



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO
MESTRADO ACADÊMICO EM EDUCAÇÃO

PALOMA JOSEFA DOS SANTOS ROCHA

**SABERES E SABORES NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE LAGOA GRANDE
EM FEIRA DE SANTANA-BA: A ALIMENTAÇÃO COMO SÍMBOLO DE
IDENTIDADE CULTURAL**

FEIRA DE SANTANA

2024

PALOMA JOSEFA DOS SANTOS ROCHA

**SABERES E SABORES NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE LAGOA GRANDE
EM FEIRA DE SANTANA-BA: A ALIMENTAÇÃO COMO SÍMBOLO DE
IDENTIDADE CULTURAL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Estadual de Feira de Santana, para a obtenção do título de Mestra em Educação, na área de concentração Culturas, Diversidade e Linguagens.

Orientador: Prof. Dr. Marco Antonio Leandro Barzano.

FEIRA DE SANTANA

2024

Ficha Catalográfica - Biblioteca Central Julieta Carteadó - UEFS

Rocha, Paloma Josefa dos Santos

R5575s Saberes e sabores na comunidade quilombola de Lagoa Grande em Feira de Santana-Ba: a alimentação como símbolo de identidade cultural. / Paloma Josefa dos Santos Rocha. – 2024.

107f.: il.

Orientador: Marco Antonio Leandro Barzano

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Programa de Pós-Graduação em Educação, Feira de Santana, 2024.

1.Alimentação quilombola. 2.Ancestralidade. 3.Educação ambiental – Lagoa Grande. 4.Saberes ancestrais. I.Barzano, Marco Antonio Leandro, orient.
II.Universidade Estadual de Feira de Santana. III.Título.

CDU: 37:392.81(814.22)

Maria de Fátima de Jesus Moreira - Bibliotecária - CRB-5/1120



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA (UEFS)
Autorizada pelo Decreto Federal Nº 77.496 de 27/04/1976
Reconhecida pela Portaria Ministerial Nº 874/86 de 19/12/1986
Recredenciada pelo Decreto Estadual Nº 9.271 de 14/12/2004
Recredenciada pelo Decreto nº 17.228 de 25/11/2016

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO (PPGE)

PALOMA JOSEFA DOS SANTOS ROCHA

“SABERES E SABORES NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE LAGOA GRANDE EM FEIRA DE SANTANA-BA: A ALIMENTAÇÃO COMO SÍMBOLO DE IDENTIDADE CULTURAL”. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Estadual de Feira de Santana, na linha de Culturas, diversidade e linguagens, como requisito para obtenção do grau de mestre em Educação.

Feira de Santana, 06 de setembro de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br MARCO ANTONIO LEANDRO BARZANO
Data: 08/10/2024 21:29:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof/a. Dr/a. Marco Antonio Leandro Barzano Orientador/a – UEFS

Prof/a. Dr/a. Edite Maria da Silva de Faria Primeiro/a Examinador/a – UNEB

Documento assinado digitalmente
gov.br LUDMILA OLIVEIRA HOLANDA CAVALCANTE
Data: 12/09/2024 08:02:47-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof/a. Dr/a. Ludmila Oliveira Holanda Cavalcante Segundo/a Examinador/a - UEFS

RESULTADO: APROVADA

AGRADECIMENTOS

“Eu não ando só”, graças a Deus, graças aos orixás. Agradeço a cada ser do bem existente nesse mundo material e espiritual, por todo apoio nessa caminhada. O mestrado foi um desafio, desafio este que achei que não conseguiria vencer, comecei bem, comecei com tudo, mas alguns contratempos do percurso me desanimaram, porém não o suficiente para desistir, apenas para diminuir o ritmo. Durante esse período de dois anos de mestrado, agradeço a minha família por tanto ter acreditado até aqui nos meus sonhos, nas minhas vontades. Agradeço a Tamires, uma amizade que tanto me fortaleceu, ela reconhece a minha força e inteligência de tal forma que eu mesma não reconheço e me incentiva em cada desânimo e em cada dificuldade. Agradeço aos meus demais amigos que sempre estiveram me apoiando, se preocupando, “colocando fé”. Obrigada aos meus professores que tanto ajudaram e ensinaram, ao ppge por ter aberto as portas. Agradeço à comunidade quilombola de Lagoa Grande por tanta receptividade, por tanto acolhimento, por tanto carinho e ensinamentos, ah e também por tanta comida de qualidade e sabor e compartilhamento de ancestralidade. Tenho muito que agradecer aos participantes da pesquisa que fizeram esse trabalho acontecer, caminhar. Agradeço ao Rizoma, grupo de pesquisa forte, alegre e diverso, cada pessoa, com cada tema, com cada discussão plantando sementinha de conhecimento para o outro. Em especial, agradeço ao meu orientador, que mais humano impossível, agradeço imensamente pela paciência, pela humildade, pela ajuda quando mais precisei, por estar sempre aberto ao diálogo bem como por levar em consideração meus dilemas pessoais e ser tão gentil comigo durante esse percurso, gratidão Marco.

RESUMO

Essa pesquisa foi desenvolvida na comunidade quilombola de Lagoa Grande, cujo objetivo geral foi compreender como a alimentação quilombola, vivenciada nas comunidades quilombolas em Feira de Santana-BA, ocorre e pode colaborar para os processos educativos na prática de produção de alimentos com a reafirmação da identidade cultural e ancestral. Como objetivos específicos temos: caracterizar os saberes e práticas alimentares utilizados nas Comunidades Quilombolas; compreender de que maneira a memória dos sujeitos em suas práticas alimentares, se relacionam com os saberes tradicionais e ancestrais; avaliar os aspectos socioambientais e culturais relacionados com a alimentação quilombola na Comunidade Quilombola de Lagoa Grande. Tal pesquisa foi do tipo qualitativa, de cunho etnográfico, os dados foram coletados por meio da conversa individual que foi realizada com cinco participantes, bem como também teve a observação como instrumento de pesquisa. Desse modo, a alimentação quilombola acontece no ambiente de Lagoa Grande por meio dos saberes ancestrais desses povos, das memórias coletivas, do compartilhamento de saberes e da oralidade presente entre seus moradores, uma vez que toda sabedoria quilombola é transmitida de pessoa para pessoa, principalmente dos mais velhos para os mais novos. Além disso, a comunidade consome, planta e vende alimentos de qualidade, sem uso de agrotóxicos, mas também utilizam no dia a dia alimentos oriundos de outras culturas.

Palavras-chave: alimentação quilombola; ancestralidade; educação ambiental; saberes ancestrais; Lagoa Grande.

ABSTRACT

This research was developed in the quilombola community of Lagoa Grande, whose general objective was to understand how quilombola food, experienced in quilombola communities in Feira de Santana- BA, occurs and can contribute to educational processes in the practice of food production with the reaffirmation of cultural and ancestral identity. As specific objectives we have: characterize the knowledge and food practices used in Quilombola Communities; understand how the memory of subjects in their eating practices relates to traditional and ancestral knowledge; evaluate the socio-environmental and cultural aspects related to quilombola food in the Quilombola Community of Lagoa Grande. This research was qualitative, of an ethnographic nature, the data was collected through individual conversations that were carried out with five participants, as well as using observation as a research instrument. In this way, quilombola food takes place in the Lagoa Grande environment through the ancestral knowledge of these people, collective memories, the sharing of knowledge and orality present among its residents, since all quilombola wisdom is transmitted from person to person, mainly from older to younger. Furthermore, the community consumes, plants and sells quality food, without the use of pesticides, but they also use food from other cultures on a daily basis.

Keywords: quilombola food; ancestry; environmental education; ancestral knowledge; Lagoa Grande.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Acomaq	Associação Comunitária de Maria Quitéria da comunidade Quilombola de Lagoa Grande
Cobaf	Cooperativa de Beneficiamento da Agricultura Familiar em Feira
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UEFS	Universidade Estadual de Feira de Santana
UFBA	Universidade Federal da Bahia
UFRB	Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina
Unirio	Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
USP	Universidade de São Paulo

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO: HISTÓRIAS, COSTUMES E PALADARES.....	9
2 CONTEXTUALIZANDO A COMUNIDADE.....	12
2.1 CONHECENDO OS SABERES DE LAGOA GRANDE.....	12
2.2 CARACTERIZANDO A COMUNIDADE E TECENDO OS SABERES	14
2.3 TRILHANDO O CONTEXTO DA METODOLOGIA	18
3 ALIMENTAÇÃO QUILOMBOLA, EDUCAÇÃO E EDUCAÇÃO AMBIENTAL .	25
3.1 ALIMENTAÇÃO, ALIMENTO E SEUS DESDOBRAMENTOS.....	25
3.2 DO QUILOMBO, DA COMUNIDADE TRADICIONAL E DA IDENTIDADE.....	28
3.3 DA ALIMENTAÇÃO, DOS AMBIENTES DE TRABALHO, DA COLETIVIDADE E DOS SABERES EDUCATIVOS	29
3.4 DOS MAIS VELHOS, DAS MEMÓRIAS E DA ORALIDADE	35
3.5 ALIMENTAÇÃO QUILOMBOLA E OS CONFLITOS COM A ALIMENTAÇÃO INDUSTRIALIZADA.....	37
3.6 DOS SABERES TRADICIONAIS E DO MEIO AMBIENTE	38
3.7 DA EDUCAÇÃO QUILOMBOLA E DOS SABERES	41
3.8 PERSPECTIVA DECOLONIAL	43
3.9 MOVIMENTO QUILOMBOLA, PARADIGMA BIOCULTURAL E EDUCAÇÃO AMBIENTAL	47
4 DOS DIÁLOGOS QUE ATRAVESSAM O SER QUILOMBOLA DE LAGOA GRANDE E A RELAÇÃO COM A ALIMENTAÇÃO: O ANÚNCIO DA ANCESTRALIDADE	50
4.1 ANCESTRALIDADE: OS SABORES E SABERES DA ALIMENTAÇÃO DE LAGOA GRANDE	50
4.2 DO SAUDÁVEL, AO QUASE SAUDÁVEL, DO SER TÃO QUILOMBOLA.....	60
4.3 DA COMIDA, DA COZINHA, DA CASA DE FARINHA, DO SER TÃO QUILOMBOLA	64
4.4 DA ROÇA, DOS QUINTAIS, DO SER TÃO QUILOMBOLA	69
4.5 DA TERRA, DOS MOVIMENTOS E DAS LUTAS.....	74
4.6 DAS OBSERVAÇÕES, DO ENXERGAR E DO ESTAR NA COMUNIDADE.....	76
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	87
REFERÊNCIAS.....	89

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO...	101
APÊNDICE B – TERMO DE ANUÊNCIA.....	103
APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA	104

1 INTRODUÇÃO: HISTÓRIAS, COSTUMES E PALADARES

A escolha por estudar esse tema, ou seja, sobre a alimentação quilombola, foi derivada das minhas vivências e experiências, pois sou natural do município de São Gabriel-BA que, nos dias atuais, as pessoas mais antigas da comunidade compartilham memórias de como as coisas aconteciam no passado, o que mudou e que ainda se faz parecido nos dias de hoje.

Os mais velhos compartilham saberes sobre como era a agricultura e o que ainda é feito igual, seja em relação ao manejo da mandioca, do trabalho na roça, a “labuta” na casa de farinha, a debulha do milho que todos ajudavam e ajudam até hoje e a criação de animais nos quintais para consumo da família e venda.

Os diálogos também são baseados nos “causos de assombração” e sobre as cantigas de roda e versos recitados na beira dos tanques de pedra quando as mulheres iam lavar roupa. Dessa forma, eu cresci escutando e fazendo parte desse ciclo de memórias e sempre acreditei na importância desses saberes para a valorização da história local e contribuição para relação das pessoas de uma comunidade.

Além do mais, quando fiz Licenciatura em Ciências Biológicas na UEFS, cursei disciplinas sobre questões étnico-raciais, que me levaram a ter certeza de que os saberes representam determinados grupos, comunidades e pessoas, uma vez que esses saberes possuem sentido e significado para essas pessoas, retratam uma história, localidade e origem e representa uma identidade.

Por isso, como professora, pesquisadora e bióloga, desenvolvi esse trabalho com o intuito de investigar o seguinte problema: Como a alimentação quilombola, vivenciada nas Comunidades Quilombolas em Feira de Santana-BA, ocorre e pode contribuir para a reafirmação de identidade cultural e ancestral?

Logo, como professora e bióloga, no decorrer da graduação, tive contato com temáticas ancestrais. Nas disciplinas voltadas para a educação, participei de discussões sobre a importância dos saberes dos alunos para aprendizagem, bem como de comunidades e pessoas para identificação e fortalecimento de suas identidades. Desse modo, resolvi apresentar essa discussão na área da educação com uma abordagem sobre alimentação direcionada para a ancestralidade.

Considero que a perspectiva decolonial seja importante para se pensar as práticas alimentares desenvolvidas pelos quilombolas, tanto no antepassado, no ambiente do quilombo, como nas comunidades quilombolas remanescentes ou contemporâneas, que são aquelas que não são apenas os locais de fugas das pessoas escravizadas, mas que designam um legado da

herança cultural e material, com referência do sentimento de pertencimento, conferindo a identidade étnica e da territorialidade, conforme assevera Andrade (1997).

Assumir uma pesquisa acerca da alimentação quilombola e educação quilombola justificou-se na necessidade em estudar e discutir sobre as contribuições que essa abordagem oferece para evidenciar a importância em praticar a alimentação quilombola preservando a identidade cultural dos quilombolas, justificou-se na importância em discutir se o uso da alimentação quilombola contribui para se pensar em uma alimentação de qualidade, como também a relevância em estudar os saberes construídos e efetuados pela comunidade, já que as atividades desenvolvidas nas comunidades e associações comunitárias são educativas, mais especificamente em uma educação ancestral e ambiental, além de debater sobre os diversos espaços que a alimentação quilombola pode dialogar, seja dentro ou fora da comunidade.

Com o propósito de investigar o tema em tela, temos o seguinte objetivo geral: compreender como a alimentação quilombola, vivenciada nas comunidades quilombolas em Feira de Santana-BA, ocorre e pode colaborar para os processos educativos na prática de produção de alimentos com a reafirmação da identidade cultural e ancestral.

