



Universidade Federal do Maranhão – UFMA
Licenciatura em Estudos Africanos e Afro-Brasileiros
KWANISSA – Revista de Estudos Africanos e Afro-Brasileiros

O QUILOMBO SACO DAS ALMAS: As marcas culturais através da culinária

THE KILOMBO SACO DAS ALMAS: Cultural marks through cooking

EL QUILOMBO SACO DAS ALMAS: Marcas culturales através de la cocina

Maria Deuzane da Silva Santos

Graduada em Ciências Humanas-Sociologia, UFMA, Campus de São Bernardo - deuzanesantos65@gmail.com

Josenildo Campos Brussio

Doutor em Psicologia Social (UERJ), Docente do Curso de Ciências Humanas-Sociologia, UFMA, Campus de São Bernardo - josenildo.brussio@ufma.br

Ana Caroline Amorim Oliveira

Doutora em Antropologia Social (USP), Docente do Curso de Ciências Humanas-Sociologia, UFMA, Campus de São Bernardo - oliveira.ana@ufma.br

Sylvana Kelly Marques da Silva

Doutora em Ciências Sociais (UFRN), Docente do Curso de Turismo, UFMA, Campus de São Bernardo - sylvana.kelly@ufma.br

Recebido em: 16/11/2020

Aceito para publicação: 17/02/2021

Resumo

O presente estudo é resultado de uma investigação sobre a culinária de uma das comunidades do quilombo Saco das Almas: a comunidade da Vila das Almas. Para a realização desta pesquisa, utilizaremos como referencial teórico Bauman (2003), Barbosa (2016), Cascudo (2004), Cavignac e Oliveira (2010), Ferreira (2017), Leonardo (2008), dentre outros. Metodologicamente, a pesquisa apresenta-se dividida em duas partes: na primeira, realizamos um estudo bibliográfico e, na segunda, a pesquisa de campo, na qual traçamos um percurso dentro dos procedimentos de observação na comunidade, com entrevistas e questionários feitos com os moradores e com base no que foi observado. Como resultados temos que a culinária do quilombo provém da influência de fatores ligados a situação socioeconômica da região. Os pratos possuem características do período colonial tipicamente da influência de matriz africana no período da escravidão, por isso possuem um sabor tão marcante. Daí o destaque para pratos como a moqueca, o ximbéu, a mambeca, o mingau, o cabeça de galo, paçoca de gergelim e coco babaçu.

Palavras-chave: Saco das Almas, Quilombo, Cultura, Culinária.

Abstract

The present study aims to investigate the cuisine of one of the communities of Quilombo Saco das Almas: the community of Vila das Almas. To carry out this research, we will use Bauman (2003), Barbosa (2016), Cascudo (2004), Cavignac and Oliveira (2010), Ferreira (2017), Leonardo (2008) as the theoretical framework, among others. Methodologically, the research is divided into two parts: in the first, we carry out a bibliographic study and, in the second, the field research, in which we trace a path within the observation procedures in the community, with interviews and questionnaires made with the residents and based on what was observed. As a result, quilombo cuisine comes from the influence of factors linked to the region's socioeconomic situation. The

dishes have characteristics of the colonial period typically influenced by the African matrix in the period of slavery, which is why they have such a striking flavor. Hence the highlight for dishes such as moqueca, ximbéu, mambeca, porridge, rooster head, sesame paçoca and babassu coconut.

Keywords: Saco das Almas, Quilombo, Culture, Cooking.

Resumen

El presente estudio es el resultado de una investigación sobre la cocina de una de las comunidades del Quilombo de Saco das Almas: la comunidad de Vila das Almas. Para llevar a cabo esta investigación, utilizaremos como marco teórico a Bauman (2003), Barbosa (2016), Cascudo (2004), Cavnac y Oliveira (2010), Ferreira (2017), Leonardo (2008), entre otros. Metodológicamente, la investigación se divide en dos partes: en la primera, realizamos un estudio bibliográfico y, en la segunda, la investigación de campo, en la que trazamos un camino dentro de los procedimientos de observación en la comunidad, con entrevistas y cuestionarios realizados con los residentes y en base a lo observado. Como resultado, la cocina quilombo surge de la influencia de factores vinculados a la situación socioeconómica de la región. Los platos tienen características de la época colonial típicamente influenciadas por la matriz africana en la época de la esclavitud, por eso tienen un sabor tan llamativo. De ahí el protagonismo de platos como la moqueca, ximbéu, mambeca, gachas, cabeza de gallo, paçoca de ajonjolí y coco babasú.

Palabras clave: Saco das Almas, Quilombo, Cultura, Cocina.

Introdução

A culinária é algo essencial à vida das pessoas, um fator cultural de extrema relevância para os estudos culturais de determinada sociedade. Através dela podemos identificar pontos memoráveis e possibilitar a reinvenção de novos sabores culinários, levando em consideração que a mesma pode ser usada como um forte elemento de afirmação da identidade cultural de um determinado povo.

O quilombo Saco das Almas é constituído de sete comunidades quilombolas: Vila das Almas, Vila Crioli, São Raimundo, (Brejo), Santa Cruz, Barroco (Buriti), São José e Pitombeiras. Sendo que atualmente a comunidade Santa Cruz solicitou emancipação do grupo, constituindo assim uma comunidade independente (VIANA, 2015, p.25).

A necessidade de verificação das marcas culturais na culinária quilombola surge do fator importante do resgate de identidade dessas marcas, ou as poucas que ainda existem, como lógica histórica para remontar uma atividade que foi se dispersando ao decorrer do tempo. Diante do exposto a afirmação soberana da cultura quilombola do Saco das Almas pode não ser algo possível, visto que há uma insegurança, em virtude da mudança cultural, advinda de fatores externos.

Assim, este artigo está dividido em três sessões: na primeira, falaremos sobre a culinária no quilombo e como está ligada a memória e a identidade presente nos rituais alimentícios. Como referencial teórico, trazemos autores que discutem a culinária, entre os quais destacamos, Cascudo (2004), Maciel (2014) Barbosa (2016), Ferreira (2017), Levi-

Strauss (1964), Cavignac; Oliveira (2010); autores que discutem memória, Maurice Halbwachs (2006); e autores que discutem identidade entre os quais destacamos Stuart Hall (2003) e Zigmunt Bauman (2003) Tönnies (1979), Cohen (1985), Xavier Roberto (2009), Mintz (2001).

Na segunda, falaremos sobre o alimento na perspectiva antropológica. É o momento em que discutimos o conceito de alimento e o conhecimento da população acerca tema e como os alimentos convidam a rememorar a infância. Para isso, utilizamos como referencial teórico autores que discutem o alimento: Canesqui; Garcia (2005), DaMatta (1986, 1987), Woortmann (2007), Cândido (1982), Franco (2006) Cruz; Menezes; Pinto (2008).

Na terceira sessão, traçamos o caminho metodológico e a análise dos dados da pesquisa. Para enfatizar as questões sobre o Saco das Almas, utilizamos a tese de mestrado de Keliane da Silva Viana (2018) intitulada “A TERRA PROMETIDA AINDA É PROMESSA: conflitos ambientais e territoriais em Saco das Almas” e a monografia de Daciléia Lima Ferreira (2017) tendo como título “MEMÓRIA E IDENTIDADE DA VILA DAS ALMAS: um estudo sobre o trabalho da pastoral afro-brasileira no quilombo Saco das Almas, em Brejo-MA”. Detalhamos cada momento da pesquisa, o método escolhido, os instrumentos de coleta de dados e os resultados dos dados coletados após análises. Por fim, apresentamos as conclusões da pesquisa, as referências bibliográficas e os apêndices.

CULINÁRIA E CULTURA: a memória e a identidade presentes nos rituais alimentícios

Dentro do quilombo Saco das Almas o valor dado a comida é de fundamental importância para o processo de preservação da cultura. Os alimentos são elementos bastante enfatizados nas festividades, bem como utilizados como forma de apresentação aos visitantes. Segundo Cascudo (2004, p. 30), “[...] esse processo tem por finalidade, apresentar as diferentes tradições culinárias, inseridas dentro da construção da identidade, bem como a cultura dos portugueses geram total influência na passagem dos seus costumes aos nativos”.

Uma vez que esse processo da alimentação pode apresentar elementos que caracterizam a transformação dos “alimentos” em comida, ligando a uma forma de abordagem que privilegia os aspectos simbólicos culturais em detrimento dos biológicos ou “dietéticos”, dá-se a entender que esse processo é como um ciclo que deve ser feito geração após geração.

