses elementos, somados com a falta de uma medicação eficaz e de uma vacina, criaram um panorama de medo (RODRIGUES, 2019, p. 1).

respondidos por jovens entre os 20 aos 35 anos de idade, todos moradores da Vila das Almas desde que nasceram. Além disso, pelo fato de ficarmos impedidos de continuar a pesquisa de campo presencialmente, recorreremos às ferramentas tecnológicas disponíveis para entrar em contato com os entrevistados nesse período de pandemia.

Quando afirmamos anteriormente que já tínhamos 90% dos dados coletados antes da pandemia, queríamos enfatizar que mesmo com todas as entrevistas feitas e questionários aplicados, houve dúvidas e pontos-chave que precisaram ser sanados e conferidos com os participantes da pesquisa. Dúvidas que apareceram no decorrer da análise dos dados e da escrita do trabalho. Foram *feedbacks* necessários para não incorrerem na divulgação de informações enganosas ou inverídicas dos dados analisados.

Desse modo, por diversas vezes, tivemos que entrar em contato com os entrevistados (que tinham acesso aos meios digitais), em sua maioria o público mais jovem da comunidade, para sanar algumas dúvidas não totalmente esclarecidas nas entrevistas e nos questionários.

Uma vez que apresentamos os participantes da pesquisa, um dos ingredientes principais da receita dessa dissertação, trataremos mais detalhadamente, no próximo item, sobre a elaboração e aplicação dos instrumentos de coleta de dados que utilizamos na investigação.

### **3.4 A panela e a colher: instrumentos de coleta de dados**

A panela e a colher são dois instrumentos da cozinha, essenciais em qualquer processo de cozimento de alimento. Independentes, mas harmônicos entre si, por muitas vezes fazem uma dupla inseparável toda vez que o fogo entra em cena. Uma vez que o uso da panela se tornou imprescindível nos variáveis processos de cozimentos dos alimentos, demonstrando uma importância para diversificação do mundo culinário e da história da alimentação, a colher não menos importante entrou em cena, assim como uma união idealizada que apesar de possuíram funções opostas se completam no exercício de suas funções com o mesmo objetivo.

Nem sempre a panela existiu, considerada uma invenção tecnológica da sua época e como criação do homem a partir de suas necessidades o invento se tornou por sinal um marco para a produção de pratos que até então eram impensáveis de serem consumidos pelo teor de substâncias venenosas e que sem o auxílio de uma panela, (WILSON, 2014) talvez não fosse possível.

A panela abriu caminhos para novas possibilidades e experiências do paladar, assim “plantas totalmente tóxicas e/ou indigestas” (WILSON, 2014) passaram a ser ingeridas, sem fazer mal algum a saúde por conta de suas substâncias. Mas somente após passar por um processo de cozimento por horas para que assim, pudessem se tornar comestíveis.

Para Wilson (2014), “as panelas assinalam o salto do mero aquecimento para a culinária – para a combinação serena e refletida de ingredientes num recipiente feito pelo homem” (p. 23). Assim, segundo Wilson (2014) a prática do cozinhar está na transformação do alimento quando entra em contato com o fogo, a historiadora entende que a ação acontece de duas maneiras, direta e indiretamente.

Para ela, “assar é uma forma direta e inequívoca de cozinhar” (WILSON, 2014, p. 23), isto é, qualquer que seja a comida em estado cru, quando entra em contato com o calor transmitido pelo fogo e toma uma outra forma, textura e sabor, está assada. Para a forma indireta, Wilson destaca o ferver e o fritar, desta forma, “além do fogo, exigem um recipiente à prova d’água e à prova de fogo. O alimento só recebe o calor do fogo através de um intermediário, seja ele o óleo para fritar ou a água para ferver” (WILSON, 2014, p. 23).

Como se vê, no processo direto, a comida entra em contato abertamente com o calor do fogo, sem intermediários; contudo, na forma indireta de cozinhar, a panela aparece como um objeto importante para o processo de cozimento, bem como um instrumento resistente a água e ao fogo, dois elementos da matéria que são considerados opostos, mas que nesse caso um depende do outro para que todo o processo de cocção se concretize e a panela assumo o papel de mediador pois sua posição fica exatamente entre um (o fogo) e outro (a água).

No mercado, podemos encontrar todo tipo de panela, dos mais variados materiais e modelos, a começar pelo material de barro (pouco utilizada atualmente para a arte de cozinhar). É um material mais delicado, por isso exige um cuidado maior na utilização e sua durabilidade se estende a um curto prazo, visto que, a frequência com que ela é exposta ao choque térmico pode resultar em rachaduras ou até quebrar-se em pedaços pequenos, inclusive, no momento do cozimento.

Hoje é comum encontrarmos as panelas de barro mais como ornamentação/decoração do que cumprindo a função usual que lhe é atribuída pelo imaginário popular (cozinhar alimentos). Esse fato não tira o mérito da sua funcionalidade se pensarmos quantas gerações foram alimentadas com comidas feitas em panelas de barro. Como afirma Cascudo (2012b), “comida de peixe é mais saborosa em vasilha de barro” (p. 100).

A panela de barro não desapareceu totalmente das cozinhas modernas, mesmo com o advento da tecnologia, da velocidade, da luta contra o tempo, onde tudo percorre por caminhos

curtos, com muita pressa e se modifica ou ressignifica com rapidez, parece que ela permanece muito presente.

As ressignificações da panela de barro podem refletir-se muitas vezes como elemento emblemático para compor memórias marcantes “não enquanto espaço de encenação da tradição, mas como um espaço de ‘simulação’ desta” (BARBOSA, 2014, p. 2), como ocorre em restaurantes, docerias e lanchonetes em que o ambiente projeta nas mercadorias “imagens” da tradição que os sujeitos atuais cultivam na memória.

Assim, a panela de barro sai do fogão para a mesa, agora não mais como aquela que prepara os alimentos, mas sim, como a que serve, dando vida aos alimentos que por ela não foram cozidos, mas na hora de serem servidos à mesa, é ela que aparece como elemento emblemático, que confere ao alimento um conjunto de características da tradição, uma vez que, simbolicamente, a memória carrega o espaço de signos, “que, tornados emblemáticos, ‘propagandeiam’ estas alegorias da tradição” (BARBOSA, 2014, p. 2).

Toda essa vivência e experiência de uma simulação da tradição aciona ou incorpora elementos da memória que tornam a comida ainda mais saborosa, principalmente, quando a refeição é feita com as memórias da casa da avó que cozinhava na panela de barro e chamava toda a família para o aconchego da mesa farta que tinha um aroma de comida do campo e gosto de simplicidade. Vale ressaltar que são experiências como essas que carregam simbolismos e representações que fazem muitos chefes de cozinha afirmarem que o cozimento na panela de barro confere um gosto peculiar e ancestral ao alimento preparado, além do aspecto decorativo que este tipo da panela agrupa aos elementos decorativos do espaço da mesa.

O elemento emblemático pode trazer, naquele momento, histórias e memórias muito significantes que não se apagam das vivências de uma pessoa, e pode construir novas experiências em contato com o outro, na exposição das memórias alheias e expressão de reconhecimento, de identidade que se desencadeiam com uma panela de barro que proporcionou uma experiência do paladar como emoção, memórias e identidades, além do que, é capaz de conservar a temperatura dos alimentos.

Além da panela de barro existem outros tipos de panelas, como a panela de ferro que também já foi muito utilizada, e ainda é no quilombo, por exemplo, fazem parte daquelas panelas “velhas que fazem comida boa”. Quando a comida exige um cozimento mais prologado e que o contato com o fago de carvão ou lenha será constante por esse tempo, como é o caso de uma feijoada, a panela de ferro ainda é a melhor opção por ser resistente e possui experiências, visto que, no quilombo não há quem não tenha uma panela de ferro para essas ocasiões e geralmente ela já ferveu muitos feijões e está preparada para a empreitada.

Seguindo com os tipos de panelas, existem também as panelas de aço inox, que são um pouco mais sofisticadas, as panelas esmaltadas que dificilmente vão ao fogo, pois tende a estourar a pintura quando em contato com o calor constante e temperatura alta, essas geralmente são compradas em jogos/conjunto, para uma apresentação harmoniosa na hora de servir os alimentos e cumprem o papel decorativo da mesa aliada a outros utensílios como copos, pratos, talheres e demais objetos.

Em matéria de tecnologia avançada, quando lembramos da primeira forma de cocção, utilizando o calor do sol absorvido pela pedra, jamais imaginaríamos chegar onde estamos com tanta diversidade de panelas, as que já foram citadas, a de alumínio muito usada nas cozinhas de nossas casas como mil e uma utilidades ou multi-uso, mas o surpreendente é que com a vida corrida da modernidade, a luta é sempre alcançar o tempo, existe a panela elétrica que não precisa de grande cuidados para que a comida passe do ponto, apenas coloca-se todos os ingredientes necessários, ajusta-se as funções de comando e no momento certo ela desligará sozinha e a comida estará pronta.

A colher, assim como a panela, nem sempre existiu, utilizada para finalidades diversas como, mexer o arroz, o feijão, a carne, a sopa, o café, o chá, o suco, a massa do bolo e entre outras, bem como em seu tamanho reduzido para levar os alimentos à boca, e suas diferentes funções, colher de chá, colher de sopa e colher de sobremesa, muito comuns nos livros de receitas.

Mas é interessante notar que com o surgimento da panela houve a necessidade de ter-se algo para mexer aquilo que se cozinhava dentro dela, assim a colher ganhou a sua importância no cenário da cozinha em relação à panela. Sem dúvidas, a colher tem um papel essencial enquanto instrumento ou acessório que permite ao homem o consumo das comidas durante as refeições.

Toda sociedade humana tem algum tipo de colher. Em si, são utensílios bem-educados – em especial se comparados com as facas. São colheres que damos aos bebês. Segurar uma colher com o punho fechado é um dos primeiros marcos do nosso desenvolvimento. Elas são benignas e domésticas, mas sua construção e seu uso refletem, muitas vezes, paixões profundas e preconceitos ardorosamente defendidos. (WILSON, 2014, p. 200).

Tanto que existem diversos tipos de colheres, uma para cada necessidade e ocasião. Não é muito diferente da panela, as colheres também podem aparecer de variadas formas, tamanhos, materiais e modelos, como, a colher de pau, de ferro, de alumínio, de plástico, de silicone e, no âmbito dos descartáveis, as colheres de plástico descartáveis (com variações de cores e tamanhos).

Cada colher assume sua função no cenário da culinária, dependendo do seu tamanho e material, como dito anteriormente, principalmente quando se fala da “união estável” ou “par perfeito” entre a colher e a panela. Exemplo clássico na cozinha é a panela de arroz que não pode ser mexida com qualquer colher, geralmente, utiliza-se uma colher grande de ferro, um pouco rasa, mas pode depender também do cozinheiro com seu toque de intimidade com a instrumentalização e as técnicas.

A feijoada como possui uma textura líquida encorpada e variedade de pedaços de carne, ossos, linguiças e outras proteínas, costuma-se mexer com uma colher grande de formato concha, pois a cada passada no fundo da panela consegue tanto movimentar as proteínas que possivelmente possam estar assentadas no fundo da panela, quanto retirá-las da panela para alguma prova, da mesma forma acontece com a sopa e a carne cozida ou comidas que tenham molhos.

Nos bolos os ingredientes são misturados com colheres grandes de plástico ou de silicone e proporcionam uma experiência mais delicada em contato com os ingredientes tendo a função de homogeneizar o conteúdo, visto que as colheres não atuam em temperaturas elevadas, o processo da mistura é feito antes de ir ao fogo. Todavia nos dias de hoje é muito comum se utilizar colheres de silicone para mexer mingaus, angus, purês e outras comidas de textura pastosa.

As colheres menores costumam ser apelidadas pelas funções às quais foram criadas. Assim temos a colher de chá para os chás, a colher de sobremesa para as sobremesas e ambas servem para adoçar o café. Tais nomenclaturas são muito importantes para linguagem específica da culinária, visto que os livros de receitas adotam as quantidades e medidas de ingrediente se utilizando destas representações e simbologias. Assim, uma colher de sopa não é a mesma coisa que uma colher de chá, e o uso inadequado dessa medida pode desandar todo o processo e resultado final.

Todo este preâmbulo sobre a panela e a colher representa uma grande metáfora de como pensamos, metodologicamente a construção dessa dissertação. Não dá para cozinhar sem a panela e a colher! Da mesma forma, não dá para realizarmos uma pesquisa sobre os saberes culinários das comidas emblemáticas das Vila Das Almas sem os moradores da comunidade e os instrumentos necessários de coleta de dados para acessarmos os seus saberes.

Para a realização desta pesquisa, foram utilizados três instrumentos de coleta de dados: as entrevistas semiestruturadas, os questionários e a observação não-participante. A escolha da entrevista semiestruturada se deu porque necessitávamos de um instrumento que não fosse aberto demais, para o participante não se perder na compreensão das perguntas, nem

demasiadamente fechado, para não empobrecer as respostas dos participantes. Por isso, adotamos as entrevistas semiestruturadas que para Minayo:

[...] obedece a um roteiro que é apropriado fisicamente e utilizado pelo pesquisador. Por ter um apoio claro na sequência das questões, e entrevista semiaberta facilita a abordagem e assegura, sobretudo aos investigadores menos experientes, que suas hipóteses ou seus pressupostos serão cobertos na conversa (2002, p. 267).

As entrevistas semiestruturadas tem um resultado mais positivo quando fortalecidas pela interação intersubjetiva entre pesquisador e pesquisado, ou seja, “o envolvimento do entrevistado com o entrevistador, em lugar de ser considerado falha ou risco comprometedor da objetividade, é necessário como condição de aprofundamento de uma relação intersubjetiva (MINAYO, 2002, p. 266).

Assim, quanto mais próxima a relação intersubjetiva entre entrevistador e entrevistado, mais profícua e profunda será a análise dos dados coletados na entrevista. Como dissemos no item anterior, mesmo em tempos de isolamento social e impossibilitados de ir ao quilombo realizar mais coletas de dados, a comunidade sentiu-se muito à vontade em responder as nossas perguntas pelos meios digitais disponíveis: WhatsApp, Instagram, Facebook, entre outros.

As entrevistas semiestruturadas possibilitaram-nos um acesso mais espontâneo às práticas culinárias desenvolvidas pelos agentes da pesquisa, uma vez que suas narrativas carregavam elementos simbólicos singulares, refletidos nas memórias e experiências de cada um, quando acionados a descrever ou lembrar, principalmente, os pratos da infância. Através das entrevistas, tivemos a oportunidade de conhecer alguns saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas, que serviram de base para a construção do inventário da culinária da comunidade quilombola.

Desse modo, as entrevistas realizaram-se nos espaços de vivência dos moradores do quilombo (casa/moradia, trabalho, escola, igreja, etc.), por ser mais cômodo para os mesmos, bem como na intenção de minimizarmos quaisquer transtornos durante a coleta de dados.

Elaboramos o roteiro<sup>40</sup> das entrevistas (Apêndice A) a partir do modelo de inventário do IPHAN (Anexo C) para a catalogação de saberes.

São formas próprias de produzir algum bem ou realizar algum serviço, como a receita de uma comida, ou uma técnica especial utilizada para tocar ou produzir um instrumento musical. Podem ter sentidos práticos ou rituais, sendo que, às vezes, reúnem as duas dimensões. É o caso das práticas relacionadas à cura, presentes nas benzeduras ou pajelanças (IPHAN, 2013, p. 36).

---

<sup>40</sup> Roteiro de perguntas a ser aplicado aos entrevistados, construído a partir dos objetivos a serem atingidos na pesquisa.

Partimos do modelo de inventário do IPHAN (2013) por que nos traz especificações sobre o conceito de saberes e indica no manual de aplicação do INRC (2000) os procedimentos para catalogação, identificação e registro destes saberes.

Alguns saberes e práticas explicam muito da história de uma comunidade. As que têm um forte vínculo com o campo, por exemplo, podem ter como referência o ofício de vaqueiro ou de aboiador; outras podem ainda desenvolver práticas que eram feitas desde muito tempo por populações que habitavam o território e que não existem mais. Algumas práticas estão presentes em muitos lugares, mas se desenvolvem de maneira diferente em cada um, como as formas de cultivo e uso da mandioca ou de destilação da cana (IPHAN, 2013, p. 36).

O manual de aplicação do INRC (2000) elucida muitas questões em torno da abordagem e análise dos saberes culturais de uma comunidade e traz orientações aos pesquisadores sobre a importância e cuidados na aplicação das entrevistas durante o processo de coleta de dados.

Para as entrevistas, escolha pessoas que conheçam e/ou vivenciam as práticas culturais pesquisadas. **Todos os entrevistados devem ser tratados com muita atenção e cuidado.** Explique sobre a pesquisa e pergunte se eles querem contribuir, se aceitam ser gravados ou fotografados. Algumas pessoas aceitam conceder entrevista, mas não gostam de ser fotografadas ou filmadas. Respeite isso (IPHAN, 2000, p. 8).

Além das orientações dos modelos de inventário do IPHAN, também recorreremos a outras fontes que nos ajudaram na elaboração do roteiro de entrevistas, como os dados já catalogados em pesquisas anteriores, com apoio das atividades desenvolvidas pelo GEPENADEC e pelo levantamento e constatação realizados durante a observação não-participante. Entre as atividades programadas, realizadas pelo GEPENADEC, no ano de 2019, destacam-se as datas: 12 de abril, 18 de maio, 20 de setembro e 26 de outubro, nas quais pudemos realizar as entrevistas.

No dia 12 de abril a programação contou a apresentação da equipe executora da atividade, dos representantes da comunidade quilombola (diretor da escola, funcionários, professores) e do Sindicato dos Trabalhadores Rurais e Brejo (representantes – Dona Duda). Em seguida, houve uma breve exposição dos projetos de pesquisa e extensão sobre o Quilombo Saco das Almas de 2015 a 2019. Houve uma audiência com a comunidade quilombola para exposição de problemas, situações, angústias, sonhos e desejos. As atividades, na parte da manhã, foram encerradas com uma oficina intitulada “O poder do círculo no Tambor de Crioula”, ministradas pelo professor Josenildo Campos Brussio e pela professora Rosenilde Rodrigues Ferreira, com a participação especial do Tambor de Crioula da Vila das Almas. Neste momento, realizamos o primeiro registro de coleta de dados, acompanhando e conversando com as cozinheiras da escola que estavam preparando o almoço coletivo para os participantes das atividades, enquanto a oficina transcorria no pátio da escola.

Na parte da tarde, houve a exibição do filme: “De baixo para cima”, do professor Dr. Jonathan Warren, apresentado pela professora Dra. Sylvana Kelly Marques da Silva, do Curso de Turismo do Campus de São Bernardo. Em seguida, as atividades foram finalizadas com um passeio pelo quilombo Saco das Almas a fim de conhecer os lugares mais significativos para a comunidade: o Posto de Saúde, a Escola Estadual, a Igreja Católica, o Cemitério da Vila das Almas – túmulo de João Velho, a Vila de Santa Cruz – casarão e senzala.

A atividade do dia 18 de maio de 2019, iniciou-se com um minicurso intitulado “Comunidade, Identidade e Memória”, ministrado pelos palestrantes professor Dr. Josenildo Campos Brussio e professora Dr<sup>a</sup> Sylvana Kelly Marques da Silva. Após a palestra, os discentes do Curso de Turismo de São Bernardo, Breno Tomás e Tamyres Martins, realizaram uma atividade de recreação intitulada “Dinâmicas de trabalho em grupo”, com a participação dos jovens do quilombo e os alunos da UFMA do Campus de São Bernardo, que visitaram a comunidade pela primeira vez. Antes do almoço, houve uma Roda de Leitura, coordenadas pelos professores Dr<sup>a</sup> Tatiana Colasante (Turismo) e Dr. Fabrício Tavares (Linguagem e Códigos – Língua Portuguesa).

Após o almoço, na parte da tarde, houve um passeio pelo quilombo Saco das Almas, saindo da comunidade da Vila das Almas até a comunidade do Santa Cruz<sup>41</sup>, onde fica o casarão da família Castelo Branco, casarão colonial centenário, do período Imperial. Finalizamos as atividades do dia com um banho no riacho da comunidade Santa Cruz.

Na atividade do dia 20 de setembro de 2019, o grupo de pesquisa GEPEMADEC foi convidado por Dona Dudu para participar de uma roda de tambor de crioula, na casa dela, a partir das 19h. Era um tambor de crioula de pagamento de promessa. Foi uma das atividades mais produtivas em termos de demonstração da cultura local da Vila das Almas. Em uma só noite, apreciamos a ornamentação e decoração do espaço com elementos característicos da comunidade, assistimos as rodas de tambor de crioula (crianças, mulheres e homens) (figura 7) e apreciamos uma diversidade de alimentos e comidas típicas da Vila das Almas (figura 8).

---

<sup>41</sup> Visto que a presente pesquisa tem como objeto de estudo central a comunidade da Vila das Almas – as comidas emblemáticas – não entraremos em detalhes sobre o casarão colonial da comunidade de Santa Cruz, principalmente, porque após essa atividade do dia 18 de maio de 2019, dono do casarão entrou com o Coordenador do GEPEMADEC, solicitando que os alunos ou participantes não tirassem fotos para postar nas redes sociais. Neste dia, fomos recebidos na entrada da propriedade por dois homens que impediram o nosso acesso e ratificaram o comunicado do dono do casarão.

**Figura 7:** Tambor de Crioula da Vila das Almas e pesquisadores do GEPENADEC com Dona Duda



Fonte: LEI, 2019.

Mas não poderíamos deixar de citar um momento especial ocorrido a convite da Dona Duda. Em meio as apresentações do Tambor de Crioula da Vila das Almas, ela nos convidou à sua cozinha para saborearmos uma das comidas emblemáticas mais famosas da comunidade: o caruru. Foi um momento espetacular!

**Figura 8:** Degustação do caruru

Fonte: LEI, 2019.

No dia 26 de outubro de 2019, o GEPEMADEC retornou à Vila das Almas com a programação voltada aos projetos de pesquisa e extensão em andamento. Assim, iniciaram-se as atividades com a palestra intitulada “A culinária do Quilombo Saco Das Almas: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola”, ministrada pelo professor Dr. Josenildo Campos Brussio e pela mestrandia do PGCult/UFMA, Daciléia Lima Ferreira, pesquisadora do GEPPaC (Grupo de Estudos e Pesquisas em Patrimônio Cultural). Foi um momento muito profícuo para a discussão sobre as comidas emblemáticas da Vila das Almas, pois a comunidade pode interagir com os pesquisadores e os visitantes (alunos do Campus de São Bernardo), reforçando, criticando ou complementado dados e informações sobre as práticas e fazeres dos saberes culinários da comunidade.

Em seguida, as atividades prosseguiram com uma atividade de recreação conduzida pelos discentes do Curso de Turismo de São Bernardo, Breno Tomás e Tamyres Martins,

intitulada “Dinâmicas de trabalho em grupo”, com a participação dos jovens do quilombo e os alunos da UFMA do Campus de São Bernardo. Finalizamos as atividades da manhã, antes do almoço, como uma reunião com os membros da ASSOCIAÇÃO DAS VILA DAS ALMAS (apresentação dos membros, objetivos da associação, planejamento de atividades para 2020).

Após o almoço, na parte da tarde, reiniciamos as atividades com a palestra: Cooperativas Quilombolas Produtivas no Brasil, ministrada pela aluna/pesquisadora do Curso de Turismo, do Campus de São Bernardo, Daline da Costa Brito, bolsista de iniciação científica da FAPEMA, sob orientação do professor Josenildo Campos Brussio.

Finalizamos as atividades do dia com a apresentação dos projetos de extensão CIPROQUI (Criação e Inovação de Produtos Quilombolas) do GEPEMADEC e Repositório de Memória, da mestranda Daciléia Lima Ferreira (PGCult/UFMA – GEPPaC).

Todas estas atividades desenvolvidas pelo GEPEMADEC foram cruciais para o processo de coleta de dados desta dissertação. A cada visita programada ao quilombo ficou mais dinâmica a observação não-participante.

Vale ressaltar que além do acompanhamento e participação das atividades do GEPEMADEC, tivemos que realizar outras visitas ao quilombo, individualmente, para prosseguir com a coleta de dados, principalmente, as entrevistas. Realizamos as entrevistas seguindo os roteiros elaborados e reelaborados em conformidade com as mudanças do processo de coleta de dados e outros fatores como a saturação, dificuldade de acesso a algumas famílias, indisponibilidade de alguns participantes (por timidez ou medo de dar informações incorretas).

Todavia, apesar dos casos de empecilhos, aqueles que se prontificaram a colaborar com as entrevistas foram extremamente acolhedores e receptivos. Os entrevistados nos recebiam muito bem em seus lares e nos conduziam por seus aposentos muito à vontade. Muitas entrevistas se iniciavam no terraço frontal da casa e terminavam na cozinha naturalmente, com um convite para degustar a refeição do dia, que muitas vezes estava ao fogo.

O roteiro de entrevista foi elaborado para durar em torno de meia hora, mas em nenhuma das entrevistas realizadas conseguimos finalizar neste tempo. A maior parte dos entrevistados gastou cerca de 40 a 65 min para responder as quinze questões que elaboramos. De certa forma, ficamos felizes com a espontaneidade dos participantes, sentiram-se muito à vontade.

As respostas vieram carregadas de memórias, emoções, sensações e percepções das experiências culinárias, vivenciadas de seus convívios com seus antecessores, a maioria, com uma certa nostalgia das lembranças dos tempos passados, principalmente, das memórias da infância.

Por isso, além da aplicação das entrevistas, durante a análise dos dados, sentimos a necessidade de atender a algumas inquietações da investigação, tais como, as informações prestadas pelos entrevistados correspondem ao universo da Vila das Almas como um todo? Estes saberes são transmitidos geração após geração na comunidade?

Desse modo, mesmo que muitos entrevistados tenham respondido estas perguntas e levando em consideração o universo de participantes que pretendíamos cobrir na pesquisa, surgiu-nos a opção de completar esta tarefa com a aplicação de questionários. Assim, como já dissemos, foram aplicados 31 questionários com moradores da Vila das Almas, nascidos na comunidade, todos jovens entre os 20 aos 35 anos de idade, o que nos garantiu, de certa maneira, uma confiabilidade nos dados informados sobre a questão da transmissão dos saberes culinários, obtidos nas entrevistas, dada a vivência e experiência destes jovens com os saberes culinários do quilombo.

Os questionários (Apêndice B) foram elaborados com base no roteiro de entrevistas que aplicamos com a(o)s cozinheira(o)s, lembrando que estes roteiros de entrevistas foram elaborados em conformidade com as fichas de inventário do IPHAN (2000) e tiveram uma função complementar de informações que não foram elucidadas somente com as entrevistas, por isso, os questionários tiveram poucas perguntas e foram mais direcionadas aos pratos emblemáticos que necessitavam de mais esclarecimentos.

Por fim, outro instrumento de coleta de dados foi a observação não participante, em que na convivência com os entrevistados durante o período de coleta de dados, possibilitou-nos estar atentos às práticas sociais e culturais dos moradores do quilombo, sem intervir diretamente ou induzir às suas execuções.

Marconi & Lakatos discorrem que

na observação não-participante, o pesquisador toma contato com a comunidade, grupo ou realidade estudada, mas sem integrar-se a ela: permanece de fora. Presencia o fato, mas não participa dele; não se deixa envolver pelas situações; faz mais o papel de espectador. Isso, porém, não quer dizer que a observação não seja consciente, dirigida, ordenada para um fim determinado. O procedimento tem caráter sistemático (MARCONI & LAKATOS, 2003, p. 193).

Utilizamos a observação não-participante nesta pesquisa justamente porque em alguns momentos da coleta dos dados estávamos ocupando o papel de ouvintes receptores das informações, visto que se fazia necessário somente observar a produção de alguns dos alimentos através de oficinas ministradas pela líder da Vila das Almas.

Segundo Gil (2009), “a observação constitui um elemento fundamental para a pesquisa”, visto que ajuda na elaboração de todo o processo da pesquisa, desde a hipótese, a coleta, a análise e a interpretação dos dados.

Os dados da observação não-participante foram registrados em relatórios de observação, com registros periódicos de cada visita que fizemos ao quilombo. Sobre a observação não-participante, vale destacar que o GEPEMADEC também disponibilizou os relatórios de pesquisa e o acervo de fotos, sobre a tutela do LEI (Laboratório de Estudos do Imaginário).

#### 4 OS SABERES E SABORES POPULARES: saboreando trocas, valores, memórias e identidades

A palavra “saberes” traz uma série de complexidades quando discutida no campo acadêmico, pois dependendo da abordagem (cultural, educacional, filosófica, sociológica etc.), pode revelar significações diversas. No campo da Educação, por exemplo, a palavra ganhou força nos anos 90 com o surgimento da internet. Em 1990, na cidade de Jomtien, na Tailândia, realizou-se uma grande Conferência Nacional sobre Educação, patrocinada pela Unesco, cujo objetivo era:

Discutir os sentimentos de angústia dos educadores de todo o mundo com o avanço nos processos de informação e a globalização dos conhecimentos, e que se tornavam urgentes algumas medidas de mudanças educacionais. A meta dessa conferência, para mudar o rumo das escolas em toda Terra, seria descobrir referências que, além das informações, pudessem educar a pessoa humana em toda sua plenitude, para um mundo globalizado e a banalização das informações. Os resultados apareceram (ANTUNES, 2012, p. 15).

Como vemos na citação acima, Antunes (2012) aponta que uma das preocupações da Conferência era apresentar meios e procedimentos de se transmitir a todos, de maneira eficaz, novos saberes, e com os mesmos assinalar referências de como se deve ser uma escola que prepara o cidadão universal e que o ensina a construir saberes significativos (p. 12-13).

Assim a palavra saberes começa a ganhar força nas teorias da educação e nesta mesma lógica, Antunes reforça que no relatório editado em 1999 e transformado no livro *Educação: um tesouro a descobrir*, Jacques Delors apresenta quatro tipos fundamentais de aprendizagem (novos saberes) que ficaram conhecidos como “os quatro pilares da educação”: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver com os outros e aprender a ser.

Apesar de Delors utilizar na sua proposta dos quatro tipos fundamentais de aprendizagem o verbo “aprender”, Antunes reforça por diversas vezes o uso do verbo “saber” nas explicações destes quatro pilares da educação, como bem acentua no segundo pilar as competências e habilidades do “saber fazer” (p. 31).

No campo da Psicologia Social, Denise Amon (2014) destaca os saberes empíricos, produtos das vivências e experiência cotidianas dos indivíduos na sociedade. Portanto, para a pesquisadora a comida está repleta de saberes, valores, memórias e histórias.

Todo o não dito na receita está pressuposto nos destinatários sob a forma de saberes tácitos, construídos e mantidos na experiência cotidiana, conhecimentos sobre os quais não se colocam perguntas, saberes que fazem parte da vida vivida. A receita narra a partilha dos saberes que se mantém como memória social e, ao serem

transmitidos pela receita, contam a história de como uma comunidade compreendeu e aceitou o gosto, a textura e a forma de uma comida (AMON, 2014, p. 174).

A citação acima expressa de maneira categórica uma das preocupações presente nos objetivos específicos dessa investigação: como são transmitidos os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas. Denise Amon nos aponta uma resposta espetacular: as receitas. Segundo a pesquisadora, a “receita narra a partilha dos saberes que se mantêm como memória social e, ao serem transmitidos pela receita, contam a história de como uma comunidade compreendeu e aceitou o gosto, a textura e a forma de uma comida” (AMON, 2014, p. 174).

Assim, tratar de saberes culinários de uma comunidade tradicional como a Vila das Almas requer uma discussão que vá além do que propõe os livros de receitas que conduzem aos ensinamentos fundamentais de um bom ato de cozinhar, visto que as práticas culinárias do quilombo são repassadas geração após geração, não por livros de receitas, mas por um conjunto de saberes transmitidos através das sociabilidades, vivências e experiências entre os moradores do quilombo.

A culinária que é ensinada geração após geração nas famílias, segue um conjunto de relações entre pessoa-pessoa, pessoa-materiais, que adquire um caráter performático, em que entidades humanas e não-humanas constroem suas próprias relações (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 5).

Por esta razão, refletir sobre a produção dos saberes culinários de uma comunidade quilombola como a Vila das Almas nos leva a um debate com os estudiosos da cultura que privilegiam um diálogo com os fenômenos culturais que valorizam os aspectos simbólicos, representacionais, imaginários e afetivos das manifestações dos saberes culturais nos fazeres e práticas em diversos lugares e sociedades.

Para tanto, pretendemos discutir, a partir de alguns teóricos, temas culturais, ritualísticos e simbólicos, no campo da antropologia e da sociologia, tais como o sagrado, as trocas e transmissões de conhecimento, as regras sociais, os tabus e a organização social e simbólica dos indivíduos, o sentido das coisas (mercadorias e mercantilização), o valor simbólico das trocas, das memórias e das identidades.

Sabemos que não é tarefa fácil discorrer sobre o tema, visto que cada comunidade possui suas singularidades no que diz respeito às suas representações socioculturais identitárias, ainda que estejamos nos referindo a comunidades quilombolas, pois suas singularidades começam desde a forma como foram fundadas, como gerem suas economias até como funcionam as suas organizações sociais.

Por esta razão, optamos por autores como Maurice Godelier (2001), Lévi-Strauss (1982) e Appadurai (2008) para tratar dos temas referidos: o sagrado, as trocas e transmissões de conhecimento (GODELIER, 2001), as regras sociais, os tabus e a organização social e simbólica dos indivíduos que permitem a existência da sociedade (LÉVI-STRAUSS, 1982), além do sentido das coisas (mercadorias e mercantilização) e o valor simbólico das trocas (APPADURAI, 2008).

Começemos a nossa reflexão pela concepção do “sagrado” de Maurice Godelier (2001) que demonstra a importância do simbólico na construção da vida real para o homem. Segundo o antropólogo francês,

os *mitos* (grifo nosso) são uma explicação da origem das coisas que legitima a ordem do universo e das sociedades, substituindo os homens reais que domesticaram as plantas e os animais, inventaram os utensílios e as armas, por homens imaginários que não o fizeram, mas receberam tais benefícios das mãos dos deuses ou dos heróis fundadores (GODELIER, 2001, p. 260).

Na citação acima, vemos que os *mitos* ajudam na fabricação desses “seres imaginários” porque produzem as suas narrativas, relatam as suas aventuras, elaboram os ritos que os celebram e que os fazem viver de novo entre os homens por um tempo. Dessa maneira, uma das funções do mito é explicar o inexplicável, dar sentido às origens das coisas, dos fatos, dos fenômenos, da criação do mundo e do universo.

Na comunidade da Vila das Almas diversas práticas culturais reproduzem este poder dos mitos na criação de seres imaginários, evidentemente, sem as dimensões dos mitos antigos, como na mitologia greco-romana, mas que em seu microuniverso, conservam o poder simbólico de suas representações na construção do cotidiano dos moradores da comunidade.

É o que ocorre, por exemplo, com a “Lenda de João Velho” no quilombo, segundo a qual qualquer coisa, objeto, animais, pertences em geral, que estejam desaparecidos, podem ser encontrados se a pessoa pedir a João Velho que os encontre. A contrapartida é que, uma vez encontrado o objeto, o pedinte deve ir ao túmulo de João Velho com uma garrafa de cachaça, a qual deve beber um gole e derramar o restante no buraco de uma pedra (com aproximadamente 40 cm de profundidade, localizada no centro do sarcófago) para o santo.

Nesta prática cultural de pedir a coisa perdida a João Velho, temos uma representação do “ser imaginário” enaltecido pelo “poder” ou capacidade de restituir aos moradores do quilombo aquilo que havia sido perdido. A prática cultural se consagra com uma troca: João Velho dá a quem pede o que procura e recebe em troca uma garrafa de cachaça.

Godelier (2001) nos permite compreender a importância do sagrado para uma reflexão sobre a construção do conhecimento a partir dos processos de troca realizados entre os indivíduos e que sempre os conduzem às origens, ao início de tudo. Assim, as festas e os festejos no quilombo têm uma intenção de recomeço, em que as divindades cultuadas nos rituais renascem e se apresentam aos homens a cada ano, a cada ciclo de festa.

Para Godelier (2001), não poderia haver uma sociedade sem dois domínios:

os das trocas, não importa o que se troque e qual seja a forma desta troca, do dom ao potlatch, do sacrifício à venda à compra, ao mercado; e aquele em que os indivíduos e os grupos conservam preciosamente para eles mesmos, e depois transmitem a seus descendentes ou àqueles que compartilham a mesma fé, coisas, relatos, nomes, formas de pensamentos. Pois o que se guarda sempre são “realidades” que arrastam os indivíduos e os grupos para um outro tempo, que os remetem às suas origens, à origem. (GODELIER, 2001, p. 303).

Percebe-se no discurso de Godelier (2001) a importância das trocas para a compreensão das práticas culturais, seus simbolismos, valores, representações, que são repassados “a seus descendentes ou àqueles que compartilham a mesma fé, coisas, relatos, nomes, formas de pensamentos” (p. 303). Assim, dentre as manifestações culturais do quilombo, as festas e os festejos são representações essenciais para os momentos de trocas entre saberes e/ou conhecimentos, próprios das dinâmicas sociais das comunidades quilombolas que necessitam ratificar as suas identidades<sup>42</sup>.

Por isso, dança-se a todo o tempo o Tambor de Crioula, toda festa ou situação comemorativa torna-se motivo para se dançar o tambor. É momento de alegria, de compartilhar, repartir, dividir a felicidade com todos da comunidade. São estas práticas que surgem em cada indivíduo da comunidade lembranças que “os remetem às suas origens, à origem” (GODELIER, 2001, p. 303).

No que tange ao debate sobre as trocas sociais, não poderíamos deixar de trazer para a conversa o pensamento de Lévi-Strauss (1982) que propõe que a análise da diversidade cultural é critério para definir o natural. Por esta razão, o antropólogo propõe que aquilo que constitui uma regra reguladora dos comportamentos sociais revela-se como fator cultural: no caso, o dado, ao mesmo tempo, invariante e portador do caráter de regra social é a proibição do incesto.

Lévi-Strauss (1982) demonstra que esse dado universal – o tabu do incesto – serve aos propósitos da promoção da sociabilidade, na qual não prevalecem as tendências naturais e não correspondem exclusivamente às respostas instintivas. Para tanto, o antropólogo coloca que

---

<sup>42</sup> Identidade é um tema complexo que discutiremos mais a frente com Anthony Giddens (2002).

é verdade que, pelo caráter de universalidade, a proibição do incesto toca a natureza, isto é, a biologia ou a psicologia, ou ainda uma e outra, mas não é menos certo que, enquanto regra, constitui um fenômeno social e pertence ao universo das regras, isto é, da cultura, e por conseguinte à sociologia que tem por objeto o estudo da cultura (LÉVI-STRAUSS, 1982, p. 62).

Assim, as variadas formas de organização social e parentesco das diferentes culturas são responsáveis pela distribuição e classificação dos indivíduos na ordem simbólica, para o estabelecimento e a manutenção das trocas sociais que permitem a existência da sociedade.

É interessante notar que quando trazemos estes conceitos para a organização das festas e festejos das comunidades quilombolas, a produção das comidas que são comercializados nestes eventos passa pela organização social do parentesco, os indivíduos responsáveis pela idealização, organização e execução das atividades e práticas culturais são, via de regra, as lideranças do quilombo e seus familiares, o que ratifica sobremaneira, a distribuição e classificação dos indivíduos na ordem simbólica social das comunidades. Como se vê no pensamento de Lévi-Strauss (1982) as trocas são mediadas por regras sociais e constituem um fenômeno tanto social quanto cultural.