Como objetivos específicos temos:

- a) caracterizar os saberes e práticas alimentares utilizados nas Comunidades Quilombolas;
- b) compreender de que maneira a memória dos sujeitos em suas práticas alimentares, se relacionam com os saberes tradicionais e ancestrais;
- c) avaliar os aspectos socioambientais e culturais relacionados com a alimentação quilombola na Comunidade Quilombola de Lagoa Grande.

Esta dissertação é composta por uma introdução, pelo capítulo um, dois e três. Sendo a introdução um apanhado sobre a escolha do tema, minha proximidade e vontade em discutir sobre a temática aqui mencionada, uma breve introdução sobre a importância da alimentação quilombola e a apresentação do objeto de pesquisa e objetivo geral e específicos.

O capítulo um aborda uma caracterização da comunidade quilombola de Lagoa Grande, algumas especificidades e particularidades da comunidade, bem como também discorrido sobre a estrutura metodológica do trabalho, a quantidade de pessoas que participaram, o que foi observado e como foi observado, uma breve discussão sobre perspectiva decolonial, pesquisa qualitativa, diário de campo, e como os dados foram obtidos e analisados.

O capítulo dois possui uma abordagem direcionada para uma discussão mais teórica, sobre a alimentação, definição de quilombo, comunidade quilombola, bem como identidade quilombola, dando continuidade é possível ter uma discussão sobre os saberes de forma

educativa e os espaços que a construção da alimentação quilombola no ambiente da comunidade quilombola. Em seguida, é discorrido sobre a oralidade e as memórias e a importância dos mais velhos para o crescimento e fortalecimento das práticas ancestrais. Mais adiante, um breve debate sobre a alimentação industrializada, das interações que os quilombolas possuem com o meio ambiente, alimento e práticas agrícolas, bem como sobre a educação quilombola e perspectiva decolonial e, por fim, sobre o movimento quilombola, paradigma biocultural e educação ambiental.

Já no capítulo três é discutido os resultados, alinhando com a teoria as falas dos participantes e os dados da observação, desde como eles enxergam a alimentação e a importância da mesma para crescimento da comunidade de Lagoa Grande e reafirmação dessa alimentação para perpetuação das práticas ancestrais.

Por fim, tem as considerações finais que de modo geral apresenta que a comunidade Quilombola de Lagoa grande é repleta de ancestralidade, uma vez que os saberes são transmitidos de geração em geração por meio das memórias, da oralidade e principalmente do compartilhamento de tais saberes.

2 CONTEXTUALIZANDO A COMUNIDADE

Nessa primeira seção teórica, é discorrido sobre algumas características particulares da comunidade quilombola de Lagoa Grande, seu contexto, como essas pessoas vivem e se adequam. mais à frente, ainda na mesma seção é dialogado sobre o processo metodológico da pesquisa, desde como ela ocorreu, o local que aconteceu, como os dados foram coletados, quantos participantes fizeram parte desse trabalho e como os dados obtidos foram analisados.

2.1 CONHECENDO OS SABERES DE LAGOA GRANDE

A Comunidade Quilombola Lagoa Grande foi a primeira comunidade em Feira de Santana a ser reconhecida como comunidade quilombola pela Fundação Cultural Palmares, no ano de 2007. Desde então, os moradores da comunidade lutam até os dias de hoje pela permanência da sua identidade, como também pelos seus direitos (diretos a terra, saneamento básico, qualidade de vida, direito de uma educação de qualidade e que dialogue com suas práticas). Com base no que as pessoas mais velhas da comunidade dizem, o nome atribuído à comunidade é por conta de uma lagoa grande de água doce presente naquele lugar.

Dentro da Comunidade Quilombola Lagoa Grande, encontra-se o grupo “Sabores do Quilombo”. Segundo a Biblioteca Virtual Consuelo Pondé, a associação surgiu por meio das experiências culturais e socioeconômicas dos moradores da comunidade que de tal forma contribuiu para valorização dos saberes e práticas efetuadas na comunidade como também os moradores da comunidade passaram a entender sobre as relações étnico-raciais no ambiente da comunidade (Bahia, [202-]).

A formação desse grupo na comunidade quilombola tem contribuído nas discussões sobre o processo de identidade desses moradores como também contribuiu para que a comunidade tenha acesso a políticas governamentais de educação, tanto pautada na conquista de terra, na introdução da cultura afro-brasileira e africana nas escolas, direto a saúde e alimentação de qualidade.

Dessa forma, tendo as associações um caráter educativo, ela continua preservando esse símbolo cultural e de resistência que é a alimentação quilombola, como também é responsável por manter a tradição da alimentação quilombola utilizando plantas e alimentos não convencionais, técnicas de plantio e colheita para preparar e produzir alimentos tanto para consumo próprio, como para renda financeira.

Desse modo, esse trabalho tem como objeto de estudo a alimentação quilombola praticada na comunidade quilombola de Lagoa Grande em Feira de Santana-BA. Assim, Bairos, Knauth e Neutzling (2017, p. 11) asseveram que “no caso das comunidades quilombolas, a cultura alimentar, além de seu caráter regional, traz também uma identidade de pertencimento étnico-racial [...]”. Uma vez que alimentos tradicionais potencializam a cultura do grupo, bem como podem proporcionar uma alimentação de maior qualidade para todos. Desse modo, sendo a alimentação denominada como uma questão cultural, além de conter um valor nutritivo.

Segundo Sudré, Caldeira e Siores (2021), a utilização da comida tradicional quilombola dentro da comunidade é sinônimo de identidade cultural, assim como evidencia todo o processo histórico pertencente a esse povo, seja pela luta por sobrevivência ou pela conquista de terras. Dessa forma, essa tradição alimentar é passada de geração em geração, ocorrendo uma reafirmação de identidade.

Assim, a alimentação quilombola proporciona um olhar para a história desses povos, pois, os mesmos buscam resistir à imposição de saberes eurocêntricos e coloniais, ou seja, de outros saberes que não são seus, uma vez que lutam pela vida, pela terra que é sua por direito e procuram manter viva internamente e externamente a tradição alimentar, uma vez que conservar essa herança é se pertencer, isso é, é símbolo de pertencimento.

Logo, é notado que assim como a vestimenta, os rituais, a matriz religiosa africana está inteiramente ligada à cultura quilombola, a alimentação referente a esses povos também é uma questão cultural. Desse modo, Araújo e Leite Filho (2012, p. 117) afirmam que a cultura é “o conjunto de símbolos, significados, crenças, valores, padrões éticos e estéticos, normas e costumes construídos historicamente por determinadas sociedades ou comunidades e que organizam sua produção e reprodução social”. Assim, quando se fala em alimentação como cultura, logo se pensa na integração entre os costumes, práticas e saberes direcionados para o material e imaterial dos quilombolas.

A associação comunitária na comunidade é formada por mulheres negras que buscam dialogar no espaço da comunidade uma ancestralidade única, que as representa. No ambiente das comunidades quilombolas são produzidos alimentos como o cuscuz, o beiju, acarajé, a moqueca e vários outros pratos da cultura alimentar quilombola, baseado na ideia de confirmação da sua origem. Considero que colocar em prática essa tradição, promove visibilidade e valorização do hábito de vida vivido pela comunidade, como também um fortalecimento na história e perpetuação da prática quilombola.

Nota-se, portanto, que essa prática alimentar quilombola fortalece e concretiza a educação quilombola no ambiente da comunidade, uma vez que a prática alimentar quilombola é caracterizada pelos saberes relacionados à terra, à forma de colheita, à produção da comida que vai desde o passo a passo do preparo, a escolha do tipo do alimento, sua forma de consumo e técnicas de preservação ao utilizar o meio ambiente de maneira consciente.

Além disso, as características da prática alimentar quilombola, também são baseadas no trabalho árduo dos quilombolas, do manuseio da terra, do uso do corpo como também da mente. Assim, a terra é relevante para eles, é dela que eles fazem morada, é dela que tiram o sustento. O manuseio da terra é feito com apreço, com saberes e cuidados que fazem parte do cotidiano quilombola adquiridos ao longo do tempo, cuidados esses originados dos seus ancestrais, então em sua maioria os quilombolas não usam maquinarias em suas terras, o exercício do plantio, da colheita é feito de forma manual e com o suporte de todos da comunidade.

A educação quilombola é construída a partir das práticas como também dos ensinamentos de pessoas mais velhas que moram na comunidade, logo ela percorre pelos diversos espaços, seja no terreiro, na família, no cotidiano, nas associações como também perpassa pela escola, assim também existe a necessidade de se pensar na educação escolar quilombola.

2.2 CARACTERIZANDO A COMUNIDADE E TECENDO OS SABERES

A certificação das comunidades quilombolas é realizada pela fundação Cultural Palmares, que é responsável pela emissão da certidão dessas comunidades, uma vez que essa documentação garante seus direitos como sujeitos quilombolas e oferece acesso aos programas sociais do governo federal.

Dessa forma, as comunidades quilombolas carregam consigo um patrimônio ancestral e cultural referente às pessoas negras, além de todas as cicatrizes de julgamento, sofrimento e dor que os seus antecedentes sofreram antigamente. Entretanto, os quilombolas de antigamente, como os dos dias de hoje, utilizam o ambiente da comunidade quilombola não só como refúgio e moradia, mas como espaço de aprendizagem, coletividade e ancestralidade, ou seja, na comunidade é vivenciada os ensinamentos da “matriz africana”, que vai desde a alimentação, a educação e os rituais religiosos, assumindo, portanto, a identidade e territorialidade.

Desse modo, o território é importante para os quilombolas, pois é nesse ambiente que as coisas fluem, lá moram todos, em convívio, compartilhando, transmitindo e revivendo memórias, no chão que a cultura habita, permitindo que seja o “espaço casa” das pessoas.

Segundo Machado (2021), o território é o local que os quilombolas vivem e, para além disso, é o espaço pelo qual essas pessoas lutam e onde eles podem ser quem são desde os seus vários modos de ser e fazer, uma vez que o território é um local além do material, do imaterial, com significados não palpáveis, mas sentidos.

De acordo com Silva (2018, p. 38), “o território, para este grupo, constitui um espaço de produção e reprodução das práticas culturais, constituindo um espaço de vida”, existindo um laço entre o território e os quilombolas e é essa união que dá sentido e contribui para sua existência.

De acordo com o último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Brasil possui comunidades Quilombolas oficialmente delimitados e titulados, sendo 1818 na região nordeste (IBGE, 2022). A Bahia é o estado com o maior quantitativo de comunidades certificadas, correspondendo a 694 comunidades (Fundação Palmares, 2024).

Em Feira de Santana-BA existem três comunidades certificadas: Matinha dos Pretos; Lagoa Grande e Candeal II. Tal certificação garante que a comunidade, como também seus moradores e moradoras, sejam considerados quilombolas e usufruam dos direitos atribuídos.

A comunidade Lagoa Grande foi a primeira Comunidade em Feira de Santana- Ba a ser certificada. A mesma recebeu o título de certificação em 2007 e, desde então, possui os direitos garantidos, entretanto, ainda luta por respeito, benefícios básicos que ainda são negados, tanto sociais, econômicos e culturais, uma vez que mesmo diante das dificuldades e negações e segundo relatos orais de pessoas ao longo do período da pesquisa, os moradores da comunidade sentem orgulho de sua descendência quilombola e vivenciam tal ancestralidade no ambiente da comunidade quilombola.

Desta forma a comunidade de Lagoa Grande constitui numa referência no processo de autodefinição das comunidades quilombolas de Feira de Santana por ser a primeira a obter a sua identidade quilombola certificada e documentada. Este fato é considerado de grande relevância para pensar de forma mais ampla sobre as diversas formas de resistência ocorridas nas terras feirenses (Matos; Silva; Souza, 2017, p. 10).

Segundo Pita (2019), a comunidade Lagoa Grande possui esse nome, pois muito antigamente, existia uma lagoa naquele ambiente e, por meio dessa lagoa, moradores antigos obtinham o alimento, como também trabalho, entretenimento e disponibilidade de água para consumo, plantio e banho, uma vez que a existência da lagoa era útil para sobrevivência e vivências das pessoas que ali moravam.

A comunidade Lagoa Grande localiza-se na zona rural na cidade de Feira de Santana-Ba, mais especificamente, no Distrito de Maria Quitéria e, devido à ganância e desmerecimento

para com os quilombolas e com o meio ambiente, a lagoa foi destruída, conforme pode ser atestado, a seguir

[...] foi a destruição da Lagoa um elemento importante para as lutas, que, mais recentemente, tornaram possível o autorreconhecimento da Comunidade a partir de sua ancestralidade e história. A Comunidade é sede da segunda mais antiga associação comunitária do Município, fundada na década de 1970: Associação Comunitária de Maria Quitéria (ACOMAQ). Essa Associação contribuiu para a organização política da Comunidade em diversas ações ao longo dos tempos, destacando-se as que redundaram na titulação como comunidade remanescente de quilombo (Pita, 2019, p. 216).

Por mais que a população atual sofra pela não existência da lagoa, os mesmos utilizam outros meios de sobrevivência, pois eles plantam, vendem produtos que são produzidos no ambiente da comunidade e possuem trabalhos fora da comunidade, mas mesmo assim não abandonaram as tradições ancestrais e sempre relatam as lembranças das maravilhas que a lagoa proporcionava.

Desse modo, Silva (2019) ressaltam a importância da comercialização de produtos (alimento e comida) produzidos pelos quilombolas da comunidade Lagoa Grande, uma vez que essas produções e vendas apontam e evidenciam como ocorre o preparo e a produção de tais produtos, pois os alimentos e comidas são elaborados e cultivados pelas mãos dos agricultores e agricultoras quilombolas.

Além disso, a “matéria” utilizada na elaboração dos produtos é proveniente também da própria comunidade, isto é, do ambiente que os quilombolas moram, estreitando essa relação do produto produzido, de quem produz e do ambiente, valorizando, evidenciando e fortificando a identidade e pertencimento do local no qual os quilombolas vivem.

A prática quilombola da comunidade Lagoa Grande é direcionada à agricultura familiar que contribui com fatores relacionados à cultura e tradições ancestrais e que também lida com o solo e a terra de maneira sustentável, buscando priorizar e considerar fatores ambientais, culturais e sociais (Silva, 2019).