Dessa maneira, os alimentos contribuem como ferramenta para o processo de identidade ocorrido dentro da historicidade que compõe os pratos do quilombo, destacando-se no processo de valorização e perpetuação dos saberes tradicionais da comunidade. Por isso, alguns acabam por serem mais lembrados que outros, possibilitando assim a diferenciação entre o próprio (daquele lugar) que carrega a sua identidade e o adotado, oriundo de outro lugar, tornam-se um plano de:

[...] de notícia, comunicação e entendimento. Existe a evidência de expor padrões alimentares que continuam inarredáveis como acidentes geográficos na espécie geológica. Espero mostrar a antiguidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como norma de uso e um respeito de herança de mantimentos da tradição. A modificação desses usos dependerá do mesmo processo de formação; o tempo. Impõe-se a compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva ou a uma pregação teórica. (CASCUDO, 2004, p. 14)

Ou seja, o tempo é capaz de moldar, mas não de apagar as heranças deixadas na identidade. Com efeito, do ato narrativo às práticas e rituais, o significado colocado por Cascudo em sua obra, transcende a simples ação de alimentar-se, realizando a transição da natureza à cultura ou, em termos levistraussianos, do “sensível” ao inteligível, como ocorre em sua obra *O Cru e o Cozido* (1964), onde ele aponta a forma de preparação e modo de servir de uma determinada comida, além de expressar a sua identidade, também demonstra um “status” de quem lhe serve e de quem come. Ou seja, a comida e os modos de comer expressam significados de um povo.

Nessa perspectiva, Cascudo (2004) aponta que de “todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta” (CASCUDO, 2004, p. 36).

Em seu processo de estudos etnográficos da alimentação, ele faz distinção entre a comida e o ato cotidiano e fragmentário dos indivíduos, em suas refeições ocorrida em ações coletivas ou individualizadas. Conforme pode notar que não se pode dissociar as ações ocorridas dentre as relações sociais e simbólicas.

Portanto, o que se destaca na obra cascudiana é a “função simbólica de fraternidade” da alimentação, também descrita nos relatos de viajantes traduzidos por ele. Alguns desses depoimentos ou crônicas, relativos à alimentação, foram reunidos, ao lado de outros documentos históricos, artigos de jornais, textos literários e de estudiosos do folclore nacional, num único volume intitulado *Antologia da alimentação no Brasil* (CAVIGNAC; OLIVEIRA, 2010, p. 70).

Partindo desse pressuposto, pode ser colocado que para haver esse processo a comunidade deve buscar meios e formas de trabalhar, visto que sem fontes não há fatos, e algo que pode contribuir e é bastante usado dentro do quilombo é uso da memória, que pode visto como fonte preservação, pois ela representa. Por isso, para tratar da memória do quilombo, trazemos Halbwachs:

[...] a forma de organização de uma nação, sociedade, comunidade, cidade ou grupo social. [...], pois, os indivíduos, não podem ser analisados separadamente. Eles não vivem isoladamente e a memória, ao ser retratada, será sempre de um grupo ou classe social (HALBWACHS, 2006, p. 36).

A culinária, portanto, compõe a cultura do quilombo Saco das Almas e que ao longo dos anos foi se remodelando. Assim, constitui-se como parte da diversidade cultural de forma sazonal, ou seja, varia de acordo com os momentos culturais. Visto que o valor dado a esse alimento não se refere somente a ingestão, mas aquele presente na mesa para saciar a fome:

[...] refere-se ao conjunto de substâncias que uma pessoa ou grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de provisão, de transformação e de ingestão de alimento. Desse modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social e cultural (MACIEL, 2004, p. 9)

Para além de saciar nossa vontade, através dele é possível analisar e buscar traços simbólicos, vividos por seus antepassados. Uma vez que a memória é capaz de recriar outra memória, pois a mesma pode ser construída de forma individual e coletiva conforme aponta Halbwachs (2006, p. 41): “Haveria então, na base de toda lembrança, o chamado a um estado de consciência puramente individual que - para distingui-lo das percepções onde entram elementos do pensamento social - admitiremos que se chame intuição sensível”.

A comida apresenta valores simbólicos carregados de cultura que dão a noção de identidade, de pertencimento HALL (2003), uma vez que atrelada a cultura culinária local, é tida como estereótipo, já que estabelece ao mesmo tempo em que contesta a representação dessa diferença.

Quanto a questão da identidade, ela pode estar relacionada ao sentimento de nacionalidade, o sentimento de pertencimento, onde há ideia de trocas de sentido, mas jamais a substituição de uma cultura local por outra. Pode assim dizer que não importa quem esteja dentro daquela comunidade se é o novo ou o velho, o tamanho, a idade, nada disso importa, o que os torna iguais e jamais diferentes é a cultura, é sua identidade cultural, que representa enquanto quilombola (HALL, 2003).

As tradições de saberes são frutos desses elementos antropológicos conforme Cascudo (2004) denota em sua obra, que essas práticas e tradições presentes fazem parte de uma:

[...], cultura popular ou o folclore, mais do que o conceito oitocentista de raça, ganho relevo em suas reflexões, pondo em evidência intencionalmente os costumes ou a tradição, verdadeira ciência do povo. No tópico alimentação, comida ou refeição destaca-se a categoria paladar, aglutinadora de sistemas sociais e simbólicos e elemento decisivo na compreensão do “respeito de herança dos mantimentos de tradição” (CASCUDO, 2004, p. 56).

Vê-se que a tradição é perpetuada através do convívio na comunidade, ou seja, essas relações que compõem o ambiente da comunidade não implicam somente nas relações de sangue-parentesco, de lugar e de espírito, derivadas do parentesco (casa), da vizinhança (convivência) e da amizade. Esses são apenas sentimentos, mas o que verdadeiramente os identificam é a cultura presente dentro daquele território, o que marca a identidade do local e que constantemente vem sendo de certa forma remodelado, tirando a essência do próprio, sofrendo o processo de apropriação de outra cultura oriunda de fora.

O esforço de substituir o ‘entendimento natural’ da comunidade de outrora, o ritmo, regulado pela natureza, da lavoura, e a rotina, regulada pela tradição, da vida do artesão, por outra rotina artificialmente projetada e coercitivamente imposta e monitorada (BAUMAN, 2003, p. 36).

Em contrapartida Cohen (1985, p. 20) vê a comunidade como um mecanismo simbólico que permite uma reflexão sobre a diferença cultural de seus membros. Dessa forma, a comunidade existe para além dos símbolos e da “forma de pensar, sentir e acreditar” (COHEN, 1985, p. 20). Neste caso a culinária é vista por ele como elemento de identidade, e que foi construído, por pessoas, através de recursos simbólicos, que expressam as suas próprias características.

Contudo, essas vontades geram as relações de tradições e conhecimentos de crenças da comunidade expressos em sua história e costumes a qual apresentam o alimento como elemento indissociável da cultura, fato bastante instigante, conforme colocado abaixo:

No seu modo de preparado sempre que se é solicitado, eles são símbolos de um passado vivido que ao serem expostos sempre tem uma história de um episódio, do qual o alimento fez parte. A culinária do quilombo foi diretamente influenciada pelos fatores socioeconômicos da região. Os pratos possuem características do período colonial tipicamente da cultura africana no período da escravidão, eles possuem um sabor marcante (FERREIRA, 2017, p 46).

A comunidade tenta por meio da cultura, seguir com a culinária típica daquele lugar. Mas é sabido que com o constante processo de globalização a agregação de valores

(características culturais que forma uma identidade) são inevitáveis e têm se tornado um forte elemento que conta com a contribuição de outras culturas, que acabam por sofrer uma influência, ocorre assim o processo de apropriação¹ de uma culinária advinda de outros lugares.

Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida, crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira (MINTZ, 2001, p. 31-32).

O comportamento que desenvolvemos em relação à comida revela aspectos da cultura em que cada um está inserido. Segundo a análise de Mintz (2001), nossos filhos são treinados de acordo com a forma como se relacionam com a comida. “O aprendizado que apresenta características como requinte pessoal, destreza manual, cooperação e compartilhamento, restrição e reciprocidade, é atribuído à socialização alimentar das crianças por sociedades diferentes” (MINTZ, 2001, p. 32).

É notável que os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas “a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência” (MINTZ, 2001, p. 32). Dessa forma, nota-se que, o ato de alimentar-se permanece na memória, contribuindo no processo de socialização do indivíduo.

A memória pode-se traduzir como as reminiscências do passado, que afloram no pensamento de cada um, no momento presente; ou ainda, como a capacidade de armazenar dados ou informações referentes a fatos vividos no passado (HALBWACHS, 2006, 45).