Outro autor que demonstra a importância antropológica das trocas na existência das sociedades é o antropólogo indiano Arjun Appadurai (2008):

*A candidatura de coisas ao estado de mercadoria é um traço mais conceitual do que temporal, e concerne as padrões e critérios (simbólicos, classificatórios e morais) que determinam a trocabilidade de coisas em qualquer contexto, social e histórico em particular (APPADURAI, 2008, p. 28).*

Para o autor, as coisas possuem valores simbólicos que são estabelecidos social e culturalmente, desta maneira, tanto as classificações, padrões, critérios e valores das coisas obedecem às regras de mercantilização, que podem ser relativizadas de acordo com o contexto mercantil (temporal, social, cultural), enfim, “o *contexto* mercantil se refere à variedade de arenas *sociais*, no interior de ou entre unidades *culturais*, que ajuda a estabelecer o vínculo entre a candidatura de uma coisa e o estado de mercadoria e a fase mercantil de sua carreira” (APPADURAI, 2008, p. 29).

A visão de Appadurai (2008) sobre a mercantilização das coisas rompe com o olhar marxista no sentido fetichista das coisas, ou seja, o antropólogo indiano faz uma crítica à forma como Marx trabalhou com a mesma categoria, uma vez que “na maioria das análises modernas da economia (fora da antropologia), o significado do termo *mercadoria* (grifo nosso) ficou restrito a repercutir apenas uma parte do legado de Marx e dos primeiros economistas políticos” (p. 20).

Appadurai (2008) entende, como Simmel, que a mercadoria é “qualquer coisa destinada à troca” e a troca pressupõe uma atribuição de valor a determinados objetos. Assim, enquanto Marx via a mercadoria como algo associado ao dinheiro, ao lucro e à produção capitalista, o antropólogo indiano (2008) compreendia que toda mercadoria é um objeto que passa por um processo de atribuição de valor, valor este que não pode ser reduzido a razões econômicas, mas que envolve dimensões históricas, sociais, culturais e políticas.

Segundo Appadurai (2008), Marx atribuía o valor das mercadorias às relações sociais ocorridas na sua produção, isso permite que a mercadoria seja dotada socialmente de um “poder” de fetiche que não se liga ao seu valor real. Todavia, Appadurai (2008) rompe com esta análise porque acredita que parte desse poder “é atribuída às mercadorias depois que são produzidas, e que isso ocorre por meio de um processo autônomo, cognitivo e cultural de singularização” (p. 113).

Estas reflexões sobre o valor das trocas na visão de Godelier, Lévi-Strauss, Appadurai, entre outros, possibilitou-nos perceber, nas palavras de Appadurai (2008) que “a biografia das coisas nas sociedades complexas” apresenta um padrão semelhante ao drama da biografia das pessoas, ou seja, “nas sociedades complexas, em contraste, as identidades sociais das pessoas são numerosas e, além disso, frequentemente conflituosas” (p. 120).

Enfim, os autores que apresentamos acima são parte dos teóricos que optamos para dialogar com os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas. Assim como alertamos na introdução que a construção metodológica deste trabalho possui estruturas fluidas, o contato com o objeto de estudo e as dinâmicas próprias do processo de investigação do objeto, também nos conduziram a outros referenciais teóricos ao longo dos procedimentos e análises dos dados coletados.

Por isso, ainda surgiram, neste trabalho, outros autores que foram requisitados no momento oportuno para nos ajudar a elucidar, interpretar e compreender de que forma a culinária quilombola vem sendo repassada, geração após geração, a partir das histórias, narrativas orais e acontecimentos que implicam no processo de construção das identidades e memórias do Quilombo Saco das Almas, mais especificamente, da Vila das Almas.

#### 4.1 Os sabores culturais locais e as marcas identitárias

Os sabores possuem suas subjetividades, há quem goste de sabores adocicados, outros de sabores com sal, uns preferem sentir o azedo, apimentado, assim como os gostos que são rejeitados logo na primeira prova pelo paladar, como o fígado, o pequi, abacate e outros sabores que a culinária é capaz de proporcionar a humanidade.

Esses comportamentos podem estar relacionados com a cultura em que a pessoa nasceu e foi educada, ou questões psicológicas de associação da comida com algo ruim que possa ocasionar rejeições a alguns sabores? Sabemos o quão interessante é investigar esses temas, todavia há como realizarmos este mergulho nessa dissertação, visto que buscamos apenas levantar uma discussão sobre os saberes culinários da Vila da Almas, tendo ciência de que seria impossível esgotarmos as possibilidades de sabores existentes naquela comunidade.

Assim, um dos sabores que mais causam saudade nos quilombolas são os sabores da infância que exercem um papel crucial na socialização primária da criança (BERGER & LUCKMANN, 2008). A educação alimentar familiar constitui o primeiro traço de marcas identitárias (HALL, 2006) do indivíduo na sociedade. Os sabores preferenciais das crianças geralmente estão associados a doces.

Sabores preferenciais dos adultos são impostos na educação alimentar das crianças por cardápios familiares e institucionais, como ocorre na socialização secundária (BERGER & LUCKMANN, 2008), com a comida servida nas escolas, nas igrejas, nos clubes de recreação, nas feiras e parques da cidade, nas datas comemorativas (Páscoa, Natal, Ano Novo).

Estas intersecções entre a comida e as práticas culturais alimentares transmitem e reafirmam memórias e constroem ou reafirmam identidades. Sabores conhecidos, aqueles que lhes foram apresentados na infância e ao longo da vida. Sabores desconhecidos aqueles que são almejados, que não pertencem ao seu ciclo cultural alimentar, mas nada que um perfil aventureiro não possa resolver.

Para Cascudo (2012b), a culinária brasileira se constituiu de uma mistura de sabores e saberes oriundos das tradições e patrimônios culturais de vários povos, destacando-se evidentemente, as interações dos povos indígenas, dos negros e do branco europeu, responsáveis pela colonização do país. Não se pode negar, é claro, que durante os mais de 500 anos de existência, a culinária brasileira recebeu influências de muitas culturas estrangeiras, a saber, franceses, ingleses, italianos, alemães, japoneses, chineses, entre outros. Mas quando se refere às origens e tradições da culinária brasileira sempre as memórias retornam ao que Mário

de Andrade denominou “herói sem nenhum caráter”, referindo-se ao seu personagem folclore Macunaíma e aludindo à miscigenação do povo brasileiro.

Cultura em que se inseriam não apenas os indígenas, mas também os caipiras e sertanejos, os negros, os mulatos, os cafuzos e (por que não?) o branco que vive entre a técnica e a magia, como se vê no capítulo “Macumba”, descrição de uma sessão a que não faltaram jornalistas, ricos e “empregados-públicos, muitos empregados-públicos!” (BOSI, 2010, p. 200).

Vê-se que não é possível um olhar sobre a culinária brasileira despojado da fusão das três etnias basilares da formação do povo brasileiro (índio, negro, branco, mameluco, cafuzo e mulato), além da miscigenação decorrente dos processos imigratórios, com a chegada dos italianos, alemães, japoneses, franceses, ingleses e árabes. Todas essas culturas influenciaram fortemente na construção do que denominamos culinária brasileira, ao ponto de, patriotas mais excêntricos como major Quaresma defenderem uma identidade nacional da culinária reivindicando nomes brasileiros às comidas de influência europeia, quando requisitou que o “frango com petit-pois” fosse chamado de “frango com guando<sup>43</sup>” por sua irmã Adelaide (BARRETO, 2017, p. 19).

O processo de formação do povo brasileiro inegavelmente é composto de uma miscigenação complexa de etnias que, em tempo atuais, por mais que o mito da democracia racial<sup>44</sup> tenha tentado homogeneizar, apresenta conflitos muito evidentes na luta dos negros e dos índios por seus direitos sociais na sociedade contemporânea.

Consequentemente, o processo cultural dessa miscigenação também é um legado complexo e muito valioso para a identidade do povo brasileiro. O país com a maior extensão territorial da América Latina, com a maior capital econômica do continente latino-americano, possui uma diversidade gigantesca de manifestações culturais às quais Câmara Cascudo (2008, 2011 e 2012), entre outros folcloristas brasileiros, dedicou uma vida inteira de estudos.

Esta diversidade de manifestações culturais reflete-se também nas práticas culinárias das diferentes regiões do país, com todas as suas riquezas e idiosincrasias, como já atestou Cascudo (2008) em seus estudos. Vale citar, por exemplo, o que ele fala sobre as transformações da comida africana no Brasil, especialmente, no estado da Bahia:

[...]embora a cidade cheire a azeite de dendê (azeite de cheiro) e em cada esquina haja uma mulher fritando acarajés; embora se avolume a onda dos que oferecem os

<sup>43</sup> “Guando” é o nome indígena para ervilha. Quaresma era defensor de uma identidade nacional e não admitia certos estrangeirismos no vocabulário brasileiro.

<sup>44</sup> O mito da democracia racial foi uma teoria sobre a boa relação entre senhores e escravos cunhada por Gilberto Freyre (2006), em sua obra *Casa Grande e Senzala*. A tentativa de homogeneizar e apaziguar as relações de conflitos existentes nas diferenças raciais custou caro para alguns sociólogos brasileiros do século passado, que tem sofrido fortes críticas sobre a idealização da democracia racial.

famosos CARURUS; não se pode determinar, pelo menos por enquanto, até que ponto vai a influência da cozinha típica (CASCUDO, 2008, p. 46).

Cascudo (2008) afirma isso porque muitos pratos baianos são originariamente africanos, mas “outros tiveram origem diversa e foram adaptados pelo engenho do negro”. Além disso, “as comidas de origem africana, não resta dúvida, sofreram deformações na Bahia devido à necessidade de utilizar os produtos da terra”. Basta pararmos para pensar que estas adaptações das comidas aos produtos da terra ocorreram em todas as regiões do país.

Assim, o surgimento da diversidade e riqueza de sabores em todas as regiões do Brasil, tais como, o tacacá, pato no tucupi ou maniçoba do Pará; o arroz de cuxá, vatapá, bobó de vinagreira e torta de camarão, no Maranhão; a mão de vaca/panelada, carne de sol e buchada de bode, do Piauí; arroz de pequi e galinhada com quiabo, no Goiás, são alguns exemplos destes saberes culinários.

Além dos sabores da terra percebidos pelas comidas típicas de cada lugar, existem os sabores dos temperos invisíveis, que discutiremos na próxima seção, recheados de misticismos e crenças no processo do fazer culinário.

*O lore alimentar não compreende apenas a especificação dos gêneros e as técnicas da elaboração culinária de indígenas, portugueses e africanos sudaneses e bantos, formadores do cidadão brasileiro, mas também quanto se refira ao complexo de superstições e amuletos benéficos, vivo nas velhas cozinhas domésticas (CASCUDO, 2012b, p. 91)*

Também não podemos deixar de citar aquele sabor de uma boa companhia/amizade, aromatizada por um ambiente agradável que pode resultar em memórias e serve ainda como tempero invisível. Afinal de contas, faz parte da nossa identidade sentir os gostos, sabores e cheiros do outro. Do tira-gosto, antes do prato principal, até a sobremesa, são as conversas que compõem o cardápio a ser servido.

Em tempos de pandemia causada pelo COVID-19, de forte isolamento social, novas formas de sociabilidade surgiram. Os maranhenses passaram pela maior prova de resistência antissocial, que só atesta o quanto o calor do povo, o contato entre pessoas, o corpo-a-corpo, é fundamental para vivenciar um São João. Agora, o maranhense é obrigado a ver tudo de casa, sendo estrangeiro da sua própria cultura, acompanhando tudo pelos meios sociais (Youtube, Facebook, Twitter, Instagram) que tem a função de encurtar distâncias, aproximar pessoas instantaneamente e criar novas relações sociais.

Mas será que essas novas sociabilidades preenchem a noção de pertencimento experimentadas quando a brincadeira é corpo-a-corpo? O estar presente, o participar de corpo e alma, a entrega ao calor da brincadeira, o saborear das comidas típicas, o presenciar,

experimental e ver são momentos insubstituíveis, nenhum maranhense resiste ao convite de entrar em uma roda de tambor de crioula ou em uma brincadeira de boi, mesmo os turistas tímidos veem-se tentados a brincar. Apesar de as mídias sociais terem sido a melhor opção para a manutenção do São João no Maranhão, nada disso substitui a sensação de pertencimento vivenciado em momentos anteriores a pandemia.

E apesar dos sabores não saboreados, como de costume durante o São João, para os maranhenses, é importante falar do sabor do desejo, comum na vida das grávidas, que muitas vezes as fazem desejar e comer coisas inusitadas, para além da capacidade imagética da culinária a qual fomos educados, porque comer terra molhada pela chuva talvez não seja tão comum assim na história da culinária brasileira.

Os sabores do desejo podem também ser requisitados por meio de experiências identitárias, que através da memória, acionada por um cheiro ou imagens, faz o indivíduo voltar à casa da avó, em um passado remoto, e querer comer a qualquer custo um bolo de fubá, uma galinha caipira ou um simples café coado, que só ela sabia fazer. Isso nos leva a pensar que um sabor apresenta bem mais que um prazer degustativo, mas faz lembrar as raízes identitárias da infância, de como fomos criados, de como aprendemos a nos alimentar, do que comíamos, de como éramos e como somos hoje.

Um bom sabor muitas vezes pode depender daquele que o faz, ou seja, daquele que cozinha, é ele que detém o poder de transformação do sabor da comida, no entanto, podem ocorrer alguns contratempos no meio do caminho ao temperar o alimento, pois os temperos invisíveis podem interferir significativamente no resultado final.

Para dialogar com os saberes culinários, não poderíamos deixar de falar sobre as marcas identitárias que caracterizam as práticas e os fazeres desses saberes. Portanto, uma discussão sobre a questão da identidade é fundamental para entendermos como se constituem esses processos de confecção e transmissão dos saberes culinários da Vila das Almas.

Vários são os teóricos que discutem o problema da identidade, em razão da complexidade com a qual a modernidade configura as características e os elementos conceituais em torno do tema. Assim, apresentaremos os argumentos de alguns teóricos, entre os quais destacamos Anthony Giddens (2002), Zigmunt Bauman (2005) e Stuart Hall (2006).

Um dos teóricos que merece destaque nos debates sobre o tema da identidade é o sociólogo francês Anthony Giddens (2002). Giddens dialoga sobre a complexidade do conceito de identidade na modernidade a partir da reflexão sobre a fragmentação do sujeito mediante as circunstâncias da globalização.

O sociólogo francês reforça que o desenvolvimento das sociedades pós-tradicionais acompanha o desenvolvimento da modernidade, assim, pode-se notar a velocidade com que as coisas e as relações se movimentam tomando formas diferenciadas, se distanciando cada vez mais daquilo que já foi um dia. Essa conjuntura de movimento, formas e diferenciação constroem um “eu” ressignificado que, por sua vez, constitui comunidades vivas, que a cada dia são entendidas como comunidades que se reconstituíram a partir das suas próprias necessidades.

O "mundo" em que agora vivemos, assim, é em certos aspectos profundos muito diferente daquele habitado pelos homens em períodos anteriores da história. É de muitas maneiras um mundo único, com um quadro de experiência unitário (por exemplo, em relação aos eixos básicos de tempo e espaço), mas ao mesmo tempo um mundo que cria formas de fragmentação e dispersão (GIDDENS, 2002, p. 12).

Nesse trecho, Giddens (2002) nos lembra que dentro de um mesmo seguimento pode haver variações e, por conseguinte, as experiências individualizadas que são formas geradoras de fragmentação e dispersão dentro de uma comunidade. Diante da complexidade da realidade, o indivíduo desenvolve o seu próprio projeto reflexivo individual.

A modernidade, fenômeno global de longo alcance, atinge a dinâmica da vida social cotidiana, altera as relações que antes eram limitadas pela tradição, pelo parentesco e pela localidade. Ela rompe com os preceitos e regras sociais estabelecidos e coloca o indivíduo em uma condição de insegurança nas tomadas de decisões, assim, onde não existem mais as tradições, surgem novas escolhas para o indivíduo, uma diversidade de possibilidades que pode resultar em uma perda de referências, mais inseguranças e até ansiedade.

Todos os indivíduos desenvolvem um referencial de segurança ontológica de alguma espécie, baseado em vários tipos de rotinas. As pessoas lidam com perigos, e os medos associados a eles, em termos das “fórmulas” emocionais e comportamentais que passaram a fazer parte de seu comportamento e pensamento cotidianos. A ansiedade também difere do medo na medida em que diz respeito (inconscientemente) a ameaças percebidas à integridade do sistema de segurança do indivíduo. A análise da ansiedade desenvolvida por Harry Stack Sullivan, mais do que a de Freud, é muito útil aqui. Sullivan destaca que a necessidade de uma sensação de segurança surge muito cedo na vida da criança, e é “muito mais importante no ser humano do que os impulsos resultantes das sensações de fome ou sede” (GIDDENS, 2002, p. 47).

O processo de globalização é uma característica das sociedades contemporâneas que contribui demasiadamente para o aumento desta ansiedade do indivíduo na vida social cotidiana, como afirma Giddens (2002). As velocidades das informações e das redes de relações são um exemplo evidente da crise da autoidentidade do indivíduo na contemporaneidade.

O indivíduo é constantemente bombardeado de notícias, informações, explicações, argumentos, discursos, teorias e narrativas contraditórias. O que seguir? O que ouvir? O que escolher e em quem acreditar? Diante de tantos conflitos e indagações, a insegurança conduz o indivíduo a angústia e ansiedade, situação da qual só pode se esquivar em sua própria síntese individual, ou seja, através de um planejamento de suas próprias escolhas.

Quando refletimos sobre a complexidade do conceito de autoidentidade do indivíduo na contemporaneidade, deparamo-nos com um problema bem maior ao discutir o conceito de “identidade quilombola”<sup>45</sup>. Primeiro, porque parece-nos mais confortável utilizar a nomenclatura “identidades quilombolas”, o que também não nos coloca numa situação de “objetividade” do conhecimento nas ciências sociais (WEBER, 2003), visto que não possuímos instrumentos capazes de identificar, mapear ou conhecer estas identidades, dada a velocidade com as quais se modificam, transfiguram, reinventam nesta sociedade globalizada, líquida (BAUMAN, 2005). Segundo, porque o conceito de “quilombola” surge da noção de territorialidade, ou seja, propriedades rurais de negros deram origem aos quilombos de hoje, conforme colocamos em outro artigo:

Assim surge o entendimento da identidade quilombola, construída a partir da necessidade de lutar pela terra ao longo da história de posse e existência nela. A identidade quilombola, até então um corpo estranho para estas comunidades rurais negras, passa a significar uma complexa arma nesta batalha desigual pela sobrevivência material e simbólica (BRUSSIO & FERREIRA, 2017).

Essa discussão consubstancia diversos elementos ou categorias culturais que pretendemos discutir neste texto a partir das práticas culturais dos quilombolas da Vila das Almas, uma vez que a autoidentidade quilombola é uma categoria complexa, carregada de simbolismos, representações, vivências e experiências individuais e coletivas, que reúnem todos os elementos os quais aludimos anteriormente: o sagrado, as trocas, os valores, o parentesco, a territorialidade, as lutas, as identidades, entre outros.

Outro autor que merece destaque em nossas análises é o sociólogo e filósofo polonês Zygmunt Bauman (2005). No dizer de Bauman (o homem da liquidez), “a identidade é um monte de problemas, e não uma campanha de tema único” (BAUMAN, 2005, p. 18).

Para Bauman, existem dois tipos de “comunidades” (às quais as identidades se referem como sendo as entidades que as definem): as primeiras são as comunidades de vida e de destino – as que “vivem juntos numa ligação absoluta”; as segundas são as “fundidas

---

<sup>45</sup> Colocamos o termo “identidade quilombola” entre aspas para destacar a dificuldade em se delimitar uma nomenclatura que compreenda o sentido do termo. Por isso, trouxemos o debate com diversos teóricos sobre o assunto a fim de estreitar alguns entendimentos que se relacionem ao nosso objeto de estudo.

unicamente por ideias ou por uma variedade de princípios”. É nestas últimas que a questão da identidade emerge, devido ao fato de existir mais de uma ideia para evocar e manter unida a “comunidade fundida por ideias” a que se é exposto em nosso mundo de diversidades e policultural (*idem*).

Tornamo-nos conscientes de que o “pertencimento” e a “identidade” não têm a solidez de uma rocha, não são garantidos para toda a vida, são bastante negociáveis e revogáveis, e de que as decisões que o próprio indivíduo toma, os caminhos que percorre, a maneira como age – e a determinação de se manter firme a tudo isso – são fatores cruciais tanto para o “pertencimento” quanto para a “identidade” (BAUMAN, 2005, p. 17)

Portanto, para falar da pós-modernidade, Bauman (2006) assumiu o termo “modernidade líquida”. O termo “líquido” assume um caráter metafórico, pois se encaixa perfeitamente para ilustrar as mudanças que ocorrem nos tempos atuais e que de certa maneira afetam ligeiramente as comunidades ditas tradicionais. A globalização, como gestora do meio mais rápido de difusão de informações multifacetadas, gera essa “fluidez”, onde tudo é novo e sem permanência, assim como tudo que é líquido, fora de um recipiente, encontra-se destinado a desaparecer.

Não temos dúvidas do trabalho que as lideranças de comunidades quilombolas do Saco das Almas realizam na intenção de manter uma identidade quilombola, mas, sobretudo, queríamos investigar se ocorrem atos de transmissão dos saberes culinários para as gerações futuras na comunidade da Vila das Almas, como apontamos nos objetivos da pesquisa.

Competir com mecanismo de força maior parece ser um plano vencido, nas palavras de Bauman:

Aconteceu que, entre os vários problemas conhecidos como “minha identidade”, a nacionalidade ganhou uma proeminência particular. Eu compartilho essa sorte com milhões de refugiados e migrantes que o nosso mundo em rápido processo de globalização produz em escala bastante acelerada. Mas a descoberta de que a identidade é um monte de problemas, e não uma campanha de tema único, é um aspecto que compartilho com um número muito maior de pessoas, praticamente com todos os homens e mulheres de nossa era “líquido-moderno” (BAUMAN, 2004, p. 18).

Nota-se quão questionável se tornou a questão da identidade, visto que a mesma se encontra em desequilíbrio, quando muitas vezes os indivíduos já não sabem nem quem são. “Em tempos de imersão em redes, com velocidade de tempo real, nascem às comunidades do tipo ‘guarda-roupa’”, como diz (BAUMAN, 2005, p. 37), que segundo ele “são comunidades invocadas a existirem, ainda que apenas na aparência, por pendurarem os problemas individuais”.

Nessa circunstância as relações e amizades se fazem e se desfazem com muita rapidez semelhante a objetos descartáveis e os lugares de identidades, de permanência e de relações sólidas “(trabalho, família, vizinhança), onde existia o sentimento de pertencimento e que era tradicionalmente investido” (BAUMAN, 2005, p. 37), hoje se encontram totalmente fragilizadas pela investidas de novas formas de sociabilização nesse mundo líquido.

A identidade virou negociação política e se encontra em um momento de constante mutação, pois o Estado busca a obediência dos indivíduos, cessando os mesmo de construírem uma identidade livre mecanismos homogeneizadores. Entende-se identidade como “objeto”, como algo que a ti é dado, mas sem opção de recusa.

Desse modo, entendemos que, na modernidade (ou pós-modernidade), o “sujeito fragmentado” é colocado diante de múltiplas possibilidades de identidades culturais (HALL, 2006, p. 47). Quando trazemos estes conceitos para o nosso objeto de estudo, temos mais clareza da importância desta pesquisa para a Vila das Almas, no quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA. É visível a sua história de luta e perseverança para a valorização de sua cultura, suas identidades, suas memórias e seus saberes tradicionais.

Dando continuidade ao que diz Hall (2006) sobre esse sujeito pós-moderno que é possuidor de várias identidades ou de uma identidade instável e que por vias de influência da globalização está se fragmentando a cada dia, é evidente que se torna um sujeito flexível as suas tradições culturais e abrindo caminho para um sujeito descompromissado com seus apoios instáveis do qual foi criado, sua identidade e suas tradições.

Esta é uma das grandes lutas vivenciadas pelas comunidades tradicionais na contemporaneidade: a dificuldade em conservar as tradições mediante a chuva de transformações comportamentais, sociais, culturais, religiosas, proporcionadas pela modernidade, com a velocidade das informações através das tecnologias (*smartphones, tablets, computadores, rádio, TV, internet etc.*).

Ao trabalhar identidade, Stuart Hall (2006, p. 10) destaca três concepções de identidade: a primeira é a concepção do sujeito do Iluminismo - seria aquele que é “centrado, unificado e dotado das capacidades da razão”, ou seja, a identidade do sujeito nessa concepção é baseada na racionalidade, o que possibilitava ao sujeito se desenvolver sem perder sua essência, desenvolvia-se, mas “permanecendo essencialmente o mesmo”, ou seja, sua identidade permanecia estável e imutável.

A segunda concepção relaciona-se ao sujeito sociológico - noção de sujeito que refletia a crescente complexidade do mundo moderno e a consciência de que este núcleo interior do sujeito não era autônomo e autossuficiente, mas era formado na relação com outras pessoas

importantes para ele, que mediavam para o sujeito valores, sentidos e símbolos – a cultura – dos mundos que ele/ela habitava (HALL, 2006, p. 11).

E a última concepção de identidade abordada por Hall (2006) é a do sujeito pós-moderno o indivíduo deixa de ter uma identidade estável e imóvel e passa a ter uma identidade fragmentada, o sujeito é definido “como não tendo uma identidade fixa, essencial ou permanente”.

Na pós-modernidade, torna-se impossível manter as identidades culturais conservadas, pois, segundo Hall (2006) as migrações culturais que os sujeitos têm acesso, de diferentes lugares, provocam o enfraquecimento das identidades e, principalmente, a queda das tradições.

Neste ponto, Giddens (2002) dialoga com Hall (2006): a identidade é um problema da modernidade, o sociólogo compreende o problema da identidade como um problema do homem moderno, resultante do rompimento das tradições pelo surgimento de uma sociedade pós-tradicional, em que os comportamentos e paradigmas mudam em uma velocidade muito rápida.

Com o desenvolvimento da comunicação de massa, particularmente a comunicação eletrônica, a interpenetração do autodesenvolvimento e do desenvolvimento dos sistemas sociais, chegando até os sistemas globais, se torna cada vez mais pronunciada. O "mundo" em que agora vivemos, assim, é em certos aspectos profundos muito diferente daquele habitado pelos homens em períodos anteriores da história. É de muitas maneiras um mundo único, com um quadro de experiência unitário (por exemplo, em relação aos eixos básicos de tempo e espaço), mas ao mesmo tempo um mundo que cria novas formas de fragmentação e dispersão. (GIDDENS, 2002, p. 12)

A evolução das sociedades pós-tradicionais acompanha, dessa forma, a própria velocidade de evolução da modernidade, o desenvolvimento da indústria, das técnicas, das máquinas e da tecnologia. Todo este conjunto afetou diretamente o “eu” do indivíduo na sociedade, pois, sem a referência das sociedades tradicionais, o “eu” sente-se perdido em meio a tanta diversidade de escolhas e possibilidades. Aqui temos a semelhança no pensamento de Giddens (2002) com Bauman (2006), visto que é na fluidez da modernidade que se dá a diversidade na qual o “eu” se vê perdido e reflexivo.

Giddens (2002) dialoga com os problemas da contemporaneidade contrapondo os valores das sociedades tradicionais aos valores das sociedades modernas sem fazer apologia nem a uma, nem a outra. Demonstra o quanto cada uma tem o seu grau de importância e relevância para a história da humanidade e se preocupa diante das características das sociedades modernas que apresentam um empobrecimento moral, uma certa crise de valores, uma certa crise de moralidade.

Por esta razão, uma das alternativas apontadas pelo sociólogo para reverter este quadro é a preocupação com a reconstrução da tradição como uma forma de enfrentar as demandas cambiantes das sociedades modernas, tal qual tem sido vista na busca, cada vez mais intensa, de novas experiências religiosas, novas formas de espiritualidade.

Nesta valorização de tradição citada por Giddens (2002) é que entendemos a importância de categorias como a identidade e a memória como essenciais para a compreensão dos saberes culinários da Vila das Almas. Passemos agora aos estudos da memória.

#### 4.2 Os temperos invisíveis: as memórias e a culinária da Vila das Almas

Quando trouxemos a Teoria do Ator-Rede e os estudos do imaginário para nos auxiliar na construção metodológica desta pesquisa, já estávamos interessados em perceber os temperos invisíveis presentes na elaboração das comidas emblemáticas da Vila das Almas.

Antes de propormos um estudo sobre os saberes culinários da comunidade, já havíamos publicado um artigo sobre o ato de cozinhar e os temperos invisíveis, intitulado *O Cozer e a Teoria do Ator-Rede*<sup>46</sup>. Ao perceber a importância desta categoria nos processos do fazer culinário, adotamo-la como referencial teórico a tangenciar as análises dos saberes culinários da Vila das Almas.

Antes de tentar conceituar o que são os temperos invisíveis, é necessário situar em que contexto a categoria ganha relevância:

Faz-se mister destacar que *a priori* a escolha destes temperos invisíveis se deu a partir de um conhecimento empírico, ou seja, da nossa observação enquanto *gourmands* (e chefes também) e *gourmets*, mas não da simples observação, visto que esperamos com os argumentos expostos ter demonstrado que a Teoria do Ator-Rede coloca-nos diante de relações entre os atores, no ato de cozer, bem difíceis de explicar, ao mesmo tempo, tão presentes e fundamentais para a construção (ação/fabricação) da realidade social. (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 13)

É importante observar que os temperos invisíveis são ingredientes imateriais que interagem com os atores humanos e não-humanos no processo de cozer. Aqui vale ressaltar que o processo de cozer, na dimensão cultural que utilizamos nesta pesquisa, abrange todos os procedimentos dos saberes culinários perceptíveis na comunidade da Vila das Almas.

---

<sup>46</sup> A categoria “temperos invisíveis” foi utilizada pela primeira vez em um texto acadêmico no referido artigo, fundamentada na Teoria do Ator-Rede.

Desta maneira, importa-nos a compreensão dos processos de obtenção, fabricação, utilização, manutenção ou conservação dos ingredientes materiais que são utilizados nas receitas das comidas emblemáticas, tanto quanto a observação e estudos dos ingredientes invisíveis que compõem estas receitas.

Se as receitas são passadas de mães para filhas, geração após geração, por que nem sempre o produto final possui o mesmo sabor? “O que há nessas receitas além dos ingredientes que vemos e suas reações (físico-químicas)?” (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 13). Reflexões como essas levaram o professor Josenildo Brussio a pensar nas categorias dos temperos invisíveis a partir da Teoria do Ator-Rede, chegando à elaboração dos seguintes ingredientes: a afetação, os sentimentos, o risco e a precaução.

Para Brussio e Ferreira (2018), a afetação “é o fenômeno em que os atores (humanos ou não-humanos) trocam de lugar, simultaneamente, no momento em que se estabelece uma relação entre eles, de maneira que o mínimo grau de instabilidade entre ambos, pode modificar o campo de afetação” (p. 14). Assim, na cozinha situações como a escolha da panela, do fogão, da colher, dos pratos, são sempre imprescindíveis para o resultado do que se pretende alcançar na produção da comida.

O processo de afetação não se restringe somente a manipulação dos atores humanos e não-humanos no espaço da cozinha. Transcorre todo o processo, desde a semente do cheiro-verde, do pimentão, do tomate, do urucum, da cebolinha, plantados nas hortas no quintal, tratados com muitos cuidados para brotarem fortes e saudáveis a fim de compor os ingredientes materiais das comidas emblemáticas.

É incrível como somos afetados com os objetos que adquirimos ao longo da nossa existência, ao passo que, nós os afetamos também. O nosso maior ou menor cuidado, limpeza, reparo, guarda, atenção, carinho, refletem-se diretamente na relação que construímos com os objetos que possuímos (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 15).

Ao mínimo grau de instabilidade entre os atores humanos e não-humanos deste processo, tudo pode dar errado. Se a semente não for adubada adequadamente e receber água e luz solar na quantidade ideal diariamente, poderá não crescer adequadamente ou sequer brotar do solo. Tudo depende do equilíbrio destas relações entre atores humanos e não-humanos durante o processo.

Os objetos se tornam cognoscíveis à medida que os usamos. Eles têm vida, adquirem corpo, movimento, temperaturas, temperamentos, são afetados por nós e terminam por nos afetar, daí em diante todas as relações com os objetos são possíveis, podem se tornar uma extensão dos nossos corpos, do nosso ser, daí que sua perda dói e nos afeta profundamente (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 15).

A afetação é, sem dúvidas, um dos temperos invisíveis mais importantes no ato de cozer, porque ocorre em todo o processo de relações entre atores humanos e não-humanos e se

inicia antes mesmo das primeiras ações dos atores envolvidos. Planta-se para se colher, colhe-se para se alimentar, sem mesmo sabermos que tipo de comida aquele alimento colhido irá se transformar. O produto final nasce no interior do cozinheiro, na sua vontade de cozer, na sua criatividade e recursos disponíveis para cozinhar.

Na Vila das Almas, quase todas as casas nas quais passamos para entrevistar tem o seu próprio canteiro de hortaliças e quando não os têm, não é difícil conseguir um cheiro-verde, cebolinha, coentro com um vizinho. Diversas vezes, vimos as comidas serem preparadas com temperos específicos, receitas próprias ao gosto de cada quilombola. Mas, na maioria das casas, os temperos materiais utilizados costumam ser os mesmos como falaremos no próximo capítulo.

**Figura 9:** Canteiro de hortaliças no quintal da Cozinheira 13



Fonte: LEI, 2019.

O segundo tempero invisível é o sentimento, que segundo Brussio e Ferreira (2018), “está diretamente relacionado com o processo de afetação, não numa relação causa-consequência, mas numa relação de ação, efeitos da ação, fabricação, que independe de onde se origina a afetação” (p. 15). Assim, deparamo-nos com diferentes situações do ato de cozer que são produtos do estado emocional de quem cozinha.

Existem pessoas que cozinham cantando, outras que costumam brigar com qualquer um que adentra a cozinha, porque gostam de estar sozinhas; outras que gostam de ouvir música enquanto cozinham (quantas cozinheiras não abrem mão de seu radinho na cozinha!), enfim, os sentimentos são fortes temperos porque afetam quem cozinha.

O terceiro tempero invisível aparece em dupla: o risco e a precaução. Como duas faces que se complementam, o risco e a precaução andam sempre juntos. Quando saímos a rua, por mais que tomemos todos os cuidados, estamos sempre correndo riscos. Na cozinha não é diferente, corremos vários tipos de riscos: “risco de errar, risco de se machucar (cortar-se, furar-se) com utensílios cortantes e pontiagudos, risco de incêndio, etc. (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 16).

O risco é um tempero invisível capaz de permitir que o ato de cozer se torne, simultaneamente, perigoso e cauteloso. As situações de risco, nas quais o cozinheiro pode se encontrar, exigem que o mesmo seja extremamente cauteloso, cuidadoso. Por outro lado, é o risco que se encarrega de delimitar as fronteiras da segurança. Dessa maneira, risco e segurança (precaução) andam sempre juntos. Criamos as medidas de segurança sempre que vamos correr risco, para tentar evitá-lo (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 16).

Muitas receitas sofrem mutações quando o cozinheiro precisa arriscar, seja por vontade própria, espontânea – o desejo de inovar; seja por necessidade – a ausência de algum ingrediente material ou ferramenta de trabalho com a qual esteja acostumado a cozinhar. É pelo risco e pela precaução que o cozinheiro busca o equilíbrio das instabilidades ocasionadas no processo de afetação.

Quando uma cozinheira se vê sem a sua panela preferida ou adequada para fazer o arroz ou a feijoada, vê-se diante de um grande risco (desafio) na cozinha, no qual todas as precauções são necessárias para alcançar o êxito na comida pretendida. Qualquer variação ou instabilidade acentuada também está diretamente relacionada a afetação e pode produzir um resultado inesperado ao cozinheiro, bom ou ruim.

Se o cozinheiro não arrisca muito, é precavido. Tenta seguir as orientações que recebeu pelo livro de receitas, para não errar, ou errar o mínimo possível. A precaução faz com que o cozinheiro se preocupe ao máximo com os utensílios que vai utilizar, o preparo dos alimentos antes do cozimento, as condições do ambiente, a temperatura do forno, o tempo de cozimento e outros elementos importantes (BRUSSIO & FERREIRA, 2018, p. 17).

Como se vê, há um universo de saberes nos processos culinários que vão dos conhecimentos empíricos aos conhecimentos científicos, e vice-versa, numa troca constante de informações as quais estão diretamente relacionadas ao ato de cozer. A teoria do Ator-Rede amplia essa cosmovisão sobre as relações entre atores humanos e não-humanos na cozinha e nos permitem uma visão mais aberta e perceptiva dos procedimentos e processos que ocorrem no ato de cozinhar.

Por esta razão, com base nos temperos invisíveis, por vezes nos emocionamos com as narrativas dos entrevistados, carregadas de sentimentos e emoções ao se recordarem

(lembrarem) das suas experiências culinárias com os seus antepassados, marcados por interjeições de suspiros e boas lembranças.

Falar sobre os saberes requer um exercício constante de voltar ao passado, reconstituir peças de um quebra-cabeça que foi se perdendo ao longo do tempo. Para uma tarefa tão árdua, a memória é uma ferramenta poderosa e essencial. Para discutirmos o tema memória, utilizaremos diversos autores, com abordagens teóricas de diferentes áreas do conhecimento sobre o assunto.

As discussões sobre memória têm se desenvolvido bastante nas pesquisas voltadas às áreas das ciências humanas e sociais. Estudar o passado liga-nos diretamente à categoria tempo. E buscar memórias inevitavelmente nos leva ao passado e uma viagem no tempo. A compreensão desses fenômenos têm sido uma das grandes batalhas dos historiadores contemporâneos.

Por esta razão, dialogamos com o referencial teórico de dois historiadores que tratam da relação entre a memória e a história: Pierre Nora (1993) e Jacques Le Goff (2013). Além desses pensadores, também destacamos autores como Henri Bergson (2006), Maurice Halbwachs (2006) e Michel Pollak (1992) para dialogarmos sobre este tema e sua importância para o objeto de estudo desta investigação.

O conceito “lugar de memória” do historiador francês Pierre Nora (1993) nos traz grandes contribuições para pensar na relação entre a memória e lugares onde ela é instalada, como forma de manutenção e preservação de certos valores e simbolismos que precisam ser lembrados.

A relação entre a perda da memória ocasionada pela ausência de práticas, vivências e experiências realizadas nas cerimônias, nos cultos, nas homenagens aos ídolos, aos fatos marcantes, enfim, aos momentos memoráveis de uma coletividade. Para Nora (1993), o tempo é um fator crucial nesse processo de perda da memória e a construção de monumentos, memoriais representa um esforço vazio (porque lembrado por aqueles que não vivenciaram o fenômeno em sua gênese) de se tentar manter vivas as memórias perdidas.

Os lugares de memória são, antes de tudo, restos. A forma extrema onde subsiste uma consciência comemorativa numa história que a chama, porque ela a ignora. É a desritualização de nosso mundo que faz aparecer a noção. O que secreta, veste, estabelece, constrói, decreta, mantém pelo artifício e pela vontade uma coletividade fundamental envolvida em sua transformação e sua renovação. Valorizando, por natureza, mais o novo do que o antigo, mais o jovem do que o velho, mais o futuro do que o passado (NORA, 1993, p. 13).

Vê-se que, para Nora (1993), o novo é resultado de um processo de transformação, renovação de valores que surgem com as próprias mudanças da sociedade. Desta maneira, não

podemos negar o quanto as sociedades contemporâneas são afetadas constantemente pela globalização, pela internet, pelas tecnologias e pela necessidade da construção de marcos memoriais e simbólicos de feitos e acontecimentos históricos que precisam ser lembrados.

Um dos fatos que implicam na modificação das práticas cotidianas da comunidade quilombola é quando há o surgimento de novos elementos externos à comunidade, que querendo ou não, atuam como atrativos para os jovens que são influenciados pela esperança de um futuro melhor fora do quilombo (FERREIRA et al, 2018).