Segundo Teles, Lima e Pita (2018) a comunidade quilombola Lagoa Grande é constituída por 400 moradores e essas pessoas utilizam a agricultura como estratégia de sobrevivência, bem como a comercialização de produtos produzidos no ambiente da comunidade. Essas comidas são elaboradas por meio de vários ingredientes, como por exemplo, a mandioca, em que é possível preparar produtos como, beijus, bolos, mingaus, farinhas, dentre outros, uma vez que esses produtos são aspectos fortes da tradição e identidade quilombola.

Ainda especificamente sobre a comunidade Lagoa Grande, Silva (2019) relatam que existe a presença de criação de animais, como: porco, galinha, cabra, ovelha bem como a

produção de alimentos como mandioca, aipim, milho, andu, batata-doce, abóbora e feijão, como também são encontradas hortaliças, sem falar na variedade de frutas presentes em todas as casas.

Esses animais criados são para consumo próprio, bem como para serem vendidos na própria comunidade. Além do mais, para o cultivo das hortaliças, todos se ajudam, ou seja, no momento de preparar a terra, plantar e colher todos da comunidade quilombola Lagoa Grande trabalham de forma coletiva, uma vez que esses momentos recorrentes na comunidade promovem o compartilhamento de saberes e a troca de vivências e conhecimento (Silva, 2019).

As hortaliças são, por exemplo, o coentro, a couve e a cebolinha e as frutas são diversas, desde a manga, caju, acerola, pinha, licuri, mamão, cajá, jaca, fruta pão, umbu, tamarindo, goiaba seriguela e diversas outras.

Nota-se, portanto, que a comunidade quilombola Lagoa Grande compartilha características e costumes iguais e/ou parecidos com os seus descendentes, de tal modo que essas pessoas possuem uma relação com a terra, com o espiritual, o sagrado, com o meio ambiente, com o alimento e comida e com o local no qual vivem de maneira ancestral aos seus antigos parentes escravizados, revelando cada vez mais sua história e pertencimento.

Segundo Martinho, Rodrigues e Andrade (2018), as comunidades quilombolas costumam realizar o plantio de maneira sustentável, mantendo um hábito semelhante ao que é sugerido pela agroecologia, que se baseia em princípios da ecologia pautado em um estudo e tratamento de ecossistemas. Essa prática agroecológica, é muito produtiva, proporciona a preservação dos recursos naturais, são culturalmente sensíveis, de forma social e justa e acessivelmente econômica.

Uma vez que não utilizam agrotóxicos nas plantações, fazem manejo adequado do solo e das terras, não desmatam o meio ambiente de maneira desnecessária e prejudicial, além de realizarem o trabalho de forma manual. Percebe-se que a forma que os quilombolas lidam com a terra e tudo ao seu redor é baseado nas técnicas e práticas utilizadas pelos seus parentes escravizados, de tal forma que evidencia a cultura quilombola e mantém a chama ancestral acesa na comunidade e dentro de cada um.

Evidencia-se que os quilombolas valorizam e levam em consideração todos os saberes que foram transmitidos para eles, uma vez que esse conhecimento faz parte, representa e simboliza o vínculo também espiritual, ou seja, para além do estado material que os quilombolas possuem com suas crenças.

Desde o tempo antigo até os dias atuais, Sampaio (2013, p. 51) afirma que:

Para a sobrevivência do legado cultural, às novas gerações, além da tradição oral, foram várias as estratégias de resistência utilizadas pelo povo negro, entre elas: o resguardo da memória cultural, através de histórias, músicas, cânticos, danças, heróis e divindades; o corpo, através de uma estética negra, de movimentos, da capoeira, da ginga e do balanço; os ritos, oralidade, confrarias, irmandades, reuniões secretas, cultos tradicionais. E, finalmente, o imaginário por meio de mitos, símbolos, signos, representações do real e figuras míticas e sagradas.

Dessa forma, os quilombolas ainda precisam manter suas raízes vivas, compreenderem e ligarem-se cada vez mais às suas origens, serem firmes e resistentes e continuarem perpetuando os saberes e a crença negra que tanto os representa e que os tornam quilombolas.

A comunidade de Lagoa Grande no que se refere à sua relação com uma alimentação que agrega costumes, experiências e vivências quilombolas, possui características específicas. Dessa forma, a frequência com que os saberes quilombolas são introduzidos no ambiente da comunidade quilombola revela a importância dos mesmos, como também esclarece que assim como os demais saberes presentes na sociedade os que são referentes a povo do quilombo também tem sua relevância e significado.

A partir do contexto relatado acerca da comunidade quilombola Lagoa Grande, relatarei, a seguir, acerca da metodologia trilhada.

2.3 TRILHANDO O CONTEXTO DA METODOLOGIA

A comunidade utiliza a alimentação para simbolizar sua história e memórias, quem são e para vivenciarem as práticas de seus antecedentes. Muito do que é plantado, colhido, além de pratos preparados por essas pessoas, são constituídos por temperos, condimentos, carnes e plantas não convencionais, logo, muitos desses alimentos são manuseados apenas pela comunidade.

Conforme já foi anunciado, esta pesquisa foi realizada¹ especificamente na Comunidade Quilombola Lagoa Grande, localizada no município de Feira de Santana e a mesma foi do tipo qualitativa com inspiração etnográfica sobre a alimentação quilombola.

Kripka, Scheller e Bonotto (2015, p. 243) mencionam que uma pesquisa qualitativa é definida como aquela que procura entender “um fenômeno em seu ambiente natural, onde esses ocorrem e do qual faz parte”. Mattos (2011, p. 50) ressalta que “a etnografia como abordagem de investigação científica traz algumas contribuições para o campo das pesquisas qualitativas,

¹ A parte empírica da pesquisa foi autorizada pelo comitê de ética no dia .17 de março de 2023. Processo número 65261822.1.0000.0053.

em particular para os estudos que se interessam pelas desigualdades sociais, processos de exclusão e situações sócio interacionais [...]”.

Mattos (2011, p. 51) menciona que o estudo etnográfico é pautado na observação de um grupo social com o intuito de entender o sentido do dia a dia e a práticas dessas pessoas, ressaltando que a etnografia tem como finalidade, “documentar, monitorar e encontrar um significado da ação”.

Além do mais, essa pesquisa se ancora em uma matriz teórico-epistemológica decolonial, que busca estudar e evidenciar todo processo de anulação e exploração que povos indígenas e quilombolas sofreram pelos colonizadores e que ainda sofrem em tempos atuais, uma vez que, segundo Carmo e Gorjon (2019, p. 39), “[...] as ações colonizadoras são conduzidas na busca de apagar práticas culturais nativas em que se justifica a ideia de superioridade frente à inferioridade das comunidades afrodescendentes e indígenas/originárias”.

Foram usados instrumentos, tais como: observação da comunidade quilombola e conversa individual com moradores da comunidade, para realização da produção de dados foi usado o diário de campo e gravação de voz com o devido anonimato e a devida permissão dos participantes, conforme o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice A).

A pesquisa foi composta por cinco participantes, integrantes da comunidade quilombola de Lagoa Grande. Um dos cinco participantes, é presidente da associação comunitária e, por esse motivo, assinou o termo de anuência (Apêndice B) e os demais participantes são moradores da comunidade e assinaram o TCLE quando as conversas foram realizadas.

O critério de escolha dos participantes ocorreu da seguinte forma: foram escolhidas duas lideranças, uma que participou do documentário “Os Guardiões da Lagoa”, realizado pela TV Olhos D’água (Documentário [...], 2018), abordando sobre a importância da Lagoa para a Comunidade, como também do encontro de formação Educação Escolar Quilombola, cujo tema foi “soberania, segurança alimentar e educação escolar quilombola”, realizado pela Secretaria de Educação de Feira de Santana, na Escola Municipal Agostinho Froes da Mota, no dia 21 de setembro de 2022. Já a outra participante da pesquisa foi escolhida, pois é a presidente da associação na comunidade quilombola e desenvolve, juntamente com outros moradores, importantes atividades para perpetuação das práticas quilombolas, principalmente, baseados na alimentação.

Duas das participantes foram selecionadas por fazerem parte do Grupo Sabores do Quilombo e possuem uma aproximação com o tema “alimentação”, já a quinta participante da pesquisa foi escolhida por ser moradora da comunidade e além disso ser lavradora.

Ocorreu o acompanhamento do cotidiano no ambiente da comunidade quilombola Lagoa Grande, por meio da observação e foi analisado o andamento da comunidade e como ela desenvolve essa alimentação. As observações aconteciam em dias de feira da agricultura familiar, na qual ocorria a venda dos produtos e lá mesmo era possível observar o preparo do beiju e acarajé, o milho sendo descascado e assado bem como nos eventos da escola e reuniões da associação.

Foi observado de acordo com o que estava sendo desenvolvido no devido momento, o modo de produção, ou seja, a forma de plantar, de colher, o preparo da terra, bem como o preparo/ manipulação, consumo e destino dos alimentos.

Queiroz *et al.* (2007, p. 277) mencionam que “a observação ajuda muito o pesquisador e sua maior vantagem está relacionada com a possibilidade de se obter a informação na ocorrência espontânea do fato”. Segundo Proença (2007), a observação participante possibilita ao pesquisador inserir-se nas interações sociais e culturais presentes na comunidade e a partir disso buscar compreender tal realidade e ações realizadas que estão sendo observadas. Além do mais, durante a observação participante, o pesquisador se envolve para melhor entender o sentido dos hábitos e práticas de uma determinada comunidade ou grupo, como também seus costumes, cultura e ancestralidade.

Desse modo Silva e Souza (2014) em seu artigo fazem uma abordagem sobre o modo como Brandão enxergava a educação, uma vez que Brandão estipulava o termo no plural “Educações”. Assim, as autoras relatam que Brandão considera que a educação é

um modo de conceber as diversas experiências que os sujeitos, individual ou coletivamente, experimentam em seu dia a dia quanto de negar a possibilidade da existência de um único modo de educar. Nessa perspectiva, não existe um modelo dominante e homogêneo de conhecer – porque o autor reconhece que não existe um único contexto ou uma única cultura em que ela acontece (Silva; Souza, 2014, p. 523-524).

Foi realizada, também, uma conversa individual com os participantes da pesquisa para entender como essas pessoas enxergam a importância da alimentação como prática para permanência das tradições ancestrais.

Além disso, identifiquei quais são os tipos de alimentos que elas utilizam; alimentos que façam parte da ancestralidade quilombola, a importância e contribuições que o hábito de cultivar o alimento e preparar a comida trazem para a comunidade e busquei compreender as dificuldades (ou não) que essas pessoas possuem para preservar a tradição e produzirem esse alimento.

Além disso foram investigados os conhecimentos referentes a temáticas relacionadas ao meio ambiente, analisei como elas enxergam e entendem a importância da prática da alimentação quilombola para formação de crianças e adolescentes.

Durante todo o processo de pesquisa, utilizei o diário de campo/bordo e gravação de voz para registro dos dados por meio da observação e conversa individual.

Para Falkembach (1987, p. 3), o diário de campo “consiste num instrumento de anotações, um caderno com espaço suficiente para anotações, comentários e reflexão para uso individual do investigador no seu dia-a-dia, tendo ele o papel formal de educador, investigador ou não”.

Para Mello (2016), o diário de bordo ou também chamado diário de campo é considerado como um caderno útil para realização de anotações, baseada em descobertas feitas no decorrer de uma pesquisa, uma conversa, durante o cotidiano, além do mais o diário de bordo e/ou campo possibilita o traçar de novos pensamentos e invenções.

A autora ainda completa dizendo que o diário de bordo é um:

[...] Diário-testemunha de um processo de singularização, de novas formas de enunciação, enfim, de formas de invenção e produção, de si e da vida, da liberação de forças que, quando se combinam com outras, podem inventar novos e outros pensares e fazeres porque traçam linhas de fuga para fora dos territórios de saber e de poder (Mello, 2016, p. 197).

O uso do gravador de voz durante a pesquisa foi de grande importância, pois por meio desse instrumento, é foi possível gravar as falas e diálogos que aconteceram no devido momento da pesquisa em campo.

Segundo Cardoso e Penin (2009), o gravador de voz é uma estratégia útil para o pesquisador, pois possibilita o aumento no nível de obtenção de dados como também expande e enriquece o trabalho devido a qualidade de informações que são disponibilizadas através da gravação de áudio depois da pesquisa em campo já realizada.

Para o desenvolvimento da análise de dados os materiais produzidos por meio da gravação e diário de campo e/ou bordo foram utilizados: em um primeiro momento, os dados produzidos a partir da observação e conversa individual, foram sistematizados e foi feito a partir dos alimentos consumidos no passado que ainda são consumidos pela comunidade, bem como as técnicas de produção, de consumo e de preparo desses alimentos que ainda permanecem nos dias atuais e a influência da educação quilombola para perpetuação dos saberes tradicionais ancestrais para indivíduos mais jovens da comunidade e para fortalecimento da cultura quilombola.

Em um segundo momento, com os dados adquiridos por meio da conversa individual, realizei a transcrição; a leitura pré-exploratória, identificando os principais temas/categorias e, por último, a interpretei/analisei os dados, produzindo, desse modo, uma discussão teórica e analítica sobre a importância dos hábitos alimentares para reafirmação de identidade, os benefícios do consumo de alimentos naturais principalmente para a segurança alimentar da comunidade e como também a introdução de alimentos industrializados podem interferir na saúde e tradição alimentar quilombola.

A produção de dados da pesquisa, a conversa individual e observação, foram desenvolvidas no ambiente da comunidade, bem como externamente, uma vez que algumas conversas foram realizadas fora da comunidade quilombola, pois foram sugestões e opções dos próprios participantes.

As conversas individuais ocorreram guiadas por um roteiro estabelecido com perguntas (Apêndice C). Essas perguntas serviram de auxílio para que tanto o participante quanto que eu como pesquisadora estabelecessem uma conexão esclarecedora a respeito da temática ali discutida bem como para facilitar o diálogo e evitar qualquer tipo de tensão.