(...) sendo dessa forma memória individual, só que na medida em que esse indivíduo é um produto de um grupo, no caso a família. Segundo esse autor, as memórias são construções dos grupos sociais, são eles que determinam o que é memorável e os lugares onde essa memória será preservada (HALBWACHS, 2006, p. 47)

Uma vez que é a partir de seus estudos que se pensa em uma dimensão da memória que ultrapassa o plano individual, considerando que as memórias de um indivíduo nunca são

¹ O termo “apropriação cultural” é um conceito da antropologia e se refere ao momento em que alguns elementos específicos de uma determinada cultura são adotados por pessoas ou um grupo cultural diferente (HALL, 2003, p.22).

só suas e que nenhuma lembrança pode existir apartada da sociedade. Ou seja, as lembranças de infância, dos avós e pais são fruto de recordações de um acontecimento vivido.

Comidas cotidianas, que tendemos a considerar comuns, escondem complexas histórias sociais e econômicas, que permeiam as relações estabelecidas entre os homens, assim como, o desenvolvimento econômico da sociedade. De modo que, é necessário considerar o ato de alimentar-se como uma expressão cultural, que reúne diversos aspectos e conhecimentos sobre o grupo cultural que vivencia tal experiência. É o que veremos na sessão a seguir sobre o ato de comer.

ANTROPOLOGIA DO ALIMENTO: algumas considerações sobre o ato de comer

Ao pesquisar sobre os alimentos e comidas próprios de qualquer localidade ou região, devemos ficar atentos a sua história social e buscar ressalvas do antes de esse produto ter chegado à mesa, ao depois, da mesma forma que os outros. Seguindo os preceitos de Montan (2003), o gosto e o paladar, em vez de se naturalizarem, são, portanto, cultivados no emaranhado da história, da economia, da política e da própria cultura.

O fato de a comida e o ato de comer serem prenes de significados não leva a esquecer de que também comemos por necessidade vital e conforme o meio e a sociedade em que vivemos, a forma como ela se organiza e se estrutura, produzem e distribuem os alimentos. Comemos também de acordo com a distribuição da riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças (CANESQUI; GARCIA, 2005 p. 15).

Para além disso, é necessário pensar como esse processo de conservação e resgate deve ser feito, daí surge um elemento essencial que ampara e dá suporte para essa construção: a história oral, que Segundo Xavier Roberto (2009), é considerada como fonte identitária de um povo, capaz de retratar as realidades, as vivências e os modos de vida de uma comunidade em cada tempo e nas suas mais variadas sociabilidades.

Assim, para compreensão dos alimentos na vida do povo são levados em consideração vários aspectos, dentre os quais se destacam: a maneira de servir, comer e aprendizados em torno da mesa, pois fatos como esses podem expressar a identidade de um povo.

A antropologia passou a discutir sobre os tradicionalmente pelas crenças e pelos costumes alimentares dos povos primitivos, pelos aspectos religiosos em torno dos tabus, totemismo e comunhão; pelas preferências e repulsas alimentares, pelos rituais sagrados ou profanos que acompanham a comensalidade, pelo simbolismo da comida, pelas classificações alimentares, além de muitos outros aspectos.

Recentemente, vem se interessando pelas cozinhas e pela culinária, que trazem a marca da cultura. As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 15).

Como vemos na citação acima, a culinária carrega consigo importantes fatores constituídos por diversos fatores sociais, culturais, políticos e econômicos. Através dos ingredientes, do modo de preparo da comida e dos pratos típicos é possível conhecer os costumes e hábitos de um povo. Conforme aponta Stuart Hall (2006) a culinária se apresenta como um importante fator de criação e manutenção da identidade, discorrendo sobre os conceitos de identidade e patrimônio cultural, cultura e hábitos alimentares e culinários típicos e suas raízes.

O alimento e as comidas são tratados do ponto de vista antropológico por DaMatta (1986, 1987) ao enfatizar “que no ato de comer estão implícitas duas situações: 'eu como para viver' e 'eu vivo para comer'. Ou seja, o ato de comer não é somente uma necessidade básica e que possui etiquetas desde o sentar à mesa até a ingestão, mas é também um modo, um estilo capaz de sustentar o corpo, dar força e energia para trabalhar, a que enche a barriga, deixando a sensação de estar alimentado. E, para além disso, o ato de comer e a própria comida se cobrem de aspectos morais e simbólicos, tem-se a situação 'do viver para comer. A qual está relacionado a vida social, isto é, o cotidiano familiar como: casamentos, batizados, aniversários, reuniões políticas ou religiosas, etc.

A comida, conforme Woortmann (2007), em estudos sobre dimensões sociais da comida entre os camponeses, defende a “comida como uma “categoria cultural nucleante” que se articula a “trabalho” e a “terra”, e que as escolhas alimentares que incluem alimentos proibidos, permitidos e os preferidos estão ligadas às dimensões de gênero, memória, família, identidade e religião. Ou seja, além de ser um sustento ainda é dotada de valores simbólicos e culturais ao quais os utensílios e técnicas utilizados revelam hábitos e gostos, ascendendo importantes aspectos dentre ele a religião a cultura, comunicando por meio da comida, conforme suas aversões, discriminações, identificações e preferências de região para região e seus habitantes.

Sob a compreensão cultural e social da comida estabelecem-se regras, e criam-se vínculos com quem come, com o que se produz e com as demais dinâmicas que envolvem a comensalidade. Conforme aponta Cândido (1982), “Qualquer que seja a posição do alimento,

é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade – não apenas do que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc.) mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções” (p. 30).

Conforme as análises de DaMatta (1987), existe uma diferenciação entre o conceito alimento e ato de comer, assim como, há uma diferença semântica entre o termo “comida” e “alimento”. Conforme aponta DaMatta (1987, que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Em uma contrapartida a DaMatta (1987), Woortmann (2007) aponta “comida” como sendo o oposto de mantimento, embora derive dele, pois comida é a transformação do mantimento através da culinária” (p. 19).

O alimento, é algo universal e geral, é o que o indivíduo ingere para se manter vivo; já a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa. “Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DAMATTA, 1987, p. 56).

E dentre essas mais variadas formas de classificar o alimento, ele também se destaca pela maneira como é servido, fato que define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. E analisando de lugar para o lugar, o alimento bem como a comida representam símbolos, escondidos em alguns casos dentro de suas próprias cozinhas.

Conforme coloca Maciel (2004), a partir dessa distinção, pode-se buscar esclarecer a “cozinha como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de “alimentar-se” e, ou seja, uma cozinha faz parte de um sistema alimentar – de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação – o qual inclui a culinária, que se refere às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida” (MACIEL, 2004, p. 10).

Dessa forma, “a comida é um meio de expressão e afirmação de uma identidade nacional, regional, ou local, o ato de comer materializa os estados emocionais e as identidades sociais” (DAMATTA, 1987, p. 22). Ou seja, ninguém come somente por comer, se existe um fator cultural e simbólico dado a essa comida, esse fator devem ser considerados relevante para a compreensão social e antropológica do alimento nas sociedades contemporâneas. E no quilombo não é diferente a culinária da região ascende em diversos sentidos como fator de identificação daquele povo, a qual no decorrer do tempo a comida continuou a ser a mesma, porém, pratos tiveram modificações e foram se remodelando, o que de certa forma acaba por

alterar a identidade de um povo, a qual nela está presente um sentimento de reconhecimento de um grupo na cultura a qual pertence.

A comida, oriunda de outro local, quando se propaga em outra região, é frutos dos conjuntos de elementos ao qual a região foi adotando, ou seja, são frutos de uma modernidade a qual tiveram que ser adequados, o que implica dizer que, não perderam a sua essência, foram recriados novos elementos de identificação em torno dos já pertencentes:

Quando a alimentação é incluída no estilo de vida, um outro campo de análise é aberto, dizendo respeito às disposições relacionadas às práticas alimentares e sua contextualização no comportamento alimentar. Qualquer mudança na dieta implica profundas alterações nas práticas alimentares o que, por sua vez demanda um redimensionamento da rotina doméstica, das práticas sociais, do ritmo de vida, enfim, representa uma reorganização e realocação da alimentação no *modus vivendi*, que só é possível se for afetada também às condições de vida (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 78).