Já havíamos falado sobre isso no item anterior quando discutimos a fragmentação do sujeito nas sociedades modernas (GIDDENS, 2002) e a instabilidade e fluidez das identidades modernas com Hall (2006) e Bauman (2005).

Os hábitos de periodização histórica levam, assim, a privilegiar as revoluções, as guerras, as mudanças de regime político, isto é, a história dos acontecimentos. Encontramos este problema a propósito das novas relações entre passado e presente, que a chamada "nova" história procura hoje estabelecer. Por outro lado, a definição oficial, universitária e escolástica da História Contemporânea, em alguns países, como a França, obriga-nos atualmente a falar de uma "História do presente" para falar do passado mais recente, o presente histórico (LE GOFF, 2013, p. 204).

Le Goff (2013), ratifica o pensamento de Nora a respeito dos problemas que a Nova História enfrenta em relação a “História do presente para falar do passado mais recente, o presente histórico”. Assim, a memória exerce um papel crucial na articulação do passado com o presente, os lugares de memória tornam-se importantes, porque um sentimento de continuidade da história torna-se residual a estes locais, “há locais de memória porque não há mais meios de memória” (NORA, 1993, p. 7).

Mas se o que eles defendem não estivesse ameaçado, não se teria, tampouco, a necessidade de construí-los. Se vivêssemos verdadeiramente as lembranças que eles envolvem, eles seriam inúteis. E se, em compensação, a história não se apoderasse deles para deformá-los, transformá-los, sová-los e petrificá-los eles não se tornariam lugares de memória. É este vai-e-vem que os constitui: momentos de história arrancados do movimento da história, mas que lhe são devolvidos. Não mais inteiramente a vida, nem mais inteiramente a morte, como as conchas na praia quando o mar se retira da memória viva (NORA, 1991, p. 13).

Os lugares de memória existem porque são necessários, as sociedades modernas os edificam para demarcar no espaço e tempo as existências de algo que precisa ser lembrado. Toda vez que a humanidade é acometida por grandes acontecimentos históricos são erigidos monumentos e memoriais para a celebrar e manter vivos estes feitos na memória coletiva. Teríamos diversos exemplos a citar como os monumentos europeus em homenagens aos seus grandes feitos históricos (Arco do Triunfo e o Palácio de Versalhes, ambos em Paris) e os monumentos elegíacos, como a homenagem às vítimas do 11 de setembro de 2001 (National

September 11 Memorial & Museum, localizado onde ficavam as torres do World Trade Center, e Nova York), só para citar alguns.

Os lugares de memória estão presentes em todas as culturas e todos os lugares e nascem de uma necessidade de um registro material visível, um espaço físico (estátuas, monumentos, paisagens, lugares) que representam uma memória coletiva (imaterial). O estudo da memória social é um dos meios fundamentais de abordar os problemas do tempo e da história, relativamente aos quais a memória está ora em retraimento, ora em transbordamento (LE GOFF, 2013, p. 426).

No que tange ao objeto de estudo deste trabalho, a Vila das Almas pouco oferece desses lugares de memória edificadas com monumentos ou estátuas, no sentido que Nora (1991) coloca no seu artigo. Mas não podemos negar que os lugares de memória do quilombo existem na sua forma mais natural e essencial, em termos de vivências e experiências, ou seja, a partir das práticas culturais desenvolvidas nas festas e festejos da comunidade que se mantêm como meios de preservação de memórias, geração após geração.

Não que não haja esforços de edificação de lugares de memória por partes dos quilombolas, mas monumentos custam caro e que vimos até agora são tentativas destas edificações por esforços próprios dos moradores da Vila das Almas. Portanto, alguns lugares de memória da comunidade são criados (mesmo que com poucos recursos) e conservados, outros esquecidos.

Podemos citar o exemplo da Praça PROMUQUI<sup>47</sup>, inaugurada no dia 20 de setembro de 2019, na noite de pagamento de promessa do tambor de crioula para João Velho. O local da praça é um pedaço do terreno de esquina da casa de Dona Dudu. Era onde funcionava a casa de farinha. Foi cedido como espaço para a roda de tambor de crioula. Na noite de apresentação, havia bancos de madeira, mesas de vendas de comidas e bebidas e uma decoração bem colorida com chitas e rendas. Na praça não existe nenhum monumento, nem edificações, foi construída de forma improvisada com troncos de madeira, como banquinhos embaixo da copa de uma grande árvore.

Depois da noite da apresentação, os banquinhos foram retirados e a decoração guardada, hoje o lugar da praça é um pedaço de chão onde cresce o mato e há madeira empilhada. Mas o lugar de memória persiste, qualquer um que tenha participado daquela noite está eivado de potencial mnemônico para lembrar tudo que aconteceu naquele lugar toda vez

---

<sup>47</sup> A praça homenageia um projeto de extensão realizado com as mulheres da comunidade da Vila das Almas, sob a coordenação da professora Dr<sup>a</sup> Amanda Gomes Pereira, denominado PROMUQUI – Projeto Mulheres Quilombolas.

que passar por lá. Ainda que a praça não tenha sido preservada, as memórias daquela noite estão vivas em cada um dos participantes e a qualquer momento podem ser reavivadas ou requeridas por eles.

Há dois anos uma filha do quilombo que mora em outro Estado, esteve na comunidade para pagar uma promessa a João Velho. Nessa vinda a comunidade ela pagou a construção de um telhado sobre o túmulo de João Velho, com uma estrutura de quatro pilares de concreto, madeira e telha de amianto, estrutura essa que reforça a discussão de Nora (1993) sobre a construção de lugares de memórias dentro de uma comunidade.

Sabe-se que a pessoa queria agradecer a João Velho construindo o telhado sobre o seu túmulo, foi um ato individual, mas que de certa maneira ganhou um valor simbólico coletivo, uma vez que ela realizou o feito, retornou para a sua cidade e deixou o monumento, do qual a comunidade se apropriou com fervor. Não se sabe se o pagamento aconteceu como de costume (uma garrafa de cachaça para João Velho derramada no buraco de seu túmulo), mas o que se viu é que o túmulo foi reformado e ao lado do buraco colocou uma pequena estátua do Preto Velho, dando mais importância ainda ao monumento, como uma valorização do lugar reforçando ainda mais existência de uma memória coletiva que a comunidade não quer que se perca com o passar dos anos.

Não podemos deixar de citar os lugares de memória relacionados aos saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas, assim, destacamos a mesa como um lugar de memória de grande potencial para transmissão e conservação dos fazeres e saberes cotidianos das famílias da comunidade.

Os lugares de memórias são construídos ao longo do tempo nas práticas e fazeres do cotidiano, há cinquenta anos atrás, por exemplo, poucas casas do quilombo tinham mesas para refeições, mas hoje, com as novas práticas de sociabilidade de vivências, a mesa é um lugar comum nas casas, um lugar de memórias que possibilita a cada refeição um repertório de imagens e representações que alicerçam vivências, memórias e experiências no cotidiano e, principalmente, nas datas comemorativas que são celebradas com comidas emblemáticas que trazem muito dessas rememorações para o presente a partir das narrativas.

O riacho é um lugar de muitas memórias presente na vida dos moradores da Vila das Almas, percebe-se a importância que o rio teve para a criação, educação e saberes que ainda hoje são praticados na comunidade, nas narrativas e nas práticas cotidianas dos entrevistados.

**Figura 10:** Dona Eliane tratando peixe na beira do riacho



Fonte: LEI, 2019.

Mesmo tendo uma cozinha com tudo que precisa para a tratar um peixe, a Dona Eliane prefere fazer o trabalho à beira do riacho (figura 10). Em entrevista concedida no dia 30 de outubro de 2019, respondeu-nos que “tratar o peixe na beira do rio é mais gostoso. Aqui tenho contato com a natureza e acho muito melhor do que na cozinha de casa” (DONA ELIANE, 2019).

Não podemos negar que há sempre uma via de mão dupla entre a memória coletiva e a memória individual. Henri Bergson (2006) traz uma perspectiva individualista da memória, ele acreditava que os problemas filosóficos entre alma e corpo, tanto quanto da matéria e do espírito, poderiam encontrar uma luz no fim do túnel no campo da memória.

Em sua obra *Matéria e Espírito* (1999), o autor enfatiza que a matéria é movimento ou imagem e, portanto, nem é uma representação que se faz dela e nem é uma coisa independente do sujeito. Desta maneira, o filósofo valoriza tanto o espírito quanto a matéria e destaca que as relações do corpo com o espírito far-se-ão através da memória. Ao dizer que o

homem vê imagens, e não coisas, o filósofo quer conduzir a uma metafísica da matéria, colocando a matéria a meio caminho entre a representação e a coisa.

O filósofo destaca a importância do corpo para a seleção das imagens e a forma como as mesmas são representadas: “Tudo se passa como se, nesse conjunto de imagens que chamo universo, nada se pudesse produzir de realmente novo a não ser por intermédio de certas imagens particulares, cujo modelo me é fornecido por meu corpo” (BERGSON, 1999, p. 15). Daí, não existe diferença de natureza entre a percepção e a matéria, o que existe é uma diferença de grau de percepção da matéria, ou seja, o nosso corpo sempre percebe menos do que já está na matéria.

Bergson (1999) afirma que a memória a que temos acesso na vida mundana, na vida prática de todos os dias, é a memória psicológica: aquela que preserva nossas vivências pessoais e as atualiza no presente como lembrança, iluminando as ações mais banais do cotidiano. Sem dúvida, essa memória é apenas uma “película superficial” da memória no sentido ontológico, da totalidade do passado. Mas é a que nos permite agir e viver adequadamente.

Na vila das Almas, vários relatos dos entrevistados nos chamaram a atenção para estes aspectos importantes das variações dos saberes presentes nas memórias individuais. Cada um conta a história da maneira como ela se manifesta nas suas lembranças e são nestas narrativas que surgem as imagens particulares produto da percepção que cada um tem sobre o mundo a sua volta. A memória, como propriedade de conservar certas informações, remete-nos “em primeiro lugar a um conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas” (LE GOFF, 2013, p. 423).

Por outro lado, Maurice Halbwachs (2006) afirma que a memória individual existe sempre a partir de uma memória coletiva, posto que todas as lembranças são constituídas no interior de um grupo, ou seja, Halbwachs (2006) apresenta uma perspectiva psicossocial sobre a memória. A origem de várias ideias, reflexões, sentimentos, paixões que atribuímos a nós são, na verdade, inspiradas pelo grupo.

Portanto, para Halbwachs, a memória individual, construída a partir das referências e lembranças próprias do grupo, refere-se a “um ponto de vista sobre a memória coletiva”. Olhar este, que deve sempre ser analisado considerando-se o lugar ocupado pelo sujeito no interior do grupo e das relações mantidas com outros meios (HALBWACHS, 2006, p. 55).

Do mesmo modo, a memória coletiva foi posta em jogo de forma importante na luta das forças sociais pelo poder. Tornarem-se senhores da memória e do esquecimento é uma das grandes preocupações das classes, dos grupos, dos indivíduos que dominaram e dominam as sociedades históricas. Os esquecimentos e os silêncios da história são

reveladores desses mecanismos de manipulação da memória coletiva (LE GOFF, 2013, p. 426).

A memória coletiva sob o ponto de vista de Halbwachs (2006) é um elemento essencial no processo de formação do comportamento humano. O sociólogo francês, apesar de não ter tido ligações diretas com a corrente fenomenológica da filosofia, faz duras críticas ao idealismo filosófico e traz um postulado teórico que se aproxima muito do método fenomenológico ao analisar a imagem, a lembrança, o tempo e a memória.

Halbwachs (2006) faz uma crítica a duração do tempo individual bergsoniana e afirma que “uma análise mais vigorosa da ideia da simultaneidade nos leva a afastar a hipótese de durações puramente individuais, impenetráveis entre si” (p. 98). Para o sociólogo, as durações ou fragmentações dos tempos individuais tendem a se manifestar em imagens e representações coletivas.

Halbwachs (2006) lembra que existe um tempo coletivo, em oposição à duração individual (p. 99), e acentua que a memória coletiva é alicerçada por lembranças que são produto de um processo coletivo, acionadas por uma comunidade afetiva, que permite atualizar a mentalidade do grupo no passado, com inferências a momentos, ações, objetos, sensações que o fazem recordar-se enquanto membro do grupo.

Em relação a memória da infância, Halbwachs afirma que “se não nos recordamos de nossa primeira infância, é, com efeito, porque nossas impressões não se podem relacionar com esteio nenhum, enquanto não somos ainda um ente social” (p. 39), portanto, o contato com o social é essencial para a construção da afetividade de grupo, que consolida a mentalidade coletiva, que oferece elementos que possam ser lembrados quando acionados. Neste ínterim, a família (com todas as suas formas complexas na modernidade) é o elemento social essencial para as primeiras impressões de memórias individuais e coletivas da criança.

Através do jogo desta organização, o nosso horizonte temporal consegue desenvolver-se muito além das dimensões da nossa própria vida. Tratamos os acontecimentos que a história do nosso grupo social nos fornece, tal como tínhamos tratado a nossa própria história. Ambas se confundem: a história da nossa infância e a das nossas primeiras recordações, mas também a das recordações dos nossos pais, e é a partir de umas e outras que se desenvolve esta parte das nossas perspectivas temporais (FRAISSE apud LE GOFF, 2013, p. 206).

Na citação acima, vemos que o historiador francês Jacques Le Goff também dialoga com a mesma compreensão de Halbwachs sobre as memórias da infância. A psicologia da educação também possui um grande repertório de teóricos que veem a infância como uma das principais fases de formação do ser humano, entre os quais destacamos Jean Piaget, um dos representantes do interacionismo:

Quando a criança começa a coordenar seus esquemas, organizando suas ações no espaço e no tempo, surge o que Piaget chama de “lógica das ações”, quer dizer, as noções de causalidade, constância de objeto, velocidade, conservação, relatividade, entre outras, das quais deriva a construção do real. Esse funcionamento, que implica a capacidade de estabelecer relações de inclusão, de ordem, de correspondência etc., permite à criança construir sua capacidade lógica, na medida em que atribui significados ao real, primeiramente no plano concreto e, em seguida, no plano abstrato. Daí se conclui que a organização funcional das estruturas mentais não se transmite hereditariamente: é um mecanismo que se desenvolve graças à ação do indivíduo sobre o meio e às trocas decorrentes dessa interação” (PALANGANA, 2015, p. 26)

Conferimos este destaque sobre a importância da infância no estudo da memória porque, como reforça Halbwachs (2006), só quando a criança se vê como ente social, as memórias coletivas do ser humano são construídas. Por mais que em nossa pesquisa sobre as comidas emblemáticas da Vila das Almas, não tenhamos entrevistado crianças, temos consciência de que todos os adultos e idosos que participaram da coleta de dados, um dia já viveram esta fase e as memórias que apresentaram sobre estas comidas, com certeza, tem uma formatação das socializações cristalizadas nos tipos de infância que tiveram. Neste ponto, vale observar o que pontua Halbwachs:

[...] e por isso que dizemos algumas vezes de alguns homens que eles não tiveram infância, porque a necessidade de ganhar seu pão, impondo-se a eles muito cedo, forçou-os a entrar nos domínios da sociedade onde os homens lutam pela vida, enquanto que a maioria das crianças nem sabem que essas regiões existem; ou porque em consequência de uma morte conheceram uma espécie de sofrimento de ordinário reservado aos adultos, e tiveram que enfrentá-lo no mesmo plano que eles (HALBWACHS, 2006, p. 41).

Esta realidade de crianças que perdem as suas infâncias para o trabalho precoce também é muito comum em comunidades tradicionais rurais como a Vila das Almas. Só recentemente, nos últimos vinte anos, com o surgimento de programas governamentais de assistência social como Bolsa Escola e Bolsa Família, é que crianças puderam realmente ter acesso à educação escolar garantida e obrigatória na idade certa. Mas, não se pode esquecer que antes disso, uma infância escolar era impossível, pela necessidade de muito cedo ajudarem os seus pais na roça.

Quando trazemos estas observações para o objeto de estudo, vemos que nos depoimentos da maioria dos entrevistados, as primeiras experiências culinárias do quilombo estão relacionadas com as responsabilidades domésticas atribuídas pelos pais por necessidade de trabalho precoce das crianças, geralmente, nos cuidados dos irmãos menores pelos irmãos maiores, quando estes não acompanhavam os pais na roça.

Além de Halbwachs (2006), Michel Pollak (1992) também nos dá grande contribuição sobre o papel da memória na transmissão dos saberes em grupo ou comunidade ao afirmar que

para que a memória exista é necessário que tenha sustentáculos. Ela não surge do nada”. É um elemento social tipicamente humano, criada a partir das relações, das experiências e valores vividos. É modificada pelo tempo, de pessoa para pessoa, de um grupo para o outro. O tempo passa e as lembranças percorrem um novo caminho (POLLAK, 1992, p. 34).

Para Pollak (1992), a memória assume um papel importante para a preservação da cultura de grupos e também na manutenção de acontecimentos sociais através da coletividade que possibilita a rememoração daquilo que já aconteceu, dando a possibilidade de fazer recortes memoriais, retirando somente o que tem a pretensão de manter em fronteiras sociais de pertencimento:

A memória, essa operação coletiva dos acontecimentos e das interpretações do passado que se quer salvaguardar, se integra como vimos, em tentativas mais ou menos conscientes de definir e de reforçar sentimentos de pertencimento e fronteiras sociais entre coletividades de tamanhos diferentes: partidos, sindicatos, igreja, aldeias, regiões, clãs, famílias, nações, etc. (POLLAK, 1989, p. 9).

As revisitações ao passado através das memórias se tornam necessárias para as reflexões sociais no presente e para manter a organização e preservação dos fazeres culturais dos grupos no presente. Desse modo, se torna dispensável o esquecimento ou o silenciamento dessas memórias, pois implica na ruptura da história social de um grupo para as gerações subsequentes, correndo o risco de assumirem outras conjunturas para compor o seu lugar de pertencimento na comunidade.

Com estes diálogos sobre a memória a partir de teóricos como Pierre Nora (1993), Jacques Le Goff (2013), Henri Bergson (2006), Maurice Halbwachs (2006) e Michel Pollak (1992), tivemos a intenção de apontar algumas categorias com as quais dialogamos nas análises dos dados sobre as comidas emblemáticas da Vila das Almas a partir das vozes dos participantes da pesquisa e das vozes das comidas destacadas, como veremos no capítulo a seguir.

## **5 ARRUMANDO A MESA: os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas**

Chegamos ao momento mais esperado desse trabalho: desvendar os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas. Para tanto, é necessário começar organizar a mesa. Antes de tudo, precisamos definir de que mesa estamos falando, ou seja, queremos destacar o local onde a comida é posta, sem entrar em suas idiossincrasias, visto que a ação de “arrumar a mesa” assume diversas funções e configurações em diferentes lugares e culturas.

Assim, quando se fala da comunidade quilombola da Vila das Almas, a mesa não é necessariamente o objeto sobre o qual se sobrepõe os pratos e as pessoas se sentam em volta para comer, pode ser também o não-lugar demarcado, mas qualquer lugar onde se possa fazer uma refeição em paz. É muito comum, na comunidade montar-se o prato e escolher o lugar onde se quer comer: debaixo de uma árvore, no quintal, na cozinha, na sala, no terraço ou qualquer local da casa. As refeições familiares (com toda família reunida) são mais comuns nos feriados ou datas comemorativas, com destaque para a semana santa e festas de fim de ano.

Mas nem sempre foi assim. As narrativas dos entrevistados carregam em suas memórias momentos de um passado em que as famílias da comunidade vivenciaram experiências de partilha da comida em que, mesmo sem ter uma mesa para se sentarem juntos, sentavam-se onde podiam (mochos, bancos, cadeiras, ou até mesmo no chão), uns próximos aos outros para desfrutar do momento da alimentação.

A modernidade alterou com o passar dos anos muitas vivências dos quilombolas, nos últimos vinte anos programas sociais como bolsa escola e bolsa família modificaram as rotinas de muitas famílias. Crianças que antes ajudavam seus pais nas roças e plantações passaram a finalmente ter acesso obrigatório a escola. A vida familiar mudou.

Pode-se dizer que novos hábitos surgiram com a modernidade, a televisão, a internet e a globalização entraram nas casas da comunidade, mesmo tendo a mesa nas casas do quilombo os hábitos de fazer as refeições na mesa não tiveram muito sucesso, visto que é sempre muito difícil reunir as pessoas para fazerem as refeições juntas por conta das atividades exercidas por cada um.

Não se pode negar que muita coisa mudou, visto que já se tem uma mesa para se fazer as refeições em família, mas essa prática cultural se restringe muito mais a atos

memorialísticos, como datas comemorativas, feriados e outros momentos em que a família se reúne.

Pergunta-se: o que há de mais importante sobre a mesa? As comidas. E vejam que maravilha! Todas as comidas sobre a mesa estão recheadas de todos os elementos simbólicos que falamos anteriormente, desde o fogão (de barro ou a gás), que lentamente com toda a sua capacidade de tratamento da comida, cumpriu o seu papel de cocção e estando presente materialmente ou não, sobre a mesa, não deixa de estar presente no produto final da comida.

A panela que em seu formato de aconchego para com a comida, independentemente de sua composição física (barro, ferro, alumínio aço inox) ou do componente que ela cozinha (feijão, arroz, carne, macarrão, etc.) finalizou o seu processo de cozimento, sendo ela um elemento intermediário, entre o fogo e a própria comida. Ainda que algumas vezes ela não esteja fisicamente sobre a mesa, porque a comida foi servida em uma tigela, o sabor da comida estará impregnado, mesmo assim, dos temperos invisíveis daquela panela, portanto, a panela sempre estará lá.

A colher que desempenhou a sua função de misturar todos os ingredientes dentro da panela, além disso, carrega as afetividades de quem cozinha (para cada comida tem uma colher diferente) com aquela história de que o arroz só fica bom quando é mexido com a colher que ganhou da mãe. Essa mesma colher que participou do processo de cozimento do arroz, também vai para a mesa, não mais para mexer, mas agora para retirá-lo da panela para o prato.

As colheres que comemos, os pratos e utensílios necessários para a refeição com os quais muitas vezes construímos laços de afetividade tornam-se instrumentos essenciais de nossas práticas alimentícias cotidianas, de tal maneira que se tornam imprescindíveis em todas as refeições que fazemos, sob pena de afetar até o sabor especial da comida ou retirar o prazer em comê-la.

Existem uma infinidade de fenômenos aos quais não somos capazes de perceber, mas sabemos que eles existem e que fazem toda a diferença no resultado da comida, como já discutimos sobre os temperos invisíveis, que podem estar na escolha da panela mais velha para fazer o arroz, assim como na colher de pau que faz uma dupla perfeita com aquela panela, como também no estado emocional que acordou a pessoa que comanda o fogão.

Os temperos invisíveis mais fortes podem estar em lugares inimagináveis que nem todos podem acessar com facilidade, muitas vezes somente naquele que cozinha. A memória pode ser uma das hortas mais férteis que se pode imaginar em cozinheiro; é de lá que pegamos alguns temperos invisíveis que inesperadamente podem fazer toda a diferença na comida

emblemática, pois são temperos poderosos e muitas vezes mágicos, por estarem imbuídos de sentimentos e identidades.

Dessa forma, é possível dizer que a mesa é um dos lugares mais relevantes para os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas. É na mesa que os saberes culinários se reúnem e alcançam o ápice da representação simbólica das práticas culinárias dos moradores do quilombo. Na mesa, estão às memórias e identidades daquela comunidade, é o lugar onde são sempre ressignificados e valorizados os saberes culinários visíveis e invisíveis de um povo.

### **5.1 Cardápio: as comidas emblemáticas da Vila das Almas**

O cardápio é uma forma de comunicação do cliente com os sabores e saberes culinários disponíveis em um determinado ambiente, visto que o primeiro contato que uma pessoa tem ao adentrar em um restaurante, depois do boa noite do garçom, é com o menu ou cardápio (mais utilizado no Brasil). É com o cardápio que a pessoa tem a primeira experiência degustativa a partir da leitura e escolha do que quer comer e quase sempre a leitura vem acompanhada de imagens ilustrativas dos pratos que também é uma comunicação convidativa e atrativa de sedução do cliente, quando partimos do pressuposto de que se come primeiro com os olhos.

Quando Denise Amon (2014) afirma que a comida tem voz, de certa forma os cardápios e menus cumprem esse primeiro papel de comunicar ao cliente as ofertas de que uma cozinha dispõe. Não tem desgosto maior do que pedir algo do menu que não possa ser servido naquele momento por falta de um ingrediente ou outro.

Se isso acontece, é um erro gravíssimo na comunicação cliente e ambiente, enquanto relação degustativa que se constrói a partir do cardápio, pois, afeta completamente a boa experiência que estava prestes a ser iniciada com louvor ao pedir a comida que, por minutos, ficou pensando, escolhendo, discutindo com os companheiros à mesa, e quando finalmente a presença do garçom é requisitada, ele mesmo é o porta voz da má notícia. Para algumas pessoas isso pode ser tão sério que a vontade de comer pode cessar na hora e talvez o cardápio seja insuficiente para oferecer outra sugestão.

Todavia, é necessário esclarecer por que optamos por utilizar o termo cardápio em vez de menu na pesquisa, visto que para alguns estudiosos da gastronomia não existe diferença

entre um e outro, pois no que diz respeito a sua funcionalidade os dois trazem informações sobre a comida e bebida a ser servida.

Neste ínterim, menu é uma palavra francesa que significa “conjunto dos pratos que entram na composição de uma refeição”, “lista disponível para consulta dos pratos e bebidas de uma refeição” ou “combinação de pratos (por exemplo, sopa, prato principal, sobremesa)” e cardápio é uma “lista de pratos ou a relação dos pratos de uma refeição” (PRIBERAM, 2020). Assim, o cardápio se aproxima da realidade que engloba o Brasil e o público ao qual pesquisamos, tentando escapar das nomenclaturas que reforçam uma visão eurocêntrica.

Desse modo, no Brasil, o termo cardápio já é utilizado a bastante tempo, inclusive o menu foi substituído por cardápio pelo filólogo brasileiro Antônio de Castro em 1899. “No seu sentido original cardápio significa ‘carta, ementa, lista, preçário’, o termo equivalente no português de Portugal é ‘ementa’” (PELAEZ, 2008, p. 46). Por isso, para nos referirmos à listagem das comidas emblemáticas, presentes na Vila das Almas, utilizaremos o termo cardápio.

Outro ponto que não podemos deixar de discutir é que quando iniciamos a pesquisa, tínhamos a intenção de descobrir as comidas típicas da Vila das Almas, entendendo que a nomenclatura “típica” seria uma categoria adequada para instrumentalizar o nosso inventário. Todavia, no decorrer do processo, descobrimos em alguns trabalhos sobre culinária e gastronomia os termos “culinária emblemática” ou “comidas emblemáticas” que trazem uma amplitude maior aos sentidos que expressam essas comidas ou culinárias.

Vale ressaltar que na busca da conceituação sobre a emblemática em muitos trabalhos citados, não há menção sobre o conceito ou definição de emblemática. Deste modo, os termos “culinária emblemática” ou “comidas emblemáticas” são usados de maneira empírica, mas dotados de uma capacidade simbólica mais ampla que o adjetivo “típico”.

O ilustre folclorista brasileiro Câmara Cascudo utiliza com recorrência o termo “típico” para caracterizar diversos elementos culturais da tradição brasileira, entre os quais se destaca a culinária típica brasileira. Todavia, não há uma preocupação do folclorista em conceituar ou definir o sentido ou significado de “típico” em sua literatura, por esta razão, adotamos o entendimento usual (dicionário) do termo “típico” por ser o que mais se aproxima do sentido adotado por Câmara Cascudo.

Quando nos referimos a comida típica estamos tentando delimitar algo comum ou usual em determinado espaço, local, cultura. No dicionário Priberam (2020), encontramos os seguintes conceitos para “típico”: “1 – que serve de tipo = característico; 2 - que tem as

características consideradas normais ou mais comuns; e 3 – simbólico, alegórico, emblemático”.

Vemos como há uma conceituação estreita entre o típico e o emblemático, quando se refere às tradições culturais de uma determinada cultura, de um determinado povo ou lugar. Estes adjetivos carregam uma representação simbólica muito poderosa das culturas locais e possuem as suas diferenças, obviamente, quando conduzimos ao campo teórico das ciências humanas e sociais, como veremos a seguir.

Faremos inicialmente a conceituação da emblemática enquanto campo teórico da ressignificação dos símbolos na contemporaneidade. A emblemática tem ganhado notoriedade no campo das ciências humanas e sociais, principalmente, nas pesquisas de estudos culturais e simbólicos, mas como dissemos anteriormente, tem sido utilizada sem o aprofundamento necessário da teoria para a sua compreensão dinâmica nos estudos culturais. Vejamos o caso a seguir:

E assim o é com o turismo gastronômico, em que, por exemplo, na Bahia, o deleite sensualista do turista que degusta acarajé se complementa na presença de ‘elementos emblemáticos’, pois o que ele ‘come’ e ‘consome’ de fato é o “acarajé da baiana”, a qual deve estar caracterizada pela sua indumentária tradicional, tal como está na sua oficialização de sua função enquanto patrimônio cultural imaterial brasileiro (BARBOSA, 2014, p. 7).

Apesar de não trazer um conceito direto do que seja emblemática, Felipe Barbosa (2014) aponta que os “elementos emblemáticos” surgem nas relações entre o sujeito produtor local e o sujeito turista, que são mediadas por “simulacros”, “cenários de consumo”, “símbolos nos quais a referência viva se perde no passado, mas que, entretanto, fazem-se realidade na materialidade presente das ‘simulações’ e das memórias locais, que vão se tornando a própria substância de nostalgia” (BARBOSA, 2014, p. 8).

No trabalho de Barbosa (2014), percebe-se que a emblemática dialoga com a teoria do simulacro de Baudrillard (1991), com a construção de “simulações” de memórias e ações do passado, criação de verdadeiros cenários de consumo, ressignificado para atrair os turistas aos encantos daqueles saberes locais.

Assim, os ‘elementos emblemáticos’ (e inclusive a comida) compõem sistemas de valoração mercadológica de objetos e símbolos no turismo da Cidade de Goiás, os quais se baseiam em ‘índices’ de uma nostálgica propagandeada em forma de alegoria e produção simbólica de sujeitos que aproximam a superficialidade do visual à realidade da sua memória, criando assim “simulacros”, não falsificações de um passado perdido, mas simulações de um passado vivido e revivido na memória, como nostalgia, o que faz das comidas e objetos folclóricos, bens valorizados no mercado turístico (BARBOSA, 2014, p. 8).

Vê-se que a emblemática traduz um conjunto de elementos que compõem um sistema de valoração mercadológica dos objetos e símbolos de uma cultura local, relacionada aos “simulacros” criados para representar simulações de um passado vivido e revivido na memória como nostalgia, principalmente, nas experiências turísticas.

Se partirmos desta análise de Barbosa para refletir no mercado turístico em torno da culinária brasileira, poderíamos tranquilamente afirmar que se caracteriza muito mais como uma comida emblemática do que como uma comida típica. Por exemplo, em alguns lugares do país, as comidas consideradas “típicas” são produzidas por pessoas estranhas (de fora) aos conhecimentos culturais da localidade porque não nasceram ou cresceram naquele espaço. A professora Helena Catão Ferreira (2019) destaca uma situação interessante:

O peixe com banana, considerado como uma comida “tradicional” caçara passou a ser elaborado por restaurantes na Ilha Grande e a ser procurado por turistas. Muitos destes restaurantes são de pessoas que não tem origem no lugar e migraram para abrir negócios relacionados ao turismo. A comunicação de que este seria um “prato típico” faz com que fosse adotado como estratégia de marketing, por quem não tem essa referência cultural. Por outro lado, na Vila do Aventureiro, localidade habitada unicamente pelos descendentes caçaras o prato não é oferecido (FERREIRA, 2019, p. 319).

Desta maneira, o “elemento típico” resta completamente descaracterizado, porque é estritamente artificial, não é oriundo de uma gestação de filhos da terra que cresceram e vivenciaram esta comida tradicional, mantendo-a e conservando-a como elemento cultural em suas práticas cotidianas ao longo das gerações.

Todavia, não há que se negar que houve um esforço de simulação dos donos de restaurantes que migraram para a ilha, na intenção de ganhar dinheiro com a ressignificação de elementos emblemáticos das comidas tradicionais caçaras, adotando a estratégia de marketing de comidas típicas, mas que não seriam “típicas” (por seus elementos culturais estruturais) e sim “comidas emblemáticas”.

Mas, afinal, o que é emblemática? E o que seriam as “comidas emblemáticas”? Para começarmos, vamos dialogar com os teóricos que ressurgem com a teoria do emblema na contemporaneidade.

Não se pode negar que utilizamos com muita frequência a palavra “emblemática” em seu significado empírico, usual e limitada, conforme aparece nos dicionários, ou seja, “relativo a emblema”, “representado por emblema” (PRIBERAM, 2020). Ainda assim, seu uso geralmente está relacionado a um aspecto marcante, memorial ou notório de um fato ou acontecimento: “Uma vitória emblemática!”, noticiou o jornal Tribuna de Minas sobre a vitória de Obama nas eleições estadunidenses de 2008.

A Teoria da Emblemática tem sido resgatada pelos pesquisadores das ciências humanas e sociais na contemporaneidade como uma possibilidade de gênero discursivo que coloca a imagem no centro das atenções, mas como ponto de partida para a compreensão simbólica, representativa, cultural da mensagem constituída no emblema. “A compreensão da mensagem transmitida, ou seja, a capacidade de ‘decifrá-la’, está ligada à bagagem cultural e ao repertório imagético de cada receptor, que facilitam a conexão de determinados elementos representados com o seu significado velado” (SANTOS, 2015, p. 63).

A pesquisadora Cristina Oswald (2018) retrata bem a questão do emblema em seu artigo “The Theory Of The Emblem By Claude-François Menestrier”, publicado na *Infinitum: Revista Multidisciplinar* em 2018. Claude-François Menestrier foi um grande estudioso da emblemática com duas obras de destaque sobre os emblemas com o mesmo título: *L’Art des Emblèmes* publicados em 1662 e 1684, respectivamente. “O fato de a emblemática ter surgido na primeira metade do século XVI como um gênero, como um tipo de discurso” (SANTOS, 2015, p. 91), fez com que a teoria dos emblemas ganhasse muita notoriedade na Europa nos quinhentos.

Vemos então surgir na Europa, sobretudo na Bélgica, Alemanha, Itália, França e Espanha, uma enorme quantidade de livros cujos autores – médicos, poetas, cartógrafos, matemáticos, juristas, entre outros – fizeram uso de emblemas para tratar de matérias as mais variadas: ensino de príncipes, moral, ciência, política, história, medicina e tantas outras. A emblemática, portanto, não era o tema e sim o instrumento discursivo utilizado para tratar dos mais diversos assuntos (SANTOS, 2015, p. 93).

Dessa maneira, não poderíamos começar a tratar do assunto sem remontar a grande contribuição dos jesuítas do século XVI para a emblemática. No dizer da pesquisadora Cristina Oswald “The first religious emblem books were published at the end of the 16th century. Over the next two centuries, the Jesuits excelled in their production, and commissioned the publication of more than two hundred of such books throughout Europe”<sup>48</sup> (2018, p. 125)

A pesquisadora argumenta que o pensamento de Menestrier sobre as imagens remonta às bases aristotélicas cuja concepção argumenta que o pensamento requer visualização, portanto, “as imagens são instrumentos convincentes para todas as artes e ciências, devido ao fato de que as artes são apenas cópias da natureza. As ciências são as figuras” (OSWALD, 2018, p. 128). E reforça que a concepção contemporânea da palavra emblema como imagem de

---

<sup>48</sup> “Os primeiros livros de emblemas religiosos foram publicados no final do século XVI. Nos dois séculos seguintes, os jesuítas se destacaram em sua produção e encomendaram a publicação de mais de duzentos desses livros em toda a Europa”.

instrução foi introduzida pela primeira vez pelos gregos e “Aristotle had already recognised that a correct pedagogy involved a combination of image and sentence (emblem)”<sup>49</sup> (p. 132).

Segundo Cristina Oswald (2018), Menestrier afirmou que o conhecimento que se origina em nossas reflexões vem dos fiéis espelhos dos olhos. Na sua opinião, a sensação visual é do tipo que entra mais facilmente no espírito, criando assim as imagens que ele chamou de imagens espirituais. Todas as artes e todas as ciências trabalham através das imagens, pois todas as artes são cópias da natureza e todas as ciências as representam e são, portanto, a expressão ideal das coisas que conhecemos (OSWALD, 2018, p. 128-129).

Deste modo, os emblemas, no quinhentismo, tiveram grande carga simbólica e representativa nas sociedades europeias. Menestrier analisou em suas obras os emblemas representados por brasões e definiu “blazons (heraldic) as valuable paintings and images proper to the nobility. Blazons have certain colours and constitute a family crest”<sup>50</sup> (OSWALD, p. 130). Ao definir os brasões como pinturas e imagens valiosas próprias da nobreza, Menestrier confere um aspecto simbólico e representativo ao emblema muito próximo de como o entendemos em algumas práticas culturais com as comidas emblemáticas da Vila das Almas, das quais iremos tratar neste capítulo.

É inegável que as cores de um brasão presentes em um emblema representam, simbolicamente, as identidades, memórias e tradições das famílias nobres europeias que empunharam/empunham tais imagens em seus documentos, objetos e pertences pessoais (anéis, broches, camafeus). É uma marca registrada de carga mnemônica, representacional e simbólica poderosa.

Foi justamente a crença no potencial comunicativo do elemento visual e na sua eficácia que fez com que a Companhia de Jesus fizesse largo uso da imagem de tipos narrativo e simbólico. De fato, o importante papel que essa Ordem religiosa creditou à imagem foi além das práticas ascéticas, tendo a imagem servido como meio de comunicar e persuadir, de “trazer à memória”, de posicionar-se politicamente, de educar, de moralizar, de louvar ações e virtudes e, ainda, de se autopromover (SANTOS, 2015, p. 87).

Em se tratando dos quinhentos, fica-nos evidente que a Companhia de Jesus iria se apropriar de tal instrumento poderoso (a emblemática) para incorporar à metodologia dos seus ensinamentos sobre as escrituras sagradas, não só no trabalho da Contra-Reforma ou Reforma Católica, mas também na campanha de expansão da fé cristã nas colônias do novo continente: a América.

---

<sup>49</sup> “Aristóteles já havia reconhecido que uma pedagogia correta envolvia uma combinação de imagem e sentença (emblema)”.

<sup>50</sup> “os brasões (heráldicos) como pinturas e imagens valiosas próprias da nobreza. Brasões têm certas cores e constituem um brasão da família”.

Santos (2015) dialoga com a tese de Cristina Oswald sobre o entusiasmo dos jesuítas no trabalho com a emblemática, a força persuasiva dos emblemas como instrumentos essenciais para o trabalho pedagógico dos evangelizadores e, principalmente, do uso dos emblemas de forma diferenciada pela ótica jesuítica: a imagem além de um discurso didático é capaz de produzir um discurso ideológico, político e simbólico.

Quanto ao conceito de emblema, Santos pontua:

Composto a partir de uma estreita relação entre imagem e texto, o emblema era geralmente, mas não exclusivamente, formado por uma estrutura tripartida. Partes de uma mesma composição, cada uma delas teria uma função específica: o lema (inscriptio) corresponderia ao título do emblema; a imagem (pictura) ilustraria o conceito; e o epigrama (subscriptio), por sua vez, explicaria a imagem (SANTOS, 2015, p. 91).

Para melhor explicar o significado de emblema é preciso utilizar a imagem, fonte principal de expressão e comunicação do poder simbólico do emblema, como veremos no exemplo a seguir:

**Figura 11:** “A minimis quoq; timendum” - Alciato

AND. ALCI. EMBLE. LIB.