As conversas individuais foram realizadas com cinco participantes: a primeira conversa aconteceu no dia primeiro de dezembro de 2023, em uma churrascaria no centro da cidade de Feira de Santana-Ba. Essa churrascaria usufrui de produtos produzidos pela Comunidade Quilombola de Lagoa Grande, uma vez que foi o lugar pensando pelo primeiro participante para a realização da conversa, ambiente que ele considerou de fácil acesso e que transmitiria conforto e tranquilidade para desenvolvimento da conversa.

Esse participante é uma liderança na comunidade quilombola, e a partir das falas dos moradores, nas experiências e nos diálogos que tive com ele, tanto na conversa, como também nos dias que tive na comunidade, foi notado que seu Casciano possui um vasto conhecimento, repleto de experiências e saberes. Baseado nas nossas interações, percebi que ele é uma das pessoas mais velhas responsáveis pela perpetuação dos saberes no ambiente da comunidade, já que conviveu com pessoas que, segundo ele, infelizmente já “partiram”, mas transmitiram o legado para ele.

Seu Casciano é nascido na comunidade Quilombola de Lagoa Grande, conseguiu realizar o ensino médio depois de 50 anos de idade; foi trabalhador rural, sindicalista e atualmente está aposentado, pois sofreu um acidente de trabalho. Em 2011, fundou uma cooperativa, a Cooperativa de beneficiamento da Agricultura Familiar em Feira (Cobaf), local onde vem desenvolvendo trabalho social.

A conversa com Sirleane aconteceu no dia 15 de agosto de 2023, e ocorreu no ambiente da comunidade Quilombola de Lagoa Grande. Ela possui o nível médio completo, realizou um curso de agropecuária, na Fundação Bradesco. Me recebeu no conforto da sua casa, o diálogo aconteceu enquanto a mesma desenvolvia seus cuidados maternos, uma vez que algo bem mencionado pela participante são as dificuldades enfrentadas pelas mulheres da comunidade em serem responsáveis pelo desenvolvimento das tarefas da roça, as vendas, a produção e ainda assim terem uma dupla jornada de trabalho, já que precisam e preferem também (algumas) trabalharem fora, ajudarem nas despesas de casa, terem sua própria renda financeira e, além disso, também exercerem a demanda de serem donas de casa, ou seja, cuidarem dos filhos, do marido, da alimentação, isto é, da organização como um todo.

Um detalhe importante que precisa aqui ser citado é que a conversa foi “regada” por suco de maracujá e bolo de cenoura fazendo “jus” ainda mais à pesquisa e mesclando o paladar, o sabor com os saberes ali “destrinchados”, uma vez que o diálogo se tornava cada vez mais importante, pois foi relatado desde alimentos produzidos, as dificuldades que as mulheres enfrentam por, de certa forma, desenvolverem tarefas que de maneira geral são consideradas do mundo masculino, bem como sobre a importância da alimentação quilombola para a comunidade.

A conversa com Edilene aconteceu no ambiente da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), no dia 4 de agosto de 2023, uma vez que a participante precisou reservar um horário em meio ao seu trabalho para realização da mesma. A participante relatou que possui uma graduação em Segurança do Trabalho e, desde 2016, está envolvida com as atividades na cantina do módulo 1 da UEFS², com o Sabores do Quilombo, uma vez que frisou que possui grande prazer em trabalhar em tal contexto, uma equipe constituída por mulheres negras, moradores da comunidade Quilombola Lagoa Grande que produzem e vendem alimentos a partir de sua originalidade quilombola no ambiente da universidade, uma vez que as comidas ali vendidas não são todas tradicionais do quilombo e que representam uma cultura, ela ressaltou que possui grande prazer em trabalhar em tal contexto.

A conversa com Sonia também foi realizada na universidade no dia 14 de agosto de 2023, uma vez que a mesma também trabalha na cantina do módulo 1, localizada na Universidade e estuda na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). Durante a

² A cantina do módulo 1 fica localizada na Universidade Estadual de Feira de Santana, local este no qual disponibiliza alimentos e comida derivados de origem quilombola e não quilombola, uma vez que as pessoas responsáveis pela produção e venda dos produtos são moradoras da comunidade Quilombola de Lagoa Grande.

conversa, a mesma mencionou muito seu vínculo com a terra, a importância em vivenciar as "coisas" da roça, o quanto é bom produzir para vender, para comer e para ser, para ser quilombola, para ser ancestralidade. Outro fator relevante citado pela participante foi a importância em trazer os jovens para dentro dos ciclos e espaços de discussões que acontecem na comunidade Quilombola, uma vez que é necessário que esses ambientes sejam atrativos, discutindo temáticas como racismo, ancestralidade, dentre outros.

No dia 6 de agosto de 2023, o diálogo aconteceu com a presidenta da Associação Comunitária de Maria Quitéria da comunidade Quilombola de Lagoa Grande (Acomaq). Ela possui formação em assistente social, e se encontra trabalhando no mandato de um vereador, como assessora na área social, uma vez que desde os projetos sociais está trabalhando nessa área.

Ela vem desenvolvendo, juntamente com alguns moradores, a perpetuação dos saberes, o aprofundamento do conhecimento dessas pessoas em relação a quem são e a qual originalidade pertencem, bem como o empoderamento feminino nos devidos espaços que por muito tempo foram ocupados por homens. Além disso, a representação dessa participante como presidenta tem contribuído para temáticas consideradas importantes para o crescimento pessoal, bem como profissional e de posicionamento dos quilombolas.

3 ALIMENTAÇÃO QUILOMBOLA, EDUCAÇÃO E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Nesse capítulo é discutido sobre a alimentação quilombola como identidade, como a ela acontece de maneira geral, é pontuado também sobre a importância da soberania alimentar para saúde e sobrevivência, é firmado também uma discussão acerca da perspectiva decolonial, principalmente quando se trata de grupos subalternizados, bem como é citado sobre os espaços da comunidade que a alimentação acontece e como acontece.

3.1 ALIMENTAÇÃO, ALIMENTO E SEUS DESDOBRAMENTOS

Tratar sobre o tema “alimento” é relatar também sobre a fome, a desigualdade e a desnutrição, que são temas que exacerbam a realidade em nosso país. O alimento, além de ser uma questão de necessidade biológica, também é um fator econômico, cultural e social. Castro (2001) mostra que a alimentação de forma inadequada como também a fome possui causas sociais, logo, para que todas as pessoas tenham acesso a uma alimentação de qualidade é necessário políticas públicas direcionadas para segurança alimentar e nutricional.

Entretanto, Pinheiro e Carvalho (2010, p. 124) ressaltam que

[...] as abordagens propostas para as políticas de seguridade social resultam em iniciativas pontuais e pulverizadas e, conseqüentemente, sem resultados efetivos. Os programas, projetos e políticas na área de alimentação e nutrição, historicamente, vêm atuando de forma sobreposta entre si e sem articulação entre as áreas responsáveis pela sua gestão e execução, evidenciando que a integração e a abordagem intersetorial não estão sendo devidamente contemplados em seu planejamento.

Dessa forma, percebe-se que devido à falta de assistência, a sociedade é afetada pela fome e, conseqüentemente, por doenças ocasionadas pela alimentação de má qualidade e pela falta de investimento social, assim, essa falência nas políticas públicas tem provocado também insegurança alimentar, obesidade e desnutrição. Além do mais, quando se fala em direitos humanos e uma alimentação de qualidade, é também necessário dialogar sobre estilos de vida e cultura.

Desse modo, Braga (2004, p. 40) ressalta que:

A alimentação vem sendo analisada sob várias abordagens independentes e ao mesmo tempo complementares: a abordagem econômica, na qual a relação entre a oferta e a demanda, o abastecimento, os preços dos alimentos, renda e acesso aos alimentos são os principais componentes; a abordagem nutricional, com ênfase na composição dos alimentos, na preocupação com a saúde e com o bem-estar de grupos e indivíduos; a abordagem social, voltada para as associações entre a alimentação e a organização social do trabalho, a diferenciação social do consumo, os ritmos e estilos de vida; a abordagem

cultural, interessada nos gostos, hábitos, tradições culinárias, representações, identidades práticas, preferências, repulsões, ritos e tabus, isto é, no aspecto simbólico da alimentação.

Quando se fala em abordagem econômica, diz respeito à acessibilidade do alimento, se esse alimento é acessível para todas as pessoas, quem é realmente que coloca a “comida na mesa”, principalmente da população brasileira e quem obtém lucro com a produção desse alimento.

Segundo Jesus e Bezerra (2013), são os pequenos trabalhadores rurais que produzem o que é consumido pela população por meio da agricultura familiar, enquanto a agricultura capitalista é pensada somente para geração de lucro e enriquecimento de uma minoria, ou seja, da classe oprimida.

Quando a abordagem é nutricional, diz respeito à qualidade do alimento, ou seja, a promoção de uma alimentação saudável e ingestão de alimentos de qualidade, que garanta a saúde da população, entretanto, a alimentação nos dias atuais não vem sendo uma das melhores, pois a agricultura capitalista, segundo Vendramini (2015), agrava o meio ambiente por conta dos meios de produção utilizados, causa a morte da fauna e flora, poluição do ar, água e solos, e provoca a modificação de sementes causando alterações nos alimentos produzidos e, dessa forma, todas essas questões afetam o alimento que, conseqüentemente, com sua ingestão, causa insegurança alimentar e problemas de saúde, como a desnutrição e outros.

Além disso, quando se fala na abordagem social, diz muito sobre a quantidade e qualidade, a forma como os alimentos são produzidos e por quem são produzidos. Logo, nem todas as pessoas possuem condições econômicas de manterem uma alimentação de qualidade. Além disso, a organização social do trabalho diz muito sobre quem planta e quem lucra, quem vende e quem come, uma vez que a classe oprimida, sendo a maioria da população, é a classe trabalhadora, possui situações econômicas miseráveis e uma alimentação precária, enquanto a classe oprimida é a que vende e lucra e, conseqüentemente, tem uma situação econômica boa o suficiente para sobreviver, ter uma alimentação de forma adequada e cuidar da saúde.

Quando se trata de alimentação, pautada na abordagem cultural, refere-se às diversas formas que ela é e pode ser usada nos mais diversos espaços e comunidades, uma vez que a alimentação pode simbolizar e pertencer a várias culturas, abordar as vivências e costumes e representar a identidade de comunidades e grupos.

Entende-se que o alimento envolve também fatores/dimensões de ordem econômica, social e, não menos importante, um fator simbólico, de representação, identificação e reconhecimento cultural. Segundo Braga (2004), existem diversas formas de utilizar o alimento, que vai desde o seu surgimento, constituição e combinação, que estão diretamente ligados à

seleção desses alimentos, a forma de consumo e preparo, determinados por causas sociais e culturais no qual seus sentidos e significados devem ser descobertos a partir do processo histórico de cada sociedade ou cultura.

O surgimento do alimento está relacionado ao seu local de origem, uma vez que saber o seu surgimento contribui para entender se esse alimento foi trazido de um lugar para outro e se esse outro ambiente se apropriou dele, além disso a constituição está relacionada às características pertencentes a esse alimento e do que e como ele é formado e a combinação faz parte dos alimentos que combinam, ou seja, dos ingredientes que são utilizados para gerar a comida, desde a forma de preparar, bem como a maneira que é ingerido.

Assim, Callegaro e López (2017) afirmam que o Brasil é rico por uma diversidade enorme de valores, objetos, artes, linguagens, construções, modos de ser e fazer e de alimentos que se misturam e são formados, uma vez que toda essa junção é derivada de vários povos, como por exemplo os indígenas, africanos, europeus e latino-americanos.

Desse modo, o alimento, além de ser utilizado como forma nutricional para os seres vivos, é carregado de significados e simbologias, pois representa costumes, hábitos e vivências de uma determinada comunidade. Segundo Callegaro e López (2017), por meio da alimentação humana, é possível resgatar sobre o processo histórico, geográfico, as relações socioeconômicas e culturais, seja de grupos, pessoas e comunidades.

Dessa forma, quando se fala da história, é possível saber da origem e raízes que esses povos, pessoas ou comunidades possuem, como é o caso das comunidades quilombolas existentes no Brasil, seus parentes, ou seja, os africanos no período colonial foram trazidos à força para o Brasil e foram escravizados pelos colonizadores, ou seja, pelos Europeus, mais especificamente pelos Portugueses.

No entanto, quando se retrata da geografia, está baseado em qual lugar do planeta determinados povos, comunidades ou pessoas surgiram e se continuam no mesmo lugar ou não, bem como a relação que essas pessoas possuem e constituem com o local no qual vivem, com o meio ambiente e demais pessoas.

Além disso, quando se relata sobre as relações sociais, econômicas e culturais é pautada nos laços que essas comunidades mantêm entre si e com as demais pessoas da sociedade, nas suas lutas por igualdade, pelo direito a saúde e educação de qualidade, por melhorias de trabalho e como o trabalho é desenvolvido para geração de renda e sustento, bem como de quais práticas são vivenciadas e fazem parte do cotidiano da comunidade e sua realidade local.

Considero, portanto, que o alimento nas comunidades quilombolas é resistência, é luta, é ensinamento e aprendizagens. Assim nota-se que nesses espaços há resistência e uma ancestralidade proveniente de pessoas escravizadas caracterizadas como quilombo.

3.2 DO QUILOMBO, DA COMUNIDADE TRADICIONAL E DA IDENTIDADE

Do posto de vista legal, segundo as Diretrizes Curriculares para Educação Escolar Quilombola, “[...] os quilombos brasileiros podem ser considerados como uma inspiração africana, reconstruída pelos escravizados para se opor a uma estrutura escravocrata, pela implantação de outra forma de vida, de outra estrutura política na qual todos os oprimidos são acolhidos” (Brasil, 2012, p. 7) logo, “o conceito de quilombo incorpora também as comunidades quilombolas que ocupam áreas urbanas, ultrapassando a ideia de que essas se restringem ao meio rural” (Brasil, 2012, p. 7).

Ainda segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola, uma comunidade tradicional é aquela que se reconhece como tal, que possui formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Brasil, 2012). Logo, as comunidades quilombolas têm direito à terra, uma vez que é uma causa derivada de uma extensa caminhada de luta.