O alimento evidencia que vários aspectos podem ser observados de acordo com o ponto de vista adotado na análise: étnico, linguístico, racial, religioso, regional ou nacional em um âmbito social. Conforme o ponto de vista, podem ser percebidos e diagnosticados os sentimentos de pertencimento referentes a seus bens culturais. É dessa forma que um indivíduo passa a se reconhecer em uma concepção individual e coletiva dentro dos costumes, hábitos, padrões de conduta de sua nação, visto que uma pessoa que nasce em um lugar evidentemente tem contato com as características próprias da sociedade em questão. Para Stuart Hall (2006):

A identidade, nessa concepção sociológica, preenche o espaço entre o “interior” e o “exterior” – entre o mundo pessoal e o mundo público. O fato de que projetamos a “nós próprios” nessas identidades culturais, ao mesmo tempo internalizamos seus significados e valores, tornando-os “parte de nós”, contribui para alinhar nossos sentimentos subjetivos com os lugares objetivos que ocupamos no mundo social e cultural. A identidade, então costura [...] o sujeito à estrutura. Estabilizamos tanto os sujeitos quanto os mundos culturais em que eles habitam, tornando ambos mais reciprocamente mais unificados e predizíveis (HALL, 2006, p. 11-12).

Dessa forma, alguns alimentos se constituem como parte da diversidade cultural presente diariamente no cardápio do quilombo. Outros foram reinventados conforme o mesmo vem sofrendo algumas alterações, mas que continuam a ter o mesmo valor simbólico. Sendo usados até como pratos principais no dia a dia nas casas dos remanescentes.

A diversidade de alimentos que fazem parte do cardápio diário do quilombo se modernizou com a melhoria das condições financeiras da comunidade e o acesso a outras

variedades ficaram mais viáveis, mas isso não implica dizer que os alimentos aos quais nutriram muitas pessoas do quilombo, que ainda se fazem presentes, foram esquecidos.

Os alimentos dentro do quilombo representam símbolos de um passado vivido que ao serem apresentados tanto à comunidade como aos visitantes, sempre tem uma história relacionada a algum momento marcante, do qual o alimento fez parte.

A alimentação é um dos elementos que acompanha o homem desde sua existência e é responsável por importantes modificações na vida do ser humano. Com o avanço do conhecimento e da tecnologia, o alimento, que antes era relacionado à subsistência e manutenção da espécie, passou a ser reconhecido como de importância nutricional. Adquirindo por meio dos alimentos, todos os nutrientes necessários, para a manutenção das diversas funções do corpo (FRANCO, 2006).

A alimentação sempre foi essencial para a sobrevivência humana. Porém, tal ação é vista apenas como rotina e método de sobrevivência, mas a forma como é buscada essa comida, se torna algo curioso, logo vê-se que não é de qualquer jeito de qualquer maneira, há sempre um significado para cada coisa, pois nenhum alimento é cultivado e colhido da mesma maneira cada um tem sua forma. Segundo Franco (2006) afirma: “a procura de alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer” eram vistos como possuidores de um valor que gerava até prazer em comer.

Feitas estas breves considerações sobre a antropologia do alimento e o ato de comer, passaremos agora a pesquisa de campos propriamente dita sobre a culinária do quilombo Saco das Almas, em que apresentaremos os pratos típicos mais conhecidos e consumidos no quilombo, geração após geração.

A CULINÁRIA NO QUILOMBO SACO DAS ALMAS

Procedimentos Metodológicos: revisão de literatura

Antes de analisar o material fornecido pelos participantes da pesquisa, faz-se necessário relatar os procedimentos metodológicos utilizados na elaboração deste trabalho. Trata-se de uma pesquisa de campo exploratória de cunho qualitativo, aquela que se preocupa em analisar e interpretar aspectos mais profundos da prática culinária, descrevendo-a e analisando-a. “O interesse da pesquisa de campo está voltado para o estudo de indivíduos,

grupos, comunidades, instituições e outros campos, visando à compreensão de vários aspectos da sociedade” (LAKATOS, 2003, p. 189).

O trabalho desenvolveu uma investigação acerca dos aspectos simbólicos que envolvem as marcas culturais através da culinária. E com as visitas ao quilombo e conversas informais, bem como entrevistas, pudemos coletar as informações contidas no trabalho.

E, como essa prática cotidiana estabelece importantes significados na construção de vínculos humanos dentro de um grupo social. Diante disso, a determinação de um método com especificidades voltadas a análise desse fato é uma tarefa importante para o ato de pesquisar.

Assim, esta pesquisa dividiu-se em duas partes: a pesquisa bibliográfica e a pesquisa de campo. Na pesquisa bibliográfica, utilizamos autores como Cascudo (2004), Maciel (2014) Barbosa (2016), Ferreira (2017), Levi- Strauss (1964), Cavignac; Oliveira (2010), DaMatta (1986, 1987), Woortmann (2007), Cândido (1982), Franco (2006) Cruz; Menezes; Pinto (2008) para tratar dos estudos culturais e antropológicos sobre alimentos. Sobre memória, utilizamos Maurice Halbwachs (2006) e para tratarmos de identidade destacamos Stuart Hall (2003) e Zigmunt Bauman (2003).

Na segunda, fizemos diversas entrevistas com os moradores do quilombo para a coleta de dados da pesquisa. Nesta etapa, para enfatizar as questões sobre o quilombo Saco das Almas, utilizamos a tese de mestrado de Keliane da Silva Viana (2018) intitulada “A TERRA PROMETIDA AINDA É PROMESSA: conflitos ambientais e territoriais em Saco das Almas” e a monografia de Daciléia Lima Ferreira (2017), tendo como título “MEMÓRIA E IDENTIDADE DA VILA DAS ALMAS: um estudo sobre o trabalho da pastoral afro-brasileira no quilombo Saco das Almas, em Brejo-MA”.

Local da pesquisa: o quilombo Saco das Almas

Neste momento, pedimos licença para utilizar a primeira pessoa, visto que os relatos são resultados de experiências pessoais da pesquisadora Maria Deuzane da Silva Santos, mas a produção deste artigo se deu com parceria dos demais coautores. A minha ligação com o quilombo Saco das Almas antecede a visita ocorrida em janeiro de 2016 pelo curso de

licenciatura em ciências humanas do campus da UFMA de São Bernardo – MA². Na verdade, sou oriunda de uma das sete comunidades do quilombo: o povoado São Raimundo, localidade que eu não conhecia, a não ser pelas histórias contadas por minha bisavó.

O momento de visita ao quilombo me foi oportuno e prazeroso, me possibilitou conhecer o famoso casarão, lugar onde minha bisavó cresceu praticamente vendo as crueldades praticadas pelos senhores, com seus pais.

Mas o que me chamou mais atenção neste dia foi a recepção preparada por Dona Dudu para nos receber: uma farta mesa recheada de comidas típicas, comidas que além de saborosas traziam em seus feitios, ricos traços históricos e culturais, seja em suas estruturas, seja em seus sabores.

Alinhados a isso veio um relato, em uma conversa informal, durante o banquete, de uma das cozinheiras e líderes do quilombo, conhecida como Dona Dudu: “ao cozinhar me deparo com memórias de minha infância, lembro de como minha mãe me ensinava o preparo da comida, assim como minha vó ensinava minha mãe” (DONA DUDU, 2016). Tal relato foi a fagulha de ideia para minha pesquisa e inquietação em relação aos traços históricos e culturais que a culinária quilombola pode trazer.

Nesse processo de construção dos pratos culinários do quilombo usam-se vários elementos históricos, aos quais devem ser levados em conta as memórias e identidades dos moradores do quilombo através da história oral. Uma vez que ela pode ser distinguida pela coleta de depoimentos com pessoas que testemunharam conjunturas, processos, acontecimentos, modos de ser e de estar dentro de uma sociedade ou instituição.

O quilombo Saco das Almas apresenta elementos curiosos que o fazem tornar vivas as lembranças que segundo a concepção de Halbwachs (2006) trazem recordações da infância na família e com os amigos, das relações escolares e os grupos de trabalho e mostram que essas são essencialmente memórias de grupo e [...] só existe na medida em que esse indivíduo é um produto de um grupo e memórias tradicionais de um povo.

A agricultura sempre foi um meio de vida das regiões quilombolas, um meio de sustento em meio há tempos que referenciam situações difíceis e de péssima qualidade de vida. Dentre as atividades de agricultura estão a criação de gados, galinhas, porcos, de cultivo,

² No dia 22 de janeiro de 2016, o professor Dr. Josenildo Campos Brussio levou a turma do 5º período da qual eu fazia parte, Turma 2013, para uma atividade de campo da disciplina Educação para a diversidade. Tratava-se de uma visita ao quilombo Saco das Almas, ocasião em que Dona Dudu fez a exposição da culinária quilombola.

o milho, o arroz, a mandioca, bem como as práticas comerciais vinculadas a compra de querosene e sal. Dentro do âmbito contemporâneo em relação aos processos históricos tais atividades supracitadas tiveram uma diminuição para os dias atuais, seja pelas condições climáticas, seja pela modernização e alcance do comércio local.