*A minimis quoq; timendum.*



*Bella gerit Scarabeus, & hostem prouocat ultro,  
Robore & inferior consilio superat.  
Nam plumis Aquilæ clam se neq; cognitus abdit,  
Hostilem ut nidum summa per astra petat.  
Quaëq; confodiens prohibet spem crescere prolis,  
Hocq; modo illatum dedecus ultus abit.*

Na figura 11, vemos a tripartição do emblema: o lema (inscriptio) corresponderia ao título do emblema; a imagem (pictura) ilustraria o conceito; e o epigrama (subscriptio), por sua vez, explicaria a imagem (SANTOS, 2015, p. 91). O lema: “A minimis quoq; timendum” – Deve-se temer também os mais débeis, seguido da imagem que representa uma águia e um escaravelho, imagem essa clarificada pelo epigrama, que narra a história: “Um escaravelho faz a guerra e primeiro provoca o inimigo, e mesmo inferior por força vence com astúcia. De fato, não visto, se refugia escondido entre as plumas da águia para alcançar o ninho inimigo entre as mais altas estrelas. Perfurando os ovos elimina nos pequenos toda a esperança de crescerem e, infligida a ofensa, vingando-se desse modo, se vai” (figura 11).

Vê-se na figura 11 o quanto a imagem exerce uma função primordial na construção dos sentidos e aquilo lhes falta é reforçado pelo lema e o epigrama. “Na emblemática, assim, as expressões escrita e visual se coadunam a fim de significar e comunicar, ensinando, persuadindo e/ou moralizando” (SANTOS, 2015, p. 90).

Tais concepções da palavra “emblema”, no sentido etimológico e no figurado, foram cruciais para o surgimento da emblemática renascentista encabeçada pelos círculos humanísticos nos quais “certamente entrelaçaram-se vários fatores, dentre os quais o interesse pela possibilidade de representar ideias em imagens simbólicas, destacando-se a antiga linguagem hieroglífica” (SANTOS, 2015, p. 90).

O uso da emblemática pelos jesuítas a partir dos quinhentos buscava-se este poder de persuasão pela imagem, o uso de imagens simbólicas com poder de persuasão moral e religiosa, “Visando a uma melhor compreensão e introjeção, pelos fiéis, dos mistérios cristãos e das verdades evangélicas por via dos olhos e da memória, a imagem simbólica” (SANTOS, 2015, p. 101).

Na contemporaneidade, a imagem retorna com força aos olhos acadêmicos e propicia novos ares à ciência. Há estudos sobre a imagem nas mais diversas áreas do conhecimento: comunicação, sociologia, antropologia, filosofia, física, filosofia, entre outras, e agora a emblemática que ganha os espaços acadêmicos europeus, notadamente, em Portugal, Espanha, França e Inglaterra.

Para a nossa pesquisa, como já dissemos, notamos uma certa diferença entre a comida “típica” e a comida “emblemática”, por isso, mergulhamos um pouco mais na conceituação para a compreensão dos termos e melhor classificação do objeto de estudo da pesquisa. À medida que analisávamos as comidas da Vila das Almas, mais percebíamos o seu aspecto emblemático e menos o seu caráter típico, ou seja, as dez comidas emblemáticas que

apresentamos são escolhas que os quilombolas fazem quando “simular” nostalgicamente as grandes memórias alimentares de vivências e experiências com seus antepassados, mas não representam de fato comidas que são “típicas” de suas práticas culinárias cotidianas, como demonstraremos.

Por fim, apresentamos ao leitor um cardápio especial que compõe os saberes e sabores que permeiam a comunidade e vive nas memórias e identidades dos moradores, que vem sendo transmitida geração após geração nas suas práticas culinárias cotidianas.

**Tabela 1:** Comidas emblemáticas da Vila das Almas

| <b>COMIDAS EMBLEMÁTICAS DA VILA DAS ALMAS</b> |                                   |   |
|---|-----------------------------------|---|
|   | <b>Nome</b>                       | <b>Ingredientes</b>   |
| 01  | Gongo assado                      | Gongo, sal  |
| 02  | Gongo frito                       | Gongo, sal farinha  |
| 03  | Mambeca                           | Feijão, água, sal   |
| 04  | Moqueca                           | Peixe (cirina), temperos (sal, pimenta do reino, pimenta de cheiro, cheiro verde), folha da bananeira   |
| 05  | Paçoca de coco babaçu (margarida) | Amêndoas do coco (fava), farinha branca (farinha doce) e açúcar   |
| 06  | Paçoca de gergelim                | Farinha branca (farinha doce), gergelim, açúcar   |
| 07  | Cabeça de galo                    | Pimenta do reino, sal, limão, tempero seco  |
| 08  | Chibé (xibéu)                     | Farinha d'água, água, sal, pimenta do reino, pimenta de cheiro, cheiro verde, cebola, tomate, pimentão, tempero seco  |
| 09  | Mingau de farinha                 | Pó de farinha branca, sal, azeite, corante, pimenta do reino, alho, cheiro verde e água.  |
| 10  | Caruru                            | Abóbora, maxixe, quiabo, feijão, folha de João Gome, folha de quiabo, folha de vinagreira, caldo de peixe da praia, pedaço de peixe, tomate, cebola, pimentão, pimenta de cheiro, cheiro verde, leite de coco babaçu, água e sal. |

Fonte: Ferreira, 2020.

## 5.2 Prato de entrada: procedimentos de análise dos dados

Para Priberam (2020) o prato de entrada é uma “iguaria ou prato servido antes do prato principal”. Assim, o prato de entrada é aquele que esperamos ansiosos, afinal de contas é o abre alas da refeição, levando em consideração que já estamos com fome, nestas circunstâncias costuma ser, no inconsciente, o mais demorado a ser servido, pois quanto mais queremos comer, parece que o tempo faz questão de alongar-se mais à espera do prato de entrada.

Visto que o prato de entrada equivale ao conhecido velho tira gosto na tradicional culinária brasileira, pretendemos nessa seção esboçar de que maneira realizamos a análise das entrevistas dos questionários e dos relatórios da observação não participante para a construção do inventário.

Após a coleta de dados, os dados obtidos foram analisados criteriosamente, a partir da articulação entre as informações alcançadas na pesquisa bibliográfica e nos dados adquiridos através das entrevistas, sistematização da pesquisa bibliográfica, identificando as dimensões e características dos saberes culinários conforme o modelo do formulário do IPHAN (2000).

Iniciamos as entrevistas para a coleta de dados no segundo semestre de 2019, durante as atividades de pesquisa do GEPEMADEC. Entre agosto a dezembro de 2019, conseguimos entrevistar doze cozinheiras, as quais em respeito ao código de ética da Associação Brasileira de Antropologia (ABA) não mencionamos os nomes e as denominamos por números (Cozinheira 1, 2, 3, ...).

As entrevistas foram realizadas durante o dia, a maior parte, antes da hora do almoço, nas casas das próprias cozinheiras no quilombo. Vale ressaltar que fomos conduzidos pela Dona Dudu, a líder do quilombo, até às casas das entrevistadas. Gostaríamos de ter ido voluntariamente às residências, mas a líder da comunidade fez questão de nos acompanhar durante o processo de coleta de dados.

A maior parte das donas de casa nos recebeu no terraço (ou parte da frente da casa), onde iniciamos com a apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice C), dos objetivos da pesquisa e das nossas intenções. Em todas as casas fomos muito bem recebidos e as entrevistadas estavam sempre bem dispostas a dar as respostas da entrevista.

No decorrer das narrativas era comum registrarmos os momentos de nostalgia e alegria, evidenciados nas expressões corporais e interjeições (Ah!, Nossa!, Oba!!!, Hum-hum!!!) utilizadas pelas entrevistadas nos relatos de suas memórias, vivências e experiências culinárias, principalmente, quando resgatavam as memórias da infância (NORA, 1993; HALBWACHS, 2006; LE GOFF, 2013).

As três primeiras perguntas da entrevista semiestruturada que realizamos durante as nossas visitas ao quilombo tiveram como eixo central as comidas emblemáticas, consideradas em pesquisas anteriores como pratos típicos do quilombo. Uma vez que priorizamos as entrevistas para as cozinheiras do quilombo, constatamos uma saturação durante o processo de coleta dos dados, visto que cem por cento das entrevistadas conhecia e sabia preparar os dez pratos emblemáticos apontados.

As comidas emblemáticas são de fato muito conhecidas pelos quilombolas, visto que quase a totalidade das cozinheiras fazem esses pratos costumeiramente. Todavia, faz-se necessário ressaltar que as comidas emblemáticas não são consumidas no dia a dia, como já dissemos no capítulo anterior sobre a memória na culinária.

Por isso, as questões 4 e 5 da entrevista (Apêndice A) visaram apreender “quais alimentos são consumidos no dia a dia”, buscando relacioná-los aos alimentos produzidos em ocasiões especiais. Nestas questões, as respostas nos colocaram diante de um cardápio tipicamente nordestino da culinária brasileira, a saber: arroz, feijão, carnes, macarrão galinhas caipiras, peixes e farinha de puba<sup>51</sup>.

---

<sup>51</sup> Farinha da mandioca, também conhecida como farinha d'água.

**Figura 12:** Comidas do dia a dia

Fonte: LEI, 2019.

A comida típica de nordestino “arroz com feijão e farinha, um pedaço de carne, frango ou peixe” é muito presente no cotidiano quilombola.

De certa forma, a farinha é o prato principal, visto que é mais difícil a obtenção do plantio do arroz na região, ao contrário da mandioca. Geralmente, realizam uma farinhada para produzir farinha que dure o ano todo.

Há uma predileção pela produção da farinha em relação ao arroz, começando pelo solo que é mais propício ao primeiro do que ao segundo. Dessa forma, apesar do gosto pelo arroz à mesa, geralmente, este é comprado fora do quilombo e não mais produzido na comunidade. Sobre a presença do arroz<sup>52</sup> na alimentação do povo brasileiro, Luís da Câmara Cascudo diz que:

O povo come arroz indiferentemente, como quem saúda amigo vulgar no mecanismo da obrigação diária. Normalmente é um conduto, na água e sal, acompanhando a iguaria principal, peixe ou carne. Isoladamente, passa ao grupo das sobremesas, arroz-

<sup>52</sup> Cascudo (2011) destaca ainda o arroz-de-cuxá e o arroz à maranhense, ambos típicos do estado do Maranhão, considerados carros-chefes na culinária típica maranhense.

doce, pudim ou bolo de arroz. Um requinte, para o Nordeste, é o arroz de coco. Cozido no leite de coco, para peixe de escabeche ou ensopado de camarões. Evidentemente sem açúcar (CASCUDO, 2011, p. 454).

Vale ressaltar que aos fins de semana a preferência é por alguns pratos considerados mais sofisticados (porque difíceis de encontrar os ingredientes e mais complicados para preparar), como é o caso do mocotó (conhecido como panelada ou mão-de-vaca<sup>53</sup>, pelos vizinhos piauienses) e o sarrabulho (conhecido como sarapatel), além das carnes de carneiro e bode. Geralmente, só quando alguém agenda para matar um desses animais (incluindo o boi e o porco) é que se tem acesso a esse tipo de carne. Por isso, não são alimentos consumidos com frequência.

Não esqueçamos que aqui os saberes se estendem às trocas simbólicas as quais já destacamos no segundo capítulo, lembrando que o “vizinhar esmola”, que é sagrado na Semana Santa, ou seja, um ritual praticamente obrigatório, também ocorre ocasionalmente em momentos como apontamos acima. Ainda que o abate dos animais seja pela troca da carne pelo capital (dinheiro), muitas vezes, a troca ocorre simbolicamente por outros produtos ou favores a serem correspondidos quando o devedor abater um animal que é seu.

Um fator importante de ressaltar nestas trocas simbólicas é o rodízio das casas onde ocorrem os abates de animais da comunidade, ou seja, se nesta semana foi na casa de fulano, na outra, é na casa de beltrano que haverá um boi (ou porco, ou bode) morto e assim, na semana seguinte, será na casa de ciclano. A notícia se espalha por toda a comunidade e as trocas se estabelecem constantemente. Existe uma preferência dos moradores da comunidade pelo consumo de carnes de animais criados no quilombo.

As questões 6 a 11 da entrevista (Apêndice A) abordaram as comidas emblemáticas que remetem as memórias da infância dos moradores da Vila das Almas e as respostas foram as mais variáveis possíveis, destacando-se as seguintes comidas emblemáticas: chibé/xibéu, caruru, gongo assado e mingau de farinha. As comidas emblemáticas mais citadas neste quesito

---

<sup>53</sup> Segundo Câmara Cascudo (2012a): “Com o nome de mocotó. Sodré Viana registra uma receita típica, glória baiana: unhas de vaca, tripas (tripas grossas são mais gordas e mais saborosas), dobradinhas (na Bahia se chamam “livro”), coalheira, bucho, um pedaço de bofe bem tratado. Machucam-se hortelã, tomate, bastante cebola, alho, pimenta-do-reino, cominho e sal. Depois de cortados em pedaços, os miúdos, lavados com limão escaldados, são postos na panela e, sobre eles, os temperos com vinagre e bem ralados. Mexe-se bem. Tampa-se a panela. Uma ou duas horas depois, põe-se água e começa-se a cozinhar em fogo brando. Três horas de fervura à noite são suficientes. Na manhã seguinte, juntam-se à panela um pedaço de charque, outro de linguiça e um bom pedaço de toucinho. Leva-se novamente ao fogo (agora forte). Quando a unha estiver esmigalhando, o mocotó está pronto. Faz-se pirão do caldo que ficou na panela: farinha posta continuamente e bem mexida, num movimento circular até que fique da consistência de papa. À medida que esfria, o pirão endurece. Serve-se bem quente. Molho de pimenta e limão, bastante limão. Folhas hortelã no molho (p. 549).

foram o caruru e mingau de farinha e na descrição e análise que faremos desses pratos no próximo item, evidenciaremos alguns fatores que conduzem a esse resgate das memórias da infância quando se alimentam desses pratos.

As questões 12 a 15 da entrevista (Apêndice A) ratificaram as hipóteses que prevíamos nos objetivos específicos desta pesquisa sobre as transferências dos saberes culinários geração após geração no quilombo.

Quando perguntamos a Cozinheira 9 sobre “a importância que a culinária tem na sua vida, na da sua família e na da sua comunidade” (questão 12, Apêndice A), respondeu-nos que a cozinha tem esse papel de reunir as pessoas, as famílias:

“Tem os meus filhos que moram em Teresina e Parauapebas, quando eles se ariune que traz, vem mais os amigos... é oh mamãe eu vou cumer do dicumer da mamãe é a mamãe que vai fazer isso, é a mamãe que vai fazer aquilo. Eles tem... dão o maior valor em comer a comida da mãe” (COZINHEIRA 9, 2020).

Quando perguntada se “outras pessoas da comunidade detêm os mesmos conhecimentos sobre essas comidas emblemáticas” (questão 13, Apêndice A), respondeu-nos:

Tem pessoas aqui que nem conhece. É os mais jovem, porque os pais não fizeram pra eles cumer! Porque tem jovem aí que não sabe nem o que é um caruru, porque? Porque as mães não faz. A mãe diz assim, eu não sei fazer e não se bota pra fazer como é que a gente aprende? (COZINHEIRA 9, 2020).

Em nosso guião de entrevistas, adaptamos uma pergunta para esta Cozinheira porque ela se referia muito aos filhos. Quando questionada se ela transmitiu esses saberes aos seus filhos, ela nos respondeu:

Ensinei, mas as minhas menina não fazem! [...] não, mas tem uma bem aqui [risos] [...] “é a mais vea, mas diz, o caruru da mamãe eu faço, mas não é cuma o da mamãe. Só vão fazer quando dia eu chegar a faltar. Tem uma em Teresina que diz. Eu não sei como é o feijão da mamãe, porque eu boto todo tempero mas não ingrossa o caldo e a mamãe faz um feijão que fica um caldo grosso, eu digo minha filha o segredo é carinho! (COZINHEIRA 9, 2020).

A maioria dos entrevistados acreditam que a transmissão desses saberes ocorre com a produção desses pratos para que os mais jovens possam ter contato com o saber, visto que metodologicamente falando, foi assim que adquiriram esses conhecimentos, com os seus ancestrais e agora para que tudo isso perdure para as próximas gerações é necessário um processo de valorização das identidades quilombolas com os mais jovens.

Alguns entrevistados afirmaram que poucas pessoas ainda detêm os mesmos conhecimentos culinários dos antepassados e que a continuidade da culinária quilombola e dos saberes culinários depende dos processos de continuidade e transmissão destes saberes para as gerações atuais e vindouras.

### 5.3 Prato principal: um inventário dos saberes culinários das comidas emblemáticas

O prato principal, normalmente é o mais elaborado, com mais itens, proteínas, carboidratos, saladas, purês e molhos. Na Vila das Almas, o prato principal tem o condão de exercer as duas funções: o prato de entrada, uma boa conversa antes do principal, metaforicamente falando, e o prato principal, ou seja, não há pratos de entrada propriamente ditos como na culinária sofisticada, somente os pratos principais, que vão do mais simples aos mais complexos.

Como não se trata do ambiente de restaurantes, as refeições do dia a dia da comunidade não seguem padrões de etiquetas, é tudo muito livre de conceitos e regras, assim como normalmente acontece em nossas casas, dispensamos prato de entrada, começamos pelo principal e o que vier após a este, costuma ser considerado sobremesa (um gole de café, um pedaço de rapadura, uma fruta, um dindim<sup>54</sup>, um doce).

Já que não se aplica a existência do prato de entrada nas vivências da comunidade, o que justifica essa nomenclatura presente no título do capítulo anterior? Como já dissemos no começo dessa dissertação, justifica-se pela escolha de adentrar no universo da culinária, trazendo assim nomenclaturas desse contexto e tentando metaforicamente associar os conteúdos e objetivo de cada capítulo para um universo imagético que brinca com a nossa capacidade de reflexão do óbvio. Como sabemos que no universo da culinária existe essa formatação: entrada, prato principal e sobremesa e como esse trabalho buscou uma estrutura simbólica a partir das imagens da culinária, procuramos essa aproximação metafórica nos utilizando dessa formatação linguística.

Assim, após a degustação do prato de entrada, “o abre alas” da refeição (como denominado no item anterior), tem a função de instigar mais ainda a fome (nesse caso as análises serviram de base para a apresentação do resultado do trabalho: o inventário) ou de maneira formal, prepara o estômago para o prato principal, aquele que de fato possui a função de contemplar o estômago com o desejo esperado, deixando o indivíduo “feliz” e saciado com o que foi ingerido. Dessa forma, vamos então ao prato principal!

---

<sup>54</sup> Em algumas regiões conhecido por outros nomes pela variação linguística como suquinho, sacolé, geladinho. Alguns dicionaristas citam “dindim” também como dinheiro, grana.

Visto que nesta pesquisa, buscamos adentrar o campo da memória e identidade do quilombo a partir dos saberes culinários aplicáveis em seu cotidiano, o inventário apresentou-se nos como ferramenta essencial para atingirmos os nossos objetivos.

Sobre o inventário, Soares reforça:

O inventário é indicado nominalmente em dispositivo constitucional como um dos instrumentos para promoção e proteção do patrimônio cultural brasileiro. É um instrumento de proteção dos bens materiais e imateriais, móveis e imóveis, públicos ou privados, nacionais e estrangeiros. Além disso, pode ser feito por entes públicos e privados, com adoção de metodologia pré-determinada pelo órgão cultural ou com o uso de metodologia desenvolvida por outros experts ou profissionais que lidem com patrimônio cultural (2009, p. 286).

Segundo Soares (2009), percebe-se que o inventário é uma ferramenta capaz de instrumentalizar bens materiais ou imateriais a partir de informações próprias e específicas de cada bem a partir de bases conceituais, metodológicas e formulários testados pelo IPHAN.

Utilizaremos como referência e modelo para a construção do inventário dos saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas a proposta apresentada pelo IPHAN no manual de aplicação do Inventário Nacional de Referências Culturais:

O desenvolvimento do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC significa a disponibilização de um instrumento essencial para a identificação e documentação de bens culturais e, conseqüentemente, para as possibilidades de preservação desses bens. Vale enfatizar que o INRC é um instrumento de identificação de bens culturais tanto imateriais quanto materiais. A indicação de bens para Registro e/ou para Tombamento pode resultar de sua aplicação, mas não obrigatoriamente (INRC, 2000, p. 8).

Acreditamos que inventariar os saberes culinários da Vila das Almas foi um marco importante na vida dos quilombolas, visto que através do inventário, identificamos e descrevemos cada prato emblemático, tornando-os conhecidos simbolicamente, a partir das memórias e identidades desses saberes.

Dessa forma, a responsabilidade e o compromisso com a pesquisa tomaram um caráter de seriedade para que os dados da investigação fossem analisados cuidadosamente e mantivessem o rigor científico metodológico necessário.

Assim, o primeiro passo pensado para a coleta de dados foi a elaboração dos **roteiros de entrevistas** (conforme o modelo do IPHAN, ver anexo C) para a realização de **entrevistas semiestruturadas**, com os moradores do quilombo. Através das entrevistas, buscamos conhecer os saberes culinários da Vila das Almas e suas singularidades refletidas nas memórias, identidades e práticas sociais dos moradores do quilombo.

Por isso, além da aplicação das entrevistas, outro instrumento de coleta de dados utilizado foi a **observação não-participante**, em que na convivência com os entrevistados

durante o período da coleta de dados e nas diversas vezes que visitamos o quilombo para realizar as atividades do GEPEMADEC, ficamos atentos às práticas sociais e culturais dos moradores do quilombo.

Vale ressaltar que o modelo de inventário de saberes proposto pelo IPHAN foi essencial para o delineamento das ideias centrais dos nossos questionários e entrevistas e após a coleta de dados nos ajudaram a estruturar os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas em quatro eixos de ações (saberes) sobre os procedimentos do saber-fazer, ou seja, destacamos que cada comida emblemática é um saber, composto de diversos saberes para sua concretização, como nas quatro etapas: modo de preparo, origem e obtenção dos ingredientes, manipulação e armazenamento dos ingredientes e utensílios necessários.

### **Inventariando os saberes culinários das comidas emblemáticas**

**Tabela 2:** Gongo assado

| <b>5.3.1 Gongo assado</b>                           |  |
|---|--|
| <b>Modo de preparo</b>                              | No fogão de barro faça o fogo. Em um recipiente coloque os gongos bem lavados. Prepare o espeto bem fino (pode ser de madeira tirado no quintal) e espete os gongos um a um com cuidado, depois leve ao fogo e vá virando o espeto até que o gongo fique assado. |
| <b>Origem e obtenção dos ingredientes</b>           | Gongo – larva encontrada no coco babaçu ou no tucum, retirada das matas do próprio quilombo. Recolhe-se os frutos na mata, geralmente os de aparência envelhecida, depois quebra-se os frutos para retirar as larvas;<br>Sal - comprado na quitanda;             |
| <b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b> | Gongo - Faz-se a higienização da larva somente com água. A larva é consumida geralmente no mesmo dia;<br>Sal - guardado em um recipiente pequeno e com tampa;  |
| <b>Utensílios necessários</b>                       | Machado ou talhadeira (objetos cortantes) e macete, espeto;  |
| <b>Onde está</b>                                    | Na Vila das Almas  |
| <b>Períodos importantes</b>                         | Consumido casualmente  |
| <b>Transmissão do saber</b>                         | Saber familiar transmitidos de pais para filhos geração após geração   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Mutações do saber</b> | Diminuição do consumo em razão do desmatamento ocasionado pela expansão da soja na região e do surgimento das “novas formas de se alimentar <sup>55</sup> ”. |
|--------------------------|--|

Fonte: Ferreira, 2020.

**Figura 13:** Gongo assado



Fonte: Ferreira, 2016.

O gongo é a primeira comida emblemática de que vamos tratar neste capítulo. Originalmente, uma comida muito comum em alguns grupos indígenas do Brasil também denominada pelo nome científico de coleópteros. Segundo o biólogo Carlos Everaldo (1984), em pesquisa realizada com o grupo indígena Suruí, em Rondônia, no parque indígena Aripuanã, as larvas possuem variações e podem até causar confusões conforme são descritas ou caracterizadas em trabalhos, como "larvas brancas, larvas gordas, etc. Identificações mais precisas são praticamente inexistentes". Para a comunidade Suruí, a larva não vem apenas do coco babaçu ou do tucum, é consumida também uma larva que é gerada no tronco da palmeira, conhecida como “jaracatiá, mamuí ou mamão-bravo”.

<sup>55</sup> Destacamos essa expressão para explicar a evolução das formas de alimentação dos moradores da Vila das Amas, notadamente as mudanças ocorridas em decorrência da própria evolução do capital, das sociedades modernas da globalização e dos programas governamentais. Segundo Dona Dudu, com a chegada do Bolsa família, muitas famílias mudaram um pouco as suas práticas alimentares: além de diminuir o plantio dos seus canteiros, a criação dos seus animais e a extração de produtos nativos, passaram a depender um pouco mais de produtos industrializados adquiridos em Brejo/MA.

A árvore cresce nas matas de terra firme; é muito frequente nas capoeiras ao redor das aldeias. Após dois a três meses de derrubada, voltam ao local e procuram verificar se já existem larvas no tronco. Para isso, acocoram-se e aproximam a cabeça ao tronco. Se as larvas forem numerosas e grandes, escuta-se um ruído característico produzido pela constante movimentação das fortes mandíbulas das larvas ao cavarem galerias dentro do tronco em decomposição. Nesse momento, dizem que as larvas "já estão falando" e iniciam a coleta. Utilizando um facão, vão quebrando os pedaços do tronco e introduzindo um dos dedos nas galerias para detectar a presença de larvas, sempre tomando muito cuidado para não machucá-las. Conforme vão sendo coletadas, as larvas são depositadas em um recipiente apropriado feito com folhas largas, obtidas de algumas musáceas (COIMBRA JÚNIOR, 1984, p. 40).

Na pesquisa realizada pelo biólogo em laboratório foram identificadas pelo menos quatro espécies de coleópteros, e entre essas variações nas visitas a campo, caracterizou-se que existe também formas diferentes de se consumir as larvas, como as que são retiradas das palmeiras, que “não são ingeridas cruas. São transportadas vivas para a aldeia, em um recipiente de folhas com a extremidade amarrada com um cipó, e então fritas” (COIMBRA JÚNIOR, 1984, p. 40). Por outro lado, as larvas encontradas nos frutos do tucum ou babaçu são, geralmente, ingeridas cruas ou fritas e algumas vezes consumidas ainda no mesmo local que foram encontradas.

Na figura acima podemos observar a larva já espetada no ponto de ir ao fogo. Esse registro feito no ano de 2016, com a turma do Curso de Ciências Humanas/ Sociologia da UFMA do campus de São Bernardo. Com o espeto na mão de um dos alunos dessa turma, Dona Dudu fazia toda a explicação acerca do prato, os saberes, fazeres e histórias de memórias que envolvem o prato do gongo assado, enquanto todos ali presentes, organizados em forma de círculo, ouviam e faziam suas perguntas.

Na Vila das Almas e no Baixo Parnaíba Maranhense, a larva coleóptera é conhecida como gongo, encontrada nas matas do quilombo Saco das Almas. Esse saber local, no passado, alimentou muitas famílias, era comum nas suas práticas diárias acordar cedo para ir catar coco babaçu nas matas, não só para tirar o gongo, mas também para outras finalidades, como extrair o óleo, mais um saber que gerava recursos de subsistência para a família na época.

**Figura 14:** Coco babaçu

Fonte: Ferreira, 2020.

Uma vez colhidos os cocos, começava a atividade de quebra, para retirada da amêndoa, e quando se quebrava o coco e encontrava-se o gongo, já se separava em um recipiente para preparar a refeição que muitas vezes era a principal do dia. Outro fruto em que o gongo pode ser encontrado é o tucum. Assim como o coco babaçu, o tucum também é encontrado nas matas do quilombo e para maior chance de achar o gongo nos frutos, tanto no coco babaçu quanto no tucum, é importante que estejam com uma aparência um pouco envelhecida.

Existem duas formas comuns de consumir o gongo na Vila das Almas: pode ser assado, espetando-o em um graveto (espeto) de madeira que pode também ser extraído da mata e sua espessura deve ser bem fina para não comprometer as larvas no momento de perfuração (como podemos observar na figura 12); ou pode ser frito, na frigideira ou na panela e servido com farinha.

Como podemos observar esse saber desencadeia vários fazeres que também culminam em outros saberes, como saber fazer o óleo do coco babaçu, (mesmo fruto onde é

encontrado o gongo) que é um outro processo, ou até mesmo a extração do leite do coco babaçu, que em razão do tempo curto e do isolamento social, nos impediu de um maior aprofundamento no que tange os saberes que perpassam os saberes das comidas emblemáticas da Vila das Almas.

Todos esses saberes dialogam profundamente com a construção da memória e da identidade quilombola dos moradores da Vila das Almas. Há histórias entrelaçadas, imagens e memórias enraizadas, que sempre vem à tona quando os indivíduos reproduzem essas práticas culturais, como podemos ver na fala de uma das entrevistadas:

[o gongo assado eu comecei a comer bem criança mesmo eu acho que ... bem criança mesmo, com dois anos, minha mãe assava no espetinho (gestos simulando espeto) e dava para nós comer com sal triscando ali...].

[Aí quando eu fui crescendo, com seis a sete anos de idade, já fui pros mato mais ela, ía mesmo só para ela levar pra está vendo nós ali perto dela, mas agente não quebrava ainda né. Mas ela levava e meio-dia era o horário de que ela dava pra gente o gongo assado com farinha] (COZINHEIRA 4).

Quando vão para a mata os quilombolas levam machado ou talhadeira (objetos cortantes), isso quando querem quebrar os cocos ainda no mesmo local das palmeiras; quando não, trazem os frutos para casa e todo o processo de quebrar o coco com esses objetos são feitos no quintal, coloca-se o coco em contato com a extremidade cortante do machado ou talhadeira, apoiando com a mão firmemente e com cuidado o fruto é golpeado com o macete até quebrar e assim o processo é repetido até que todas as partes do coco onde ficam as amêndoas sejam separadas, pois é também lá que possivelmente a larva vai estar. Utilizando recipientes como panelas para depositar as larvas, depois de reunidas, são lavadas com água e às vezes, uma colher é utilizada para mexer as larvas no momento da higienização, depois a água é escorrida e o gongo está pronto para ser espetado.

O gongo assado é um dos saberes que precisa do fogo em brasa, mais comum no fogão de barro nos dias atuais. Como já dissemos, o fogão de barro tem grande importância no que tange às identidades e memórias presentes no cenário da cozinha da comunidade. Quando preparado em casa, era no fogão de barro com as brasas bem acesas que o gongo espetado no talo de madeira era posto para assar, em um processo de certa forma rápido que exige uma atenção para que o excesso de fogo não o venha deixar passar do ponto, para tanto, é necessário que de prontidão tenha alguém girando o espeto de minuto em minuto até que fique ao ponto, com uma aparência dourada, em seguida, é só salpicar umas pitadinhas de sal sobre as larvas, que geralmente se come acompanhada com farinha.

Com o desenvolvimento do agronegócio na região, grande parte das matas do quilombo já foram devastadas. O antropólogo Rafael Gaspar (2010) tratou muito bem dessa

questão na sua dissertação de mestrado “O Eldorado dos gaúchos: deslocamento de agricultores do Sul do país e seu estabelecimento no Leste Maranhense” ao apontar o cenário de expansão desenfreada das lavouras de soja no Baixo Parnaíba Maranhense.

O desmatamento das chapadas com a destruição de recursos nativos despontou como outro aspecto resultante das atividades desenvolvidas pela MARFLORA e outras empresas florestais no Leste Maranhense. As consequências da derrubada da mata nativa direcionaram-se, principalmente, para as famílias camponesas da região que tiveram desorganizadas suas atividades e ciclos de extração de produtos nativos e criação de animais (GASPAR, 2010, p. 69).

Portanto, nos dias de hoje fica cada vez mais difícil encontrar o gongo nas matas do quilombo, tornando-se uma comida emblemática digerida somente quando a vontade dos moradores do quilombo é muito forte em consumir o prato ou, por acidente, quando vão realizar outras tarefas na mata, como catar tucum ou coco babaçu, deparam-se com a larva.

Evidentemente, este fator contribuiu muito para a diminuição do consumo do gongo na comunidade, que passa a ser uma comida emblemática consumida casualmente. Além do desmatamento ocasionado pela expansão da soja na região e conseqüente redução da flora que fornece o gongo, o consumo da larva também é afetado pelo surgimento das “novas formas de se alimentar”, ou seja, muitas comidas tradicionais vão sendo substituídas por novas comidas com maior facilidade de acesso. Nos relatos dos entrevistados, tem-se um retrato das dificuldades de acesso a certos alimentos e as estratégias de sobrevivência quando iam para a mata:

[A comida que levava era só a farinha. Chegava lá, a mãe assava o gongo e agente comia. A mãe levava também um panelo, que aonde agente ia, onde ela quebrava coco, que era na Santa Cruz, lá tinha riacho. Aí, ela levava um panelo com cupim dentro. Aí botava no riacho, aí de vez em quando ficava lá olhando, pegando aquelas cará, lopizinha. Aí entrava pra dentro e ela e meio-dia era a nossa da “sapecada”! Comia com sal, limão e muitas das vezes quando agente voltava a tardinha pra casa, trazia os restos destes peixes, que ainda pegava no decorrer do dia e em casa nós comia. Era a janta!] (COZINHEIRA 12, 2020).

Vê-se no relato da Cozinheira 12 que o objetivo principal da ida à mata era a atividade extrativista, coletar e quebrar o coco babaçu para retirar a amêndoa. O gongo poderia ser o prato principal do almoço, caso fosse encontrado; mas não se corria esse risco, visto que o “panelo com cupim” era a garantia da refeição, uma vez que resultava na pesca das “lopizinhas<sup>56</sup>” que eram “sapecadas” para o almoço.

Ainda assim, não se pode negar que, mesmo com a diminuição do consumo do gongo, trata-se de uma comida emblemática pelo poder simbólico que carrega nas memórias e

---

<sup>56</sup> Ao perguntarmos a entrevistada o que são lopizinhas, ela nos respondeu: “São os peixinhos pequenos, de todo o tipo que agente encontra no riacho!” (Cozinheira 12).

identidades dos quilombolas, principalmente, no que se refere às memórias da infância e as relações dos quilombolas com a natureza, como grande fonte de matérias para as comidas emblemáticas. Sem dúvida, a relação homem e natureza é a grande responsável pela transmissão desses saberes familiares, transmitidos de pais para filhos geração após geração.

Por isso, denominamos essas comidas de emblemáticas, porque hoje são representações de valores perdidos e transformados com o tempo. Antes, a relação dos quilombolas com o gongo era de uma profunda dependência da natureza, era uma das suas fontes de alimentação, às vezes a única comida do dia. Por isso, poder-se-ia falar em comida de tradição.

Hoje, o gongo é apenas uma memória, uma comida a ser lembrada e difícil de ser encontrada, não faz mais parte do alimento essencial para a subsistência do quilombola. Por isso, é uma comida emblemática, com valor mnemônico, memorial, simbólico e identitário para os moradores da Vila das Almas assim como as outras comidas que veremos a seguir.

**Tabela 3:** Gongo frito

| <b>5.3.2 Gongo frito</b>                            |   |
|---|---|
| <b>Modo de preparo</b>                              | Após a higienização dos gongos, coloque uma panela para aquecer ao fogo, sem nada dentro, depois de quente deposite todos os gongos e vá mexendo até torrar (se necessário escorra parte do óleo), em seguida com a panela fora do fogo, coloque sal a gosto e farinha de sua preferência. Com uma colher, misture bem e está pronto.         |
| <b>Origem e obtenção dos ingredientes</b>           | Gongo – larva encontrada no coco babaçu ou no tucum, retirada das matas do próprio quilombo. Recolhe-se os frutos da mata, geralmente os de aparência envelhecida depois quebra-se os frutos para retirar as larvas;<br>Farinha – feita a partir da mandioca, geralmente, farinha de puba (d'água) ou branca;<br>Sal - comprado na mercearia; |
| <b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b> | Gongo - Faz-se a higienização da larva somente com água. A larva é consumida geralmente no mesmo dia;<br>Farinha – guardada em sacos ou recipientes com tampas;   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
|                               | Sal - guardado em um recipiente pequeno e com tampa;                                |
| <b>Utensílios necessários</b> | Machado ou talhadeira (objetos cortantes) e macete <sup>57</sup> , panela e colher; |
| <b>Onde está</b>              | Na Vila das Almas   |
| <b>Períodos importantes</b>   | Consumido casualmente   |
| <b>Transmissão do saber</b>   | Saber familiar transmitidos de pais para filhos geração após geração                |
| <b>Mutações do saber</b>      | Diminuição do consumo em razão das novas formas de se alimentar.                    |

Fonte: Ferreira, 2020.

**Figura 15:** Gongo frito



Fonte: Ferreira, 2016.

<sup>57</sup> Instrumento semelhante à marreta ou porrete. Peça de pau utilizado para bater no coco em cima do objeto cortante.

Na figura 15, temos uma variação da primeira comida emblemática, visto que a matéria-prima é a mesma: o gongo. Todavia, o segundo prato emblemático, o gongo frito, não tem o mesmo modo de preparo, nem o mesmo sabor, textura e sensação gustativa da primeira comida emblemática. No que tange aos ingredientes principais no preparo dos dois pratos, não há muitas diferenças, a tipicidade de cada um se estabelece basicamente no modo de preparo.

Por esta razão, não trataremos mais dos elementos de descrição preconizados pelo IPHAN (2000), como modelo de orientação para a inventariação de saberes, visto que já os descrevemos na comida emblemática anterior, na tabela. Vale salientar que o modelo de descrição dos saberes do IPHAN possui uma limitação na descrição dos fazeres de muitos pratos emblemáticos que descreveremos neste capítulo.

Quanto ao gongo frito, as variações estão relacionadas aos modos de preparo, tais como, o manejo com as larvas e os utensílios para o cozimento. O gongo frito é geralmente preparado em uma panela ou frigideira funda, visto que o gongo solta um óleo quando submetido às altas temperaturas. Depois de bem frito, mexendo constantemente, adiciona-se a farinha (branca ou de puba) à gosto e está pronto para ser servido.

Pelo fato desses dois saberes serem produzidos da mesma matéria-prima: o gongo, grande parte do seu fazer possui uma convergência na sua metodologia de preparo, desde o ato de caçar o tucum ou o coco, bem como, a retirada da larva do fruto, a higienização e os demais procedimentos, antes do processo de cocção, mas que a partir desse momento, esses saberes e fazeres se diferenciam um do outro.

Hoje esses saberes possuem uma forte relação com o imaginário da comida, construído, principalmente, por motivos de saudades da infância (BACHELARD, 2006) ou acionado pela memória (BERGSON, 2005) quando o prato deixa de ser uma alimentação obrigatória do cardápio do dia a dia e passa a ser um saber prazeroso do fazer conforme a memória orienta, ou seja, a saudade nesse momento dialoga com as memórias e, principalmente, com o imaginário de quem cozinha, no que diz respeito a teoria do ator-rede com a categoria da afetação (LATOUR, 2006). Existe toda uma sociologia da afetação da qual não podemos abrir mão, como já dissemos nos capítulos anteriores (LATOUR, 2006; AMON, 2014; WILSON, 2014).

Nesse sentido, o imaginário presente no saber-fazer se torna muito mais exigente em todo processo de construção dessas comidas emblemáticas, pois todos os passos devem ser seguidos conforme os comandos da voz da memória, no exercício do saber recebido por seus ancestrais (transmissão do saber), sob pena de, no caso de esquecimento de alguns dos passos,

na falta de algum ingrediente, ao final do processo, o prato pode não ficar com o sabor desejado, conforme foi requisitado pela memória.