Porém, há autoras e autores que têm, a partir de suas pesquisas, ressignificado esse conceito, conforme Cruz e Rodrigues (2017) ressaltam que os quilombos são comunidades compreendidas como comunidades contemporâneas e que foram recriados e não retratam apenas locais de fuga e resistência, os quilombos também são constituídos por saberes dos negros que foram trazidos forçadamente para o Brasil de maneira escravizada. Logo, as comunidades quilombolas contemporâneas, carregam consigo a identidade, herança e cultura africana, como pode ser apontado, a seguir, a partir do pensamento do sociólogo Clóvis Moura.

Quilombos contemporâneos são comunidades negras rurais habitadas por descendentes de escravos que mantêm laços de parentesco. A maioria vive de culturas de subsistência em terra doada/comprada/secularmente ocupada. Seus moradores valorizam tradições culturais dos antepassados, religiosas (ou não), recriando-as. Possuem história comum, normas de pertencimento explícitas, consciência de sua identidade étnica (Moura, 2007, p. 10).

Para Teixeira Junior e Ferrari (2019), as comunidades Quilombolas são constituídas por indivíduos remanescentes de quilombo que vivem em regiões rurais, embora também exista

comunidades urbanas, e essas pessoas geralmente praticam atividade para seu sustento em suas próprias terras, conforme será apontado no próximo capítulo.

Segundo Machado (2021), é importante para os quilombolas, conhecer suas origens, conhecer seus antepassados, pois assim, é possível saber para qual lugar ir, qual rota seguir, como também é possível preservar o ser e o saber, entender sobre seus saberes, suas memórias, dizeres e suas formas de fazer.

O hábito de as comunidades quilombolas utilizarem uma alimentação tradicional, é um ato de autonomia com a ancestralidade. Oliveira (2007) destaca a ancestralidade como resistência afrodescendente e pontua que a partir de vivências e práticas tradicionais africanas, é possível explorar vários contextos direcionados para a vida dos negros. Percebe-se, desse modo, como é importante manter essa prática, pois é uma herança pautada em uma cultura manifestada na alimentação quilombola.

Sacramento (2019, p. 60), diz que a ancestralidade

Provoca o passado e o presente a se colocarem frente à frente, convocando as novas gerações a fazerem a defesa da memória, a promoverem atividades artísticas e culturais, formação política, bem como reivindicarem junto aos órgãos públicos políticas de direito, fortalecendo também a luta pela preservação do patrimônio cultural imaterial que é a memória coletiva.

Desse modo, os hábitos vivenciados pela comunidade são oportunos para pensar e construir de maneira coletiva a educação quilombola, já que a alimentação quilombola acontece na comunidade por meio da educação quilombola e esta faz parte e ocorre no contexto da comunidade por meio das práticas ancestrais que os quilombolas efetuam.

3.3 DA ALIMENTAÇÃO, DOS AMBIENTES DE TRABALHO, DA COLETIVIDADE E DOS SABERES EDUCATIVOS

Há alimentos que são manipulados por algumas comunidades quilombolas, quais sejam: o milho, a mandioca, língua de boi, feijão, palma e vários outros e, por meio destes, ocorrem a produção de receitas como o beiju, farinha, cuscuz, acarajé, moqueca, cortados e vários outros pratos.

Ao que se refere à culinária, Ferreira *et al.* (2018, p. 5), ressaltam que:

é a ciência ou arte de elaboração dos alimentos através de técnicas, elementos e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo. Através do alimento mantém-se viva a memória e identidade da cultura de uma comunidade. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial.

Além disso, manter essa tradição que é a alimentação em comunidades quilombolas, mostra para gerações mais novas a rotina das pessoas baseada em uma história de vida e prática alimentar, esclarecendo a necessidade e importância em valorizar, aprender e permanecer com essa tradição nos dias de hoje.

A alimentação quilombola é cultura, porque representa o ser e o saber de um povo. Quando se fala do ser quilombola, é justamente sua identidade, suas origens, o seu reconhecimento e sua história, já quando se fala do saber, é entender as práticas pertencentes a esses povos, todo conhecimento e saberes específicos da comunidade quilombola.

A alimentação quilombola representa a memória das comunidades quilombolas, cercada por uma diversidade de saberes ancestrais, por símbolos, sentidos, significados e técnicas de trabalho associados a questões sociais, culturais como também religiosas e, além da memória, a alimentação quilombola também atinge outros aspectos como a audição, o tato, olfato, visão e paladar, visto que, a alimentação parte do material como também do imaterial (Araújo; Leite Filho, 2012).

Os mesmos autores ainda completam dizendo que:

A prática e a preservação dos costumes alimentares e de outras tradições ancestrais não são nem devem ser compreendidos somente como atos idílicos realizados pelas comunidades quilombolas como culto aos seus antepassados. Estas atividades constituem a própria forma das populações tradicionais garantirem a sua vida, a sua produção e reprodução social, de modo sustentável, já que o ambiente e a vida plena da terra que lhes pertence é a própria condição de sua existência, de sua sobrevivência e da continuidade da comunidade como território étnico-cultural possuidor de identidade própria. (Araújo; Leite Filho, 2012, p. 125).

Algumas perspectivas antropológicas procuram apontar relações que a cultura tem com a alimentação e, a partir disso, a autora cita que:

[...] nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Nesse caminho, vale dizer que essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é (Braga, 2004, p. 39).

Sudré, Caldeira e Siores (2021, p. 257) complementam dizendo que “comer é uma necessidade humana e normalmente observada do ponto de vista da nutrição, mas em muitos momentos a comida ganha contornos culturais de ancestralidade”. Assim, entende-se que a alimentação quilombola é uma herança associada a fatores sociais, econômicos e culturais atribuídos a comunidade, além de ser um símbolo de identidade cultural.

Na comunidade, tem a mãe de alguém, tem o filho de fulana, tem o avô e a avó de beltrana, tem o tio de sicrano. Lá também tem a roça, a casa de farinha, tem o fogão a lenha, o

a gás, também. Tem o sol, tem a chuva, tem a terra, tem a enxada, tem o facão. Tem a mandioca, tem a farinha, tem o feijão. Tem a fé, tem a prece, tem o dia, tem a noite! Aqui também tem! Porém lá, tem a luta, tem o sangue de inúmeras pessoas e acima de tudo, tem ancestralidade. Até tem uma ou outra identidade dos “outros”, mas o que mais tem lá, é identidade própria.

Os saberes perpetuam nos “quatro cantos da comunidade quilombola”, uma vez que a mesma é local de morada, de trabalho, de educação, de política, como também de descanso. A comunidade costuma ser grande, repleta de afazeres diários, com árvores frutíferas, com “pé de mato”, com gente colhendo, com gente varrendo, com gente plantando, com gente comendo e com gente ensinando.

Assim, começo aqui citando sobre a roça, às vezes ela fica longe da casa, às vezes fica perto, às vezes até o “quintal quilombola vira roça”. A roça para muitas pessoas é lugar de “refrescar o juízo”, é lá que os problemas são levados pelo cabo da enxada, pelo suor que pinga da testa, pelo esforço que o corpo realiza durante o trabalho.

Segundo Silva (2018), a “roça” é um espaço para vivenciar as práticas ancestrais e representa a união familiar, além de não ser considerada apenas como um local de trabalho, assim, a terra recebe todo um tratamento específico até ficar preparada para abrigar a semente selecionada.

Esta mesma autora ainda completa informando que para realização da colheita dos alimentos plantados na roça é necessário todo um trabalho braçal que envolve desde as mulheres e jovens das famílias como também filhos que já moram distantes (Silva, 2018).

Logo, depois do processo de retirada dos alimentos, os animais são soltos para alimentarem-se do mato, bem como dos restos desnecessários dos produtos colhidos. Consequentemente, os animais defecam e assim adubam o solo, no mais, os quilombolas preparam novamente a terra e aguardam as chuvas para posteriormente iniciarem um novo plantio.

Na roça, alimentos como o milho, mandioca, feijão e inhame ainda são muito cultivados pelos quilombolas e, por meio desses produtos, ocorre o preparo de pratos como é o caso do mingau, da farinha, do beiju, do cuscuz, do acarajé, da canjica e outros.

Rivera (2017) também menciona que alimentos da roça como é o caso da mandioca e macaxeira são plantadas e colhidos um pouco de cada vez para que assim os moradores da comunidade tenham esse alimento disponível por todo o ano, uma vez que a diversidade de pratos que se pode preparar com a mandioca, bem como a forma que esses pratos são preparados é bem variada.

Além disso, na roça todos da família ajudam no processo e ali acontece o compartilhar de experiências, vivências e saberes e tudo que é feito na roça foi aprendido ao longo de gerações e, por isso, Silva (2018) considera a roça como local de trabalho, mas não apenas para isso, é ambiente de plantar, ou seja, produzir alimento, mas também é local de reproduzir os saberes e as práticas da família.

A relação que os quilombolas possuem com roça é construída a partir dos saberes adquiridos pelos mais velhos, tanto para plantar, colher, consumir e até mesmo vender. Plantam preferencialmente com as mãos, produzem alimentos orgânicos, baseado na agricultura familiar que, de certa forma, contribui para com uma alimentação de qualidade, o que é proveniente da roça é consumido ou vendido gerando renda, da mesma forma que seus antepassados faziam.

Por mais que alguns costumes e hábitos alimentares são perdidos ao longo das gerações, muitas das suas práticas ainda são desenvolvidas na atualidade, pois são ensinamentos que estão resguardados na memória de cada ser quilombola, ao passo que a roça é local de produção do alimento, é lugar de vida, de aprendizagem, diversidade, conhecimento e relações.

Desse modo, para realização dos plantios, alguns quilombolas utilizam estratégias para saber a hora de preparar a terra e, posteriormente, plantar, uma vez que para garantir a safra, essas pessoas reparam nos períodos da chuva e tomam como base a fase da lua para realização dos plantios, inclusive, essa é uma forma na qual eles utilizam para cultivar, por exemplo, a mandioca que, muitas vezes, são tratadas na casa de farinha que, apesar de ser um ambiente de trabalho esforçado, também é local de troca, de conversas e compartilhamento de saberes. Após a entrega da mandioca que veio da roça é nesse espaço que ocorre a manipulação desse alimento, onde é descascado, lavado, prensado e torrado.

Silva *et al.* (2021, p. 140) citam que,

As casas de farinha comumente se localizam as proximidades das moradias, mais precisamente no quintal. A estrutura é composta por um barracão, feito de pau-a-pique, um forno, já relativamente padronizado, um ou mais cochos feitos de madeira ou cimento, e diversas ferramentas, instrumentos e recipientes adequados para fazer a farinha, sendo a maioria confeccionados artesanalmente pelos agricultores.

Neste espaço, no decorrer da manipulação da mandioca, os quilombolas cantam, dançam, recitam versos e realizam o trabalho como se fosse uma festa, com alegria, conforme afirma Sampaio (2013).

Na casa de farinha os adultos, crianças, homens e mulheres aprendem com os mais velhos e ambos aprendem em conjunto, assim, todos ajudam e trabalham de forma coletiva e compartilhada. Na maioria das vezes, os produtos que são realizados por meio da mandioca são

consumidos pelos quilombolas, como também são vendidos para o sustento da família, principalmente em feiras.

Assim, as feiras também fazem parte da realidade quilombola, geram renda para a comunidade e visibilidade para seu modo de ser, forma de produção e manipulação do alimento. Silva e Baptista (2016, p. 74) asseveram que “a feira acaba sendo para os produtores um espaço de formatação de memória coletiva e fortalecimento do grupo. Não apenas porque os produtores conversam entre si”. Durante um período determinado, trabalham ajudando uns aos outros como também porque entram em contato com os consumidores engendrando fora do grupo uma nova rede de relações.

Quanto à cozinha, local no qual o alimento é preparado, não é raro enxergar a mesma como lugar de cheiros, sabores e cores e, para os quilombolas, a cozinha é um ambiente especial, de diálogo e interação. Santos (2009) cita que a cozinha é o ambiente afetivo da casa, de socialização enquanto também é lugar para manter os utensílios. Desse modo, para “[...] as comunidades remanescentes quilombolas, a cozinha possui um forte poder simbólico no que se refere à construção do outro, na sua aproximação com o eu [...]” (Santos, 2009, p. 134).

Segundo Silva e Baptista (2016, p. 71), “a valorização das cozinhas tradicionais se vincula ao reconhecimento de suas identidades e seus modos de vida”. As autoras ainda ressaltam que cada grupo, cada comunidade, possui uma forma diferente de manusear a comida e essa forma de manuseio está muito relacionada com a maneira que os mesmos vivem e a forma de relacionarem-se com o espaço, como também está muito pautado no contexto histórico, social e cultural de cada comunidade.

Outro aspecto importante em relação à cozinha quilombola, é que ela se configura como espaço interno da casa em que há mais marcas identitárias [...]. Na cozinha, e nos espaços externos relacionados à alimentação, como o moinho e o paiol, residem elementos simbólicos que ligam passado e presente dos quilombolas [...] (Santos, 2009, p. 135).

Silva (2019) menciona que os quilombolas consideram a cozinha como um local protegido e cuidado pelo santo que protege as pessoas que ali produzem a comida, ou seja, o cozinheiro e cozinheira, e que esses protetores recebem “comida” em troca dessa proteção e amparo. Assim, a autora ainda completa dizendo que a cozinha promove uma relação na casa das famílias quilombolas, essa relação é de ensino, como também de aprendizagem, impulsionadas pelo ato de trabalhar.

Assim sendo, em sua maioria, a cozinha é comandada pelas mulheres e nesse ambiente ocorre diálogos, compartilhamentos e interações sobre a forma de preparo dos pratos e as

combinações de cada alimento, de tal forma que as mulheres mais novas aprendem com as mais de idade e vão sendo preparadas para darem continuidade com a prática.

Já quando se fala em fogão a lenha, logo vem à cabeça que ele faz parte da cozinha quilombola, é constituído por barro e fica diretamente no chão, uma vez que, a comida produzida antigamente, era sim, preparada por meio de um fogão de barro localizado ao chão com excesso de fumaça e brasa, mas talvez nos dias de hoje, não são todas as comunidades quilombolas que mantêm essa tradição, algumas ainda utilizam o fogão a lenha para o preparado da comida, porém, o fogão é mais “organizado e padronizado”.