Os alimentos do Quilombo são preparados, em abundância, sempre em ocasiões especiais, tais como: festas, rituais, festejos e feriados, pois buscam comemorar suas tradições sempre com um “belo banquete”. Segundo Ferreira et al. (2018) “a culinária do quilombo foi diretamente influenciada pelos fatores socioeconômicos da região, os pratos possuem características do período colonial tipicamente da cultura africana no período da escravidão”. Mas antes de adentrarmos a coleta de dados da pesquisa, faremos uma breve exposição dos principais pratos típicos da culinária do Saco das Almas, a partir das fontes bibliográficas que apontamos.

A culinária no quilombo saco das almas

Para falarmos sobre a culinária do quilombo Saco das Almas, utilizamos como referencial teórico a monografia de Daciléia Lima Ferreira (2017), tendo como título “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 o artigo “A CULINÁRIA DO QUILOMBO SACO DAS ALMAS: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola”, de Josenildo Campos Brussio, Daciléia Lima Ferreira et al (2019). Em ambos os trabalhos, aparecem pratos típicos do quilombo Saco das Almas apresentados na exposição de alimentos realizada por Dona Dudu (Figura 1), como mencionamos o item anterior deste capítulo.

Figura 1: Dona Dudu, exposição de pratos típicos do quilombo



Fonte: Ferreira, 2019.

Assim, vamos relacionar os oito pratos apresentados por Brussio, Ferreira et al (2019):

1 - O *MINGAU DE FARINHA* - para a preparação deste prato, assenta-se água, em uma panela ao fogo, com óleo de coco, sal a gosto, alho amassado, pimenta do reino pisada, cebolinha e coentro cortadinhos, onde após a fervura acrescenta-se o pó da farinha branca aos poucos mexendo até avantajar e ganhar uma textura de mingau. Segundo Dona Dudu, também era chamado de *CAPÃO SEM OSSO*, “nele é colocado temperos verdes e tempero seco fazendo o mingau, rapaz se você tivesse fraco chega suave só de forte que é. Era só a farinha misturada com tempero, mas ficava muito gostoso” (DONA DUDU, 2017).

2 - O *XIMBÉU* ou *CHIBÉU*, a depender da região do Maranhão em que se fala, visto que este é muito comum a pronúncia na Baixada maranhense, enquanto aquele é mais comum de ser pronunciado no Baixo Parnaíba maranhense. Geralmente é preparado em uma bacia com água, sal, pimenta do reino, cheiro verde, limão e a farinha, coloca aos poucos, misturando com os demais ingredientes até ficar a gosto. O ponto ideal é um pouco antes de

virar pirão*. Podemos perceber que o ximbéu, esteve presente durante muito tempo não somente no cardápio do quilombo, mas também na mesa das famílias mais carentes como forma de sustento alimentar numa época de difíceis condições financeiras enfrentadas pela falta de trabalho como, por exemplo, em décadas passadas, período de construção de povoamento e consolidação de municípios.

3 - O *CABEÇA DE GALO* é uma espécie de tempero preparado com sal e pimenta do reino, socado no pilão. Em seguida, coloca-se essa mistura em um prato com água e suco de limão, além de pimenta malagueta esmagada, que são ingredientes facilmente encontrados no quilombo. Geralmente, o “cabeça de galo” é utilizado como aperitivo para se comer com peixe. Muito utilizado na Semana Santa quando as famílias quilombolas se reuniam para jantar.

Figura 2: Cabeça de galo



Fonte: Ferreira, 2019.

* Ponto em estado quase sólido em que a farinha fica após sugar toda a água em que estava em contato dentro da bacia.

4 - A *MOQUECA* - é feita com peixe bem pequeno pescado no riacho do quilombo conhecido como “cirina”; justamente por conta do seu tamanho, que os moradores do quilombo falam que não fica legal fazê-los cozidos. É quase impossível conseguir assá-los ou mesmo tratá-los. Para o preparo desse prato, é necessário consertar e cortar os peixinhos maiores em relação aos chamados cirina, depois junta-se os cortados com os cirinas, logo após, é colocado sal a gosto, corta-se tempero verde, pimenta de cheiro e depois de temperado é depositado na folha da bananeira enrolada e amarrada com a palha do buriti. Logo, em seguida, tudo é levado para cozinhar debaixo do chão. Como antigamente se usava o fogo a lenha, era feito um buraco no chão e colocava o peixe envolvido na folha da bananeira dentro e depois cobria-se com areia e as brasas da lenha, o peixe enterrado, ficava cozendo na temperatura das brasas. Este prato acompanha o “cabeça de Galo”, supracitado. Também bastante consumido no período da Semana Santa.

5 - A *PAÇOCA DE COCO DE BABAÇU* tem o procedimento do seu preparo semelhante ao da paçoca de gergelim – que será citada no próximo parágrafo. O coco de babaçu é bem torrado e socado no pilão com a farinha, além do mais, possui as suas derivações alimentares, pois além da paçoca, podem ser produzidos: o leite, o azeite e a própria fava triturada pode ser um bom ingrediente para diversos pratos como, por exemplo, o cuscuz. Tanto o leite da fava, como também a própria fava do coco, se tornam ingredientes somatórios no paladar acrescido ao cuscuz, bolo, beiju e entre outros.

Figura 3: Paçoca de coco de babaçu



Fonte: Ferreira, 2019.

6 - A *PAÇOCA DE GERGELIM* - o prato passa por dois momentos importantes para o seu preparo: no primeiro momento, o gergelim, que é uma semente, deve ser bem torrado; no segundo momento, estando todo ele torrado, deve ser socado no pilão juntamente com farinha e açúcar, podendo este último ingrediente ser substituído por rapadura, que era o mais comum na época.

Figura 4: Paçoca de gergelim



Fonte: Ferreira, 2019.

7 - Outro prato peculiar do quilombo Saco das Almas é a *MAMBECA* que é basicamente o feijão bem verde cozido ainda na casca, dando-lhe assim um saber especial e completamente diferente do feijão cozido sem a casca como nos é de costume. Uma vez cozido o feijão com a casca, serve-se em uma tigela desse jeito.

8 – Gongo assado e frito – Prato típico do quilombo que é feito do próprio gongo extraído do coco, e o mesmo pode ser feito de duas formas assado e frito.

Figura 5: Gongo assado e frito



Fonte: Ferreira, 2019.

Percebe-se, mediante pesquisa, que os traços culturais que registam marcas de ancestralidade, bem como memórias históricas, continuam vivas e ascendem na culinária do quilombo em questão. São marcas fortes de identidade cultural que pode resultar em patrimônio do povo praticante de tal ação culinária. Para além, a culinária e os alimentos cultivados sejam símbolos de registros culturais, são também símbolos de gratidão muito ligados à religiosidade e ao respeito pelos rituais e comemorações que atravessaram séculos.

Com tamanha pluralidade e diversidade cultural a culinária quilombola do Saco das Almas apresenta-se como base de uma identidade e relações pessoais e intrapessoais, uma alusão ao campo da inteligência, pela capacidade de lida e reconhecimento de emoções e sentimentos de forma norteada, de memórias vividas, bem como um resguardo das riquezas culturais do Quilombo.

Coleta de dados

Na pesquisa de campo, tivemos alguns problemas que precisamos destacar. Primeiro, havíamos aplicado um questionário sobre o dia 20 de novembro, Dia da Consciência Negra, em novembro do ano passado. Mas o questionário havia sido aplicado sem o acompanhamento da orientação.

O questionário possuía seis questões relacionadas ao Dia da Consciência Negra, a primeira perguntava “Quais os principais pratos servidos durante a festa do dia da Consciência Negra?”. A segunda “Como ocorre a preparação desses pratos? Você poderia descrever?”, a terceira “Quais pratos de comida lhe fazem lembrar sua infância?”, a quarta “Dos pratos servidos para nós hoje, quais deles são servidos cotidianamente aqui na comunidade?”, a quinta “Quais os pratos típicos do período com siderado “santo”?” e a sexta e última questão: “Nas festividades do quilombo qual o prato que não pode faltar, qual o prato que pode ser considerado uma especialidade do quilombo?”.

Após aplicar com apenas dez moradores do quilombo, percebemos a fragilidade do instrumento utilizado, bem como, o alto grau de saturação das informações em decorrência do questionário que havíamos aplicado. Após acompanhamento com orientador, concluímos que o questionário aplicado não continha dados suficientes para dar conta da pesquisa.