Um dos momentos mais marcantes do processo de rememoração desta comida emblemática é o ato de ir até a mata catar o fruto, sentar-se debaixo da palmeira para fazer o processo de retirada da larva ou levar os frutos para casa. Pequenos momentos como esses tornam-se, para a memória, lembranças preciosas que expressam a identidade da comunidade.

Os utensílios, nesse momento, são muito importantes, pois agregam valores, saberes e sabores ao alimento. No caso do gongo assado, é importante que o espeto utilizado seja um graveto, de preferência retirado da natureza, para ser usado no fogão de barro, com aquela fumaça que exala tanto no momento de acender o fogo, quanto a fumaça provocada pelo próprio gongo, quando uma gota de gordura cai nas brasas e provoca ainda mais fogo, resultando em um processo natural de defumação da comida.

Para o gongo frito os utensílios são bem diferentes. Precisa-se do fogo, da panela ou frigideira, da farinha e da colher para mexer e finalizar o prato. Geralmente é feito no fogão de barro para manter o sabor tradicional, as práticas e fazeres que se perpetuam geração após geração, bem como a importância que o fogão de barro e sua representação tanto imaginária, quanto social, imprime na qualidade do sabor que se torna inigualável na finalização da comida.

Sem falar, que um dos motivos concretos que faz com que as cozinheiras prefiram fazer o processo de cozimento de algumas comidas como o gongo frito que poderia ser feito no fogão a gás, é o fato de que ao longo do processo de cocção a larva solta bastante óleo que inevitavelmente resulta em uma sujeira em decorrência de minúsculos pingos de óleo que saltam para fora da panela. “Eu gosto mesmo de cozinhar é no fogão de barro! No fogão a gás é muito devagar. Eu não tenho paciência de ficar esperando, aqui é tudo rápido num instante está tudo pronto não tem frescura” (Cozinheira 5).

Em geral, nota-se que a rusticidade (do fogão, panelas, colheres, temperos e acessórios) é capaz de transmitir sabores aos alimentos como forma de ingredientes. Nós, atores humanos não somos capazes de ver o processo de afetação, no entanto, os percebemos claramente quando sentimos diferenças entre uma comida feita no fogão de barro e a mesma comida feita no fogão a gás (LATOUR, 2006).

Às vezes, esse sabor especial que não conseguimos decifrar ocorre em decorrência da panela mais antiga, que a cozinheira reserva somente para fritar o gongo, a colher de pau utilizada para revirar as larvas no momento de sua efervescência, quando as larvas já soltaram bastante do seu óleo e é chegada a hora de adicionar a farinha, ou quando esse sabor pode ser apenas doses do estado de espírito da própria cozinheira, que não sabemos se é de alegria ou de

tristeza, a menos que ela mesma revele (LATOURE, 2006). Vejam o poder dos atores não humanos nos processos de cocção em uma cozinha.

Vale ressaltar que em alguns lugares essa comida emblemática recebe a denominação de “farofa de gongo”, o que faz muito sentido de acordo com o preparo do prato que detalhamos acima. É um prato emblemático muito simples, geralmente, acompanhado por uma boa xícara de café.

Razão para, de fato, denomina-lo de prato emblemático, porque é produzido em um dia em que o tempo cronológico não é cobrado, é o tempo kairótico, tempo das sensações e percepções do cosmos (JUNG, 2008), porque quando a memória busca sentir esses sabores não está interessada no quantitativo, na pressa ou rapidez do consumo desse saber, mas o que se busca é o qualitativo, a potência das intuições, sensações e percepções que desencadeiam escolhas (BERGSON, 2006), pois o sabor é construído desde o primeiro passo de ter que pegar o côfo e pendurá-lo no ombro para buscar o ingrediente principal na mata, até o momento da degustação, que mais que um momento de refeição, é contemplação, é satisfação, é emoção, é memória viva, é identidade, é partilha e é, também, transmissão de saberes para os que ali estão. Passemos agora para a próxima comida emblemática: a mambeca.

**Tabela 4:** Mambeca

| <b>5.3.3 Mambeca</b>                                |   |
|---|---|
| <b>Modo de preparo</b>                              | Primeiro, escolha o feijão bem verde na bagem <sup>58</sup> , daqueles que não dá para debulhar. Lave o feijão ainda na casca, depois coloque em uma panela. Em seguida, coloque água que dê para cobrir as bagens passando uns três dedos (o sal é opcional), leve ao fogo e espere ficar cozidas. |
| <b>Origem e obtenção dos ingredientes</b>           | Feijão – plantado no quilombo, geralmente, no quintal da casa;<br>Água - geralmente do poço artesiano da comunidade;<br>Sal - comprado na quitanda;   |
| <b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b> | Feijão – colhido verde;<br>Sal – guardado em um recipiente pequeno e com tampa;   |

<sup>58</sup> Bagem, na botânica, é o fruto produzido pelo feijoeiro; fava, feijão ou legume. Também conhecido como vagem.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
|                               | Água – armazenada em pote de barro, tanques de concreto ou caixas d’água (a maioria de polietileno); |
| <b>Utensílios necessários</b> | Panela, colher, escorredor (se necessário);  |
| <b>Onde está</b>              | Na Vila das Almas  |
| <b>Períodos importantes</b>   | Possui. Consumido preferencialmente no inverno, quando se plantam os feijões.                        |
| <b>Transmissão do saber</b>   | Saber familiar transmitido de pais para filhos, geração após geração.                                |
| <b>Mutações do saber</b>      | Diminuição do consumo em razão das “novas formas de se alimentar”.                                   |

Fonte: Ferreira, 2020.

**Figura 16:** Mambeca



Fonte: Ferreira, 2020.

Na figura 16, visualizamos a mambeca, a terceira comida emblemática, registro atualizado desse prato, em uma visita feita à comunidade Vila das Almas, após a diminuição

dos casos da COVID-19 na região do Baixo Parnaíba Maranhense e fazendo uso de todos os cuidados e normas de segurança, indicados pelo Ministério da Saúde (uso de máscaras, álcool em gel, verificação de temperatura, mantendo o distanciamento e evitando aglomerações) e além da aceitação e dos cuidados da comunidade para nos receber.

Esse registro ocorreu na casa de uma das cozinheiras (Cozinheira 7), com poucas pessoas presentes no ambiente da cozinha. O preparo desse prato, apesar de naturalmente rápido, no dia do registro, tornou-se mais rápido ainda, pois, não foi possível acompanhar alguns passos, como a colheita do feijão na vazante, processo que deve ser feito no turno matutino, logo às primeiras horas do dia, ao nascer do sol, assim, quando chegamos na residência da cozinheira as bagens já estavam colhidas. Acompanhamos somente o preparo da comida na cozinha, com todos os ingredientes separados sobre a mesa, prontos para o preparo do prato.

Em tempos antigos, quando a necessidade de se alimentar era mais urgente e os recursos eram poucos, os quilombolas não tinham como esperar o tempo de maturação do feijão, portanto, assim que a plantação começava a dar frutos, havia ali um recurso essencial para o sustento das famílias, então, começava-se a colher o feijão um pouco mais cedo. Colocava-se o feijão ainda verde na bagem para cozinhar apenas com água e sal. Assim, nasceu a comida emblemática conhecida como mambeca que ainda hoje é consumida (figura 16).

Vale ressaltar que atualmente, nos períodos de inverno, os moradores do quilombo têm uma preferência por consumir o feijão verde, sem a casca, um pouco mais maduro, ou seja, espera-se o período certo para colher e consumi-lo em pouco tempo. No Baixo Parnaíba Maranhense, é muito comum nas refeições cotidianas, encontrar-se um feijão verde cozido com abóbora, maxixe e quiabo, todos esses legumes são produzidos no quilombo no espaço chamado de roças (capoeiras), bem como o feijão e o milho no período de inverno, ou seja, nas primeiras chuvas.

Outra iguaria muito associada à mambeca é o braiado (arroz misturado), que é o arroz com feijão conhecido também em outros lugares como baião de dois. Na Vila das Almas, o braiado pode ter vários acompanhamentos, como a galinha assada, a carne assada, o peixe frito ou a sapeca como podemos observar na fala abaixo.

Tem um dicumer simpres que eu gosto muito, eu faço é muito na minha casa. É o braiado! O braiado é o braiado misturado arroz com feijão [risos] esse é o mais que eu como na minha casa assim, com coisinha assada. Eu faço com leite ou sem leite, coloco um azeite com cheiro verde... soltinho! E pra acompanhar um pedacinho de carne assado ou então uma peixa [risos] (COZINHEIRA 3, 2020).

A junção destes dois ingredientes (arroz e feijão) é denominado de braiado para eles, mas como se vê, as misturas que completam o braiado são sempre proteínas que não

contém molho no seu preparo (carnes, peixes ou aves assados). No Ceará, o braiado (baião de dois) é preparado de forma diferente, é um arroz de textura mais molhada, com leite de coco (d'água ou babaçu) e queijo coalho.

A mistura desses dois alimentos dá ideia de complemento ou, até mesmo, equilíbrio, ainda que sejam elementos adversos, assim como o sol e a chuva (fenômeno que quando acontece resulta em um arco-íris), o fogo e água fazem uma dupla perfeita (WILSON, 2014) tanto quanto um arroz com feijão o fazem.

O sal e o açúcar também carregam essa oposição, cada um possui uma importância química nos organismos vivos e mesmo nas receitas que produzimos cotidianamente, exigem um equilíbrio em suas medidas. É por isso que nos bolos, por exemplo, são indispensáveis para atingir um sabor equilibrado tanto no bolo salgado, quanto no bolo doce. Sal demais ou de menos, açúcar demais ou de menos, fazem mal do mesmo jeito. Tudo é equilíbrio! (JUNG, 2008, p. 283).

A mambeca geralmente é consumida no inverno porque é nessa estação que se iniciam os plantios de feijão, milho, maxixe, quiabo, abóbora, mandioca, macaxeira, melancia, entre outros produtos da roça. Como o feijão é cozido na bagem, a colheita das bagens é feita antes de ficarem completamente maduras.

A mambeca possui uma significação voltada para as memórias da infância, é um saber que remete ao inverno do quilombo, o tempo das primeiras chuvas que marca o início das plantações, quando o solo se torna mais propício para o plantio do feijão.

O cheiro de terra molhada, a paisagem nublada, o verde das plantas mais intenso, banhado pela chuva e que retira a poeira acumulada nas folhagens ao longo do ano e especificamente nesse período de manutenção e modificação da paisagem trazem também as memórias e as identidades da comunidade refletidas nessas comidas, visto ao mesmo tempo em que essa paisagem e mudanças climáticas acendem a vontade de comer novamente a mambeca e fazem lembrar de imagens e reuniões familiares. Apresentam também as mudanças nas dinâmicas socioculturais que se modificaram, no cenário familiar, pela falta de uma pessoa que já se foi, mas que suas lembranças ainda potencializam o sabor da comida (BERGSON, 2006).

Quanto ao processo de transmissão do saber, a mambeca tem se tornado uma comida rara, por isso, cada vez mais emblemática, visto que há uma preferência degustativa pelo consumo do feijão verde maturado, em ponto de debulhagem, ou seja, no ponto de levar ao cozimento com água e outros ingredientes.

Este hábito é tipicamente sertanejo no linguajar de Câmara Cascudo (2008): “O feijão, chamado comumente na Inglaterra *favas francesas (sic)*, é a iguaria favorita. Deixam-no

crescer em grãos, só o colhendo quando estão completamente duros e secos” (p. 201). Para fazer a mambeca, o feijão precisa estar bem verde na casca sem condições de debulhar, como já explicamos.

Quem cozinha mambeca nos dias de hoje, o faz para matar saudade, para simular (BAUDRILLARD, 1991) momentos vividos com os seus ancestrais, o que caracteriza e autêntica a mambeca como uma comida emblemática, um simulacro de uma experiência, a nostalgia de um momento vivido. Vemos isso nas falas dos quilombolas: “eu acho que não tem várias pessoas na comunidade que conhecem todas essas comidas e poucos são os jovens que se interessam em aprender” (COZINHEIRA 11, 2020), depoimento que reforça os riscos da extinção dos saberes e fazeres de algumas comidas emblemáticas da Vila das Almas.

Mas, durante as entrevistas, percebemos a alegria e empolgação em relembrar pratos emblemáticos como a mambeca, como vimos na fala da Cozinheira 7: “Mambeca ... eu já ia falar nela [risos]...”

A ausência dos ancestrais nas famílias que transmitiram esses saberes é um fato desanimador para a produção dessas comidas no dia a dia. Outro aspecto desfavorável é que o consumo da mambeca se dá com as primeiras chuvas, e não só porque é o período do plantio e colheita, mas porque a chuva representa também a ideia de aconchego, de procurar abrigo, de casa quentinha, do calor daqueles que amamos, do abraço do pai e da mãe, da comida da mãe, do tempo que ia para roça com os irmãos e estas relações estão cada vez mais escassas nas famílias do quilombo.

São fatores extremamente socioafetivos que sofreram transformações em razão do progresso, isto é, da urbanização da Vila das Almas decorrente de um processo histórico ao qual a comunidade não está dissociada. Por esta razão, entendemos que pratos da culinária quilombola da Vila das Almas, como a mambeca, devem ser de fato entendidos como emblemáticos. Dessa forma veremos a seguir outro prato emblemático de grande relevância para os quilombolas: a moqueca.

Tabela 5: Moqueca

| <b>5.3.4 Moqueca</b>                                |   |
|---|---|
| <b>Modo de preparo</b>                              | O primeiro passo é pescar o peixe no riacho. Chegando em casa, coloque-os em uma bacia para fazer a limpeza. É necessário enxaguá-los para retirar resíduos que vieram do rio junto com os peixes. Logo após, são retiradas todas as vísceras e os peixes são lavados novamente para temperar. Na mesma bacia, coloca-se um pouco de sal, cheiro verde e pimenta do reino. Certifique-se de que o sal está no ponto certo, feito isso, o próximo passo é colocar na folha de bananeira, dobrando-a de maneira que os peixes fiquem bem envolvidos, depois amarra-se com um pedaço de barbante ou embira <sup>59</sup> . Para assar, abre-se um buraco no chão do tamanho da moqueca e coloca-se dentro, depois cobre-se a moqueca com a mesma areia que foi retirada para fazer o buraco, na superfície em cima da moqueca, faz-se um fogo de lenha e deixa-se por 30 minutos. Após esse tempo, retira-se o fogo, retira-se areia e a moqueca, com cuidado, desamarre o barbante e abra as camadas de folha de bananeira e na folha mesmo já pode saborear a moqueca. |
| <b>Origem e obtenção dos ingredientes</b>           | Peixe – pescado nos riachos do próprio quilombo;<br>Sal - comprado na quitanda;<br>Pimenta do reino - comprado geralmente na quitanda ou na feira;<br>Pimenta de cheiro - alguns cultivam em casa outros compram na quitanda ou na feira;<br>Cheiro verde - alguns cultivam em casa outros compram na quitanda ou na feira;<br>Folha de bananeira – retirada do quintal de casa;  |
| <b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b> | Peixe – o peixe pequeno é consertado, tira-se as tripas, depois é colocado em uma bacia para lavar bem, retirando os resquícios de areia que vieram do rio junto com os peixes;<br>Sal - guardado em um recipiente pequeno e com tampa;<br>Pimenta do reino - guardado em um recipiente pequeno e com tampa;  |

<sup>59</sup> Espécie de fio (fibra) tirado da parte interna de várias árvores e arbustos comuns no Brasil, para a confecção de cordas e estopa.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
|                               | Pimenta de cheiro - lavado e guardado na geladeira;<br>Cheiro verde - retirado do canteiro na hora do uso ou lavado e guardado na geladeira;<br>Folha de bananeira – colhida no mesmo dia e higienizada com água para receber o peixe; |
| <b>Utensílios necessários</b> | Faca, peneira, bacia, barbante, folha de bananeira.  |
| <b>Onde está</b>              | Na Vila das Almas. É prato tradicional que existe em outros lugares do país. Muito comum nas culturas indígenas do Amazonas e africanas da Bahia.  |
| <b>Períodos importantes</b>   | Datas comemorativas. Fins de semana.   |
| <b>Transmissão do saber</b>   | Saber familiar transmitido de pais para filhos, geração após geração.  |
| <b>Mutações do saber</b>      | Na Vila das Almas sofreu poucas alterações. Ainda é feito da forma como foi passado de pai para filho.   |

Fonte: Ferreira, 2020.

**Figura 17:** Moqueca



Fonte: Ferreira, 2020.

A quarta comida emblemática também foi um registro atualizado da nossa pesquisa, tivemos algumas limitações em razão do momento que a humanidade atravessa: pandemia ocasionada pela COVID-19. Assim, na imagem acima (figura 17), observamos a moqueca, no momento em que a cozinheira desembulhou o prato, retirando camada por camada das folhas de bananeira que envolviam o conteúdo, com bastante cuidado. Agora vamos descrever como se dá o passo a passo do preparo deste prato emblemático e os saberes que permeiam o processo.

O primeiro passo é a pesca do peixe no riacho, que exige sabedoria e conhecimentos empíricos, é necessário ter ideia de onde os peixes possam estar no momento da atividade, bem como realizar a atividade sem dispersar os mesmos.

O instrumento utilizado para essa atividade apresenta outro saber ancestral artesanal, visto que é produzido por poucas pessoas na comunidade, e cada dia que passa, vai ficando mais difícil a transmissão desses saberes. O instrumento é chamado peneira (figura 18), feito com tala do buriti retirado das matas da comunidade e construído de forma manual com uma técnica transado das talas, possui tamanho relativamente grande de estrutura redonda e ao meio, de um lado a outro de sua borda, há uma travessa de madeira, utilizada para facilitar o transporte até o riacho e o seu manuseio no momento da pesca que necessita de duas pessoas: uma de um dos lados e a outra do outro lado para suportar o peso da peneira ao ser retirada do rio.

**Figura 18:** Peneira artesanal



Fonte: Ferreira, 2020.

Quando solicitamos o preparo da comida para uma das cozinheiras do quilombo, ela já nos aguardava com alguns ingredientes separados e no ponto de iniciar os procedimentos. Infelizmente não foi possível acompanhar a pescaria e obtenção dos ingredientes necessários para a composição do preparo dessa comida emblemática que apresenta uma variedade de saberes e fazeres culturais presentes na comunidade.

O segundo passo se inicia após a pesca das cirinas. Chegando em casa, tem-se o processo de tratamento destes peixes, colocando-os em uma bacia com água para fazer a limpeza. É necessário lavá-los e enxaguá-los bem para retirar resíduos que vieram do rio junto com os peixes. Logo após, são retiradas todas as vísceras e os peixes são lavados novamente para temperar.

O procedimento do tempero também é muito importante. Na mesma bacia, coloca-se um pouco de sal, cheiro verde e pimenta do reino. Vale ressaltar que destes ingredientes somente o cheiro verde e a pimenta de cheiro costumam ser produzidos no próprio quilombo,

nos canteiros e hortas das casas. O sal e a pimenta do reino geralmente são adquiridos nas quitandas.

Com os peixes (cirinas) no tempero, o terceiro passo é colocar na folha de bananeira, retirada do quintal, na hora. Faz-se a higienização da folha com sabão e esponja, em seguida, colocam-se os peixes temperados sobre a folha, dobrando-a de maneira que o conteúdo fique bem envolvido, depois amarra-se com um pedaço de barbante ou embira (fibra retirada do buriti) e a moqueca está pronta para ir ao fogo.

O quarto passo é um dos mais importantes no processo de produção da moqueca, pois dialoga diretamente com as práticas e rituais ancestrais da relação homem e natureza, com surgimento do fogo (LÉVI-STRAUS, 2010): trata-se do cozimento da moqueca. “Assar é a mais antiga forma de cozinhar: nos seus termos mais elementares, não significa nada além de pôr os ingredientes crus direto sobre o fogo” (WILSON, 2014, p. 89).

Para assar, abre-se um buraco no chão, em um tamanho um pouco maior que a trouxinha da moqueca, e coloca-se o conteúdo embrulhado na folha de bananeira dentro do buraco. Depois, cobre-se este conteúdo com a mesma areia que foi retirada para fazer o buraco. Na superfície, em cima da moqueca, faz-se um fogo de lenha e deixa-se queimar a madeira ou carvão por aproximadamente 30 minutos.

Após esse tempo, retiram-se as brasas do fogo que restaram sobre a superfície onde a moqueca foi enterrada, retira-se também a areia, e por fim, retira-se a moqueca. Sua aparência, ao sair do buraco, possui uma cor acinzentada em razão da palha murcha após a cocção e parte do conteúdo, superficialmente, queimado.

Essa técnica de cozimento além de possuir uma ligação com a terra e a natureza, também representa uma forma de cozimento ancestral, que ainda permanece presente na vivência dos moradores do quilombo Saco das Almas. Sobre isto afirma Cascudo (2011, p. 88)

[...] Havia ainda o processo do forno subterrâneo, o *erdofen* dos etnógrafos alemães, amplamente pesquisado pelo mundo. Conseguem dar ao alimento uma concentração substancial, e quando retirado oportunamente um sabor inesquecível. É o *biaribi*, que Marcgrave descreveu: “Com o processo seguinte (chamam-no Biaribi) preparam a carne assada, que excede em sabor a qualquer uma preparada de outro modo. Praticam um buraco, na terra, e no fundo põe folhas grandes de árvores; superpõe a carne assada; cobrem-na de folhas e, enfim, de terra. Sobre esta ateam uma fogueira, que vão alimentando até que carne fique assada”.

Por fim, o quinto passo é retirar com cuidado o embrulho da moqueca, que vai sendo desconstruído, a começar pelo barbante, que é desamarrado ou cortado, depois, lentamente, por conta do vapor da temperatura quente, abre-se a primeira camada da folha de bananeira e,

sucessivamente, as demais camadas até chegar aos peixes cozidos e na folha mesmo já poder saborear a moqueca.

É um dos momentos mais extasiantes da produção da moqueca, pois o cheiro que exala a cada folha de bananeira retirada do embrulho é extremamente convidativo. Cheiros, cores, sensações, aromas, dialogam diretamente com o sabor da comida e afetam os resultados de um processo de degustação pois sempre conduzem o consumidor a buscar as lembranças e a nostalgia do lugar onde nasceu (AMON, 2014, p.76).

Sem dúvidas, há um esforço tremendo dos produtores (quilombolas) desse prato emblemático em reproduzir as sensações, emoções e percepções degustativas que experimentaram ao longo de sua vida para os turistas ou estrangeiros (pessoas de fora do quilombo) que provam o prato pela primeira vez. No depoimento da Cozinheira 7, evidenciamos este fato:

Desde pequena aprendi com a minha mãe. Aos oito anos de idade, nós ia para a mata com a mamãe para quebrar coco, levava a farinha, limão, pimenta, sal e a peneira para pescar. Quando agente terminava de ajuntar os cocos, nós ia no riacho de onde agente quebrava coco e tinha uma lagoinha chamada Lagoa do canto, que onde agente pegava as cirinas, mas essa lagoa secou e agora agente só pesca no riacho. Dois de nós ia pescar as cirinas e a mamãe ficava ajuntando os cocos com os que ficavam lá. E aí quando já estava os cocos prontos agente já ia preparar a moqueca, fazia o fogo colocava ela debaixo da terra e fazia o fogo em cima com aquilo. Aquilo era o nosso almoço daquele dia, porque nós só ia jantar, na boca da noite, a partir das sete para oito horas da noite, porque na verdade a hora de agente chegar em casa era cinco horas da tarde, que ia vender os coco, dali é que comprava o arroz, comprava o feijão, quando agente não tinha mais da roça, que a gente ia fazer aquilo ali pra gente jantar e dormir. Pois foi assim que eu aprendi a fazer e moqueca, e daí pra frente não perdi mais a prática.

Vê-se na citação acima que a infância da maioria dos participantes da pesquisa possui um traço em comum: ainda pequenos, todos aprendiam os afazeres das práticas culturais da comunidade, desde a agricultura familiar aos trabalhos domésticos ou trabalhos geradores da subsistência da família, como as atividades extrativistas de quebrar o coco babaçu para vender as amêndoas ou o azeite. Todos desde a tenra idade sempre precisaram aprender as dinâmicas do trabalho familiar para ajudar na subsistência da família.

Sabemos como as sensações gustativas são carregas de memórias e representações sociais, como bem lembra Denise Amon: “A voz da comida manifesta a memória de sabores e vivências da comunidade em que passou a infância a adolescência, ao mesmo tempo em que se reafirma uma imagem e uma identidade para ela e para os outros” (AMON, 2014, 77).

Todos os pratos emblemáticos de alguma forma possuem uma interação entre o homem e a natureza, visto que nos seus preparos, sempre há um ingrediente ou no seu modo de

fazer, possuem dinâmicas que exigem a participação dos elementos próprios do meio ambiente que configuram essa dialética.

A moqueca, em especial, é um prato que se destaca dos demais nesse sentido, por possuir uma ligação muito forte com a natureza, começando por seu ingrediente principal: a proteína dada pelos rios, riachos e lagoas da região, que fornecem os peixinhos pescados; a peneira, utilizada para a pesca do peixe, que é feita artesanalmente com tala de buriti; além da folha de bananeira, utensílio utilizado no seu cozimento, e por fim, o seu cozimento se dá debaixo da terra, em contato com a terra e o fogo.

A moqueca é uma das comidas emblemáticas mais apreciadas e conhecidas dos quilombolas do Saco das Almas, tanto pela complexidade de sua produção, quanto pelo poder de simulacro (BAUDRILLARD, 1991) e representação das memórias (BERGSON, 2006; HALBWACHS, 2006; NORA, 1993) e marcas identitárias (GIDDENS, 2002; HALL, 2006; CANCLINI, 2003) vivenciadas e ressignificadas por aqueles que a reproduzem. Não há como esquecer a fala da Cozinheira 17 quando foi lhe perguntado se conhecia a moqueca, pois de imediato respondeu: “Hum...hum, mas é bom! Ontem mesmo eu comi uma!” (COZINHEIRA 17, 2020). Passemos agora para outro prato emblemático.

**Tabela 6:** Paçoca de coco babaçu

| <b>5.3.5 Paçoca de coco babaçu (margarida)</b>      |   |
|---|---|
| <b>Modo de preparo</b>                              | Primeiro pisa a amêndoa do coco babaçu no pilão, depois de bem pisado, acrescenta-se a farinha branca e pisa-se novamente no pilão. Em seguida, coloca-se o sal a gosto e mistura-se.   |
| <b>Origem e obtenção dos ingredientes</b>           | Amêndoas do coco – também conhecida como fava do coco babaçu – encontrada nas matas do quilombo;<br>Farinha branca – geralmente conhecida como farinha doce – produzida nas casas de farinhas do próprio quilombo;<br>Sal – comprado na quitanda; |
| <b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b> | Amêndoas do coco (fava) – armazena-se na geladeira ou em recipientes fechados com tampa.<br>Farinha branca (farinha doce) – guardada em sacos ou recipientes com tampas;<br>Açúcar – guardado geralmente em pote com tampa;                       |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Utensílios necessários</b> | Pilão, mão de pilão, recipientes de armazenamento                    |
| <b>Onde está</b>              | Na Vila das Almas  |
| <b>Períodos importantes</b>   | Consumido casualmente  |
| <b>Transmissão do saber</b>   | Saber familiar transmitidos de pais para filhos geração após geração |
| <b>Mutações do saber</b>      | Não houve mudanças no preparo  |

Fonte: Ferreira, 2020.

**Figura 19:** Paçoca de coco babaçu (margarida)



Fonte: Ferreira, 2016.

O quinto prato emblemático constitui uma das grandes atrações culinárias da região do Baixo Parnaíba Maranhense: a paçoca. É importante destacar que a paçoca é um tipo de comida que, na essência, possui o mesmo *modus operandi* no processo de preparação em qualquer região do país, isto é, toda paçoca precisa ser triturada.

Assim, existem paçocas de todo tipo pelo Brasil afora, em todas as regiões do país, de Norte a Sul, de Leste a Oeste. Em todo o Nordeste do Brasil, é prato típico muito consumido, principalmente, durante os festejos juninos. Na região Norte não é diferente. No ano de 2016, foi feita uma paçoca pesando 775 kg na cidade de Boa Vista, utilizando 500 kg de carne (G1,

2016). Na região Sudeste, existe a Festa Nacional da Paçoca em Bonito de Minas, em Minas Gerais. E na região Sul, no Paraná, a receita ganhou um incremento especial: o pinhão, que é triturado e misturado com a carne. Cascudo (2011) destaca a importância dessa herança indígena na culinária tradicional brasileira:

A paçoca de *paçoc*, esmigalhar, desfiar, esfarinhar, é o alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca, piladas conjuntamente, constituindo uma espécie de conserva mui própria para as viagens do sertão, define Teodoro Sampaio, concluindo: *Era o farnel dos Bandeirantes*. No Nordeste, acompanha bananas. Café, na Bahia. Em Minas Gerais, a farinha é de milho. As paçocas de farinha com castanhas (de caju ou do-Pará, *Bertholletia excelsa* H. B. K.), com açúcar, dizemos no Nordeste “farinha de castanha ou de milho”. São guloseimas e não alimentos do trivial, como a verdadeira paçoca, carne e farinha socadas no pilão (CASCUDO, 2011, p. 149-150).

Nota-se, portanto, a diversidade das paçocas na cozinha brasileira, sobretudo, pelos hibridismos culturais resultantes dos ingredientes disponíveis em cada região do país, mas que apesar das diferenças o processo de fabricação de qualquer uma delas utiliza um objeto que lhe é emblemático: o pilão, velho conhecido das populações rurais brasileiras e das cozinhas africanas nas quais possui um significado religioso, sendo ressignificado no contato com os ameríndios, passando a pilar aipim, amendoim e castanha de caju e também, pelos tropeiros, na preparação da paçoca de carne seca (BARBOSA, 2014, p. 15).

A paçoca exige o pilão sob pena de não ser paçoca. A carne o peixe pelado em misturado com farinha davam o nome de poçoka (po-çoka). Que quer dizer *pilado a mão* ou *esmigalhado a mão*. É a carne-seca, torrada, pilada com a farinha de mandioca e alguma cebola. Come-se ritualmente com as bananas (CASCUDO, 2011, p. 551).

Essa comida emblemática possui uma ligação com outras duas comidas já analisadas: o gongo assado e gongo frito que são pratos feitos a partir de uma mesma matéria-prima - o coco babaçu e muitas possibilidades alimentícias que ele oferece.

Para o preparo dessa comida emblemática, os procedimentos iniciais são iguais para os três pratos (paçoca de coco babaçu, gongo frito e gongo assado) – é necessário adentrar as matas do quilombo em busca do coco babaçu. Com uma diferença: no caso da paçoca, a amêndoa é o ingrediente principal, portanto, agora o objetivo é pegar os cocos caídos, que ainda não possuem a larva (o gongo), dessa maneira, não precisam escolher os frutos de aparência envelhecida.

Nessa primeira parte do processo, os instrumentos cortantes e recipientes para transportá-los da mata para casa são os mesmos utilizados para o gongo assado e frito. Quando se tem o interesse de extrair as amêndoas próximo de casa, o transporte pode ser feito com os cocos ainda nas cascas, dentro de cofos ou jacás. Apesar de o peso ser maior, existe a vantagem de aproveitar as cascas para fazer carvão. Quando o objetivo é separar as amêndoas na mata

mesmo, o transporte se torna mais leve, todavia é necessário levar os instrumentos cortantes para a extrair as amêndoas lá na mata.

Atualmente, é mais comum catar os cocos na mata fazendo pequenos montes e em seguida transportá-los da forma que for possível, no côfo ou jacás, amarrado no banco de uma moto, em carroças, em carros e outros, pois hoje com a carga de trabalho doméstico que as mulheres assumem no dia a dia, a atividade da quebra do coco babaçu se torna mais propícia em ambientes próximos de suas casas para conciliar com as demais atividades.

Essa atividade de extração das amêndoas se dá principalmente para a fabricação do azeite do coco babaçu e, geralmente, resulta na produção da paçoca de coco babaçu, ou seja, quando bate a saudade ou lembrança, prioriza-se a paçoca em vez da extração do azeite BERGSON (2006). Dificilmente, vai-se à mata catar cocos babaçu só para a fazer a paçoca. O interesse maior dos quilombolas está no azeite do coco e seus derivados.

No primeiro passo, a paçoca de coco babaçu passa por um processo de trituração ainda bastante manual e rudimentar. Em um pilão, pisa-se a amêndoa do coco babaçu. Coloca-se uma quantidade pequena de amêndoas no pilão para iniciar o processo, observa-se se depois de pisada, essa primeira quantidade se encontra razoavelmente esmagada, se não houver mais amêndoas inteiras no pilão é o momento de acrescentar um pouco mais e repetir o processo novamente e, assim sucessivamente, acrescenta-se de pouco a pouco acrescenta-se até obter a quantidade desejada.

No segundo passo, soca-se mais um pouco para dar a textura que se quer. Uns preferem um pouco mais grossa, outros mais fina e à medida que se vai socando no pilão, as amêndoas vão soltando uma espécie de óleo natural. Nesse ponto, não se deve acrescentar água, pois vai soltar o leite do coco babaçu. Para a paçoca, só o que interessa é o óleo.

Por outro lado, o leite do coco babaçu também é muito utilizado nas cozinhas do Baixo Parnaíba Maranhense, põe-se no peixe cozido, na carne cozida de bode ou no carneiro e até no cozido de porco. Partindo para outros alimentos, o leite de coco babaçu é muito usado também como ingrediente do beiju de goma (tapioca), feito nas casas de farinha no período das farinhadas. Em alguns casos, coloca-se com o bagaço, que são aqueles pontinhos mais escuros encontrados no beiju depois de pronto.

Os bolos da semana santa são dos mais variados sabores: bolo de puba, bolo de macaxeira, bolo de goma mole, bolo de goma duro (pneu), bolo de goma de caroço (tapioca ou

arrupiado<sup>60</sup>), todos eles são temperados com o leite de coco babaçu ou leite de coco da praia, na falta de um, o outro substitui perfeitamente.

Em se tratando da paçoca do coco babaçu, o leite não é necessário, basta o óleo que emerge das amêndoas pisadas. Portanto, na produção da paçoca, depois de pisado o coco babaçu, mexe-se o conteúdo ainda dentro do pilão com uma colher grande, para se ter certeza de que as amêndoas foram bem esmagadas, se não, pisa-se um pouco mais, depois acrescenta-se a farinha.

Mistura a farinha branca com o coco, mas não muita farinha, para que não deixe ficar muito ensopada. E coloca-se no pilão e soca, soca, soca até ficar bem coisadinha. Em seguida, coloca-se só um pouquinho de sal, aí vai experimentando para não salgar, senão fica ruim. E aí se tiver coentro, palha de coentro, agente coloca um pouquinho para dar aquele gostinho legal (COZINHEIRA 20, 2020).

A fala da entrevistada ratifica o preparo descrito neste inventário e traz cuidados que são subjetivos porque destacam o gosto de cada um, como a dosagem do sal para temperar a paçoca. Outro fator de subjetivação presente nessa comida emblemática é a denominação ou apelido que os quilombolas dão ao prato, mais conhecido como “margarida”.

Nos questionários que aplicamos, utilizamos a nomenclatura de paçoca de coco babaçu, mas quando empregamos a mesma nomenclatura nas entrevistas, percebemos que a maior parte dos entrevistados se referiu a esta comida como “margarida”. Percebeu-se como a entrevista oferece maior liberdade discursiva para o entrevistado, que nas respostas fica bem à vontade para responder às perguntas.

Assim, quando perguntamos à Cozinheira 16 sobre a paçoca de coco babaçu, a resposta que deu foi “É bom demais! É a margarida que a gente chama!”. Também obtivemos uma resposta parecida da Cozinheira 15: “Aqui no quilombo é conhecida como margarida”. A comida emblemática recebeu o apelido de margarida pelos quilombolas, mas não se sabe ao certo a origem da palavra ou se tem alguma relação com a textura e aparência da mesma. Passemos agora para outra comida emblemática do quilombo: a paçoca de gergelim.

---

<sup>60</sup> Vale ressaltar que “arrupiado” é a variação linguística de “arrepinado” atribuído assim pela aparência que o bolo possui.

**Tabela 7:** Paçoca de gergelim

| <b>5.3.6 Paçoca de gergelim</b>                     |   |
|---|---|
| <b>Modo de preparo</b>                              | Em uma panela o gergelim deve ser bem torrado. Em seguida, deve ser socado no pilão juntamente com farinha e açúcar.  |
| <b>Origem e obtenção dos ingredientes</b>           | Farinha branca – geralmente conhecida como farinha doce – produzida nas casas de farinhas do próprio quilombo;<br>Gergelim – encontrado nas matas ou nos quintais do quilombo;<br>Açúcar – comprado na quitanda;                    |
| <b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b> | Farinha branca (farinha doce) – guardada em sacos ou recipientes com tampas;<br>Gergelim – põe-se para secar ao sol antes de pisar no pilão. Guarda-se o grão em potes ou sacos;<br>Açúcar - guardado geralmente em pote com tampa; |
| <b>Utensílios necessários</b>                       | Pilão, mão de pilão, recipientes de armazenamento;  |
| <b>Onde está</b>                                    | Na Vila das Almas   |
| <b>Períodos importantes</b>                         | Consumido casualmente   |
| <b>Transmissão do saber</b>                         | Saber familiar transmitidos de pais para filhos geração após geração  |
| <b>Mutações do saber</b>                            | Não houve mudanças no preparo   |

Fonte: Ferreira, 2020.

**Figura 20:** Paçoca de gergelim



Fonte: Ferreira, 2016.

A paçoca de gergelim (figura 20) é o sexto prato emblemático que nos foi apresentado pela comunidade da Vila das Almas. Assim como a paçoca de coco babaçu é uma comida emblemática que também precisa passar pela trituração em seu procedimento de preparo. O gergelim é um grão que tanto nasce no quintal como é plantado na roça.

Geralmente, quando nasce no quintal, é consequência do manuseio de dois processos de preparo do gergelim, depois de colhido: 1 – no momento em que ele fica exposto ao sol para secar, alguns grãos caem das bagens que abrem; 2 – no momento de “ventar” para tirar a pele, alguns grãos sempre caem pelo chão do quintal junto com os ciscos e quando chegam as primeiras chuvas, eles acabam brotando por lá mesmo.

Uma das entrevistadas, a Cozinheira 5, descreve claramente o processo de colheita e os manuseios necessários para o armazenamento dos grãos, tanto para uso próprio (doméstico) como para a venda, mas não se trata de uma comercialização consolidada, dá-se esporadicamente e muitas vezes se configura com a prática do “vizinhar esmola”.

O gergelim bem maduro já começando a secar os cachinhos, a gente corta ele ... os galhos, amarra os fechos, contanto que seja, a gente amarra os fechinhas bem grandinho e pendura de ponta pra cima no sol. Ele seca aí depois dele seco ele abre

assim a pontinha aí a gente vai e bate dentro do quibanho ou em cima de uma pano, uma toalha. Dalí ele já tá bem sequinho se for guardar, querendo botar mais um pouquinho no sol bota, se não, só guarda dentro de uma vasilha, ou se for vender não precisa botar mais no sol porque ele já tá bem sequinho da hora que a gente bate ele. Aí a gente venta, primeiro a gente venta pra tirar aquele cisco todo ai guarda (COZINHEIRA 5, 2020).

Como se vê, o primeiro passo é colher o gergelim em seu estado maduro. No pé de gergelim, quebram-se os galhos, amarrando-se vários ramos com um barbante, formando um só ramalhete ou pode-se utilizar qualquer tipo de fio (embira) na extremidade do galho, próximo de onde foi quebrado, formando um só volume, e assim, faz-se vários desses ramalhetes.

Em seguida, pendura-se todos de ponta para cima, como se fosse um buquê de flores, de forma que recebam sol o dia todo. Quando as bagens dos ramos estiverem bem sequinhas, abrirão os poros. É hora de separar os grãos de gergelim. Depois de separados, ocorrem outros cuidados com grãos antes de levá-los para torrar.