Santos (2009) menciona que alguns fogões a lenha nos tempos atuais são revestidos por cerâmica e que deixaram de representar o fogão feito de forma artesanal elaborados pelas pessoas escravizadas nos quilombos, o que de certa forma acabou afetando e recriando a identidade da cultura quilombola, porém com toda adaptação social e cultural que as comunidades quilombolas sofreram, o fogão a lenha foi e ainda é para esses descendentes, um instrumento que permite uma proximidade entre o ser humano e o alimento no ato de transformar, pois refletem as memórias sociais e culturais desses povos, principalmente nas práticas alimentares, da mesma maneira que o uso do fogão a lenha é econômico e de grande finalidade.

Os utensílios usados pelos quilombolas, alguns são derivados de recursos naturais e feitos manualmente. Temos, por exemplo, a cuia, fogão a lenha, moinho, panela de barro, pilão, enxada e outros, porém em muitas comunidades é usada as panelas tradicionais que “todo mundo tem em casa” A partir desses instrumentos e da manipulação, principalmente feminina no ambiente da cozinha, o alimento ganha vida e transforma-se em comida, rodeada de significados, histórias e lembranças.

Entretanto, existe uma diferença entre alimento e comida, pois alimento é para nutrir, já a comida representa um pertencimento, um modo de produção, de ser e sentir; a comida transcende, ela ultrapassa o saciar, o paladar, o mastigar, o ato de somente alimentar-se, assim, “a comida vale tanto para indicar uma operação universal, o ato de alimentar-se, quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver” (DaMatta, 1986, p. 39).

Quando DaMatta (1986) diz sobre essa diferença entre alimento e comida é porque para demais pessoas da sociedade o alimento não possui determinados significados, já para os quilombolas o alimento bem como a comida remete a particularidades de origem, de sentidos e sentimentos e principalmente de afinidade.

Amon e Menasche (2008, p. 15) ressaltam que,

[...] a alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura. O quê se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos na cultura.

Além disso, os alimentos quilombolas podem ser utilizados para além da alimentação, algumas ervas, raízes e plantas são usadas para chás, banhos, danças e rituais religiosos, então, nota-se a quantidade de significados simbólicos atribuídos aos mesmos.

Oliveira (2007) menciona que as plantas e ervas são bastante usadas pelas remedieiras, curandeiras, rezadeiras e parteiras. Logo, essas pessoas possuem entendimento e saberes voltados para essas práticas, baseado nas experiências dessas mulheres, percebe-se o vínculo e um contexto histórico que as mesmas têm com o meio ambiente, ou seja, toda informação e conhecimento baseado no ecossistema mais especificamente em relação às plantas, raízes e outros elementos curadores.

Nota-se assim, que a roça, a casa de farinha, a cozinha o fogão, a comida e o alimento, fazem parte do corpo quilombola e são ambientes físicos que fazem parte da essência dessas pessoas, ao passo que são espaços de representatividade. Neles prosperam saberes que são transmitidos pela/ entre as pessoas por meio das interações e troca de experiências, cuja transmissão de saberes ocorre e é mantida graças a memória dos quilombolas mais antigos.

Em síntese, considero que, a partir da literatura apontada nesta seção, dos resultados de pesquisas do grupo de pesquisa Rizoma/UEFS (Santos, 2023; Silva, 2023) e ainda o que será apresentado no próximo capítulo, pode-se concluir que a roça, casa de farinha e cozinha são espaços educativos na/da comunidade quilombola e que constituem a educação quilombola.

3.4 DOS MAIS VELHOS, DAS MEMÓRIAS E DA ORALIDADE

Além dos espaços educativos conforme foi apresentado na seção anterior, nesta seção teremos a centralidade nos sujeitos que vivem e trabalham na comunidade, muitos deles e delas, os mais velhos e velhas quilombolas, que são responsáveis pelos ensinamentos e pela validação dos saberes no ambiente da comunidade, ou seja, são eles e elas que vão adquirindo conhecimento com o passar dos anos, uma vez que tudo que é aprendido por essas pessoas, foram ensinados por pessoas anteriores, ou seja, pessoas mais velhas que elas e assim sucessivamente.

São as pessoas de mais idade que possibilitam a ressignificação dos conhecimentos nos diversos espaços da comunidade, uma vez que, para Oliveira (2018), as identidades são

construídas e valorizadas a partir de circunstâncias do cotidiano ou seja, acontecimentos reais do dia a dia.

Assim, Machado e Oliveira (2022, p. 6) afirmam que as pessoas mais velhas devem ser admiradas e respeitadas nas comunidades e que:

As pessoas mais velhas são autoridades por serem aquelas que caminharam pelas linhas e entrelinhas dos livros da vida antes de nós e possuem conhecimentos das melhores ferramentas e caminhos possíveis para utilizarmos/percorreremos durante nossa caminhada rumo à apresentação de mundos e de como bem vivermos.

Logo, nota-se que são as memórias coletivas³ dos quilombolas que sustentam os saberes ancestrais no decorrer das mudanças de espaço/tempo.

Dessa forma Santos e Aguiar (2019, p. 5) afirmam que “a memória, concretizada pela oralidade, constitui-se, dentro da história do lugar, o elemento principal dessa prática”. Assim a oralidade e/ou tradição oral como também chamada é uma característica atrelada às práticas realizadas pelos quilombolas.

Quando se constata a riqueza criativa das vivências dos moradores das comunidades remanescentes de quilombos, principalmente dos mais velhos, no que diz respeito ao uso das ervas medicinais, no modo de trabalhar a terra, de tirar dela seu sustento, nas linguagens gestuais, na música, nas festas, no modo de se divertir, de cantar, dançar e rezar vê-se a importância de ter acesso a esse conhecimento. É esse conhecimento que constitui o contexto em que se tecem as teias de significados que recriam incessantemente sua cultura e sua identidade contrastiva, isto é, a afirmação da diferença (Gomes, 2007, p. 23).

Da mesma maneira, Sampaio (2013, p. 28) afirma que “é fato que a oralidade designa a prática de transmissão oral dos conhecimentos acumulados no decorrer dos tempos na memória humana” e além disso, a autora ainda afirma que as informações e ideias eram passadas por meio da oralidade antes de existir a escrita e esse conhecimento era propagado por meio da memória, memória essa difundida pela adição e visão, então era assim que os africanos passavam os ensinamentos e saberes a diante para as gerações seguintes (Sampaio, 2013).

Portanto, a tradição oral nada mais é que o diálogo e as “prosas” que os moradores das comunidades quilombolas realizam uns com os outros durante as tarefas diárias. Por meio dessa oralidade, os costumes são ensinados, ou seja, os ensinamentos sobre a alimentação quilombola são explicados nos diversos espaços e situações que a mesma acontece.

³ Memória coletiva, segundo Haerter (2013), possibilita a construção de uma trajetória entre o passado e o futuro e o tempo atual, uma vez que é utilizada para construir o processo de identidade quilombola, uma vez que a memória coletiva é construída a partir das múltiplas memórias.

Assim, Lima (2011) abordou que, por meio da memória e da oralidade, se transmite e conserva a história quilombola, uma vez que os mais velhos, são os narradores responsáveis por contar seus saberes, as práticas, as lendas, as histórias e os costumes.

Essa é a garantia ratificada de que as narrativas formam, para o povo e no povo, a concepção coletiva do saber da tradição e emitem para a comunidade os elementos da construção da identidade coletiva, das aprendizagens políticas e da construção de novas experiências [...]. Esse é o poder e a mágica da história oral em produzir para os outros, experiências a partir de outras experiências, de outros momentos, de outras vidas com fazeres iguais deslocados não somente no tempo, mas transpondo fronteiras políticas, barreiras sociais, aspectos culturais, imaginando divisões geográficas, atravessando limites do imaginário de cada pessoa ou povo. (Santos; Aguiar, 2019, p. 6).

Além do mais, conectado com a tradição oral, as memórias e a alimentação quilombola, está a coletividade e a socialização dos quilombolas. Assim, Dias e Verrangia (2022) ressaltam que os processos educativos no ambiente do grupo são construídos e estão associados exclusivamente com as formas de socializar desenvolvidas por esse grupo, troca de experiências que englobam as aprendizagens, costumes, hábitos, o preparo e consumo dos alimentos de maneira conjunta. Dessa forma, tudo que é aprendido pela oralidade, é de forma compartilhada com todos em conjunto.

Assim as tarefas que envolvem a alimentação são feitas de forma coletiva, os quilombolas possuem o costume de trabalharem juntos, de maneira conjunta e não remunerada, mas sim de amizade, sintonia e companheirismo. Dessa forma, Sampaio (2013) ressalta que, por meio das relações que acontecem na comunidade, dos diálogos e comunicações e das memórias vividas e revividas entre todos da comunidade, os costumes permanecem consolidados e essa firmeza ocorre graças a oralidade, memórias de cada pessoa, as memórias conjuntas como um todo e a interação com o ambiente que vivem.

3.5 ALIMENTAÇÃO QUILOMBOLA E OS CONFLITOS COM A ALIMENTAÇÃO INDUSTRIALIZADA

As comunidades atuais, mesmo vivenciado uma alimentação parecida/baseada com seus ancestrais, precisam lidar diariamente com a alimentação atual contemporânea, uma vez que, conforme Cruz, Matte e Schneider (2016) mencionam, o que comemos significa em sua maioria aquilo que é assistido diariamente, combatido, lido e no que cada um se identifica.

Assim, o prato de comida hoje é um ponto de convergência de questões políticas, ambientais, éticas, estéticas, morais, ideológicas, simbólicas, identitárias, filosóficas e sociais,

entre outras, para muito além das nossas preferências individuais gastronômicas e/ou culinárias (Barbosa, 2016, p. 95)

As comunidades quilombolas, a alimentação e as concepções não são as mesmas de antes, pois os povos quilombolas, em especial, mas as comunidades tradicionais como um todo, sofreram mudanças baseadas em um período de espaço/tempo, passaram pelo processo de globalização e foram inseridos em culturas diferentes das suas e, dessa maneira, acabou ocorrendo um conflito de gerações, uma vez que as mais novas nasceram e estão crescendo no “mundo dos alimentos industrializados”, como por exemplo: dos doces, dos achocolatados e dos biscoitos recheados.

Isto é o que Braga (2019) anuncia se referindo ao preparo de pratos preparados tradicionalmente nas comunidades quilombolas, porém esse costume tem ficado menos recorrente com o passar dos anos, pois o quilombola tem consumido os dois tipos de alimentos na mesma conformidade, embora percentualmente e preferencialmente consumam mais alimentos de origem natural. Competir com os alimentos industrializados, portanto, se torna um pouco difícil, ao passo que o alimento industrializado é de fácil acesso, prático e atrativo.

Para além dos alimentos derivados de origem da terra, a alimentação urbana também é muito recorrente no ambiente da comunidade quilombola de Lagoa Grande, afinal que não gosta de comer aquela boa e velha comida industrializada?! Embora, mesmo sabendo que tais alimentos preparados não fazem tão bem a saúde, são comidas que agradam o paladar, de fácil disponibilidade e acesso e que fazem parte da realidade nos tempos atuais, seja no meio urbanizado ou rural.

A ingestão de alimentos industrializados pelos moradores das comunidades quilombolas é sinônimo do processo de urbanização, uma vez que os alimentos industrializados, ou seja, ofertado em mercados são mais alcançáveis financeiramente (Braga, 2019).

Determinados alimentos não eram tão acessíveis nos tempos antigos como são nos dias de hoje. As condições financeiras para algumas famílias não eram tantas, por isso a privação era maior, hoje em dia a situação não é favorável para muitos, mas nos dias atuais a disponibilidade e o fácil acesso a determinados estabelecimentos, como mercados sorveterias, hamburguerias dentre outros.

3.6 DOS SABERES TRADICIONAIS E DO MEIO AMBIENTE

Os quilombolas também são bons representantes de preservação e conservação do meio ambiente, pois fazem uso dos recursos naturais de forma adequada. As relações que alguns quilombolas possuem com a natureza é muito íntima, para eles, o ser humano não é uma espécie superior ao meio ambiente. Estamos todos interligados. Logo, procuram viver em harmonia com o meio ambiente, fazendo uso dos recursos naturais de forma equilibrada, utilizando apenas o necessário para sobrevivência, uma vez que os recursos ofertados pela natureza não são inesgotáveis e a partir do momento que são usados de forma desapropriada e destrutiva afetando a vida de todos.

Assim, Mumbuca (2022), ressalta que ser de origem quilombola é compreender que são de fato os seus, o que é paisagem, os passos dos animais, e suas composições, sons, as plantas, a espiritualidade bem como as particularidades de cada pessoa que vive nas redondezas. A autora ainda ressalta que destruir a natureza de tal forma também é acabar com os quilombolas, logo cuidar da natureza é cuidar de si, fisicamente e espiritualmente, pois a vida e o ato de existir quilombo se encontrar vinculado com o meio ambiente, as plantações, os animais, respeitando-os, bem como os seus próprios pensamentos e histórias.

Segundo Borges, Silva e Rodrigues (2021), os quilombolas realizam um contato bem próximo com o meio ambiente e esse contato é feito por meio do cuidado com os quintais, animais, plantando, cultivando, colhendo ervas dos matos, alimentos e do próprio ambiente que vivem, conforme será apresentado no próximo capítulo, a partir daquilo que foi narrado pelos sujeitos colaboradores da pesquisa.

É constatado que eles possuem vários saberes e técnicas de plantio, de colheita, de usos de mantimentos ofertados pelo meio ambiente, de forma que não o prejudique, dessa forma, sendo este um conhecimento próprio desses povos, é um saber construído e dialogado na comunidade, no desenvolver das práticas que também faz parte da (re)construção da educação quilombola na comunidade, sobretudo a partir dos conceitos de biointeração e confluência inspirados por Nêgo Bispo (Santos, 2023).