Por conseguinte, organizamos uma segunda abordagem aos moradores do quilombo, mas optamos por modificar o instrumento de coleta de dados, partindo de fontes bibliográficas disponíveis sobre a culinária do Saco das Almas, a partir das quais elaboramos formulários de entrevistas, para realizarmos a aplicação de entrevistas semiestruturadas com os moradores do quilombo, que nos permitissem um diálogo com os entrevistados, de forma que pudessem expressar o mais espontaneamente possível às suas memórias sobre os alimentos do quilombo.

As fontes bibliográficas utilizadas foram a monografia de Daciléia Lima Ferreira (2017), tendo como título “MEMÓRIA E IDENTIDADE DA VILA DAS ALMAS: um estudo sobre o trabalho da pastoral afro-brasileira no quilombo Saco das Almas, em Brejo-MA” (lançada em livro em 2018) e o artigo “A CULINÁRIA DO QUILOMBO SACO DAS ALMAS: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola”, de Josenildo Campos Brussio, Daciléia Lima Ferreira (2019) et al.

Faz-se necessário reiterar que a pesquisa bibliográfica foi de grande valia para a elaboração dos nossos instrumentos de coleta de dados. Partindo das informações disponibilizadas nestes textos, elaboramos o formulário de entrevistas semiabertas para aplicação com os moradores da comunidade da Vila das Almas, visto que dispúnhamos de pouco tempo (e, principalmente, pouco recursos, pois se gasta com transporte de uma comunidade para outra) para entrevistar as demais comunidades.

Assim, no dia 20 de junho de 2019 realizamos mais uma visita ao quilombo Saco das Almas, na qual entrevistamos vinte e um moradores na Vila das Almas. Chegamos ao quilombo por volta das 9h30 da manhã e nos dirigimos a residência da D. Dudu, líder do quilombo, com a qual já havíamos entrando em contato, solicitando autorização para a coleta de dados. Na ocasião pedimos, para assinar o TCLE e apresentamos a proposta da nossa pesquisa.

De lá, seguimos pelas ruas do quilombo, abordando as pessoas que encontrávamos, e nossa primeira parada foi em uma casa de farinha, onde me apresentamos e fomos puxando assunto com o morador que de início se mostrava um pouco de tímido, dizendo não saber responder, mas que iria tentar. Eu, para não perder o gás da conversa entramos logo no assunto, indagando-o sobre os pratos de comida que ele conhecia, e citamos algumas perguntas do formulário de entrevistas. O morador abriu um largo sorriso de satisfação e falou “esses aí eu conheço demais e já vi minha mãe fazer e já fiz também”. E nesse clima de descontração segui com as demais perguntas.

Nas ruas do quilombo já havia se instaurado o instinto de timidez e curiosidade sobre nós (eu, o orientador e mais três alunos-pesquisadores do GEPEMADEC que me ajudaram na coleta de dados), por parte de alguns moradores e principalmente pelas crianças, as mesmas logo que nos avistávamos corriam as suas casas para avisar de nossa presença ali. Fator que contribuiu bastante para o êxito de aplicar 20 formulários em uma manhã.

Em clima de curiosidade sempre tinha alguém que nos chamava para adentrar a residência, a fim de saber o porquê de estarmos ali. E nesse momento aproveitávamos para puxar o assunto sobre os pratos típicos do quilombo, o sorriso vinha de maneira natural bem como a pergunta de “Por que uma moça tão bonita e nova se interessa em saber desses pratos antigos? Minha resposta era sucinta “faço parte de um grupo de pesquisa da Universidade Federal do Maranhão (GEPEMADEC) e estava ali pesquisando sobre tal assunto para a minha monografia, trabalho realizado no final da conclusão de curso”. Respondida a pergunta

retomava a pesquisa, e em alguns momentos parecia que os moradores entrevistados faziam uma visita no tempo, e a doce palavra “mãe”, saía entre frases e outra.

Assim a manhã passava como um sopro e os moradores pareciam nem perceber, pois quando parávamos em uma residência era horas e horas para podermos seguir adiante. A receptividade é tamanha, bem como os convites para lanches e almoço. Mas como o tempo era curto, recusávamos e deixamos para uma próxima.

E depois de andar pelas ruas do quilombo, retornamos para a casa da líder do quilombo dona Maria Luduvica mais conhecida como DUDU. Uma pessoa de uma alegria contagiante e como a mesma fala “com muita energia para ser gasta ainda”, e reforça mais uma vez a alegria e satisfação por nos receber em sua residência e poder ofertar o almoço para nós.

De maneira recíproca agradecemos por sua disponibilidade em nos ajudar na pesquisa, e depois de tantos agradecimentos a fome já batia forte, pelo horário de mais de meio-dia, fomos nos deliciar no almoço na casa da Dona Dudu, logo após, tomamos um café e retornamos a São Bernardo.

Análise dos dados

A primeira etapa da aplicação do formulário de perguntas ocorreu entre os dias 1 a 6 de março de 2019, a entrevista ocorreu na residência de cada entrevistado. Participaram da pesquisa dez (10) pessoas sendo quatro (4) do sexo masculino e seis (6) do sexo feminino, a seleção dos participantes da pesquisa teve como base o fato de todos serem moradores da comunidade Quilombo Saco das Almas.

Do questionário aplicado na ocasião continha seis perguntas (ver Apêndice A), cada uma destinada à culinária, pois a mesma é muito presente no contexto das festividades e como forma de identificação cultural utilizada como símbolo de existência e manutenção da sua memória e identidade. Como indica Maciel (2001) “a alimentação humana pode ser entendida como um ato cultural, em que é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza” (MACIEL, 2001, p. 2).

Dentre os as respostas dos questionários, pode-se perceber o quanto os pratos “comuns” em qualquer região aparecem nas respostas, o arroz com feijão a carne, o frango e a própria lasanha, prato esse bem comum nas barracas de festividades do quilombo.

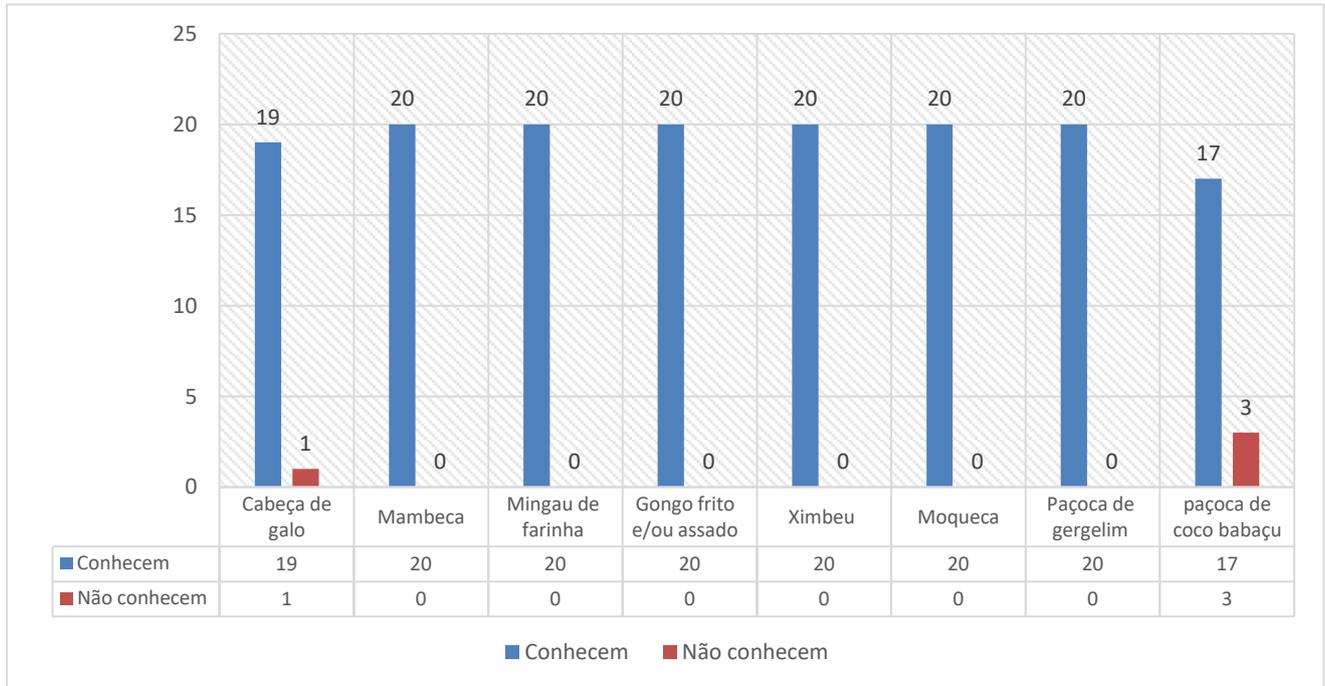
E devido ao número dos questionários aplicados, e as informações não serem suficientes para o enriquecimento do trabalho, teve-se a necessidade de realizar uma segunda coleta de dados, e usamos como mecanismo a aplicação de entrevistas.