Pra fazer a paçoca do gergelim, você pega ele, bota um pouquinho de água dentro, lava ele, esfrega pra ele saí a pele que ele tem encima, ele sai a pele, você escorre bem escorridin dentro de uma peneirinha de coar leite, aí você bota na panela, torra, deixa ele ficar bem sequinho, só não muito demais, que ele fique sequinho no ponto de pisar, porque se ele ficar muito seco ele fica com gosto de queimado, aí fica ruim o gosto (COZINHEIRA 15, 2020)

Vê-se que depois de selecionados os grãos após a secagem, eles não podem ir diretamente para a panela. Precisam passar por procedimentos intermediários de higienização e limpeza, como a lavagem para retirar a pele do grão e depois a secagem, sem perder a umidade necessária para o processo de torragem. Como dito na fala da cozinheira, a torragem tem que ser cuidadosa para não queimar os grãos. Existe um ponto em que ficam torrados e secos, mas sem queimar. Esse foi o segundo passo da preparação da paçoca de gergelim.

**Figura 21:** Grão de gergelim



Fonte: Ferreira, 2020.

Depois desse procedimento, vem o terceiro passo: os grãos seguem para o pilão, onde passarão pelo processo de trituração. “Aí você pega ele, tira da panela, bota no quibanho, venta, aí sai todo aquele outro cisquinho que tem” (COZINHEIRA 5, 2020). Após esse processo, vem as etapas finais da preparação da paçoca de gergelim (figura 21).

Aí você mistura com a farinha consoante que não dê pra ficar muito ensopado, se não ele vai fazer mal na hora de você comer, ele precisa ficar bem soltinha, a farinha soltinha, a paçoca soltinha. Aí, muitas pessoas faz também com sal, bota uma digaradinha de sal e bota o açúcar. A mamãe dizia que o sal é que faz tirar aquele jeito dele de fazer mal a gente de qualquer jeito, o sal é o tempero pra que ele não fique perigoso pra fazer mal ao estômago. Aí pisa, bota no pilão sooooca ateeé ficar beem pisadinho, maciinho e aí tá feito o prato, só vá saborear.[risos...] (COZINHEIRA 20, 2020)

É importante frisar que o gergelim é socado no pilão junto com a farinha colocada aos poucos, pois os grãos não podem ficar ensopados. Segundo a Cozinheira 20, coloca-se o açúcar junto com a farinha e, mais importante ainda, como lembra a sua mãe, põe-se uma pitada de sal para que a paçoca não faça mal à saúde.

Diversas vezes, neste trabalho, discutimos sobre a luta dos opostos em busca o equilíbrio na cozinha: água e fogo, sal e açúcar, frio e quente. Por vezes, os mestres dos sabores se utilizam dessas artimanhas para alçarem grandes inovações na alta culinária. No quilombo, é o conhecimento empírico que potencializa essas experiências, são saberes populares que fazem a diferença.

Esses pratos são relativamente simples quanto à sua preparação, e como se observa alguns têm semelhanças muito fortes entre si, principalmente, em seus processos de fabricação, visto que utilizam os mesmos instrumentos (pilão, mão de pilão) e alguns ingredientes (açúcar, farinha), mas que acima de tudo carregam em suas representações simbólicas o imaginário da infância e do devaneio, o resgate de memórias guardadas que ressurgem desde o manuseio dos instrumentos de fabricação ao ato de degustação da comida.

Durante muito tempo esses pratos foram a comida de sustentação dessas famílias quilombolas, por isso, remetem às memórias quilombolas e resgatam alguma nostalgia nessas lembranças. Para muitos quilombolas, hoje em dia, a paçoca pode ser comida sem acompanhamentos, simplesmente como uma farofa, mas há quem ainda goste de comer a paçoca de gergelim acompanhada de um bom café. Passemos a ouro prato emblemático: a cabeça de galo.

**Tabela 8:** Cabeça de galo

| <b>5.3.7 Cabeça de galo</b>               |   |
|---|---|
| <b>Modo de preparo</b>                    | Em um pilão pequeno, pise alguns caroços de pimenta do reino. Depois, em um prato fundo de preferência, coloque a pimenta já pisada, esprema um limão grande, coloque um pouco de água, sal a gosto, pimenta malagueta esmagada no mesmo prato (quantas achar necessário). Mexa com uma colher e está pronto. |
| <b>Origem e obtenção dos ingredientes</b> | Pimenta do reino – comprado geralmente na quitanda ou na feira.<br>Sal – comprado na quitanda.<br>Água - geralmente do poço artesiano da comunidade.<br>Limão – do quintal de casa quando está no período da safra, senão comprado na feira.<br>Pimenta malagueta – retirada do pé no quintal                 |

|   |   |
|---|---|
| <b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b> | Pimenta do reino – guardado em um recipiente pequeno e com tampa<br>Sal – guardado em um recipiente pequeno e com tampa<br>Água – armazenada em pote de barro, tanques de concreto ou caixas d’água (a maioria de polietileno)<br>Limão – colhido no mesmo dia do uso<br>Pimenta malagueta – não se aplica; |
| <b>Utensílios necessários</b>                       | Pilão pequeno, faca, prato e colher   |
| <b>Onde está</b>                                    | Na Vila das Almas   |
| <b>Períodos importantes</b>                         | Consumido casualmente   |
| <b>Transmissão do saber</b>                         | Saber familiar transmitidos de pais para filhos geração após geração  |
| <b>Mutações do saber</b>                            | Não houve mudanças no preparo   |

Fonte: Ferreira, 2020.

**Figura 22:** Cabeça de galo



Fonte: Ferreira, 2016.

Para muitos, o cabeça de galo não é considerado exatamente um prato emblemático, dada a simplicidade do seu preparo e consumo. Todavia, levando em consideração os conceitos sobre comida e culinária que analisamos no início da dissertação, não há o que se discutir de

que se trata de uma comida emblemática, uma vez que todo o alimento que se prepara para comer é uma comida pelo senso comum passado de geração em geração daquilo que é ou pode vir a ser um alimento, algo comestível, útil para saciedade da fome (MONTANARI, 2013).

O modo de preparo e o aspecto visual do cabeça de galo já conferem a simplicidade a que nos referimos no discurso dos próprios quilombolas:

Em um pilão pequeno pise alguns caroços de pimenta do reino, depois em um prato coloque a pimenta já pisada, esprema um limão grande, coloque um pouco de água, sal a gosto, pimenta malagueta esmagada no mesmo prato (quantas achar necessário). Mexa com uma colher e está pronto (COZINHEIRA 13, 2020)

Veja-se na descrição da cozinheira 13 que o procedimento mais trabalhoso no preparo do cabeça de galo é socar a pimenta do reino no pilão. Os demais passos são rápidos e fáceis de serem executados. Quanto aos ingredientes, vê-se a facilidade de aquisição e manipulação, visto que normalmente são utilizados no preparo de outros pratos emblemáticos do quilombo e facilmente encontram-se à disposição em casa.

Os instrumentos de preparação são muito comuns e usuais na cozinha, precisa-se basicamente de um pilão para socar a pimenta do reino, um prato ou vasilha, como recipiente, uma faca para cortar temperos e uma colher para mexer. Sem esquecer que tais instrumentos geralmente, são escolhidos de acordo com o processo de afetação entre atores humanos e não humanos existentes na cozinha (BRUSSIO & FERREIRA, 2018).

Vale ressaltar que quando entrevistamos a Cozinheira 13, observamos a existência de mais de um pilão em sua cozinha com vários tamanhos. Sabemos que cada pilão possui uma função em relação ao conteúdo que deve processar. Os pequenos geralmente trituram pimenta do reino, alho; os grandes, para socar o arroz, o coco babaçu, o gergelim, a farinha, a carne seca, o urucum, etc.

Portanto, a escolha dos instrumentos e utensílios para o preparo do cabeça de galo seguem a regra geral que mencionamos no capítulo sobre a teoria do ator-rede: dá-se pelo processo de afetação entre atores humanos e não-humanos (BRUSSIO & FERREIRA, 2018).

Um aspecto curioso do cabeça de galo é que pode ser preparado em qualquer lugar, no âmbito do espaço geográfico, ou seja, não precisa ser preparado na cozinha, nem dentro de casa, poder ser preparado na beira do rio, em uma clareira na mata, nas casas de farinha, enfim, em qualquer espaço onde esteja disponível um recipiente (prato ou vasilha) e os demais ingredientes necessários para se fazer o cabeça de galo.

Essa noção do espaço geográfico dialoga muito bem com o a concepção de lugar, enquanto espaço legitimado pelas experiências e aspirações das pessoas, isto é, os lugares se constituem pelas vivências e ações praticadas pelo homem em determinado espaço:

Ele é uma entidade única, um conjunto “especial”, que tem história e significado. O lugar encarna as experiências e aspirações das pessoas. O lugar não é só um fato a ser explicado na ampla estrutura do espaço, ele é a realidade a ser esclarecida e compreendida sob a perspectiva das pessoas que lhe dão significado (TUAN, 1979, p. 387).

Outro aspecto importante dessa comida emblemática, bastante característico no quilombo Saco das Almas, é o consumo desse alimento com qualquer tipo de proteína assada (seja porco, boi, frango ou peixe), ou com pouco molho, sempre “triscando” no cabeça de galo. Para os quilombolas, consumir o prato emblemático cabeça de galo implica no uso do verbo “triscar”, isto é, dizer que vai comer um peixe assado triscando é o suficiente para se entender que esse “triscado” remete imediatamente ao consumo do cabeça de galo.

Comer o cabeça de galo também reforça os rituais de coletividade da comunidade, uma vez que quando é um peixe pescado no riacho ou na lagoa, é sempre prazeroso fazer uma sapeca, isto é, iniciar a degustação de parte da pesca sentados em roda, em volta do cabeça de galo com acompanhamentos (bebidas, farinha, cachaça, etc.), enquanto o peixe assa para comer “triscando” e, neste meio tempo, conversar, sorrir e “triscar” até saborear o último pedaço do peixe.

Essas práticas dos adultos de sentar-se em roda e comer “triscando” são representações culturais que se assemelham às brincadeiras de criança, “as histórias que ouvimos quando crianças constituem a iniciação à cultura geral” (CASCUDO, 2012b, p. 55), tais como comer manga verde “triscando” no sal e muito se aproximam do ritual de comer o xibéu/chibé, que geralmente, pede uma proteína assada também e que se caracteriza por ser prática divertida quando consumida coletivamente. Muitas vezes o prazer da degustação está no compartilhar a comida em grupo. Isso reforça a importância da memória coletiva da comunidade (HALBWACHS, 2006). Veremos a seguir outro prato emblemático: o chibé/xibéu.

**Tabela 9:** Chibé/xibéu

| <b>5.3.8 Chibé/xibéu</b>                  |  |
|---|--|
| <b>Modo de preparo</b>                    | Em uma bacia coloque água, sal, cheiro verde, limão, pimenta de cheiro, cebola, tomate, pimentão e pimenta malagueta formando um caldo. Misture todos os ingredientes até ficar a gosto. Se desejar, acrescenta-se a farinha aos poucos; |
| <b>Origem e obtenção dos ingredientes</b> | Farinha d’água - feita a partir da mandioca, também conhecida como farinha de puba;  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Água - geralmente do poço artesiano da comunidade;</p> <p>Sal - comprado na quitanda;</p> <p>Limão – dos pomares do quilombo;</p> <p>Pimenta de cheiro - alguns cultivam em casa outros compram na quitanda ou na feira;</p> <p>Cheiro verde – dos canteiros em casa, outros compram na quitanda ou na feira;</p> <p>Cebola - comprado geralmente na quitanda ou na feira;</p> <p>Tomate - dos canteiros em casa, outros compram na quitanda ou na feira;</p> <p>Pimentão - dos canteiros em casa, outros compram na quitanda ou na feira;</p>  |
| <b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b> | <p>Farinha d'água – guardada em sacos ou recipientes com tampas;</p> <p>Água - armazenada em pote de barro, tanques de concreto ou caixas d'água (a maioria de polietileno)</p> <p>Sal - guardado em um recipiente pequeno e com tampa;</p> <p>Pimenta de cheiro - lavado e guardado na geladeira;</p> <p>Limão – espremido e serve de tempero da acidez do chibé. Geralmente, tirado do pé na hora do consumo.</p> <p>Cheiro verde - retirado do canteiro na hora do uso, lavado e cortado como tempero bem miudinho. Guardado na geladeira;</p> <p>Cebola – lavada e cortada como tempero bem miudinha. Guardada na geladeira;</p> <p>Tomate - lavado e cortado como tempero bem miudinho. Guardado na geladeira;</p> <p>Pimentão - lavado e cortado como tempero bem miudinho. Guardado na geladeira;</p> |
| <b>Utensílios necessários</b>                       | Bacia ou prato fundo, colher para mexer e faca para cortar os temperos.  |
| <b>Onde está</b>                                    | Na Vila das Almas  |
| <b>Períodos importantes</b>                         | Consumido casualmente  |
| <b>Transmissão do saber</b>                         | Saber familiar transmitido de pais para filhos, geração após geração.  |
| <b>Mutações do saber</b>                            | Muda constantemente o preparo, porque depende dos ingredientes disponíveis no momento, mas a base é a mesma.   |

**Figura 23:** Chibé/xibéu

Fonte: Ferreira, 2020.

O xibéu, dada a sua simplicidade, também passa pelas mesmas críticas populares que o cabeça de galo, quanto ao fato de ser considerado uma comida emblemática (figura 23). Todavia, no quilombo, o xibéu sempre foi um dos alimentos mais emergenciais na rotina dos quilombolas, principalmente, quando iam à mata caçar ou pescar nos riachos e lagoas da comunidade.

Contam os quilombolas que nos dias em que não havia um arroz ou feijão para fazer, em que as condições financeiras estavam apertadas, não dava para comprar uma proteína, ou não teve sorte com a caça e a pesca, o xibéu socorreu muita gente. Bastava ter um punhado de farinha, água e os temperos disponíveis no canteiro e se fazia rapidamente um xibéu para matar a fome.

O modo de preparo do xibéu é muito parecido com o cabeça de galo, todavia, o xibéu leva mais ingredientes e água, porque seu preparo é finalizado com a inserção da farinha no caldo. Ao passo que o cabeça de galo não leva farinha de jeito nenhum. Ambos os pratos

não levam os ingredientes ao fogo, tudo é feito de maneira bem natural, sem o processo de cocção.

O primeiro passo para a preparação do xibéu é lavar todos os temperos necessários (cebola de cabeça, pimentão, tomate, coentro, cebola de palha, pimenta de cheiro, pimenta malagueta e dois limões). Depois, prepara-se uma tábua e uma faca para cortar todos os temperos bem pequenos. Nesse sentido, não existe um parâmetro para o formato do corte e de certa forma até o tamanho estipulado para o corte é subjetivo, o bem pequeno para uns, pode não ser tão pequeno para outros. Então, o importante mesmo é que os temperos sejam cortados ao tamanho de serem retirados em uma colher de sopa, para que possa sair uma mistura mais ou menos igual entre os temperos que foram cortados.

No segundo passo, separa-se uma bacia ou um prato, recipiente que vai depender da quantidade de xibéu que será feito. Os temperos que foram cortados são colocados nesse recipiente, em seguida, esmaga-se duas pimentas malaguetas com o auxílio de uma colher, espreme-se um limão grande (se for pequeno colocam-se dois). Depois acrescenta-se meio copo de água em temperatura ambiente e adiciona-se uma colher de sobremesa de sal, em seguida, mexe-se todos os ingredientes do recipiente e faz-se a prova do xibéu, para ver o sal, o limão e a pimenta. Se necessário, acrescenta-se um pouco mais de cada um dos ingredientes até chegar ao ponto (figura 23).

O xibéu é uma das comidas emblemáticas que mais evidenciou a transmissão dos saberes culinários do quilombo, pela sua aceitação no paladar das gerações mais jovens e, talvez por essa razão, justifica-se a sua presença significativa no cardápio consumido diariamente nas casas da comunidade da Vila das Almas.

Outro aspecto que comprova ainda mais a transmissão desse saber é o fato de encontrarmos na cozinha da Cozinha 8, a qual acompanhamos os procedimentos do passo a passo de preparação do xibéu, a presença de uma de suas filhas, auxiliando sua mãe na confecção da comida do início ao fim. Interessante destacar a cumplicidade de uma com a outra. Era tão grande, que a cada passo que a mãe dava, muitas vezes não precisava da anúnciação do seguinte, pois a filha antes mesmo da voz da mãe, já tinha se antecipado no fazer do passo e assim foi todo o processo de elaboração do prato emblemático, uma complementando a outra no saber-fazer.

Esse foi um dos poucos pratos emblemáticos em que não se ouviu as gerações mais novas reclamarem da preferência do preparo feito pelas mães ou avós, é claro que quando perguntadas sobre qual o prato mais gostoso, a resposta era óbvia: o da mãe ou da avó.

Outro saber que merece destaque sobre o xibéu no quilombo, se dá pela forma de consumo desse prato emblemático, pois o mesmo pode ser consumido de duas maneiras. A primeira, expressa um formato que remete à ancestralidade dos quilombolas, é o xibéu com farinha. O xibéu pode ser consumido com alguns ajustes, adicionando um pouco mais de água e acrescentando punhados de farinha para que o caldo possa obter um formato encorpado e agregue sustância para aqueles que o consomem, visto que nessa versão o xibéu não é acompanhado por proteínas, é servido apenas com a farinha como se fosse um angu.

No segundo formato, o xibéu permanece da forma como foi primeiramente descrito na tabela, mas sem juntar a farinha ao recipiente (figura 23). O xibéu é consumido acompanhado sempre de uma proteína assada na brasa, um punhado de farinha jogado na boca e colheradas de xibéu para finalizar a degustação.

Um aspecto curioso do xibéu é a facilidade com que é associado ao popular vinagrete que se come em restaurantes e bares por todo o país, quase sempre compondo o que se chama de tira gosto para acompanhar a proteína assada e uma bebida. O vinagrete na região do Baixo Parnaíba Maranhense nunca vem sozinho, o espetinho e a farofa são os companheiros inseparáveis.

De certa forma, a descrição da segunda maneira de consumo do xibéu (figura 23) na Vila das Almas nos surpreendeu bastante, visto que conhecíamos outras versões dessa comida pelo Maranhão afora e todas correspondentes à primeira forma de consumo.

Por esta razão, refletimos se o xibéu na Vila das Almas não teria passado por uma atualização em decorrência das mudanças e dinâmicas socioeconômicas presentes na comunidade, uma vez que evidenciamos as duas formas de produção e consumo de xibéu, mas que a segunda forma é a mais consumida pelos quilombolas na atualidade.

Teria esse prato emblemático se modernizado, visto que é conhecido também em outros lugares do Nordeste pelo mesmo nome, às vezes, sofrendo apenas variações linguísticas, mas em sua essência, produzido e consumido, via de regra, pelo primeiro formato de consumo e não pelo segundo – o nosso famoso vinagrete com farinha.

Vale ressaltar que todo churrasquinho no Nordeste vem acompanhado de um vinagrete com farofa. Se não vem a farofa, vem o vinagrete, se não vem o vinagrete, vem a farofa. Geralmente, são servidos os dois acompanhamentos, simultaneamente em recipientes separados, mas na hora do consumo, o paladar nordestino já se habituou ao gosto desta dupla inseparável (vinagrete + farinha = xibéu), misturando a cada colherada o sabor do xibéu, a farinha molhada pelo vinagrete.

Há consumidores que misturam logo dentro de um único recipiente os dois acompanhamentos, esperando a farinha inchar dentro do molho de vinagrete, eis o xibéu autêntico no primeiro formato. Passemos agora a descrição e análise do penúltimo prato emblemático relatado pelos moradores da Vila das Almas: o mingau de farinha.

**Tabela 10:** Mingau de farinha

| <b>5.3.9 Mingau de farinha</b>                      |   |
|---|---|
| <b>Modo de preparo</b>                              | Coloque a farinha dentro da panela e adicione água, um pouco de sal, corante, pimenta do reino, azeite (coco babaçu) e alho. Depois coloque a panela no fogo e fique mexendo até ferver. Depois que estiver bem cozido, coloque o cheiro verde e está pronto.   |
| <b>Origem e obtenção dos ingredientes</b>           | Farinha branca – geralmente conhecida como farinha doce – produzida nas casas de farinhas do próprio quilombo;<br>Sal - comprado na quitanda;<br>Azeite – extraído do coco babaçu;<br>Corante – feito do urucum; planta encontrada nas matas do quilombo;<br>Pimenta do reino - comprado geralmente na quitanda ou na feira;<br>Alho - comprado na quitanda;<br>Cheiro verde - alguns cultivam em casa outros compram na quitanda ou na feira;<br>Água - geralmente do poço artesiano da comunidade.  |
| <b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b> | Farinha branca (farinha doce) – guardada em saco ou recipientes fechados com tampas;<br>Sal - guardado em um recipiente pequeno e com tampa;<br>Azeite – guarda-se em garrafas com tampa;<br>Corante – guardado em potes pequenos com tampas;<br>Pimenta do reino - guardado em um recipiente pequeno e com tampa;<br>Alho – guardado em potes pequenos com tampas;<br>Cheiro verde - retirado do canteiro na hora do uso ou lavado e guardado na geladeira;<br>Água - armazenada em pote de barro, tanques de concreto ou caixas d'água (a maioria de polietileno) |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Utensílios necessários</b> | Panela ou papeiro e uma colher (geralmente de pau), tábua, faca, pilão; |
| <b>Onde está</b>              | Na Vila das Almas   |
| <b>Períodos importantes</b>   | Consumido casualmente.  |
| <b>Transmissão do saber</b>   | Saber familiar transmitido de pais para filhos, geração após geração.   |
| <b>Mutações do saber</b>      | Não houve mudanças no preparo.  |

Fonte: Ferreira, 2020.

**Figura 24:** Mingau de farinha



Fonte: Ferreira, 2020.

A nona comida emblemática foi um dos alimentos mais importantes na infância dos quilombolas da Vila das Almas: o mingau de farinha. Na imagem acima, vê-se a semelhança do mingau de farinha com a base do caldo de ovos do quilombo, geralmente, vendido nas festividades da comunidade.

É necessário relatar que a geração atual das crianças do quilombo não consome com tanta frequência o mingau de farinha tradicional da comunidade, pois existem diversos tipos de mingau disponibilizados nas quitandas da vila: o mingau de aveia, de arrozina, de farinha láctea, muito comuns nos comércios das cidades e que são mais utilizados hoje em dia na alimentação das crianças, paralelo ao processo de amamentação.

Por esta razão, o mingau de farinha quando é feito no quilombo é consumido por todos, independente de idade, principalmente, pelos adultos que foram alimentados com este mingau na infância e rememoram os sabores e gostos da infância toda vez que provam o mingau. É o exercício da memória em plena ação (BERGSON, 2006)!

A gente... tem que dá valor o que a gente tem. Muitas vezes... os meus meninos eles falam, eh mãe cê só gosta desses dicumezim? Eu digo não, eu gosto de todo tipo de dicumer, mas o meu preferido é o dicumer que eu me criei com eles, né? Esse é o meu preferido! É como a fala. Mãe cê fala ainda na língua... foi a língua que eu aprendi. Eu sei falar porquer aí eles reclamam porque eu falo proqueê, eu sei falar porta mais aí eu digo posta aí eles dizem mais mãe... pois é assim que eu aprendi, vou falar assim (Cozinheira 17).

Percebe-se na fala da Cozinheira 17 o discurso do pertencimento, dos valores culturais herdados pelos seus antepassados, tão valiosos e caros, de tal maneira que ela preserva a linguagem como registro do vivido e fortalecimento da memória coletiva (HALBWACHS, 2006).

Muito diferente do mingau consumido nas grandes cidades que geralmente é feito com arrozina para alimentação dos bebês e crianças, o mingau do quilombo é feito da farinha da mandioca, essencialmente, da farinha branca, conhecida como farinha doce. É um saber que permanece vivo na comunidade e vem sendo transmitido geração após geração, inclusive para as gerações mais recentes.

Panegassi (2013) lembra muito bem da importância da mandioca e dos seus derivados no processo de colonização das Américas, o historiador destaca que “o europeu na tentativa de reconstituir em terras americanas seus antigos meios de vida precisou reelaborar as suas práticas culinárias, tal como, por exemplo, a utilização da farinha de mandioca em substituição à farinha de trigo” (p. 21).

O padre Manuel da Nóbrega no século VXI afirmava que a mandioca já fazia parte do cardápio dos povos americanos. Segundo Panegassi (2013), “os mais antigos registros dessa raiz remontam aos primeiros contatos dos europeus com o continente, na Mesoamérica” e “as possíveis áreas de origem dessa planta são a América central, a região amazônica e o nordeste brasileiro onde teria surgido a cerca de 3.000 anos a.C.” (p.47).

Panegassi (2013) afirma ainda que vários jesuítas descreveram algumas raízes venenosas que eram utilizados para a preparação de pães, assim como comenta o jesuíta José de Acosta em um capítulo de livro:

Em alguns lugares das Índias usam um género de pão aqui chamam casado feito a partir de certa raiz chamada mandioca a mandioca é uma raiz grande e grossa aqui porta ou em partes pequenas e halo como se fosse uma prensa espremi e o que permanece é fino como um bolo grande e largo com um escudo é uma coisa maravilhosa que eu sumo espremido daquela raiz de que se faz o casado é um veneno mortal e se ingerido mata enquanto a substância que permanece é um pão saudável tal como está dito (ACOSTA apud PANEGASSI, 2013, p. 47).

Para fazer a farinhada, observa-se a necessidade do trabalho coletivo devido às diferentes etapas que são necessárias para a produção da farinha. Essa necessidade da coletividade vem desde a preparação do solo, com a capina e depois a queimada dessa vegetação, processo denominado na região do Baixo Parnaíba Maranhense de “encoivarar” que também é entendido como uma espécie de adubamento do solo. O solo ganha uma aparência acinzentada.

Depois de encoivarar, fica-se à espera das primeiras chuvas para iniciar o plantio. Essa dinâmica do plantio e da colheita da mandioca é um ciclo longo de quase um ano. Quando o solo é realmente bom, a colheita inicia-se com aproximadamente oito meses de maturação. Para a colheita é importante a força tarefa do coletivo, enquanto uns estão colhendo (ou na arranca), outros estão transportando para a casa de farinha. E na casa de farinha, outro grupo está a espera para começar a raspagem (retirada da casca) da mandioca.

Para Genny Ayres (2002), uma das primeiras pesquisadoras sobre o quilombo Saco das Almas a registrar esta atividade da farinhada dos quilombolas, em 2002, foram constatadas vinte casas de farinhas existentes na Vila das Almas, em funcionamento e equipadas de todos os objetos necessários para que a farinhada acontecesse, entre eles: forno, prensa, catitu, tapiti e gamelas (p. 126).

Esse trabalho demorado e exaustivo, que em todo o seu processo durava em média dezoito meses<sup>61</sup>, iniciava-se desde a preparação da roça (capoeira). A antropóloga traz uma categorização das funções desenvolvidas por cada um no processo da farinha e reforça o que até hoje acontece em relação às dinâmicas sociais de parentesco estabelecidas no espaço da casa de farinha, em decorrência da necessidade da mão-de-obra:

Trata-se de uma atividade que absorve muita mão-de-obra. O dono da farinhada chama os arrancadores de mandioca, as raspadeiras, a(s) gomeira(s), o cevador e os

---

<sup>61</sup> Esse tempo de preparação da farinhada descrito pela antropóloga Genny Ayres difere bastante do tempo usual e comum ao tempo de fabricação da farinha em todo o Baixo Parnaíba Maranhense o tempo médio de plantio e de colheita é de oito meses.

torradores, de modo geral, parentes (genros, noras, filhos e netos) ou amigos que são recompensados com farinha e, ou, troca de serviço (AYRES, 2002, 126).

Todo esse processo permite aproximação entre as famílias e vizinhos. É importante destacar que apesar de ser um fazer que implica na responsabilidade dos chefes (pai e mãe) de famílias, é um fazer que depende de muitas pessoas para que ocorra, então, os filhos também são colocados para ajudar, é natural que todos os integrantes das famílias se façam presentes e as crianças, que não tem obrigação de estarem exercendo nenhuma tarefa naquele momento, ao verem todos ocupados, querem sentar-se em volta da pilha de mandioca para raspar uma raiz ou ajudar a descarregar a mandioca na casa de farinha, querem meter a mão na massa para peneirar e assim acontece a transmissão do saber. Esse fazer foi descrito na fala da Cozinheira 13.

[...] pra fazer a farinha o procedimento é forte. Tem que ir lá na capoeira arrancar a mandioca, trazer o...antigamente era no cavalo ou no jumentos as cargas, hoje já tem carro, essa devintezinha, trais, colocar as mulher pra capar, depois que as mulher rapa vai pro catitu pra ralar, depois de ralar, vai pra prensa enxugar, depois de enxugar vai penerar na peneira pra ficar bem fininha pra tirar todo aquele fiapo, depois de penerada aí vai pro forno, depois do forno, bem torradinha bem sequinha, aí é que deixa isfriar, aí coloca no saco pra guardar” (COZINHEIRA 14, 2020).

Todo esse processo é denominado de farinhada e possui momentos e dinâmicas diferenciados que requerem a participação de todos como já foi mencionado. O processo da farinhada, para a sua efetivação, depende dessa ação conjunta (e é claro que não é um trabalho sem remuneração). O pagamento se dá ao final da farinhada com a divisão da farinha, porque o núcleo familiar, responsável pela farinhada da semana, ajudará outra família quando começar a farinhada desta, então, apesar de ter uma remuneração simbólica (paga-se com farinha ou mão-de-obra) é também uma troca simbólica de força de trabalho, isto é, uma via de mão dupla.

Vê-se que é um saber presente na comunidade e que o seu produto ainda hoje é essencial na alimentação dos quilombolas. Todavia, grande parte da farinha consumida pelos quilombolas é comprada deles mesmos e de outros fornecedores – comunidades vizinhas, lembrando que o quilombo possui sete comunidades.

Na pesquisa da antropóloga Genny Ayres (2002) foram constatadas vinte casas de farinha na Vila das Almas, hoje são apenas três, duas ativas e uma inativa. Com o passar dos anos, ficou mais fácil arrendar a casa de farinha no período da farinhada e produzir a quantidade desejada conforme descrevemos acima (pagamento, força de trabalho, produção).

Por algumas vezes, no momento da escrita deste trabalho, surgiram dúvidas a qual tivemos a abertura para entrar em contato com alguns entrevistados pelas redes sociais. Em algumas dessas situações, as respostas demoravam a chegar, mas em pouco tempo, descobrimos

o motivo: respondiam, com um registro fotográfico, que estavam na casa de farinha e não dava para ficar ligado o tempo todo no WhatsApp.

Após essa exposição sobre o processo de fabricação da farinha, vamos retomar as discussões sobre a preparação do mingau de farinha. Primeiro, separa-se aproximadamente uma xícara de farinha branca, e uma peneira (crivo) para peneirar a farinha, “a farinha do mingau ela é bem pouca, porque se botar muita ela vira um angu. Ela precisa ser bem pouquinha, muita não fica bom não” (COZINHEIRA 9), depois coloca-se essa farinha no papeiro, adiciona-se também uma colher de sobremesa de sal e mexe.

Em seguida, coloca-se um pouco de corante, a quantidade, geralmente, é determinada conforme a cor que só será possível observar depois que for ao fogo, mas de antemão, coloca-se uma pequena quantidade, um pouco menos que a de sal, visto que quase sempre o corante utilizado é o produzido no próprio quilombo, ou seja, é artesanal e não industrializado, dessa forma, ele sempre expressa uma pigmentação mais concentrada do que os que são industrializados. A Cozinheira 9 lembra das críticas feitas por sua mãe quando não se colocava o corante no mingau: “Porque se deixar assim fica muito brando a mamãe chamava era vumito de gato. Quando se fazia um mingau de farinha ela dizia assim, minha fia pinga um pouquinho de corante se não fica parecendo um vumito de gato [risos]” (COZINHEIRA 9, 2020).

O segundo passo ocorre no pilão de madeira pequeno, pisa-se um dente de alho pequeno para não sobressair somente o gosto do alho, e um pouco de pimenta do reino que é um dos temperos essenciais nas comidas da comunidade, a nosso ver uma das marcas identitárias dos quilombolas da Vila das Almas (adoram pimenta do reino). Depois de pisado, acrescenta-se um pouco de água dentro do pilão para facilitar a retirada do mesmo, que será colocado no papeiro, junto aos demais ingredientes.

Nesse momento, observa-se que mais uma vez o pilão assume um papel importante no preparo dessa comida emblemática e dessa vez não se trata de triturar alimentos sólidos, como as paçocas citadas anteriormente, agora o pilão se torna protagonista em um dos passos do mingau de farinha, comida líquida de caldo encorpado. Esse protagonismo é visto claramente na fala da Cozinheira 9 ao manusear o seu pilão com expressão facial de alegria, “esse pilão eu não largo ele nunca e o que tá ali fora é que eu não largo mesmo é de eu fazer meu caruru [rsrsrsrs]” (COZINHEIRA 9, 2020).

A cada novo ingrediente adicionado no papeiro é necessária uma mexida para ir unificando os ingredientes. Ainda no papeiro, coloca-se umas gostas de azeite de coco babaçu, adiciona-se água em quantidade suficiente para cobrir a farinha, para a quantidade de farinha

utilizada nesta descrição, seria mais ou menos uma xícara e meia de água e novamente, mais uma mexida.

Feito isso, o passo seguinte é pegar o cheiro verde (coentro e cebola de palha) que foram cortados anteriormente com auxílio de uma tábua e uma faca, e colocar dentro do papeiro, com ressalva de não colocar tudo, reserva-se um pouquinho para finalizar o prato. Como vemos na fala da Cozinheira 9 “aí sempre a gente coloca um pouquinho do cheiro verde para cozinhar viu? Mas deixa sempre assim um pouquinho que é pra se colocar somente na hora que for tirar do fogo. Que fica aquele gostin gostoso, fica bom demais!”

E pela última vez ante de ir ao fogo, dá-se mais uma mexida e com a colher pinga-se na mão para provar, se precisar de sal ou pimenta do reino, acrescenta-se, senão é hora de ir ao fogo para o cozimento que não é demorado, em média dura de 20 a 30 minutos e está pronto para comer.

**Figura 25:** Passo a passo do mingau de farinha



Fonte: Ferreira, 2020.

Enquanto preparava o mingau, a Cozinheira 9 descrevia um pouco da importância desta comida emblemática: “As crianças de hoje adoecem com qualquer coisa, as crianças aqui

do quilombo criadas com esse mingauzinho são fortes. Eu sempre me criei e vi minha mãe fazer, não dá para esquecer, não dá para esquecer” (COZINHEIRA 9, 2020).

Um aspecto interessante dessa comida emblemática é a relação entre a cozinha de fora e a cozinha de dentro que se estabelece no preparo do mingau de farinha. Todo o processo de reunir e manusear os ingredientes em poções é feito na mesa da cozinha de fora (figura 25). Há uma preferência das cozinheiras em realizar a mistura destes ingredientes na cozinha de fora, apesar de grande parte desses ingredientes ficarem armazenados da cozinha de dentro, como os temperos que são guardados na geladeira, armários e outros recipientes.

No entanto, os utensílios necessários para a produção do mingau de farinha, como a tábua e a faca de cortar os temperos, o crivo para peneirar a farinha, o papeiro onde será feito o mingau e a colher que mexerá o mesmo, são instrumentos presentes, geralmente, na cozinha de fora.

Depois de todos os ingredientes reservados, são colocados no papeiro e mexidos com a colher, ainda sem ir ao fogo. Esse processo se dá na cozinha de fora, todavia depois dos ingredientes misturados, o papeiro é levado ao fogo para começar o processo de cocção. Nesse momento, migra-se da cozinha de fora para a cozinha de dentro, mesmo sabendo que na cozinha de fora o fogo do fogão de barro ainda estava aceso, pronto para receber qualquer panela, como presenciamos.

Então, vê-se que há uma dinâmica de movimentação de vai e vem em todo o processo entre um espaço e outro, mesmo porque em alguns momentos, faz-se necessário buscar algum utensílio ou tempero essencial para dar o ponto de preparo dessa comida emblemática.

Essa dinâmica da cozinha de fora com a cozinha de dentro é muito peculiar no imaginário da dialética do interior e do exterior expressada por Gaston Bachelard (2005) na obra *A Poética do Espaço*, na qual destaca, que vivemos constantemente as dinâmicas do que está dentro e fora de nós mesmos.

De qualquer modo, o interior e o exterior vividos pela imaginação não podem mais ser tomados na sua simples reciprocidade; por conseguinte, não se referindo mais ao geométrico para dizer das primeiras expressões do ser, escolhendo saídas mais concretas, mais fenomenologicamente exatas, nós nos damos conta de que a dialética do interior e do exterior se multiplica e se diversifica em inúmeros matizes (BACHELARD, 2005, p. 156).

Observa-se um imaginário que é coletivo na Vila das Almas, visto que foi identificado um discurso predominante nas falas dos entrevistados de que comidas de cozimento rápido são feitas no fogão da cozinha de dentro, como o café passado nas primeiras

horas da manhã ou a noite para esquentar o jantar e, ainda assim, às vezes, coloca-se um pedaço de madeira para manter o fogo aceso até a noite para reaquecer o jantar no fogo da cozinha de fora.

É não senhora, porque no meu tempo que eu fui criada, agente cozinhava na lenha, era na lenha! E o dicumer não ficava com gosto de fumaça, e nós era sadia cê sabia? Mas eu também fui criada com as panela de ferro, [depois inventaram] as panelas de alumínio, depois veio o gás, o fogão, mas eu gosto do meu carvão! (COZINHEIRA 22, 2020).

Essa forma de utilização das cozinhas com relação ao fogo se explica pela economia, mas acima de tudo pela ancestralidade, pelo sabor, pela transmissão dos saberes, visto que os alimentos principais do dia a dia como o almoço e jantar são cozidos na cozinha de fora e até as comidas que são cozidas no fogo da cozinha de dentro sempre são organizados/tratados na cozinha de fora.

Percebe-se que uso da cozinha de fora é uma prática transmitida geração após geração e se estende às práticas de tratamento das carnes, peixes, frangos, porcos, assim como vimos na figura 12. Por esta razão, as dinâmicas parecem-nos complexas, mas possuem o seu próprio dinamismo organizador no imaginário das cozinheiras do quilombo. Assim, para temperar o mingau de farinha, é essencial utilizar a cozinha de fora, mas na hora de pôr no fogo, é a cozinha de dentro que faz a diferença com o fogão a gás, ainda que o fogo estivesse aceso no fogão de barro lá fora.

Depois da exposição do mingau de farinha, passaremos para a descrição e análise do último prato do inventário sobre os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas: o caruru.