Ambos os conceitos remetem a compartilhamento e não à troca! Toca-se objetos, mas quando há compartilhamento, há uma “ação por outra ação, um gesto por outro gesto, um afeto por outro afeto. E afetos não se trocam, se compartilham” (Santos, 2023, p. 36). E continua: “na caatinga, os umbuzeiros nos recepcionaram. Eles compartilharam seus frutos, suas folhas e suas raízes quando chegamos” (Santos, 2023, p. 36) e os umbuzeiros serão habitação para os pássaros, que se alimentam dos frutos, e semeiam os frutos que serão consumidos pelos seres humanos. O que a biologia vai nomear de cadeia alimentar, Nêgo Bispo, a partir do seu

conhecimento de uma prática ancestral, a partir da biointeração e confluência, ensina que há um “ciclo local de compartilhamento” (Santos, 2023, p. 36).

Em relação a ensinamentos produzidos por quilombolas, Fidelis e Bergamasco (2013) asseveram que alguns agricultores quilombolas trabalham com técnicas que aprenderam ao longo das gerações, seja de manejo de solos, da água, de sementes, como também da flora e fauna como forma de preservação e conservação dos recursos oferecidos pela natureza e como forma de sustentação familiar. Dessa forma, os povos quilombolas preservam a biodiversidade, bem como não realizam técnicas exploratórias em suas práticas alimentares. É uma outra lógica de pensamento, muito comum em relação aos indígenas e quilombolas: “as Ciências Agrárias chegaram à nossa comunidade na década de 1970. Antes disso, não conhecíamos técnicos agropecuários ou agrônomos. Plantávamos vários tipos de sementes juntas porque o que nos regia eram as orientações do cosmos” (Santos, 2023, p. 90).

Além disso, algumas comunidades não utilizam veneno e produtos prejudiciais ao meio ambiente para combate e controle de doenças que possa ocasionar a perda das suas plantações, como também, dão preferência ao consumo de alimentos naturais mesmo que seja difícil manter esse hábito na atualidade.

Araújo (2012) afirma que as práticas tradicionais da agricultura desenvolvidas pelas populações negra e indígena são exemplos para as práticas agrícolas na atualidade no que diz respeito ao manuseio e controle de agroecossistemas. Entretanto, a agricultura contemporânea ignora totalmente fatores ambientais, culturais, econômicos e sociais das práticas agricultura baseadas na tradição, não valorizando os saberes dos povos tradicionais.

Pelo modo de vida, a prática de agricultura e a preservação do meio ambiente efetuadas pelos povos quilombolas e indígenas, torna-os agenciadores da agrobiodiversidade e repositores de alimentos no comércio, além de produzirem também para consumo próprio, e, consequentemente refletem a segurança alimentar (Callegaro; López, 2017).

Mesmo com toda produção de subsistência, as comunidades quilombolas ainda sofrem pela falta de assistência básica, invisibilidade social, fome e desnutrição. Para alguns autores como Rivera (2017), soberania alimentar⁴ e a segurança alimentar é o direito e a garantia que o indivíduo tem à água e a produtos alimentares sejam de quantidade e qualidade.

⁴ Segundo Camargo (2016, p. 24) “[...] a segurança alimentar e nutricional sustentável e o conceito da soberania alimentar, nesta perspectiva, é uma responsabilidade coletiva partilhada entre os setores público e privado, resultando na articulação de políticas, programas e ações capazes de garantir a realização do direito humano à alimentação para todos [...]”.

Entretanto, Callegaro e López (2017) ressaltam que no Brasil, devido à desvalorização dos saberes agrícolas dos povos tradicionais e a introdução de tecnologias agrícolas modernas, ocorreu o aumento de terras utilizadas para a monocultura e, por conta disso, o meio ambiente foi afetado, ocasionando danos à fauna e flora, os solos enfraqueceram, gerando erosão e ficando salinizados, afetando também o lençol freático, rios, córregos, lagos, bem como atingiu as paisagens, culturas e comportamentos, gerando a escassez de alimento e consequentemente fome e insegurança alimentar.

Além da relação saudável com o meio ambiente, os quilombolas possuem quintais em suas casas, que costumam ser “ricos” repletos de frutas, hortas e criação de animais. Que, palavras de, Pereira *et al.* (2017, p. 17): “os conhecimentos tradicionais sobre o uso e a conservação da agrobiodiversidade nos quintais são parte das diversas estratégias agroalimentares que as comunidades tradicionais criam para manter e garantir a alimentação”.

Além disso, os autores ressaltam que

A possibilidade de acesso a frutas no quintal cumpre função não apenas de nutrição e alimentação. Ao serem consumidas in natura, elas mediam a criação de espaço de sociabilidade, de diálogo e de prazer do encontro entre membros da família, vizinhos ou visitantes. As frutas criam as condições da extensão do acolhimento das residências (Pereira *et al.*, 2017, p. 16).

Nota-se, portanto, que os quintais são utilizados também como estratégias de sobrevivência e a agricultura praticada pelos quilombolas é diferente da agricultura capitalista, que provoca fome, danos ao meio ambiente e a saúde da população, uma vez que os povos tradicionais, em sua maioria, priorizam uma alimentação de qualidade e também preferem manter o bem-estar do meio ambiente, assim as práticas e costumes desses povos é um exemplo de soberania alimentar.

É perceptível o quanto os saberes tradicionais e as práticas agrícolas dos quilombolas é primordial para vida e sobrevivência de todos e o quanto a anulação e negação do ser e saber dessas pessoas impostas pelos colonizadores e a imposição de um saber único e universal tem afetado de forma negativa o pessoal, o social, o econômico e o cultural tanto dos quilombolas como de todos. Dessa forma, é importante a valorização e permanência desse conhecimento e práticas no seio da comunidade quilombola e em diálogo com os demais espaços da sociedade.

3.7 DA EDUCAÇÃO QUILOMBOLA E DOS SABERES

Segundo a “Cartilha Quilombola”, a educação é um dos direitos humanos básicos para a formação da pessoa; os quilombolas estão lutando para conquistar não só o direito ao acesso,

mas principalmente as condições de permanência e bom aproveitamento e poder atuar para a construção de uma escolarização que contemple sua identidade, sua cultura, seus valores. 256

A cartilha “Educação Quilombola: um direito a ser efetivado” informa que:

A educação quilombola é compreendida como um processo amplo - que inclui a família, a convivência com os outros, as relações de trabalho e com o sagrado e as vivências nas escolas, nos movimentos sociais e em outras organizações da comunidade. Assim, compreende-se a educação como um processo que faz parte da humanidade e está presente em toda e qualquer sociedade, e a escolarização é um recorte do processo educativo mais amplo (Brasil, [20--], p. 7).

A educação quilombola é construída a partir de conhecimentos atribuídos principalmente a pessoas mais velhas que vivem na comunidade, como também as práticas exercidas dentro da comunidade. Assim, é notado o quão é essencial a alimentação quilombola como prática ancestral para estudo e aplicação da educação quilombola.

Ainda também com base na cartilha “Educação Quilombola: um direito a ser efetivado”, refletir sobre as educações quilombolas é procurar entender as interações cotidianas entre todos os indivíduos seja de qual idade for, a relação com a terra na qual pertence o quilombola, com o sagrado, cultura, costumes e todo contexto presente na comunidade.

Desse modo, percebe-se que tanto a educação quilombola, como a alimentação quilombola se complementam e se promovem para que ambas aconteçam no ambiente da comunidade. A educação quilombola é aquela do tipo constituída e aprendida na comunidade quilombola, de tal maneira que ela é um dos pilares que compõe a origem desses povos. Por meio da educação quilombola, os remanescentes de quilombo carregam consigo como também exteriorizam pela comunidade toda espiritualidade, aprendizagem e experiências que adquiriram dos seus parentes de “matriz africana”.

A educação quilombola dá vida às tradições e essas tradições vão sendo reproduzidas e postas em prática, pois são elas que afirmam o ser quilombola de cada morador e moradora da comunidade, da mesma forma que são essas tais tradições e costumes que contribuem para que a educação quilombola aconteça. Percebe-se então, que a educação quilombola é construída no contexto da comunidade quilombola, seja na família, nos grupos, nos ambientes para rituais religiosos, na cozinha, na roça, nas histórias e memórias, bem como acontece nos terreiros de candomblé e na alimentação.

Assim, é por meio dos saberes, das práticas alimentares, dos espaços que constituem a comunidade que a educação quilombola acontece, uma vez que nesses ambientes ocorrem uma troca que gira em torno da coletividade. Além disso, a educação quilombola também se encontra

entrelaçada educação escolar quilombola, principalmente em relação à temática discutida nessa pesquisa que é a alimentação quilombola.

Em parceria, na relação comunidade-escola, é importante que associações desenvolvam projetos, eventos e momentos educativos na comunidade que agreguem as escolas, principalmente quando diz respeito à alimentação quilombola. É primordial, portanto, que as escolas quilombolas possuam uma merenda escolar de acordo com a alimentação desenvolvida na comunidade, já que é importante que estudantes quilombolas consumam no ambiente da escola “comida de verdade”, mais especificamente, alimentos de qualidade que eles consomem no seu dia a dia, fortalecendo assim, o seu vínculo ancestral e baseado na realidade que eles se encontram.

Assim, as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Quilombola ressaltam também que os movimentos quilombolas estão solicitando que no espaço escolar exista uma alimentação baseada nos hábitos da comunidade, nos tipos de alimentos que eles consomem, nas formas de produção e consumo dos alimentos (Brasil, 2012).

Uma vez que nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola, também é relatado que algumas solicitações referentes a alimentação escolar em comunidades quilombolas no Brasil estão sendo aplicadas, mas ainda baseado em programas e projetos característicos, logo, para ocorrer a instauração do programa institucional de alimentação escolar a Educação Escolar Quilombola deverá atentar-se para introduzir características direcionadas para as comunidades quilombolas mais especificamente para suas práticas e formas de alimentação e que o programa alimentar da escola será elaborado com o apoio, intervenções e dialogado com informações disponibilizadas pelos representantes e movimentos quilombolas da própria comunidade, além dos mesmos terem liberdade para acompanhar o desenvolvimento da alimentação no ambiente escolar (Brasil, 2012).

Considero importante trazer a cultura quilombola, ou seja, a alimentação quilombola para a escola, ainda mais a partir de uma perspectiva decolonial, bem como é necessário que indivíduos quilombolas entendam a necessidade de manter essa discussão seja no espaço da comunidade, na escola e demais ambientes sociais, assim como é bastante relevante e necessário que demais indivíduos conheçam, valorizem e entendam sobre os saberes e a realidade das comunidades quilombolas.

3.8 PERSPECTIVA DECOLONIAL

A perspectiva decolonial procura estudar e elaborar estratégias para que povos como os quilombolas tenham direito de ir e vir ser o que são e com são desde sua existência material e imaterial, suas crenças, costumes, saberes e práticas, vivendo de acordo com sua cultura em seu espaço como comunidade e nos mais existentes espaços da sociedade em geral, uma vez que para Camargo (2017) a perspectiva decolonial vai acontecendo ao passo que a subalternização dos saberes é questionada, e que foi desenvolvida por meio da exploração das pessoas bem como da natureza, uma vez que a decolonialidade aprecia essas pessoas como entendidas do seu próprio conhecimento dos saberes vinculados ao território onde moram e que ao utilizarem esses saberes, fazem aproximação com a realidade na qual vivem.

Além disso, Souza *et al.* (2022) destacam o processo decolonial como aquele que pensa o diálogo sobre os movimentos negros, suas lutas, bem como a elaboração de produções e estudos que estejam direcionados para os valores dos quilombolas e suas diferenças.

Souza *et al.* (2022, p. 4) também afirmam que

A ruptura com narrativas coloniais, proporciona a reelaboração epistemológica quanto aos processos educacionais a partir das noções de uma educação decolonial e quilombola, símbolo de luta e resistência no âmbito do movimento negro, o que impulsionou os estudos das principais referências voltadas para as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

Estes mesmos autores mencionam que essa luta em busca por “liberdade” tem ocorrido por meios de resistências, bem como pelas movimentações políticas, cultural como também sociais. Além disso, a utilização do campo educacional para ser resistência também tem sido válido e também tem feito parte do processo decolonial.

Nota-se que as execuções das práticas alimentares nos diversos espaços da comunidade, incluindo as escolas, reforçam nos tempos atuais o direito que os quilombolas têm em ocupar o seu espaço como comunidade e os diversos espaços da sociedade, além do mais a perpetuação desses saberes e ensinamentos para as gerações futuras, motiva os mais novos a continuarem vivendo em diálogo e sintonia com seus antecedentes, fazendo os mesmos expressarem-se e enxergarem-se como indivíduos primordiais e não menos importantes do que os colonizadores.

Uma vez que, segundo Carmo e Gorjon (2019), o processo de colonização procura anular os costumes e práticas culturais dos quilombolas e indígenas e estipulam um modelo para ser seguido, interferindo na vestimenta, opção sexual das pessoas, no modo de vida, nos hábitos e valores. Além do mais, a colonização sempre ditou as regras, sua interferência na cultura, práticas alimentares, sabores, gostos e saberes dos colonizados foi de maneira agressiva e dolorosa.

Além de tudo, as autoras ainda citam que essa imposição dos colonizadores interfere na cultura dos povos quilombolas, nos seus meios de sobrevivência, na elaboração dos seus pratos, de tal forma que os povos afrodescendentes foram e são obrigados a apropriarem-se do alimento e hábitos dos colonizadores, enquanto deixam suas práticas adormecidas e apagadas (Carmo; Gorjon, 2019).

Diante do exposto, é importante destacar que o presente trabalho tem uma fundamentação teórica decolonial,

Assim, uma educação decolonial reconhece e valoriza os sujeitos e os saberes das culturas historicamente negadas, considerando existir uma episteme no saber dos sujeitos dessas culturas e promove a interculturalidade por meio do diálogo entre as culturas. Afirmar, também, o direito ao conhecimento e à educação dos segmentos sociais historicamente negados e silenciados (Faria, 2023, p. 290).

Desse modo essa perspectiva abrange uma ideia de promover vínculo entre as diversas comunidades, grupos e pessoas, visibilizando e considerando suas tradições, cultura e o que esses indivíduos são a partir de sua individualidade. Essa perspectiva tem contribuído para que grupos subalternizados passem a serem escutados e, dessa forma, a decolonialidade busca estudar os saberes da comunidade (Melo; Barzano, 2020).