Tal atividade aconteceu no dia 20 de junho de 2019, pesquisa realizada com os moradores do quilombo, sendo 20 pessoas (08) oito homens e (12) doze mulheres de famílias diferentes e faixa etária entre 15 a 70 anos de idade.

As perguntas eram semiabertas e a maioria delas conseguia-se extrair as respostas através de conversas informais, fator que contribuiu bastante para com a realização do trabalho. Vale ressaltar também que o quilombo Saco das Almas é bastante receptivo o que me fez sentir-me tranquila na aplicação das entrevistas e deixá-los à vontade para responderem as perguntas; por eles, passaríamos o dia inteiro conversando.

Como se vê, as entrevistas foram bem mais explicativas e tiveram como base os alimentos apresentados no artigo “A CULINÁRIA DO QUILOMBO SACO DAS ALMAS: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola”, de Josenildo Campos Brussio, Daciléia Lima Ferreira et al (2019), onde sua pesquisa pode apontar oito tipos de alimentos coletados (item 4.3). Diante de tal informação, apresentamos os resultados dos pratos típicos mais conhecidos pelos entrevistados com base no questionário aplicado (pergunta 1 – ver questionário em Apêndice B).

Gráfico 1: Pessoas que conhecem a culinária Quilombola x Pessoas que não conhecem a culinária Quilombola.



Fonte: Santos, 2019.

Pode-se perceber, através do exposto no gráfico acima, que poucas são as pessoas que não conhecem a culinária do quilombo. E ao realizar as entrevistas notamos nos entrevistados, principalmente nos homens, certa timidez ao relatar sobre tais pratos. Porém, em contrapartida, tanto os homens como as mulheres tinham firmeza em seus relatos de preparo dos alimentos quilombolas.

No entanto, ao entrevistar o senhor Francisco³ de 67 anos de idade suas palavras me chamaram atenção, notava-se no olhar extrema satisfação em relatar sobre os tais fatos e em nenhum momento deixou que a vergonha lhe tomasse conta. Sempre muito atento às perguntas feitas por mim, e dos oito pratos em destaque no gráfico, ele conhecia todos e inclusive o modo de preparo de cada um:

³ Seu Francisco nasceu na Vila das Almas e nos autorizou divulgar na pesquisa informações sobre a sua pessoa. É um dos moradores que mais defende a identidade quilombola e trabalha esta conscientização com a juventude do quilombo.

Minha filha desde que eu me entendi no mundo foi vendo minha mãe, minha avó, preparando essas comidas. Porque naquele tempo as coisas não eram tão fáceis como hoje, e nós se virava como podia. E muitas das vezes não tinha carne nem o feijão, nós preparávamos essas comidas, e todo mundo comia e era com muito gosto, não tínhamos do que reclamar. E hoje vendo você aqui querendo saber, conhecer essas comidas que fizeram parte do nosso passado é muito bom, fico satisfeito. (SEU FRANCISCO, 2019).

Então de acordo com as palavras de Seu Francisco, o alimento, além de saciar a fome, possui um valor, bem como o gosto e o prazer de poder saborear um alimento que aprendeu com os pais e avós. Ou seja, a culinária é muito presente no contexto afetivo e, como forma de identificação cultural. Para os moradores da comunidade Saco das Almas, é perceptível a existência de uma simbologia da comunidade e a manutenção de sua identidade. Como indica Maciel (2001) “a alimentação humana pode ser entendida como um ato cultural, em que é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza” (MACIEL, 2001, p. 2).

O ato de comer está tão enraizado em nosso cotidiano que muitas vezes o reproduzimos de forma mecanizada, sem nos atentar para os aspectos culturais que envolvem tal ação.

[...] é o movimento através do qual fazemos o alimento transpor a fronteira entre o mundo e nosso corpo... incorporar um alimento é, em um plano real, como em um plano imaginário, incorporar todas, ou parte de suas propriedades: tornamo-nos o que comemos. [...] É certo que a vida e a saúde da pessoa que se alimenta estão em questão cada vez que a decisão de incorporação é tomada. Mas também está em questão seu lugar no universo, sua essência e sua natureza, em uma palavra, sua própria identidade (FISCHLER, 1995 p. 66).

Seguindo o viés dessa lógica identitária, Freitas (2003) diz que é em torno da mesa – e do alimento – que identidades e, portanto, as diferenças com relação aos demais são expressas. O alimento constitui-se como uma ferramenta de expressão cultural de determinado grupo social.

Os modos de preparo de um alimento dizem muito acerca da organização cultural de determinado local, diante disso, quando foram perguntados sobre como ocorria à preparação dos pratos culinários, eles disseram: “os pratos que você me perguntou são pratos do nosso dia a dia e que na hora que dá vontade a gente vai lá e faz, e também na semana santa tem alguns deles que já é tradição na nossa mesa na Sexta-Feira Santa” (MARIA LUÍZA, 2019).

O preparo do alimento envolve práticas que são repassadas de geração em geração. Com base os estudos de Sousa (2015) essas práticas sociais são “constantemente executadas e reinventadas, tendo como base as informações recebidas pelos avôs, pais, tios, pessoas mais velhas da comunidade, sobre aquelas próprias práticas, perpetuando assim, constitutivamente, os modos e costumes [...]” (p. 267).

Segundo Certeau (2008) “são nas práticas que são reveladas a cultura e identidade de grupos e sujeitos” (p. 234). A produção do alimento é um ato social que evidencia aspectos da organização de determinado grupo. Além de sua característica cultural, a comida pode despertar no indivíduo ou grupo momentos de recordação de tempos já vivenciados. Dessa forma, perguntou-se sobre quais pratos de comida lhe fazem lembrar sua infância, onde foi respondido o seguinte:

Gráfico 2: Comidas que remetem às lembranças da infância



Fonte: Autora, 2019.

Diante dos dados, compreende-se que o gongo frito, foi um dos marcos na vida da população quilombola, seja pela facilidade a qual encontrava o mesmo, ou pela vontade de saciar a fome conforme afirma dona Maria de Jesus:

Naquela época o gongo era o mais fácil de ser encontrado, logo tinha muito cocal, saíamos cedo cada um com sua coca (utensílio extraído da casca do coco babaçu, feito da casca grossa do coco). Quebrávamos os cocos e ali tudo era aproveitado, o coco nós fazia a farofa, a casca queimava e se transformava em carvão e o gongo servia de refeição, só fazia lavar e botava no fogo, podia fazer assado e frito, era bom demais. (MARIA DE JESUS, 2019).

Ainda com base na análise de Sousa (2015, p. 269) a comida se mostra como uma forma de comunicação entre passado e presente “o alimento revela o *etos* de um povo se coloca como um elo de comunicação na história entre passado e presente, fortalecendo a memória e o imaginário coletivo dessa sociedade pelo simples fato de participarem das mesmas práticas alimentares”.

Comer possui uma dimensão que transcende a necessidade biológica, conforme Cascudo (1983):

O ato de comer possui um sentido simbólico para o homem. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga a nossa história ao que produzimos, cremos e projetamos. Desse modo, podemos entender que a comida constitui um conjunto de fatores culturais. De todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos (CASCUDO, 1983, p. 42).

A simbologia que envolve o ato de comer pode ser vivenciada por um indivíduo ou grupo social. Pois, alimentar-se é uma ação que constrói um elo com nossa história, costumes e práticas culturais de nossos antepassados. De acordo com Cascudo (1983) o alimentar-se é cercado de certa ritualidade e expressão de sociabilidade, que lhe confere uma posição de destaque dentre os atos naturais desempenhados pelo homem.

Após mencionar que tipos de comidas fazem lembrar a infância, questionou-se aos entrevistados, sobre quais pratos não podem faltar nas festividades do quilombo, ou seja, qual seria uma especialidade do quilombo para servir nos festejos. Para muitos dos entrevistados a pergunta pareceu meio confusa, mas em meio as respostas notamos a presença de pratos bastante atuais e alguns sofisticados, como é o caso da lasanha, creme de galinha, Maria Isabel, tortas doces e salgadas, bolos doces e salgados, mingau de milho e caldo de

ovos. Tais pratos não foram mencionados somente pelos mais novos, mas também pelos mais velhos.

Mas, logo se vê que alguns pratos típicos do quilombo são preparados apenas em determinadas datas comemorativas, o que não quer dizer que seja uma perda de identidade do quilombo por parte da herança culinária dos pratos típicos do quilombo, pois “alguns pratos típicos só são produzidos em datas especiais e comemorativas ou quando por força da memória individual – lembranças – resgatam-se esses sabores para satisfazer gostos deixados por seus antepassados” (BRUSSIO, FERREIRA et al, 2019, p. 20).