**Tabela 11:** Caruru

| <b>5.3.10 Caruru</b>   |   |
|------------------------|---|
| <b>Modo de preparo</b> | Primeiro coloque o feijão no fogo. Em outra panela, coloque todas as folhas para cozinhar. Descasque um pedaço de abóbora e corte bem miudinha e coloque em outra panela para cozinhar com maxixe e quiabo. Coloque o peixe, depois de tratado e temperado para cozinhar em outra panela. Depois de tudo cozido, pegue todos os ingredientes, exceto o peixe, coloque no pilão e machuque bem pisados. Alguns pedaços mais inteiros, amasse com a própria mão se preferir, depois |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>coloque a mistura na panela para cozinhar, acrescente o leite do coco e todos os temperos, menos o cheiro verde (entra por último). Em seguida, coloque o caldo do peixe e alguns pedaços (se for possível). Tempere com sal a gosto. Se estiver engrossando muito, coloque um pouco de água e deixe cozinhar em fogo brando por 10 minutos, sempre mexendo para não grudar no fundo da panela. Após os 10 minutos, coloque o cheiro verde e mexa um pouco mais. Depois de 5 min é só servir à vontade.</p>   |
| <p><b>Origem e obtenção dos ingredientes</b></p>           | <p>Abóbora - alguns cultivam em casa, outros vizinhos esmola, outros compram na quitanda ou na feira;<br/> Maxixe - alguns cultivam em casa, outros vizinhos esmola, outros compram na quitanda ou na feira;<br/> Quiabo - alguns cultivam em casa, outros vizinhos esmola, outros compram na quitanda ou na feira;<br/> Feijão – geralmente cultivado no quilombo;<br/> Folha de João Gomes – adquirido no quintal de casa;<br/> Folha de quiabo – cultivam em casa;<br/> Folha de vinagreira – adquirido no quintal de casa;<br/> Pedaço de peixe da praia – comprado na feira;<br/> Tomate - comprado geralmente na quitanda ou na feira;<br/> Cebola - comprado geralmente na quitanda ou na feira;<br/> Pimentão - comprado geralmente na quitanda ou na feira;<br/> Pimenta de cheiro - alguns cultivam em casa outros compram na quitanda ou na feira;<br/> Cheiro verde – alguns cultivam em casa outros compram na quitanda ou na feira;<br/> Leite de coco babaçu – extrai-se do fruto colhido na mata do quilombo;<br/> Água – geralmente do poço artesiano da comunidade;<br/> Sal - comprado na quitanda;</p> |
| <p><b>Manipulação e armazenamento dos ingredientes</b></p> | <p>Abóbora – se estiver inteira, permanece fora da geladeira; a partir do primeiro corte, guarda-se na geladeira;<br/> Maxixe – depois de colhido dura aproximadamente de dois a três dias sem murchar. Se refrigerar, dura um pouco mais.</p>   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
|                               | <p>Quiabo - depois de colhido dura aproximadamente de dois a três dias sem murchar. Se refrigerar, dura um pouco mais.</p> <p>Feijão – é debulhado; se não for utilizado todo é guardado na geladeira;</p> <p>Folha de João Gomes – colhida no mesmo dia do uso; se não for utilizado todo é guardado na geladeira;</p> <p>Folha de quiabo - colhida no mesmo dia do uso; se não for utilizado todo é guardado na geladeira;</p> <p>Folha de vinagreira - colhida no mesmo dia do uso; se não for utilizado todo é guardado na geladeira;</p> <p>Pedaço de peixe – pode ser guardado no congelador se sobrar;</p> <p>Tomate – lavado, cortado como tempero e o restante guardado na geladeira;</p> <p>Cebola – lavada, cortada como tempero e o restante e guardada na geladeira;</p> <p>Pimentão – lavado, cortado como tempero e o restante e guardado na geladeira;</p> <p>Pimenta de cheiro – lavada, cortada como tempero e o restante e guardada na geladeira;</p> <p>Cheiro verde – retirado do canteiro na hora do uso e lavado. Se não for utilizado todo, guarda-se na geladeira;</p> <p>Leite de coco babaçu – a amêndoa é pisada no pilão ou triturada no liquidificador com água e depois passa pelo crivo para retirada do bagaço do coco, utilizando somente o leite, geralmente, consumido no mesmo dia. Se sobrar, guarda-se na geladeira;</p> <p>Água – armazenada em pote de barro, tanques de concreto ou caixas d’água (a maioria de polietileno);</p> <p>Sal - guardado em um recipiente pequeno e com tampa;</p> |
| <b>Utensílios necessários</b> | Pilão de pisar arroz, mão de pilão, faca, tábua, panelas, colheres grandes e conchas;   |
| <b>Onde está</b>              | Na Vila das Almas. É prato tradicional que existe em outros lugares do país. Muito comum nas culturas indígenas e africanas.  |
| <b>Períodos importantes</b>   | Semana Santa e datas comemorativas (dias mães, dias dos pais, aniversários ou feriados).  |
| <b>Transmissão do saber</b>   | Saber familiar transmitido de pais para filhos, geração após geração.   |
| <b>Mutações do saber</b>      | Muda constantemente o preparo, porque depende dos ingredientes disponíveis no momento da produção e também das escolhas   |

|   |
|---|
| (subjetividade) das cozinheiras no passo a passo, mas a base é a mesma. |
|---|

Fonte: Ferreira, 2020.

**Figura 26:** Caruru



Fonte: Ferreira, 2019.

O último prato emblemático foi uma das descobertas mais recentes em nossas pesquisas, apesar de ser uma das comidas mais simbólicas do quilombo, uma das mais consumidas em datas especiais, como a Semana Santa, o Dia das Mães e o Natal, é o caruru (figura 26).

Uma das bolsistas<sup>62</sup> de iniciação científica do GEPENADEC que também ficou com um plano de trabalho sobre a culinária do quilombo, em 2019, utilizou os dados relatados

<sup>62</sup> Maria Deuzane da Silva Santos escreveu a monografia *O QUILOMBO SACO DAS ALMAS: as marcas culturais através da culinária*, defendida em 23 de julho de 2019. Foi o primeiro registro acadêmico do caruru como comida típica do quilombo Saco das Almas.

em uma pesquisa realizada em 2017<sup>63</sup> e fez uma análise mais antropológica entre a comida, os valores simbólicos e a identidade quilombola a partir da culinária.

Além dos pratos apresentados no artigo *A Culinária do quilombo Saco das Almas: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola*, a saber: gongo assado, gongo frito, cabeça de galo, mingau de farinha, xibéu, moqueca, mambeca, paçoca de coco babaçu, paçoca de gergelim, a pesquisa da Maria Deuzane apresenta pela primeira vez nas produções acadêmicas sobre a culinária do Saco das Almas, o caruru (figura 26). Mas dado o pouco tempo da investigação e, em se tratando de um trabalho monográfico, não foi possível apresentar o caruru com maior profundidade analítica.

Quando perguntei sobre além dos pratos mencionados na primeira questão do questionário, tinha algum que você queira citar, disseram; O caruru, que para eles possui um valor memorial imensurável, pois é até hoje feito por todos do quilombo e não sofre nenhuma alteração ou substituição de ingredientes ao longo desse período, ele é um só (SANTOS, 2018, p. 43).

Quando perguntamos a Cozinheira 14 qual das comidas emblemáticas ela preferia ou se teria alguma da qual ela mais gostasse de preparar, respondeu-nos, de imediato, sem pensar muito e abriu um sorriso: “Tem! É o caruru!” (COZINHEIRA 14, 2020).

Pode ser considerada a comida mais complexa de todos os pratos emblemáticos apresentados nesse inventário e essa afirmação se justifica por três fatores: 1 – é uma comida de matriz africana geralmente utilizada como oferenda em alguns cultos religiosos; 2 – requer uma grande quantidade de ingredientes e 3 – exige um cuidado e atenção no preparo, visto que são muitos passos a seguir rigorosamente, sob pena de não ficar bom o prato.

O caruru é uma das comidas ancestrais típicas da miscigenação do povo brasileiro, de origem indígena e africana. No *Dicionário do Folclore Brasileiro* temos:

Iguaria indígena constando de um esparregado de bredos, *hera vulgar cararu*, escreveu Piso, médico do conde de Nassau, 1638-1644: “Come-se este bredo como legume e cozinha-se em lugar de espinafre; é do mesmo sabor e eficácia, juntando-se suco de limões para condimento ... é de facilíma digestão”. Antes de 1693, o poeta Gregório de Matos citava a *moqueca petitinga, cararu*. Cararu, caroru, caruru foram variantes gráficas, do século XVII. Viajou o caruru para a África ocidental e oriental. *Calulu* em Moçambique, Angola, Congo, Cabinda. São Tomé, *funji de peixe* em Luanda, *obbé*, na Nigéria daomé, *caloulou* do padre Lafitte, *Carourou* do padre Bosche. As pretas minas da Costa do Ouro (Gana), as do Daomé (padre Vicente Ferreira Pires, 1797), fazem o *caruru* de mistura com bolos de milho e peixe, e mesmo galinha cozida. O *caruru* transformou-se na África, partindo do pirão do brasileiro *caáriru*, os bredos, ajudado pelo quiabo, planta africana que toma o nome de *calulu*, pela sua participação. O *caruru* brasileiro, histórico, citado por Saint-Hillaire, von Martius, Gregório de Matos, Guilherme Piso, comido pelo padre Pires no Daomé, era

<sup>63</sup> Trabalho monográfico que virou livro *MEMORIA E IDENTIDADE DA VILA DAS ALMAS: um estudo sobre o trabalho da pastoral afro-brasileira no quilombo Saco das Almas, em Brejo-MA*.

um esparregado, esmagado de ervas, acompanhando outra comida, peixe ou carne (CASCUDO, 2012a, p. 252).

Em *Antologia da Alimentação do Brasil*, o folclorista afirma que “a primeira linha da chamada cozinha afro-brasileira é representada principalmente pelo abará, acarajé, xinxim, efó, caruru, vatapá e moqueca” (CASCUDO, 2008, p. 53).

Caruru é considerado também um prato devocional ou de oferendas, tanto aos orixás das religiões de matrizes africanas, quanto aos santos da igreja católica, tanto que o folclorista afirma “Quem tinha devoção ou preceito com Cosme e Damião, Crispim Crispiniano e Santa Bárbara fazia desses repastos. Hoje alastrou se por outros setores pelo seu caráter informal” (CASCUDO, 2008, p. 55).

Mas vale ressaltar que no candomblé baiano, o caruru disputa espaço com acará, enquanto comidas de oferendas aos orixás, como é o caso de Iansã, representada no sincretismo religioso afro-católico por Santa Bárbara:

No sincretismo afro-católico, Santa Bárbara foi associada principalmente com o orixá iorubá Oiá-Iansã. Primeira esposa de Xangô, Iansã divide com o marido o controle do fogo e o domínio dos raios. Nos terreiros de candomblé, ela é homenageada com acará (bolinho de feijão fradinho frito no azeite de dendê). Apesar disso, Santa Bárbara, sua “irmã de criação”, é reverenciada com o oferecimento de caruru (SANTOS, 2019, p. 1).

Como se vê o caruru é uma comida de oferenda, muito especial, nos rituais das religiões de matrizes africanas no Brasil, mas muito bem adaptado aos rituais católicas, como nas práticas devocionais de alguns santos como Cosme e Damião, São Benedito, Santa Bárbara, entre outros.

Faremos, agora, a descrição do passo a passo desse prato emblemático. O primeiro passo para o preparo do caruru é separar um pouco de feijão. Em uma panela, põe-se o feijão para cozinhar, de preferência no fogão de barro. Nesse momento, será necessário separar umas três a quatro panelas para que o processo aconteça concomitante. Enquanto o feijão permanece no seu cozimento, o segundo passo é descascar um pedaço de abóbora, em seguida, cortá-lo em pedaços bem pequenos e em outra panela com água, colocá-los para cozinhar.

No terceiro passo e na terceira panela, após lavadas, coloque as folhas de João Gome, quiabo e vinagreira, adicione água o suficiente para cobri-las e leva-se ao fogo. No quarto passo, na mesma panela da abóbora que já estava cozinhando, depois de lavados, adicione alguns maxixes e quiabos.

No quinto passo, e na quarta panela, coloque o peixe (não há especificidade sobre o tipo) para cozinhar como de costume, com cheiro verde. O sexto passo é reunir todos os alimentos que estavam cozendo (feijão, abóbora, quiabos, maxixes e as folhas de João Gome,

de quiabo e de vinagreira), exceto o peixe, para o processo de trituração. Leve-os para esmagar no pilão, pisa-se até perceber que os ingredientes estão bem machucados, se restar pedaços inteiros, podem ser machucados com a mão para unificar essa mistura.

Em um sétimo passo, em outra panela, coloca-se essa mistura que passou pelo pilão, com o leite do coco e todos os temperos (tomate, cebola, pimentão e pimenta de cheiro), exceto o cheiro verde. Adiciona-se o caldo de peixe e, se for da preferência, alguns pedaços de peixe também. Coloca-se sal a gosto. Observa-se a textura, após colocar o caldo do peixe, se ainda estiver muito grosso, coloca-se um pouco mais de água.

O oitavo passo é levar ao fogo para iniciar o processo de unificação desses ingredientes. Esse processo de finalização da comida emblemática não é demorado, dura em média 10 minutos, mas que são 10 minutos que se tornam intensos pela necessidade de ficar mexendo para não grudar no fundo da panela. Após os 10 minutos, já finalizado o prato, acrescenta-se o cheiro verde, mexe-se novamente para que ocorra a inserção do sabor ao caruru. Feito isso, é só desligar o fogo e está pronto.

É interessante observar que parte dos ingredientes utilizados no preparo desse prato não tem uma definição precisa das medidas, são definidas sempre com nomenclaturas como: um pedaço disso, um pouco daquilo, um tantinho daquele outro.

E mais uma vez, o que garante a execução do prato é a subjetividade com que cada cozinheira imprime o seu fazer. Não há dúvidas de que se somam a esse fazer todos os temperos invisíveis que transcendem aos ingredientes visíveis (BRUSSIO, FERREIRA, 2018) que são determinados na medida do olho e validado com o paladar apurando e determinando o que tem de mais ou de menos durante todo o processo.

Dessa maneira, a descrição da maioria dos pratos emblemáticos apresentados nesta pesquisa evidenciou que não há medidas precisas quanto à quantidade dos ingredientes para o preparo dessas comidas, visto que não tivemos acesso a esses detalhamentos por parte dos entrevistados, em razão da própria metodologia utilizada pelas cozinheiras no fazer dessas comidas emblemáticas.

Por mais que o nosso esforço seja o de registrar os dados e fatos descritos nos moldes teóricos e metodológicos exigidos pelo paradigma científico da modernidade, há saberes que somente o conhecimento empírico consegue dar conta e muitos desses saberes não se encaixam nos moldes paradigmáticos estabelecidos pela ciência moderna. Assim, as medidas e quantidades de ingredientes das comidas emblemáticas do quilombo são saberes empíricos transmitidos geração após geração nas famílias da comunidade.

Minha filha do mesmo jeito que vocês bota o tempero, agente faz com carinho, amor! Você faz uma coisa [barulho com a boca e movimentos rápidos com os braços simulando uma pessoa cortando temperos rapidamente e jogando na panela], não, você vai fazer uma coisa ali com carinho, olha que você... “a mamãe faz uma farofa só com a gudura e o cheiro verde, com um tempero e fica uma delícia e a minha farofa não fica boa”. Minha filha eu cunzinho com amor, eu tenho tanto amor!” (COZINHEIRA 9, 2020).

Na citação acima, é interessante observar que a entrevistada, durante as suas respostas, simula as falas de suas filhas, sobre as relações estabelecidas na cozinha e nos processos de transmissão de saberes sobre as comidas emblemáticas. Percebe-se na fala da filha, narrada pela mãe, uma certa frustração em tentar cozinhar os pratos emblemáticos com a mesma qualidade que a mãe e não consegue. A mãe responde sempre “É feito com amor minha filha!” (COZINHEIRA 9, 2020).

Interessante observar que a resposta da pergunta 14 (Apêndice A), dialoga diretamente com essas relações entre mães e filhas, avós e netas, durante os processos de transmissão dos saberes. Quando foi perguntada sobre do que dependem esses conhecimentos para continuarem a existir, respondeu-nos:

Depende da gente ter boa vontade, porque se as pessoas não quiserem aprender eu vou fazer o que? É tanto faz... é toda coisa, que às vezes você aprende bem aculá, uma boa palavra, uma boa conversa, aí você chega em casa quer transmitir. O filho é com ignorância, aí você vai fazer o que? Nada!” (COZINHEIRA 9, 2020).

Vê-se que muitas dessas relações são conflituosas, não são tão tranquilas quanto o imaginário popular ou mesmo as mídias tentam demonstrar em propagandas de margarinas ou outros gêneros alimentícios. O depoimento da Cozinheira 9 demonstra este conflito muito presente nas relações familiares de hoje, principalmente, quando as filhas lhe respondem com ignorância para não aprenderem a fazer a comida. Mas sabem o valor e a importância quando comem e dizem que não conseguem fazer igual à mãe.

Tais comportamentos dialogam diretamente com as dinâmicas do hibridismo cultural que mencionamos no Capítulo 4, nas quais evidenciamos que a globalização, a internet e o mundo externo à comunidade são mais convidativos aos jovens do quilombo do que as práticas culturais tradicionais cotidianas.

#### **5.4 A sobremesa**

Sobremesa é um nome formado da junção de dois nomes: sobre + mesa. O primeiro, quer dizer “em cima de; por cima de ou na parte superior de” o segundo é um “móvel composto por um horizontal” que pode ser encontrado em diversos materiais, entre eles “madeira, metal,

mármore ou qualquer outro material, sustido por um ou mais pés”, normalmente utilizado para realizar “alimentação diária ou habitual” (PRIBERAM, 2020).

Portanto, levando ao pé da letra, a sobremesa seria aquilo que se encontra sobre a mesa, mas na prática, nem sempre é assim. De acordo com as práticas culturais, a qual fomos educados, sobremesa é aquilo que é posto sobre a mesa após a ingestão do prato principal e muitas vezes, não necessariamente precisa estar sobre a mesa, basta ser ingerido após o prato principal.

Dessa forma, a sobremesa é uma comida que passou a ser uma expectativa para algumas pessoas, principalmente, para os amantes do doce, pois para esses, se come o prato principal pensando nela. Ao finalizar o prato principal espera-se que tenha algo doce, agradável, “suculento”, inesquecível e ao mesmo tempo saboroso para contrapor o sal que normalmente está presente no prato principal, como diz Freyre (2007) na obra dedicada ao açúcar.

Pecado contra a saúde, contra a dieta, contra a nutrição científica. Mas não pecado contra o paladar: não há abacaxi fresco que seja mais saboroso que um sorvete de abacaxi; nem banana crua que seja superior em gosto a uma banana assada com açúcar e canela; nem caju fresco, com seu inevitável ranço, maior ou menor, que dê mais prazer a um gourmet que um doce de caju em calda. Com a própria salada de frutas talvez possa competir “bolo encantado” em que à massa de farinha-do-reino com ovos se misturem sucessivos sabores de chocolate, de castanha de caju, de goiabada: uma como orquestra de gostos de doce, cada qual doce a seu modo (FREYRE, 2007, p. 29).

Como se vê na citação acima, Gilberto Freyre (2007) tem consciência de que o açúcar utilizado em excesso pode ser prejudicial para a saúde, mas ainda assim pontua que “sem açúcar – seja do mais refinado o mascavo, ao bruto ou de rapadura – não se compreende o homem do Nordeste” (p. 50), às vezes, é difícil aceitar o doce natural encontrado nas frutas, preferimos o acréscimo do açúcar de uma fruta caramelizada.

A sobremesa para muita gente é o grande final de uma refeição, por isso, apesar de sua função não se fechar em saciar a fome, ela não é menos importante, pelo contrário, talvez seja um dos pratos da refeição que cause mais nostalgia e alegria ao que come, visto que carrega o simbolismo do “Grand finale!<sup>64</sup>” da refeição.

A nossa intenção nessa seção é destacar em poucas páginas o que os “saberes” ou “gostos” do presente trabalho podem oferecer aos quilombolas que foram atores e agentes desse estudo. Assim como a sobremesa é algo que se serve em pequenas porções, visto que em seu sabor sempre é esperado algo marcante, que traz alegria para a alma, algo que possui um poder de felicidade, como em um passe de mágica, assim é o compromisso que esta sessão propõe,

---

<sup>64</sup> Expressão italiana que significa “Grande final!”, muito utilizada no campo das artes, quando se finaliza a composição de uma obra-prima.

sem muitas delongas, apontar possibilidades e alternativas de desenvolvimento da economia local, através da organização, dimensionamento, planejamento e estruturação das atividades produtivas da comunidade.

Pensamos que o inventário elaborado nessa dissertação poderá servir de instrumentação e orientação para ajudar na organização e construção de projetos de produtividade da culinária quilombola. Desta maneira, o visualizamos como ferramenta que pode ajudar na valorização e desenvolvimento de políticas públicas para o TBC – Turismo de Base Comunitária na Vila das Almas.

Quando apresentamos o inventário sobre os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas, reforçamos a importância da cultura como desenvolvedora da economia local. É um saber tradicional que, assim como os demais segmentos culturais, pode gerar renda para a comunidade. “As atividades econômicas tradicionais, por sua vez, encontram nas instituições engendradas no turismo um meio para fortalecer as suas próprias práticas, técnicas e modos” (FABRINO; COSTA; NASCIMENTO, 2012, p. 8).

Dito isto, notamos que o inventário já traz elementos de identidade dos quilombolas da Vila das Almas como protagonistas das práticas culturais que desenvolvem e reforça a proposta de Irving (2009) sobre os critérios essenciais para o estabelecimento do TBC em determinada comunidade: a) Base endógena da iniciativa e desenvolvimento local; b) Participação e protagonismo social no planejamento, implementação e avaliação de projetos turísticos; c) Escala limitada e impactos sociais e ambientais controlados; d) Geração de benefícios diretos à população local; e) Afirmação cultural e interculturalidade; f) O “encontro” como condição essencial.

Os critérios apresentados por Irving (2009) dialogam perfeitamente com as categorias elementos-chave do TBC apresentados por Fabrino, Costa e Nascimento (2016): a) Dominalidade – grau de domínio da comunidade sobre os aspectos de organização, controle, propriedade e gestão da atividade turística; b) Interculturalidade – relaciona-se ao intercâmbio cultural e a troca de referências e experiências estabelecidas entre os turistas e a comunidade local; c) Organização social – identificar o modelo de gestão comunitária consolidada em torno do TBC, além de sua interação com o meio externo, por meio de participação em redes, comitês, conselhos, etc. d) Repartição de benefícios – mecanismos de distribuição de renda em investimentos de modo incluyente, em projetos beneficiando a comunidade resultantes da atividade turística.

Levando em consideração a realidade da Vila das Almas para o desenvolvimento do TBC, notamos que há um esforço incipiente da comunidade no sentido de se organizarem

para alcançar os pontos-chave acima colocados. A Associação das Famílias da Vila das Almas, presidida por Marcos Antônio Costa Silva, tem realizado reuniões frequentes para tratar sobre a organização da comunidade, resolução de conflitos internos, calendário anual de atividades culturais, entre outras pautas.

Também já havíamos registrado esse desenvolvimento em outras pesquisas:

Nos últimos três anos de pesquisa na Vila das Almas, temos observado uma preocupação da comunidade em melhorar o acolhimento dos turistas (ou pessoas de fora da comunidade). Inclusive, no aspecto físico do quilombo, com a limpeza das ruas, do cemitério, onde fica o túmulo de João Velho, com a conservação de objetos e bens patrimoniais de importância cultural para a comunidade (FERREIRA et al, 2020, p. 187).

Além dos trabalhos internos realizados pela Associação das Famílias da Vila das Almas, o GEPEMADEC frequentemente atua com palestras, oficinas e workshops nas atividades programadas em desenvolvimento de dois projetos de pesquisa e um de extensão: IMPLEMENTAÇÃO COOPERATIVA E VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA DO QUILOMBO “SACO DAS ALMAS” EM BREJO/MA, Projeto de Pesquisa aprovado FAPEMA EDITAL Nº 040/2017 – INCLUSÃO PRODUTIVA QUILOMBOLA com financiamento de infraestrutura para a realização da pesquisa no período de 2019 a 2021, “IMAGINÁRIO E PATRIMÔNIO DO SACO DAS ALMAS: possibilidades de salvaguarda das tradições quilombolas”, projeto de pesquisa do PIBIC (2019-2020) e CIPROQUI (Criação e Inovação de Produtos Quilombolas), PROEXCE/UFMA Nº 05/2017, no período de 22/06/2020 a 22/06/2021.

No segundo semestre de 2020, o grupo de pesquisa ajudou a comunidade da Vila das Almas a conhecer os seus direitos em relação aos recursos da Lei Aldir Blanc. Assim foi criado um Comitê de Implementação da Lei Aldir Blanc no Quilombo Saco das Almas a fim de ajudar a Secretaria de Cultura do Município de Brejo/MA na inserção da comunidade da Vila das Almas, no quilombo Saco das Almas, no plano de ação do município para auferir recursos da Lei Aldir Blanc, destinados aos trabalhadores da cultura.

As atividades do Comitê foram extremamente importantes para o mapeamento dos segmentos culturais desenvolvidos na Vila das Almas, visto que exigiu maior organização da comunidade e informações sobre os produtores culturais da vila, em suas diversas modalidades.

Além da Lei Aldir Blanc, o GEPEMADEC ajudou na inscrição dos artistas da comunidade no edital Arte no Quilombo da Fundação Palmares, no mês de agosto de 2020. Foram inscritos seis trabalhos em quatro categorias: artesanato (3), dança (1), teatro (1) e culinária (1). Dois eliminados na segunda etapa, quatro seguiram até a etapa semifinal, mas

infelizmente, nenhum chegou à etapa final do concurso. Todavia, foi uma grande conquista para os quilombolas que nunca tinham concorrido a um edital federal com quilombos de todo o país.

Vale ressaltar que o inventário das comidas emblemáticas da Vila das Almas contribuiu para a organização do segmento da culinária que concorreu ao edital da Fundação Palmares. Participamos da edição de um vídeo de preparação da moqueca (<https://www.facebook.com/gepemadec.ufmasb.10/videos/785524818977057>), com a Dona Dudu, uma das cozinheiras mais reconhecidas da Vila das Almas.

Por fim, o inventário das comidas emblemáticas é apenas um ponto de partida para a inventariação dos demais segmentos culturais existentes no quilombo Saco das Almas. Estamos falando de um campo de estudo gigantesco, visto que neste inventário detivemo-nos a abordar apenas um segmento cultural do quilombo: a culinária.

## 6 LAVANDO OS PRATOS: considerações finais

Encerrar um texto é sempre uma das tarefas mais difíceis na escrita acadêmica, talvez porque depois de muitas páginas de argumentações, teorias, hipóteses, análises e resultados, o(a) autor(a) tenha que realizar o flashback dos caminhos percorridos e refletir sobre as escolhas tomadas no processo de construção da dissertação.

Retomar todos esses passos requer uma análise e reflexão dos próprios pensamentos desenvolvidos e pôr-se a prova da trajetória delineada, tangenciando nesta esteira os pormenores que passaram despercebidos e questionando as certezas que inicialmente trazíamos como hipóteses da investigação.

Assim como nos preâmbulos dos capítulos anteriores sempre se iniciou a discussão com uma explicação acerca do título, tendo como base o imaginário que permeia o universo da culinária, tentando fazer essa analogia com o sentido verdadeiro que se quis falar ao longo de cada capítulo, aqui na conclusão não poderia ser diferente. Pretendemos realizar uma amálgama das construções teóricas delineadas nessa dissertação e temos consciência de que tal missão não é uma tarefa fácil.

Lavando os pratos é um título que nos lembra muito a expressão “lava pratos”, presente no folclore popular maranhense, que ocorre há décadas no município de São José de Ribamar. O “lava pratos” é considerado o primeiro carnaval fora de época do Brasil.

Segundo o historiador e pesquisador Antônio Miranda, a tradicional festa começou após promessas feitas a São José pelas agremiações carnavalescas de São Luís que compareceriam no domingo seguinte ao Carnaval naquele município conforme as suas classificações recebidas nos desfiles. Sendo assim, em março de 1946, desfilaram na cidade balneária as escolas Mangueira, Flor do Samba, Águia do Samba e Turma do Quinto (O ESTADO, 2020).

Sabemos que lavar os pratos traz sentido de limpeza. Essa limpeza se inicia com o recolhimento dos pratos e demais utensílios ou louças que se encontram sobre a mesa, faz-se a limpeza também da mesa e essa atividade também nos remete a finalização da refeição, o fechamento de ciclos, tanto que nossas comemorações de fim de ano trazem essa noção de renovação, ou seja, a finalização de um ciclo para início de outro. Assim o Natal, o nascimento de Cristo, e o Ano Novo simbolizam essa passagem, essa mudança do velho para o novo, o renascimento. E tudo se concretiza com um baquete/jantar, muita fartura de alimentos

simbólicos para a ceia em família, que no final de tudo, indispensavelmente resulta nessa limpeza: o lava pratos.

Há quem faça a limpeza da alma, da mente e do espírito, cada um dentro de suas crenças, seguindo os seus rituais de passagem, como por exemplo, na passagem da meia noite de um ano para o outro com o primeiro banho no mar (banho de sal), que faz a limpeza do corpo, da alma e do espírito para alguns.

Esse processo de purificação é necessário para a preparação do início de tudo novamente, como o almoço que se finda com a limpeza de todos os instrumentos para que possam ser utilizados novamente na próxima refeição.

Por outro lado, a atividade de lavar os pratos, em si, não deixa de ser uma atividade reflexiva, pois assim como refletimos as nossas ações e fazemos renovações nos rituais de passagem ou em inícios de ciclos, o momento de lavar as louças também não deixa de nos proporcionar um ambiente reflexivo, visto que naquele instante o corpo que é matéria assume a atividade, mas o seu ser imaterial alma/pensamento, divaga em planos futuros, em atividades que ainda serão desenvolvidas, em sonhos, em qualquer coisa, menos no que está fazendo naquele momento, que é lavando os pratos.

Assim finalizamos este trabalho dissertativo para dar início a outros anseios, outras pesquisas, outras perspectivas acadêmicas. Nesse momento de finalização, “de limpeza”, de leveza e de reflexão, já existem outros pensamentos, outros desejos, que se conjecturam, inquietamente para um novo trabalho, uma nova realização que é um processo natural dos ciclos da vida e do crescimento profissional do ser humano: subir degrau por degrau até atingir o topo de sua carreira profissional, independente de qual seja.

Com esses anseios, e de maneira muito respeitosa com a comunidade, buscamos, na presente investigação, inventariar os saberes culinários das comidas emblemáticas da comunidade da Vila das Almas, no quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA, a partir das histórias, narrativas orais, acontecimentos, vivências e experiências dos seus moradores a fim de demonstrar as singularidades (rituais, valores, trocas e práticas culturais e simbólicas), sabores e saberes dos pratos e alimentos emblemáticos do quilombo.

Como se observou nos objetivos da proposta, a abordagem dos alimentos na pesquisa se deu sob um enfoque estritamente cultural, buscando interpretar as representações sociais do alimento, como espaços de articulação de sentimentos e valores socioculturais (PANEGASSI, 2013, p. 15). Por isso, propusemos uma análise dos saberes das comidas emblemáticas e, não somente, sobre as comidas em si, considerando apenas o modo de preparo e ingredientes. Tentamos à medida do possível compreender as dinâmicas socioculturais em

torno dos alimentos do quilombo, desde a transmissão dos saberes à percepção da aquisição, manutenção e utilização dos ingredientes, além da preocupação em atentar para os modos de preparo de cada comida emblemática.

Percebemos que a cozinha é um lugar de produção de conhecimentos, que a prática de cozinhar não pode ser entendida somente como uma arte, que há muito mais para além das subjetividades e criações de cada cozinheira da comunidade, muito mais do que os temperos invisíveis (afetação, sentimentos, risco e precaução). Há ancestralidade, transmitida geração após geração, memórias, lembranças, afetos, sentidos e percepções presentes nas práticas culturais dos quilombolas da Vila das Almas que não demos conta de analisar por que exigiriam outros recursos teóricos e metodológicos os quais não optamos para a escrita dessa dissertação.

Não obstante, além dessa observação, pretendíamos apresentar uma análise antropológica do alimento, sem abrir mão dos aspectos socioculturais que se desenvolveram na comunidade da Vila das Almas relacionados às práticas alimentares dos quilombolas e que foram se transformando nos últimos anos.

Não podemos negar que o percurso trilhado foi difícil, entre as adaptações necessárias ao projeto inicial da pesquisa, principalmente, na escolha abordagem metodológica, dos procedimentos de coleta de dados e na adequação do modelo de inventário do IPHAN para a presente pesquisa, lembrando que o objetivo principal foi inventariar os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas.

Dessa forma, a escolha do referencial teórico para compreender melhor estes saberes direcionou-nos para três campos de atuação que dialogaram muito bem entre si: 1 - o imaginário, com a psicologia, a percepção, a sensibilidade do alimento, com autores como Durand (2019, 2011), Bachelard (2008), Amon (2014), Crumacker (2009), Latour (2012, 2006) ; 2 - a antropologia do alimento, destacando os aspectos históricos, culturais, sociológicos, biológicos, físicos, das comidas em diferentes povos e épocas, através dos relatos etnográficos de Lévi-Strauss (2010, 2006), Cascudo (2008, 2011, 2012a, 2012b), Godelier (2001), ou descritivos-exploratórios de Wilson (2014), Montanari (2013, 2015), Panegassi (2013), DaMatta (1986) e 3 – a memória e identidade, com autores que nos ajudaram a refletir sobre as memórias e identidades quilombolas, presentes no saberes culinários da Vila das Almas: Halbwachs (2006), Bosi (1998), Bergson (2006), Bauman (2005), Hall (2006), Giddens (2002).

Foi graças a essas leituras e olhares diferenciados dentro da antropologia cultural que pudemos aguçar o nosso olhar para perceber práticas culturais dos quilombolas que são específicas de suas representações culturais, mas que se reconfiguram e associam a práticas

desenvolvidas em outras comunidades, povos e culturas, como o “vizinhar esmola” e “comer triscando”.

Sem essas leituras não seria possível trazer os fogões-de barro, muitos usados no período colonial brasileiro, com a importância que possuem hoje nas dinâmicas culinárias dos quilombolas e a compreensão sobre a utilização do fogo, sua importância na antropologia cultural (LÉVI-STRAUSS, 2010, 2006), bem como, as interpretações e representações que encontramos no cotidiano da Vila das Almas.

Estamos conscientes de que o dinamismo cultural solicitará uma atualização de muitos dados e informações que apresentamos nessa pesquisa em pouco tempo. Ainda mais com o alerta que fizemos às fortes influências culturais externas que ocasionam um frequente hibridismo cultural nas atividades da comunidade.

Aproveitamos este espaço para expressar algumas angústias no decorrer do processo da pesquisa, como a situação do momento pandêmico, que por diversas vezes apresentou-se como um entrave para a obtenção dos dados da pesquisa e para a construção do inventário e análise dos dados, mas mesmo assim, seguimos buscando alternativas para que o trabalho não parasse, tendo em vista a riqueza e o potencial cultural presente na comunidade da Vila das Almas o nosso compromisso acadêmico com a comunidade.

Agradecemos toda a comunidade pela colaboração com a pesquisa e a boa vontade em participar e se colocar à disposição, ainda que por meios digitais para fornecer as informações que foram de suma importância, principalmente, no momento de finalização da análise dos dados, que por vezes, algumas informações se mostravam incompletas para o fechamento do inventário. Não poderíamos finalizar este trabalho sem agradecê-los pela generosidade com que compartilharam a sua cultura, com todos aqueles que terão acesso a este trabalho.

Estamos felizes pelo resultado, mas sabemos que poderíamos ter ido mais longe nas investigações se tivéssemos as condições necessárias para adentrarmos mais vezes ao campo, mas infelizmente nos encontramos limitados em não poder visitá-los como queríamos, pois em tempos de pandemia, a saúde sempre estar em primeiro lugar, todos precisavam do isolamento social.

Ainda assim, sabemos que este trabalho tem um potencial gigantesco para a comunidade, na verdade, reflete o próprio potencial da comunidade, e nos fortalece saber que fomos os interlocutores do diálogo dessa riqueza cultural quilombola com o mundo, que agora poderá ter acesso a essa informação. E com certeza futuramente terão pesquisadores que buscarão investigações bem mais aprofundadas para cada saber apresentado nesse inventário.

Sabemos também que mesmo que tivéssemos todas as condições necessárias para ir a campo, sempre sentiríamos a sensação de incompletude, típica de quem pesquisa cultura e sabe que a cultura é viva, é dinâmica e transitória, por isso não somos capazes do esgotamento de temática nenhuma; o campo sempre é aberto para a infinidade de possibilidades.

Visto que apesar de observarmos uma preocupação das lideranças em tentar manter um parâmetro cultural identitário das práticas culturais na comunidade, sabermos que a cultura é um organismo vivo em qualquer lugar, as mudanças, adaptações ou ressignificações são processos extremamente naturais dos grupos e assim, como os não quilombolas são embalados pelas mudanças globais, com os quilombolas do Saco das Almas não é diferente.

Ademais, esperamos que esse inventário sobre os saberes culinários das comidas emblemáticas da Vila das Almas sirva de base de dados tanto para os quilombolas do Saco das Almas, quanto para o poder público municipal, estadual ou federal pensarem em políticas públicas de desenvolvimento da economia local a partir do potencial cultural da comunidade, com o desenvolvimento de políticas públicas para o TBC – Turismo de Base Comunitária na comunidade da Vila das Almas e todo o quilombo Saco das Almas, em Brejo-MA.

Por fim, esperamos que o inventário, além de servir como futura fonte documental para outros que pretendam pesquisar sobre o Saco das Almas, também sirva como fonte primordial para a criação de outros produtos acadêmicos, tais como, artigos científicos, dissertações, teses, projetos de pesquisa, de extensão, entre outras modalidades, a exemplo, do que tem feito o GEPEMADEC (Grupo de Estudos e Pesquisas em Meio Ambiente, Desenvolvimento e Cultura), da Universidade Federal do Maranhão, Campus de São Bernardo, com 4 artigos publicados sobre o quilombo Saco das Almas, 2 monografias, 1 livro e agora a presente dissertação de mestrado.

## 7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERTI, V. **Manual de história oral**. Rio de Janeiro: FGV, 2004.
- ALCIATO, Andrea. **Livret des emblemes**. Paris: Wechel, 1536.
- AMON, Denise. **Psicologia social da comida**. Petrópolis/RJ: Vozes, 2014. (Coleção Psicologia Social)
- ANTUNES, Celso. **A prática dos quatro pilares da Educação na sala de aula**. 2ª ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2012.
- APPADURAI, Arjun. (Org.). **A Vida Social das Coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Niterói: EdUFF, 2008.
- BACHELARD, Gaston. **A Psicanálise do Fogo**. São Paulo: Martins Fontes, 2008.
- BARBOSA, Filipe Augusto Couto. Comida emblemática e seus cenários de consumo: simulacros, mercadorias e cozinha de tradição no turismo cultural da cidade de Goiás. In: **Anais da 29ª Reunião Brasileira de Antropologia**, Natal, 2014.
- BARRETO, Lima. **Triste fim de Policarpo Quaresma**. Brasília/DF: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2017. (Série Prazer de Ler).
- BAUBRILLARD, Jean. **Simulacros e simulação**. Lisboa: Editora Relógios d'Água, 1991.
- BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2005.
- \_\_\_\_\_. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2006.
- \_\_\_\_\_. **Modernidade Líquida**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2001.
- BERGSON, Henri. **Memória e vida**. São Paulo: Martins Fontes, 2006.
- BOSI, Alfredo. **CÉU, INFERNO**. Ensaios de crítica literário e ideológica. São Paulo: Editora 34, 2010, Coleção Espírito Crítico.
- BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**. Lembrança de velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- BRUSSIO, Josenildo Campos; FERREIRA, Dacileia Lima. O Cozer e a Teoria do Ator-Rede de Latour. In: **Infinitum Revista Multidisciplinar**, vol. 1, n. 1, 2018. Disponível em URL:
- CAMARGO, Patrícia de; CRUZ, Gustavo da. **Turismo cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências**. Ilhéus/BA: Editora Editus, 2009.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 2ª ed. São Paulo: Editora Global, 2008.

\_\_\_\_\_. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Editora Global, 2011.

\_\_\_\_\_. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 12ª ed. São Paulo: Editora Global, 2012a.

\_\_\_\_\_. **Folclore do Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Editora Global, 2012b.