Nesse caso, para a vivência de determinadas festividades o cardápio sofre uma adaptação, na intenção de que as comidas que são preparadas seja um símbolo do momento em questão, como por exemplo o **caruru**⁴, tal prato é bastante comum nas mesas do quilombo na época do período santo, o aluar na época de fogueiras, ou seja, o São João, feito da massa de cuscuz e da rapadura, onde é cozido e se transforma em caldo, servido à beira da fogueira.

Conforme Sousa (2015, p. 270) os sujeitos instituem normas alimentares, definindo “o que se come em determinada cultura e o que não se deve comer, tornando esse alimento, muitas vezes, parte da identidade cultural de um povo”.

Dependendo do momento que está sendo vivenciado pelo sujeito ou grupo social, ocorre uma adaptação do cardápio. Diante do exposto, pelos dados fornecidos pelos participantes da pesquisa e com base na leitura dos referenciais (Brussio, Ferreira et al) acerca da temática, a comida que é servida em dias festivos tem um significado diferenciado. Pois, de acordo com Silva (2014, p. 49) a forte relação entre celebrações festivas e o partilhar do alimento se faz “presente em muitas reuniões sociais, como aniversários e casamentos, e reuniões nem tão alegres assim, como é o fato de velórios, onde podem ser servidos água e café”.

Segundo Silva (2014) além dos alimentos que são consumidos em festividades como aniversários e casamentos, os grupos sociais possuem outras datas celebrativas em que certos alimentos se destacam, desse modo, quando perguntamos sobre além dos pratos mencionados na primeira questão do questionário, tinha algum que você queira citar,

⁴ Vale ressaltar que o “caruru” é um prato típico do quilombo que não aparece catalogado nas pesquisas anteriores de Brussio, Ferreira et al (2019). Podemos considerar como um novo prato a ser citado nas investigações da culinária do Saco das Almas, mas não tivemos acesso ao preparo, degustação ou fotos, foi apenas citado nas entrevistas.

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.

Considerações finais

O presente artigo pretendeu entender o processo temporal e cultural pelo qual passaram os sabores e saberes presentes na culinária do Quilombo Saco das Almas, sempre norteada pela necessidade de responder a problemática: como eram feitas os repasses culinários para os mais novos e até que ponto as marcas de uma identidade de um povo podem resistir, em seu âmbito cultural, ao longo do tempo através da culinária deste povo?

Dessa maneira, a pesquisa centrou-se em estudos culturais, ainda que com a intenção de ver a cultura dentro do próprio Quilombo, voltadas às ações legais e afirmativas de vivência e repasses de valores culturais das comunidades quilombolas (em especial a comunidade aqui tratada por esta pesquisa), fazendo diálogos com autores que tratam a temática em seus estudos visando uma busca por subsídios para responder a problemática em questão.

Ao relatar um pouco do contexto histórico do Quilombo, não foi nosso objetivo retratar nesta pesquisa o passado de lutas marcados pelo sofrimento e a exclusão social, o qual deu início ao surgimento dos quilombos, advindas desde o período da escravidão, como os conflitos e batalhas que derramaram sangue pela posse da terra. Restringimo-nos a tratar a formação dos quilombos como espaço de herança para a manutenção das tradições e costumes dos negros antepassados escravizados, algo que constatou-se perdurar até hoje.

Foi nesse contexto de miséria e luta supracitado que algumas peculiaridades da culinária e marcas culturais históricas surgiram, pois trazem em suas receitas culinárias as marcas da necessidade, diária, de matar a fome de um povo necessitado em virtude de se comer o que tinha e quando tinha.

Assim, trouxemos um estudo feito na comunidade quilombola Vila das Almas, no Quilombo Saco das Almas, no município de Brejo-MA, através de dados empíricos obtidos na aplicação de questionários com moradores do quilombo, para auferir não só a diversidade cultural, mas também as marcas de identidades presentes nas respostas, algo constatado nos dados analisados.

As análises dos dados, em evidência nos gráficos, nos mostraram que mesmo ao passar do tempo ainda é muito forte a presença dos traços culturais dentro da memória do povo quilombola, pois guardam “vivas” alguns sabores e saberes em um ambiente de nostalgia os remetendo diretamente às memórias da infância.

Outro ponto de análise que os dados forneceram à pesquisa, foi o fator dos repasses das tradições. Evidenciou-se que os quilombolas, ainda em formação (os mais novos), não estão dando a atenção necessária para os repasses culturais de seu próprio povo, algo que desembocará na perda quase que total da continuidade da identidade quilombola do Saco das Almas, principalmente, em suas linhas culinárias, consequência da modernidade, que com suas facilidades de recursos, acabam chamando a atenção dos jovens do quilombo para outras culturas, desprezando a sua.

Diante de tais considerações, o intuito da pesquisa é firmar em seu perfil científico e acadêmico, a divulgação de uma cultura forte e evidente, advinda ao longo de um tempo em suas características e peculiaridades dentro de suas tradições, políticas e manifestações, buscando valorizar as dinâmicas culturais de um quilombo tão rico em tradições culinárias, como se vê no Quilombo Saco das Almas.

Referências bibliográficas

BAUMAN, Z. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

BARBOSA, I, M, P. Comida, Comensalidade E Identidade Quilombola: Uma etnografia no restaurante Baobá Raízes e Tradições, Parque Memorial Quilombo dos Palmares – AL. **30ª Reunião Brasileira de Antropologia – RBA**, João Pessoa – Paraíba, 2016.

BRUSSIO, FERREIRA et al. A CULINÁRIA DO QUILOMBO SACO DAS ALMAS: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola. In: **Revista Kwanissa – Revista de estudos africanos e afro-brasileiros**. São Luís/MA: EdUFMA, vol. 2, número 3, jan.-jun., 2019.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades; 1982. 284p.

CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Ed. Global, 2004

. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: USP, 1983. 2 v.

CASTRO, Helisa Canfield de. MACIEL, Maria Eunice. MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora.** Santa Cruz do Sul, v.18,n. 07,p. 18-27, jan./Jun. 2016.

CAVIGNAC, J, A; OLIVEIRA, L, A. História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano. **Imburana** – revista do Núcleo Câmara Cascudo de Estudos Norte-Rio-Grandenses/UFRN. n. 2, nov. 2010.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer.** 16. ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.

COHEN, A. P. **The symbolic construction of community.** London: Routledge, 2007.

DA MATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil.** Correio da Unesco, ano 15, n. 7, julho. 1987.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro. MENEZES, Juliana Santos. PINTO, Odilon. **FESTAS CULTURAIS: Tradição, Comidas e Celebrações.** I Encontro Baiano de Cultura – I EBECULT – FACOM/UFBA. Salvador – Ba, em 11 de dezembro de 2008.

FERREIRA, Daciléia Lima. **Memória e Identidade da Vila das Almas: um estudo sobre o trabalho da Pastoral Afro-Brasileira no Quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA.** (Monografia) São Bernardo: UFMA, 2017.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia.** São Paulo. Senac, 2006.

HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva.** Trad. Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. **Da Diáspora: identidades e mediações culturais.** Org. Liv Sovik (UFMG/Unesco, 2003).

LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** Marina de Andrade Marconi, Eva Maria Lakatos. - 5. ed. - São Paulo : Atlas 2003.

LIMA, Romilda de Souza. NETO, José Ambrósio Ferreira. FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde.** 2015; 10(3); 507-522.

LEONARDO, Maria. Antropologia da Alimentação. **ANTROPOS – Revista de Antropologia** – Volume 3, Ano 2, Dezembro de 2009.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas I - O cru e o cozido.** Trad. Beatriz Perrone Moisés, R.J.: Cosac e Naify, 2004, 446pp.



MACIEL, M. E. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. 16, 2002.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais** - VOL. 16 Nº. 47, outubro/2001.

MOTTA, R. **The meal is the message**. Courier da Unesco. Paris - 1987.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a Abundância**: história da alimentação na Europa. Ed. EDUSC -1ª edição. 2003. 270 p.

WOORTMANN, E. F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto brasileiros. In: MENASCHE, R. (Orga.) **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS; 2007. 198 p.

_____. **A comida, a família e a construção de gênero**. Brasília: UNB; 1985. 43 p. Série Antropologia.

XAVIER, Antônio Roberto. **A importância da História Oral como fonte identitária de um povo**: um resgate da memória. Fortaleza – Ceará, 2009.