CAVIGNAC, Julie A.; OLIVEIRA, Luiz Antônio de. História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano. In: **Imburana: revista do núcleo Câmara Cascudo de estudos norte-rio-grandense/UFRN**, 2010, v. 1, n. 2.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas Híbridas - estratégias para entrar e sair da modernidade**. Tradução de Ana Regina Lessa e Heloísa Pezza Cintrão. São Paulo: EDUSP, 2003.

COIMBRA JÚNIOR, Carlos Everaldo A. Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. 1. O uso de larvas de coleópteros (bruchidae e curculionidae) na alimentação. In: **Revista Brasileira de Zoologia**, v. 31, n. 2, São Paulo, 1984.

COSTA, Isaias. **A beleza de lavar os pratos**. Disponível em URL: <https://paralemdoagora.wordpress.com/2013/05/29/a-beleza-de-lavar-pratos/>. Acessado em 13 de dezembro de 2020.

CRUMPACKER, Bunny. **A vida sexual dos alimentos: uma viagem através da História e a Psicologia da Comida** [tradução Drago]. São Paulo: Ideia & Ação, 2009.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.

DUDU, Dona. **Entrevista concedida à Daciléia Lima Ferreira**, no dia 14 de maio de 2016.

DURAND, Gilbert. **As estruturas antropológicas do imaginário: introdução à arquetipologia geral**. Trad. Helder Godinho. São Paulo: Martins Fontes, 2019.

\_\_\_\_\_. **O imaginário: ensaio acerca das ciências e da filosofia da imagem**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Difel, 2011.

ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano**. São Paulo/SP: Martins Fontes, 1992.

\_\_\_\_\_. **Imagens e símbolos: ensaio sobre o simbolismo mágico-religioso**. São Paulo/SP: Martins Fontes, 2002.

FABRINO, Nathália Hallack, COSTA, H. A., & NASCIMENTO, E. P. do. Turismo de Base Comunitária (TBC): elementos-chaves para aferir seu desempenho na perspectiva da sustentabilidade. In: **Revista Brasileira de Ecoturismo**, São Paulo, v.5, n.3, set/dez-2012, pp.546-559.

\_\_\_\_\_. Turismo de Base Comunitária: uma reflexão sobre seus conceitos e práticas. In: **Caderno Virtual de Turismo**, v. 16, n. 3, p. 172 – 190, dez., 2016.

FERREIRA, Daciléia Lima. **Memória e identidade na Vila das Almas**: um estudo sobre o trabalho da Pastoral Afro-brasileira no Quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA. São Luís/MA: EDUFMA, 2018.

FERREIRA, Daciléia Lima et al. A culinária do quilombo Saco das Almas: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola. In: **Kwanissa – Revista de Estudos Africanos e Afro-Brasileiros**. São Luís: UFMA, vol. 2, n. 3, 2019.

FERREIRA, Helena Catão Henriques. Patrimonialização da comida: memórias e construções de narrativas sobre a “comida típica”. IN: **PROCESSOS SOCIAIS: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios**. Orgs: Maria Amália Silva Alves de Oliveira, Elídio Vanzella e Adriana Brambilla. João Pessoa/PB: Editora do CCTA, 2019. (Série Alimentação e Cultura).

FERRO, Rafael C. Dimensões conceituais da gastronomia. In: **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac, ISSN 2238-4200.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala**. 52ª ed. São Paulo: Global, 2006.

\_\_\_\_\_. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5ª ed. São Paulo, Global, 2007.

GASPAR, Rafael Bezerra. **O Eldorado dos Gaúchos**: deslocamento de agricultores do Sul do país e seu estabelecimento no Leste Maranhense. São Luís: UFMA, 2010 (dissertação de mestrado em Ciências Sociais).

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade** (P. Dentzien, Trad.). Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6ª ed. São Paulo: Editora Atlas, 2009.

\_\_\_\_\_. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4ª ed. São Paulo: Editora Atlas, 2002.

GODELIER, Maurice. **O enigma do dom**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2001.

GONZALES, Zuleika Köhler; BAUM, Carlos. Desdobrando a Teoria Ator-Rede: Reagregando o Social no trabalho de Bruno Latour. In: **Polis e Psique**, Vol. 3, n. 1, 2013. Disponível em URL: <https://seer.ufrgs.br/PolisePsique/article/view/36550/26493>. Acessado em 14 de maio de 2020.

HOLANDA FERREIRA, Aurélio Buarque de. **Mini Aurélio Século XXI Escolar**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

IPHAN. **Inventário nacional de referências culturais**: manual de aplicação. Apresentação de Célia Maria Corsino. Introdução de Antônio Augusto Arantes Neto. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

\_\_\_\_\_. **Educação patrimonial**: manual de aplicação. Brasília/DF: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, DAF/Cogedip/Ceduc, 2013.

JUNG, Carl Gustav. **O homem e seus símbolos**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Maria de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LATOUR, Bruno. **Reagregando o social**. Salvador: EDUFBA, 2012.

\_\_\_\_\_. **Como prosseguir a tarefa de delinear associações?** Configurações, n. 2, p. 11-27, 2006.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. 7ª ed. São Paulo: Editora UNICAMP, 2013.

LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. Transformações do espaço habitacional ocorridos no arquitetura brasileiro do século XIX. In: **Anais do Museu Paulista**, Nova Série, NQ1, 1993.

\_\_\_\_\_. **O que é patrimônio histórico**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2000.

\_\_\_\_\_. **Cozinhas, etc**. São Paulo: Perspectiva, 1978.

LÉVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I**: o cru e o cozido. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

\_\_\_\_\_. **A origem dos modos à mesa (Mitológicas v. 3)**. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? In: **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MARTINS, Patty. Dicionário de Termos Culinários. In: **Aqui na Cozinha**. Disponível em URL: <https://www.aquinacozinha.com/dicionario-de-terminos-culinarios/>. Acessado em 20/04/2020.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2015.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de história oral**. São Paulo: Edições Loyola, 1996.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social**: teoria, método e criatividade. 21ª ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2002.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.

\_\_\_\_\_. **Medieval Tastes**: food, cooking, and the table. New York: Columbia, 2015.

- NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. In: **Projeto História – Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**. São Paulo: PUC, v. 10, 1993.
- OSSWALD, Maria Cristina Trindade Guerreiro. The theory of the emblem by claude-françois menestrier. IN: **Infinitum Revista Multidisciplinar**. São Bernardo/MA: UFMA, 2018, v. 1, n. 1, p. 125-143. Disponível em: <http://www.periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/infinitum/article/view/10220>.
- PALANGANA, Isilda Campaner. **Desenvolvimento e aprendizagem em Piaget e Vigotski: a relevância do social**. 6ª ed. São Paulo: Summus, 2015.
- PANEGASSI, Rubens Leonardo. **O pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo**. São Paulo: Alameda, 2013.
- PELAEZ, Nicole. **Processo de Planejamento de Cardápio: Um Estudo de Caso num Restaurante de Balneário Camboriú**. Balneário Camboriú/SC: Universidade do Vale do Itajaí, 2008 (Dissertação de Mestrado).
- PERRONE- MOISÉS, Beatriz. Traduzir as Mitológicas. In: LEVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I: o cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.
- POLLAK, M. **Memória e Identidade Social**. Estudos Históricos, v. 5, n. 10, Rio de Janeiro, 1992. p. 200-212.
- RICHARDSON, Roberto Jarry et al. **Pesquisa Social: métodos e técnicas**. 3ª ed. Rev., e Ampl. São Paulo: Editora Atlas, 2009.
- RODRIGUES, Sávio José Dias. Apresentação: e a geografia cruel de uma pandemia. In: **Revista Kwanissa**, v. 2, n. 4, 2019.
- SANTOS, Luísa Ximenes. **A palavra e a imagem: usos da emblemática na Assistência portuguesa da Companhia de Jesus**. Recife/PE: UFPE, 2015. Dissertação de Mestrado em História.
- SANTOS, Vagner José Rocha. CELEBRANDO SANTA BÁRBARA: festa e caruru no 04 de dezembro. In: **VX Encontro de Estudo multidisciplinares em Cultura**, 01 a 03 de agosto de 2019. Disponível em URL: <http://www.enecult.ufba.br/modulos/submissao/Upload-484/111432.pdf>. Acessado em 12 de dezembro de 2020.
- SISTEMAS DE INFORMAÇÕES TERRITORIAIS. **Perfil territorial**. Baixo Parnaíba/MA. 2015. Disponível em: <http://sit.mda.gov.br>. Acesso em: 20 mar. 2019.
- SOARES, Inês Virgínia P. **Direito ao (do) Patrimônio Cultural Brasileiro**. Belo Horizonte: Fórum, 2009.
- SPINK, Mary Jane P. Subvertendo algumas dicotomias instituídas pelo hábito. **Athenea Digital**, São Paulo, n. 4, 2003.
- TUAN, Yi Fu. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. São Paulo: DIFEL, 1983.

\_\_\_\_\_. Space and place: humanistic perspective. In: GALE, S. OLSSON, G. (orgs.). **Philosophy in Geography**. Dordrecht : Reidel, 1979, pp. 387-427. (Publicado originalmente em: Progress in Geography, (6), pp. 211-252, 1974).

WILSON, Bee. **Pense no Garfo!** Uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

### **Da internet:**

**Banha**, in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2020, <https://dicionario.priberam.org/banha> [consultado em 11-06-2020].

**Cálculo de amostragem**. Disponível em URL: <https://www.solvis.com.br/calculos-de-amostragem/>

**Emblemático**, in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2020, <https://dicionario.priberam.org/emblem%C3%A1tico> [consultado em 03-07-2020].

**Lava pratos**, in O ESTADO/ Imirante.com. Disponível em URL: <https://imirante.com/oestadoma/noticias/2020/03/02/tradicional-lava-pratos-reune-multidao-em-sao-jose-de-ribamar/>[consultado em 03-12-2020].

**Menu**, in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2020, <https://dicionario.priberam.org/banha> [consultado em 28-06-2020].

**Típico**, in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2020, <https://dicionario.priberam.org/t%C3%ADpico> [consultado em 09-07-2020].

**Saco das Almas (armas): uma história de luta que pode ter relação com a Guerra da Balaiada**. Disponível em URL: <http://leitorurbano.wordpress.com/2009/02/14/saco-das-almas-boas-%E2%80%93-defensores-do-seu-chao/>. Acesso em 20/09/2016.

**Uma vitória emblemática!**, in Tribuna de Minas [em linha], 2012-2020, <https://tribunademinas.com.br/opiniaotribuna-livre/09-11-2012/uma-vitoria-emblematica.html> [consultado em 03-07-2020].

## 8 ANEXOS

### 8.1 Anexo A – Cronograma da I Mostra Científica do GEPEMADEC



**GEPEMADEC**  
GRUPO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM MEIO AMBIENTE, DESENVOLVIMENTO E CULTURA





**GEPEMADEC**  
GRUPO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM MEIO AMBIENTE, DESENVOLVIMENTO E CULTURA





**GEPEMADEC**  
GRUPO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM MEIO AMBIENTE, DESENVOLVIMENTO E CULTURA



(C)OITO DE SETEMBRO

SA(O)TURNO

Quatrocentos anos  
De f(ilha) encantada  
Entre toadas e velas  
Saltas no a(mar) da  
Palavra entre larva  
De ser(pente) que enloça  
Cabelo enlevo qual trança  
De menina moça que na  
dança  
Encanta seus coroados  
Festivos  
Na festa de São Luís/  
Bento/marçal/marginal  
Lia F(ilha) orfídica  
Petro João mané nassau  
Restando estendidos  
Em passar(elas)  
Coloridos traços  
Do abraço edipiano  
Enciuma(do)  
Corpo de senhora  
(F)ilha esconjurada

*Edi Rodrigues*

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>. Nair Portela Silva Coutinho  
Reitora

Prof. Dr. Fernando Carvalho Silva  
Vice-Reitor

Prof. Dr. Josenildo Brussio  
Diretor do Campus São Bernardo

**Comissão organizadora:**

**GEPEMADEC**  
(Grupo de Estudos e Pesquisas em Meio Ambiente, desenvolvimento e Cultura)

Coordenador  
Dr. Josenildo Campos Brussio

Discentes/pesquisadores:

Cleiane Silva Araújo  
Daciléia Lima Ferreira  
Elenir Rocha Pinto  
Francisco das Chagas Ferreira Silva  
Igor Roger Santos Lopes  
Jair Emanuel Castro Sousa  
Janaina Nunes da Costa  
Maria Deuzane da Silva Santos  
Maria Lucia Melo Nascimento  
Maria Tamires Freitas Silva  
Pedro Henrique Lima Pereira  
Raimunda Nonata da Silva Gomes  
Sandra Maria Pereira da Silva  
Sharon Tyler Araújo Fonseca

I MOSTRA  
CIENTÍFICA DO  
GEPEMADEC

QUARTA-FEIRA

Data: 07 de Junho de 2017

Local: Auditório da UFMA do  
Campus de São Bernardo

Inscrição: 15,00

Carga horária: 20h

São Bernardo — MA




#### Apresentação

A I MOSTRA CIENTÍFICA DO GEPEMADEC surge de uma necessidade de se divulgar a produção acadêmica realizada pelos professores e alunos do GEPEMADEC da linha de pesquisa 1 – Imaginário, cultura e meio ambiente, coordenada pelo Prof. Dr. Josenildo Campos Brussio.

A linha de pesquisa 1 tem um projeto em andamento no Departamento de Pesquisa, homologado na Resolução CONSEPE Nº 1520, de 16 de dezembro de 2016, com cinco bolsistas do PIBIC, três voluntários, um de ações afirmativas e um do programa Foco Acadêmico. O projeto intitula-se "Mitos e lendas do Baixo Parnaíba Maranhense: desvendando memórias e identidades culturais da região", cujo objetivo central é descobrir os mitos e lendas da região do Baixo Parnaíba Maranhense a fim de perceber, através da memória coletiva de seus moradores, o imaginário e as representações simbólicas destes mitos e lendas nas práticas sociais, políticas e culturais cotidianas dos moradores desta região, contribuindo para a percepção e mapeamento das identidades culturais da mesma.

Pretendemos, desta maneira, compartilhar estas experiências com a comunidade acadêmica e cumprir um dos objetivos do projeto de pesquisa que é "realizar oficinas, palestras ou workshops sobre os resultados parciais da pesquisa, durante o seu desenvolvimento".

#### Programação

Dia 07/06

##### Manhã

8:30 às 9:00 – Credenciamento

9:00 às 10:00 – Conferência de abertura: "O Regime Diário das Estruturas Antropológicas do Imaginário de Gilbert Durand"  
Prof<sup>a</sup> Dr. Josenildo Campos Brussio - CLCH/São Bernardo

10:00 às 12:00 – Mesa-redonda: "Pesquisas do GEPEMADEC no PIBIC: As fenomenologias poéticas de Gaston Bachelard e Mitos e lendas no Baixo Parnaíba Maranhense: desvendando as memórias e identidades culturais da região"  
Pedro Henrique Lima Pereira – CLCH/São Bernardo (8<sup>o</sup> período)  
Igor Roger Santos Lopes – CLCH/São Bernardo (8<sup>o</sup> período)  
Elenir Rocha Pinto – CLCH/São Bernardo (6<sup>o</sup> período)  
Janaina Nunes da Costa – CLCH/São Bernardo (4<sup>o</sup> período)

##### Tarde:

14:00 às 15:30 Mesa-redonda: "Relatos de pesquisas no Quilombo Saco das Almas"  
Prof. Dr. Josenildo Brussio - CLCH/São Bernardo  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Amanda Gomes Pereira - CLCH/São Bernardo  
Maria Ludovica Costa Pereira (Dona Duda) - representante da comunidade Vila das Almas, no Quilombo Saco das Almas

15:30 às 16:00 – Apresentação musical dos alunos do Curso de música.

16:00 às 18:00 - Defesa de monografia: "MEMÓRIA E IDENTIDADE DA VILA DAS ALMAS: um estudo sobre o trabalho da Pastoral Afro-brasileira no Quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA", de Daciléia Lima Ferreira, do Curso de Ciências Humanas/Sociologia.  
Banca Examinadora:

Prof. Dr. Josenildo Campos Brussio – Orientador  
Prof. Dr. Clodomir Cordeiro de Mattos Júnior – 1<sup>o</sup> examinador  
Prof. Ms. Edmilson Moreira Rodrigues – 2<sup>o</sup> examinador

##### Noite

18:00 às 19:00 – Coffee break e apresentação do tambor de CRIOULA do quilombo Saco das Almas.

19:00 às 20:30 – Palestra: "Fontes orais, cotidiano e imaginário"  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Helena Maria de Castro – Curso de Turismo – São Bernardo

20:30 - Encerramento



## 8.2 Anexo B – Certidão de comunidade quilombola – Fundação Palmares

SETOR DE EXPEDIÇÃO PROTOCOLO  
Ta. 213  
Sub. 0  
SR 12 - MA



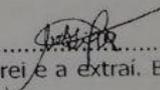
**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**  
**MINISTÉRIO DA CULTURA**  
**FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES**  
Criada pela Lei n. 7.668 de 22 de agosto de 1988

**Diretoria de Proteção ao Patrimônio Afro-Brasileiro**

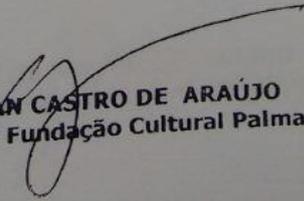
**CERTIDÃO DE AUTO-RECONHECIMENTO**

O Presidente da **Fundação Cultural Palmares**, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo art. 1º da Lei n.º 7.668 de 22 de Agosto de 1988, art. 2º, §§ 1º e 2º, art. 3º, § 4º do Decreto n.º 4.887 de 20 de novembro de 2003, que regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias e artigo 216, I a V, §§ 1º e 5º da **Constituição Federal de 1988**, **CERTIFICA que a Comunidade Saco das Almas**, localizada no município de Brejo, estado do Maranhão, registrada no Livro de Cadastro Geral n.º 003, Registro n. 287, fl. 93 nos termos do Decreto supramencionado e da Portaria da FCP n.º 06, de 01 de março de 2004, publicada no Diário Oficial da União n.º 43, de 04 de março de 2004, Seção 1, f. 07, **É REMANESCENTE DAS COMUNIDADES DOS QUILOMBOS.**

**Declarante(s): Processo nº 01420.001.618/2005-21**  
Associação Comunitária dos Agricultores do Povoado Saco das Almas  
CNPJ/MF 00.214.299/0001-87

Eu, **Maria Bernadete Lopes da Silva** (Ass.).........., Diretora da Diretoria de Proteção do Patrimônio Afro-Brasileiro, a lavrei e a extraí. Brasília, DF, **15 de julho** de 2005.

O referido é verdade e dou fé

  
**UBIRATAN CASTRO DE ARAÚJO**  
Presidente da Fundação Cultural Palmares

SBN Quadra 02 – Ed. Central Brasília – CEP: 70040-904 – Brasília – DF – Brasil  
Fone: (0 XX 61) 424-0106/(0 XX 61) 424-0137 – Fax: (0 XX 61) 326-0242  
E-mail: chefiadegabinete@palmares.gov.br http://www.palmares.gov.br

*“A Felicidade do negro é uma felicidade guerreira” (Wally Salomão)*

### 8.3 Anexo C – Modelo do IPHAN para a construção de inventário sobre saberes

#### MODELO DO IPHAN PARA A CONSTRUÇÃO DE INVENTÁRIO SOBRE SABERES

##### Saberes

###### **Nome**

Escreva o nome mais comum e outros nomes pelos quais o saber é conhecido.

---

---

###### **Imagem**

No quadro de imagem, insira fotos ou faça um desenho do saber.



###### **O que é**

Conte de forma resumida como é o saber.

---

---

###### **Onde está**

Localize o saber a partir das referências mais fáceis e conhecidas.

---

---

###### **Períodos importantes**

Descubra os momentos ou datas importantes associadas ao saber.

---

---

###### **História**

Conte sobre as origens e transformações do saber ao longo do tempo.

---

---

### **Significados**

Descubra que significados e funções têm o saber para a comunidade.

---

---

### **Descrição**

Etapas

Informe se há e quais são as etapas associadas ao saber.

---

---

### **Pessoas envolvidas**

Informe quais pessoas estão envolvidas com o saber.

---

---

### **Materiais**

Identifique quais são os materiais necessários para este saber.

---

---

### **Modos de fazer ou técnicas**

Identifique e descreva os jeitos de fazer que compõem o saber.

---

---

### **Produtos e suas principais características**

Identifique os principais produtos resultantes do saber (se houver).

---

---

**Roupas e acessórios**

Informe se há vestimentas e acessórios específicos associados ao saber. Caso sim, quais são e para que servem e quais são as pessoas que os usam.

---

---

**Expressões corporais (danças e encenações)**

Informe se há danças ou encenações associadas ao saber. Diga quando elas acontecem e quem são as pessoas envolvidas.

---

---

**Expressões orais (músicas, orações e outras formas de oralidade)**

Informe se há músicas, cânticos, orações e outras formas de expressões orais próprios do saber. Se sim, quais são eles? Diga quando são realizados e quem são os responsáveis por fazê-los.

---

---

**Objetos importantes (ferramentas, instrumentos utilizados)**

Informe se há e quais são os objetos necessários ao saber.

---

---

**Estrutura e recursos necessários**

Diga quais são as estruturas e os recursos necessários para o saber.

---

---

**Transmissão do saber**

Procure descobrir como se aprende e se ensina esse saber.

---

---

**Avaliação**

Indique os principais pontos positivos e negativos para que o saber continue sendo uma referência cultural.

---



---

**Recomendações**

Indique o que pode ser feito para a preservação do saber.

---



---

**Fontes Pesquisadas**

Ao longo do inventário, vários documentos fornecerão informações. Eles podem ser livros, papéis antigos, imagens, fotografias, mapas, vídeos, textos, jornais, revistas, sítios na internet, relatos orais, entre outros. Pesquise em bibliotecas, centros culturais, arquivos, museus etc. Junto às pessoas do seu território, pesquise músicas, diários, objetos, desenhos, mapas, relatos e outros materiais sobre os bens culturais.

| <b>Fonte:</b> | <b>Onde está</b> (a biblioteca, a casa da pessoa, sítio da internet, o museu, a escola, a prefeitura, o arquivo público, etc.): |
|---------------|---|
|               |   |

#### 8.4 Anexo D – Termo de autorização do local da pesquisa

**QUILOMBO SACO DAS ALMAS  
COMUNIDADE DA VILA DAS ALMAS  
MUNICÍPIO DE BREJO/MA**

ANEXO A - Carta de autorização

**CARTA DE ANUÊNCIA**

Eu, **MARIA LUDUVICA COSTA PEREIRA**, portadora do CPF de nº 915.630.703-91, na qualidade de líder da Comunidade Vila das Almas do Quilombo Saco das Almas, autorizo a mestrand **DACILÉIA LIMA FERREIRA**, Matrícula 2019101478, CPF de nº 606.953.283-01, RG 040966942010-8, para realizar a pesquisa de dissertação nesta comunidade quilombola, utilizando-a como campo de pesquisa (observação não participante/ aplicação de entrevistas abertas) para o trabalho final de curso da Pós Graduação Stricto Sensu em Cultura e Sociedade (PGCULT), pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA, intitulada “**INVENTARIANDO OS SABERES CULINÁRIOS DA VILA DAS ALMAS NO QUILOMBO SACO DAS ALMAS, EM BREJO/MA: entre memórias e identidades**”, com o objetivo de inventariar os saberes culinários da Vila das Almas, a partir das histórias, narrativas orais, acontecimentos, vivências e experiências dos seus moradores, orientado pela Professora Doutora Conceição de Maria Belfort de Carvalho.

Brejo/MA, 20 de Setembro de 2019

  
MARIA LUDÚVICA COSTA PEREIRA

CPF: 915.630.703-91

Líder da comunidade da Vila das Almas

## 8.5 Anexo E – Carta de aprovação da pesquisa pelo Comitê de Ética

UFMA - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO MARANHÃO



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** INVENTARIANDO OS SABERES CULINÁRIOS DA VILA DAS ALMAS NO QUILOMBO SACO DAS ALMAS, EM BREJO/MA: entre memórias e identidades

**Pesquisador:** Daciléia Lima Ferreira

**Área Temática:**

**Versão:** 1

**CAAE:** 24343819.6.0000.5087

**Instituição Proponente:** Programa de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 3.690.266

#### Apresentação do Projeto:

O presente projeto tem por objetivo inventariar os saberes culinários da Vila das Almas, a partir das histórias, narrativas orais, acontecimentos, vivências e experiências dos seus moradores. A Vila das Almas é uma das sete comunidades (Vila Crioli, São Raimundo, Santa Cruz, Barroçã (Buriti), São José e Pitombeiras) do Quilombo Saco das Almas que fica localizada no Baixo Parnaíba no município de Brejo/MA. Metodologicamente, tratar-se-á de uma pesquisa bibliográfica e exploratório-descritiva que se dividirá em três etapas: a primeira, será a pesquisa bibliográfica para a construção do referencial teórico e elaboração dos instrumentos de coleta de dados. A segunda etapa compreenderá a pesquisa de campo propriamente dita. Na terceira, pretendemos elaborar um inventário sobre os saberes culinários da Vila das Almas a partir dos dados coletados e acontecimentos observados. Participarão da pesquisa os moradores da Vila das Almas com tempo de residência de no mínimo 20 anos, entre crianças, adultos e idosos. Os principais aspectos sociais e científicos previstos serão: artigos publicados, comunicações e participações em eventos científicos, produção de uma dissertação de mestrado e elaboração de um inventário sobre os saberes culinários do quilombo.

#### Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Inventariar os saberes culinários da Vila das Almas, a partir das histórias, narrativas orais,

**Endereço:** Avenida dos Portugueses, 1966 CEB Velho  
**Bairro:** Bloco C, Sala 7, Comitê de Ética **CEP:** 65.080-040  
**UF:** MA **Município:** SAO LUIS  
**Telefone:** (98)3272-8708 **Fax:** (98)3272-8708 **E-mail:** cepufma@ufma.br

UFMA - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO MARANHÃO



Continuação do Parecer: 3.690.266

acontecimentos, vivências e experiências dos seus moradores.

Objetivo Secundário:

Identificar os pratos e alimentos típicos da Vila das Almas a partir das histórias, narrativas orais, acontecimentos, vivências e experiências dos seus moradores;

Analisar as singularidades dos saberes culinários da Vila das Almas refletidas nas memórias, identidades e práticas sociais dos moradores do quilombo;

Perceber de que maneira os saberes culinários têm sido transmitidos geração após geração entre os moradores do quilombo;

**Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

Riscos:

Em pesquisas com entrevistados pode haver desconforto, resultante do compartilhamento de informações pessoais ou confidenciais. Esses desconfortos serão discutidos, previamente, com o participante, que terá total liberdade para solicitar sua exclusão da pesquisa, sem que isso lhe cause qualquer tipo de dano. Caso haja danos decorrentes dos riscos previstos, o pesquisador assumirá a responsabilidade e informará o CEP/CONEPE pelo Sistema.

Benefícios:

Os benefícios da pesquisa incidem na elaboração de produtos, tais como, a publicação de uma dissertação de mestrado com a construção de um inventário dos saberes culinários do quilombo. Tais produtos servirão tanto para reafirmar as identidades e memórias da comunidade como também serão mais um registro que ficará acessível para uso da própria comunidade e para os futuros pesquisadores que poderão vir a pesquisar, visto que hoje o quilombo não dispõe de muitos materiais que possam ser utilizados como aporte teórico para pesquisas em andamento. Esse material será de grande valia também para a valorização do patrimônio cultural quilombola do Maranhão.

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

A pesquisa esta bem elaborada e com todos os elementos necessários ao seu pleno desenvolvimento.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

Todos os termos de apresentação obrigatórios foram entregues e estão de acordo com a resolução 466/12 do CNS.

**Recomendações:**

Não existem recomendações.

**Endereço:** Avenida dos Portugueses, 1966 CEB Velho  
**Bairro:** Bloco C, Sala 7, Comitê de Ética **CEP:** 65.080-040  
**UF:** MA **Município:** SAO LUIS  
**Telefone:** (98)3272-8708 **Fax:** (98)3272-8708 **E-mail:** cepufma@ufma.br

UFMA - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO MARANHÃO



Continuação do Parecer: 3.690.266

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

Não existem pendências.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

| Tipo Documento  | Arquivo                                       | Postagem               | Autor                  | Situação |
|---|---|------------------------|------------------------|----------|
| Informações Básicas do Projeto                            | PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1455466.pdf | 19/10/2019<br>10:44:20 |                        | Aceito   |
| Outros  | DECLARACAO_DE_RESPONSABILIDADE_FINANCEIRA.pdf | 19/10/2019<br>10:41:20 | Daciléia Lima Ferreira | Aceito   |
| TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência | CARTA_DE_AUTORIZACAO.pdf                      | 19/10/2019<br>10:38:18 | Daciléia Lima Ferreira | Aceito   |
| Orçamento   | ORCAMENTO.pdf                                 | 19/10/2019<br>10:37:00 | Daciléia Lima Ferreira | Aceito   |
| Projeto Detalhado / Brochura Investigador                 | Projeto_de_Pesquisa.pdf                       | 19/10/2019<br>10:33:17 | Daciléia Lima Ferreira | Aceito   |
| Projeto Detalhado / Brochura Investigador                 | Projeto_de_Pesquisa.doc                       | 19/10/2019<br>10:32:53 | Daciléia Lima Ferreira | Aceito   |
| Cronograma  | CRONOGRAMA_DE_ATIVIDADES.pdf                  | 19/10/2019<br>10:27:19 | Daciléia Lima Ferreira | Aceito   |
| TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência | TCLE.pdf                                      | 19/10/2019<br>10:25:44 | Daciléia Lima Ferreira | Aceito   |
| TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência | TCLE.docx                                     | 19/10/2019<br>10:25:13 | Daciléia Lima Ferreira | Aceito   |
| Folha de Rosto  | Folha_de_rosto.pdf                            | 19/10/2019<br>09:54:39 | Daciléia Lima Ferreira | Aceito   |

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

**Endereço:** Avenida dos Portugueses, 1966 CEB Velho  
**Bairro:** Bloco C, Sala 7, Comitê de Ética **CEP:** 65.080-040  
**UF:** MA **Município:** SAO LUIS  
**Telefone:** (98)3272-8708 **Fax:** (98)3272-8708 **E-mail:** cepufma@ufma.br

UFMA - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO MARANHÃO



Continuação do Parecer: 3.690.266

SAO LUIS, 07 de Novembro de 2019

---

**Assinado por:**  
**FRANCISCO NAVARRO**  
**(Coordenador(a))**

**Endereço:** Avenida dos Portugueses, 1966 CEB Velho  
**Bairro:** Bloco C, Sala 7, Comitê de Ética      **CEP:** 65.080-040  
**UF:** MA      **Município:** SAO LUIS  
**Telefone:** (98)3272-8708      **Fax:** (98)3272-8708      **E-mail:** cepufma@ufma.br

## 9 APÊNDICE

### 9.1 Apêndice A – Roteiro para a entrevista



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CULTURA E SOCIEDADE  
MESTRADO INTERDISCIPLINAR



#### ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA

Prezado (a) participante, este é um convite para a participação na pesquisa intitulada:  
**INVENTARIANDO OS SABERES CULINÁRIOS DA VILA DAS ALMAS NO QUILOMBO SACO DAS ALMAS, EM BREJO/MA: entre memórias e identidades.**

Data da entrevista: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nome/Apelido: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_

Profissão: \_\_\_\_\_ Tempo de moradia no quilombo: \_\_\_\_\_

Onde você nasceu: \_\_\_\_\_ Estado civil: \_\_\_\_\_

Contatos: \_\_\_\_\_

1. Quantas pessoas moram com você em sua residência?
2. Quais os pratos típicos da culinária quilombola da Vila das Almas que você conhece?  
Mencione-os?
3. Em pesquisa realizada aqui no Saco das Almas durante três, foram catalogados nove pratos considerados típicos neste quilombo. Você pode dizer quais dos pratos abaixo você conhece?
  - a) ( ) gongo assado/frito
  - b) ( ) mambeca
  - c) ( ) moqueca
  - d) ( ) farofa de coco babaçu
  - e) ( ) farofa de gergelim
  - f) ( ) cabeça de galo

- g) ( ) chibé/ ximbéu
- h) ( ) mingau de farinha
- i) ( ) caruru

4. Quais alimentos são feitos com mais frequência aqui na Vila das Almas, isto é, o que você come no dia a dia?
5. Além dos pratos que fazem parte da sua alimentação diária, quais são preparados em ocasiões especiais?
6. Você poderia nos dizer quais são os pratos (comidas/alimentos) mais marcantes na sua vida aqui no quilombo e com que idade você os conheceu a primeira vez?
7. Na sua opinião, esses pratos são preparados hoje da mesma maneira que eram preparados quando você os conheceu, isto é, tem o mesmo gosto de antigamente? Por quê?
8. Você sabe cozinhar um desses pratos? Quais?
9. Com que idade você aprendeu?
10. Como você realiza o preparo destes pratos? Descreva as etapas.
11. Dos pratos citados, qual você gosta mais de preparar? Por quê?
12. Qual a importância que a culinária tem na sua vida, na da sua família e na da sua comunidade?
13. Além de você, outras pessoas da sua comunidade detêm os mesmos conhecimentos e/ou desempenham a mesma atividade? Quem?
14. Na sua opinião, a continuidade da culinária quilombola e dos saberes culinários com ela é produzida dependem do que?
15. Você mais alguma informação sobre a culinária do quilombo que eu não tenha perguntado?

## 9.2 Apêndice B – Questionário



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CULTURA E SOCIEDADE  
MESTRADO INTERDISCIPLINAR



### QUESTIONÁRIO

Prezado (a) participante, este é um convite para a participação na pesquisa intitulada:  
**INVENTARIANDO OS SABERES CULINÁRIOS DAS COMIDAS EMBLEMÁTICAS DA VILA DAS ALMAS NO QUILOMBO SACO DAS ALMAS, EM BREJO/MA: entre memórias e identidades.**

Data da entrevista: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

- 1- Qual a sua idade e profissão?
- 2- Quais os ingredientes para preparar a moqueca?
- 3- Quais os instrumentos necessários para preparar a moqueca?
- 4- Quais os procedimentos para preparar a moqueca?
- 5- Quais os ingredientes para preparar o mingau de farinha?
- 6- Quais os instrumentos necessários para preparar o mingau de farinha?
- 7- Quais os procedimentos para preparar o mingau de farinha?
- 8- Quais os ingredientes para preparar o caruru?
- 9- Quais os instrumentos necessários para preparar o caruru?
- 10- Quais os procedimentos para preparar o caruru?

### 9.3 Apêndice C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO  
 PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
 PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CULTURA E SOCIEDADE  
 MESTRADO INTERDISCIPLINAR



#### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado (a) participante, este é um convite para a participação na pesquisa intitulada: **INVENTARIANDO OS SABERES CULINÁRIOS DA VILA DAS ALMAS NO QUILOMBO SACO DAS ALMAS, EM BREJO/MA: entre memórias e identidades.**

Por se tratar de um morador do Quilombo Saco das Almas em Brejo Maranhão na Vila das Almas a mais de vinte anos, você foi escolhido para contribuir com o desenvolvimento desta pesquisa. Todavia, ressalta-se que a qualquer momento você pode desistir de participar da pesquisa e retirar seu consentimento. Pontua-se que a pesquisa tem por objetivo geral: Inventariar os saberes culinários da Vila das Almas, a partir das histórias, narrativas orais, acontecimentos, vivências e experiências dos seus moradores.

Evidencia-se que toda pesquisa incorre em riscos para os participantes, porém os riscos relacionados à sua participação são mínimos, podendo ser de ordem psicológica, uma vez que poderá haver pequeno desconforto com relação à presença do pesquisador durante a aplicação dos questionários e realização das entrevistas. Além disso, pode ocorrer de a participação na pesquisa comprometer suas atividades diárias, tendo em vista o desprendimento de pelo menos 30 (trinta) minutos de seu tempo. Todavia, tais riscos são minimizados em detrimento da contribuição de sua participação para a melhoria das possibilidades de inventário e registro de um patrimônio cultural inestimável para as memórias do próprio Quilombo. Será garantido o ressarcimento das despesas geradas ao vir participar da coleta de dado e/ou quando necessário, assim como o direito à garantia de indenização no caso de eventuais danos decorrentes da pesquisa e possíveis assistências que possam surgir.

Ressalta-se que todos os procedimentos adotados nesta pesquisa obedecem aos Critérios da Ética em Pesquisa com Seres Humanos, nos termos da **Resolução N° 466/2012 e Resolução N° 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde.** Desse modo, nenhum dos

procedimentos adotados para coleta de dados nesta pesquisa implicará em riscos à sua imagem, integridade física, psicológica ou dignidade humana.

A pesquisa contribuirá para a elaboração um inventário dos pratos típicos do quilombo, de forma a reforçar as identidades e memórias da comunidade.

Caso aceite participar desta pesquisa, informa-se que a coleta de dados contemplará a realização de **entrevistas** com os moradores do Quilombo. Os participantes terão além dos benefícios acima descritos, orientações e esclarecimentos a respeito de todo o processo de aplicação dos instrumentos. Todas as informações obtidas por meio desta pesquisa serão estritamente confidenciais, lhe assegurando o total sigilo sobre sua participação, uma vez que não serão solicitados quaisquer dados pessoais. Destaca-se que os dados coletados servirão de insumos para produtos de natureza científica (dissertação, artigos científicos, publicações eletrônicas, dentre outras), assegurando seu anonimato nas publicações desdobradas da pesquisa. Logo, os produtos da pesquisa serão divulgados com o suporte do Programa de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade (PGCult), Mestrado Interdisciplinar, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA).

Você receberá uma via deste termo, assinada por ambas as partes, constando o telefone e o endereço do pesquisador principal desta pesquisa, para quaisquer dúvidas ou esclarecimentos que venha a ter sobre o projeto de pesquisa, sua participação, agora ou em momentos posteriores. Além disso, também, são informados o endereço e os contatos do Comitê de Ética em Pesquisa da UFMA, para qualquer reclamação, dúvida ou esclarecimento. Após estes esclarecimentos, solicitamos o seu consentimento de **FORMA LIVRE** para participar desta pesquisa. Pedimos que preencha, por favor, os itens que seguem:

**CASO AINDA TENHA DÚVIDAS A RESPEITO NÃO ASSINE ESTE TERMO**

**CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Tendo em vista os itens acima apresentados, eu, de forma livre e esclarecida, manifesto meu consentimento em participar da pesquisa. Declaro que recebi cópia deste termo de consentimento, e autorizo a realização da pesquisa e a divulgação dos dados obtidos neste estudo.

---

Assinatura do Participante da Pesquisa

---

Daciléia Lima Ferreira

**PESQUISADOR PRINCIPAL:**

**DACILÉIA LIMA FERREIRA**, brasileira, solteira, com CPF N° 606.953.283-01, residente e domiciliada na Rua Bernardo Lima, Bairro Faveira, N° 1972 São Bernardo, Maranhão, CEP 65.550.000.

**Contato:** (98) 98225-2520/ **E-mail:** limadacileia@gmail.com

**ORIENTADOR:** Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Conceição de Maria Belfort de Carvalho

**E-mail:** Cbelfort@globo.com

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CULTURA E SOCIEDADE (PGCult-UFMA)**

Centro de Ciências Humanas – CCH, Térreo, Bloco 02

Av. dos Portugueses, n° 1966, Cidade Universitária, Bacanga.

**Telefone:** (98) 3272-8387/3272-8389 / **E-mail:** pgcult.secretaria@gmail.com

**COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DA UFMA (CEP-UFMA)**

Avenida dos Portugueses, s/n, Campus Universitário Dom Delgado, Bacanga, Prédio CEB Velho, Bloco C, Sala 7 (Próximo ao Auditório Multimídia da PPPGI), CEP 65080-040.

**Telefone:** 3272-8708 / **E-mail:** [cepufma@ufma.br](mailto:cepufma@ufma.br)