Segundo Candau (2020, p. 680),

a perspectiva decolonial vem se desenvolvendo no continente americano a partir dos anos 2000, cada vez com maior força. Promovida pelo grupo conhecido como “Modernidade-Colonialidade”, formado por especialistas em filosofia, ciências sociais, semiótica, linguística e educação, trata-se de um movimento epistemológico e político-social complexo que se distribui de modo muito heterogêneo por diferentes países americanos. No nosso país esta perspectiva vem se afirmando, inúmeros grupos de pesquisa vêm aprofundando suas diferentes dimensões e cresce a produção sobre esta temática, especialmente nas áreas de ciências sociais e educação.

Em relação ao campo da Educação Ambiental, alguns grupos de pesquisa no Brasil têm se inspirado na perspectiva decolonial como, por exemplo, grupos sob liderança das/os pesquisadoras/es: Suzani Cassiani, na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC); Celso Sanchez, da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio); Danilo Kato, da Universidade de São Paulo (USP); Fabio Vieira, da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e Marco Barzano (UEFS).

Para Stortti e Pereira (2017, p. 16, grifo nosso), o ponto de partida da educação ambiental decolonial é:

[...] o reconhecimento da preexistência de uma educação ambiental praticada e pensada a partir das realidades da região por parte dos movimentos sociais, grupos indígenas, povos do campo, comunidades quilombolas, comunidades afroameríndias, favelas, movimentos das periferias urbanas entre outros grupos que produzem uma *[luta]* contra hegemônica pelo seu modo de

produção das suas próprias existências. Tal aspecto, nos remete a necessidade de ampliação da atenção e contextualização às demandas destes movimentos por justiça socioambiental, bem como o aporte do pensamento latino-americano em ecologia política e educação popular.

Mesmo considerando a importância do grupo “Modernidade-Colonialidade” para a sustentação teórica sobre decolonialidade, os grupos de pesquisa supracitados, em especial o RIZOMA-UEFS, têm se inspirado no pensamento de Ailton Krenak, Antonio Bispo dos Santos (Nêgo Bispo), bell hooks, Catherine Walsh, Luiz Fernandes de Oliveira, Luiz Rufino, Malcon Ferdinand, Nilma Lino Gomes, Paulo Freire e Vera Candau. Tais pensadores/as têm contribuído para valorizarmos os saberes produzidos nas comunidades quilombolas e, desse modos, os moradores, têm procurado ser o que são, ensinar o que sabem, o que aprenderam ao longo do tempo com as pessoas mais velhas constituintes da comunidade quilombola; os mais velhos ensinam com suas histórias, suas experiências diárias e os mais novos aprendem escutando, olhando, fazendo e se conectando e assim acabam negando saberes que foram obrigados a seguirem pelos que se achavam/acham melhores, saberes que não são seus, que não os representam. Há, nesse caso, um protagonismo das pessoas quilombolas que, muitas vezes, não possuem escolarização completa, mas são grandes detentores do saber e, portanto, educam. Desse modo, investir em uma perspectiva decolonial para a Educação Ambiental é

[...] é visibilizar as lutas contra a colonialidade a partir das pessoas, das suas práticas sociais, epistêmicas e políticas. A decolonialidade representa uma estratégia que vai além da transformação da descolonização, ou seja, supõe também construção e criação. Sua meta é a reconstrução radical do ser, do poder e do saber (Oliveira; Candau, 2010, p. 24).

A educação decolonial é uma perspectiva que “requer pensar a partir dos sujeitos subalternizados pela colonialidade, como índios, negros, mulheres, homossexuais e outros marcadores das diferenças contrapostas às lógicas educativas hegemônicas”. Uma vez que a luta da pedagogia decolonial “é acabar com as perspectivas estabelecidas pela modernidade e colonialidade, quando elas estabelecem uma verdade universal e única, descredibilizando e invisibilizando pessoas que possuem outros saberes e processo histórico” (Oliveira, 2016, p. 3).

Souza *et al.* (2022, p. 19-20) mencionam que

Não tem sido um processo fácil, mas a luta tem sido contínua, com entraves e conquistas. A decolonialidade tem adentrado os espaços educacionais, espaço este que deve ser encarado como porta de entrada para desmistificação de ideias deturpadas e preconceituosa sobre a cultura dos povos negros. Logo, assim como as primeiras lutas no período colonial, na modernidade a reestruturação de concepções mais plurais tem dado passos incipientes, sempre com muita resistência.

Logo, trabalhar a alimentação em comunidades quilombolas a partir de uma visão decolonial é compreender as diferenças desse grupo e, mesmo assim, encaixá-lo em espaços

tanto sociais como educativos. Além disso, uma abordagem decolonial também contribui para a promoção da autonomia e emancipação desses grupos marginalizados.

3.9 MOVIMENTO QUILOMBOLA, PARADIGMA BIOCULTURAL E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Dentro do movimento negro está presente o movimento social quilombola, uma vez que o movimento social quilombola reivindica o direito de maneira geral que cada pessoa possui, mas também luta pelos direitos destinados às comunidades quilombolas como, por exemplo a luta pela conquista de terra, o que de certa forma provoca situações agrárias conflitantes no campo.

Quando se trata das comunidades quilombolas é o movimento quilombola e o movimento negro que apontam bem como defendem a desigualdade que reverbera os povos quilombolas, uma vez que esse apontamento não está somente direcionado ao território e às terras, mas também à luta antirracista e no que se refere à educação e a educação escolar quilombola.

Pensar em uma educação antirracista, segundo Carril (2023), é pensar também em liberdade, liberdade de expressão, liberdade entre os sujeitos, uma vez que o poder permite que os sujeitos se reelaborem, bem como reelaborem sua identidade e cidadania. Por isso, a necessidade e importância de introdução dos saberes e conhecimentos dos povos africanos e indígenas tanto nos currículos, como nas comunidades em si, pois a falta de diálogo desses conhecimentos, sejam eles na escola bem como na comunidade provocam distração em relações aos direitos a educação que essas pessoas precisam.

Dessa maneira, quando se fala sobre educação do povo quilombola de maneira geral é porque a identidade que essas pessoas carregam os traços culturais e sociais e os seus seres saberes são potenciais de educação. Esta pesquisa, por estar inserida no Programa de Pós-Graduação em Educação desenvolvida em uma comunidade quilombola, sobre alimentação quilombola, evidencia e sinaliza o quanto as tradições culturais sobre alimentação são educativas, conforme já foi abordado neste capítulo.

É possível esclarecer e afirmar que a alimentação quilombola, bem como os saberes quilombolas sobre alimentação e a própria alimentação vivenciada pelos mesmos é um debate sobre educação ambiental e isso sustentado, por exemplo, por Furgeri e Dietrich (2020, p. 1) que mencionam que a alimentação e as práticas quilombolas fazem relação direta com

elementos “culturais e ambientais que também fazem relações entre a culinária, a biodiversidade, a identidade, o ambiente e o território”.

Renaud, Sánchez e Rocha (2017) dizem que se nota que a educação ambiental quilombola é construída por meio da educação popular da comunidade, uma vez que os saberes desses povos não estão vinculados a ambientes considerados formais. E os autores ainda reforçam dizendo que “o processo de transmissão dos saberes deve ser controlado e acompanhado pelos detentores dos conhecimentos locais” (Renaud; Sánchez; Rocha, 2017, p. 3).

Ao abordarem sobre a relação entre meio ambiente e pessoas quilombolas, Alves-Brito e David (2024) dizem que o meio ambiente é parte dessas pessoas e essas pessoas são parte do meio ambiente. A partir do momento que os quilombolas cuidam do meio ambiente eles automaticamente cuidam de si, do que possuem de material (corpo) e imaterial (sentimentos, espírito e identidade).

Considerando a importância dos saberes presentes e construídos na comunidade e o debate acerca dos mesmos, é possível caracterizar tais saberes como parte da educação quilombola imersa na comunidade e em cada ser, bem como da educação ambiental que a comunidade em sua maioria desenvolve e acredita, seja de maneira consciente ou não. Assim essa interação que os quilombolas possuem com o meio ambiente, ou seja, com a natureza faz parte do processo biocultural (Santos, 2023). A bioculturalidade dos quilombolas é baseada muito na memória cultural que ambos apresentam ela anuncia o contrário do paradigma ocidental capitalista, uma vez que esses paradigmas caracterizam os recursos naturais que a natureza oferece como inacabáveis. Entretanto, o paradigma biocultural tem buscado e apontado maneiras para sair desse desequilíbrio que o paradigma ocidental tem causado (Diniz, 2016).

O paradigma biocultural, para Toledo (2013), é uma maneira de estudo na qual o estudo da biodiversidade esteja vinculado com o estudo das culturas. A partir do momento que exista uma interação entre os processos biológicos e também ecológicos, com foco no estudo antropológico ou etnológico.

Assim Diniz (2016, p. 26) afirmam que:

A memória biocultural entre os quilombolas manifesta um conjunto de crenças, saberes, oralidades e linguagens em interações com a biodiversidade do território, e reúne práticas socioculturais tradicionais voltadas ao firmamento de identidade étnica quilombola frente aos aparatos de poderes que ameaçam a conservação dos recursos naturais e a continuidade dos quilombolas no território.

A Educação Ambiental contribui para preservar os saberes imateriais das comunidades quilombolas, uma vez que as memórias bioculturais, os saberes da própria comunidade e a cultura dessa população, ou seja, cultura popular, são destaques para condutas de educação ambiental de base comunitária que fortaleçam o escutar a comunidade quando se for construir ações para as mesmas e que estejam vinculadas aos territórios que vivem e moram (Renaud; Sánchez; Rocha, 2017).

Segundo Camargo (2017), a educação ambiental de base comunitária incentiva a atuação coletiva nas comunidades, uma vez que a intenção é manter um cuidado com o meio ambiente de maneira coletiva e que ao mesmo tempo por meio desse cuidado, dessa atenção e cuidado ambiental saibam valorizar sua identidade e enxergar os vínculos de identidade material e simbólica conduzidos entre a cultura, do lugar ou seja a cultura local quilombola e a natureza.

4 DOS DIÁLOGOS QUE ATRAVESSAM O SER QUILOMBOLA DE LAGOA GRANDE E A RELAÇÃO COM A ALIMENTAÇÃO: O ANÚNCIO DA ANCESTRALIDADE

Nesse capítulo a fala dos participantes da pesquisa bem como a observação feita durante o período em campo entra em diálogo com autores. Esse capítulo de fato aborda como a alimentação acontece no ambiente da comunidade de Lagoa Grande, os significados que a mesma possui para os moradores e como eles se sentem vivenciando e praticando tais saberes diariamente seja dentro ou fora da comunidade.

4.1 ANCESTRALIDADE: OS SABORES E SABERES DA ALIMENTAÇÃO DE LAGOA GRANDE

Com base nas conversas individuais e na observação, foi possível verificar e estabelecer como categoria a ancestralidade, pois percebeu-se que ela foi uma temática bastante anunciada nas falas dos participantes, no dia a dia dos mesmos, bem como nas vivências, modo de ser e estar dos quilombolas da comunidade Lagoa Grande; uma vez que a ancestralidade é o que faz os quilombolas terem determinada identidade e é por meio dela que existem os saberes ancestrais, considerando que a ancestralidade “[...] se comunica por meio dos elementos e fenômenos da natureza, por meio de nós/outras naturezas” (Sacramento, 2019, p. 15).

A ancestralidade liga o passado ao presente, o presente ao passado e o presente e o passado ao futuro, tornando possível levar adiante a história de um povo que não pode e não deve ser apagada. Para Almeida, Pedroso e Campos (2020), a ancestralidade faz parte do processo histórico uma vez que está direcionada a fortalecer a coletividade e, além disso, aproxima a cultura ancestral atual com o antepassado.

Esse tópico terá uma sequência baseada nas falas e saberes expressos pelos participantes da pesquisa durante a conversa individual, uma vez que ela entrará em diálogo com a literatura e os autores que estudam sobre as comunidades quilombolas, a alimentação e os saberes ancestrais.

Com base nas falas dos moradores, nas experiências e diálogos que tive com Seu Caciano, tanto na conversa, como também nos dias que tive na comunidade, foi notado que ele possui muito conhecimento, uma vez que é repleto de experiências e saberes. A partir de nossas interações, percebi que ele é uma das pessoas mais velhas responsáveis pela perpetuação dos

saberes no ambiente da comunidade, já que o mesmo conviveu com pessoas que, infelizmente, já “partiram”, mas transmitiram o legado para ele. Ele é nascido na comunidade Quilombola de Lagoa Grande, conseguiu realizar o ensino médio depois de 50 anos de idade; foi trabalhador rural, sindicalista e atualmente está aposentado, pois sofreu um acidente de trabalho. Em 2011 fundou uma cooperativa, a Cooperativa de Beneficiamento da Agricultura Familiar em Feira (Cobaf), local onde vem desenvolvendo trabalho social.

No decorrer dos meus dias mergulhada na Lagoa Grande, percebi que a ancestralidade faz parte do seio da comunidade na existência física, pessoal, social, coletiva e espiritual dos quilombolas. É por meio das tradições, do dia a dia que toda “magia” acontece, das representações, dos comportamentos, da maneira de olharem para si e para suas raízes de origem.

Logo notei que a ancestralidade continua enraizada na comunidade, logo é a representação de pessoas, de povos, de comunidades, são os jeitos, os dialetos, os trejeitos, as histórias e interações, ou seja, é a maneira pela qual as tradições e trajetórias específicas de um povo continuam sendo vivenciadas pelos seus demais descendentes que ainda sobrevivem.

O diálogo aqui debatido parte muito da junção da ancestralidade e alimentação, dos saberes que cercam tal tradição e da ocorrência dessa prática na Comunidade Quilombola de Lagoa Grande, pois mesmo com tantas divergências, com inúmeras dificuldades, tamanha rejeição de alguns moradores para com relação à aceitação da sua descendência quilombola, os moradores de Lagoa Grande que acreditam em suas raízes, em sua originalidade, lutam para firmar cada vez mais tal pertencimento no ambiente da comunidade e/ou qualquer ambiente que os mesmos possam frequentar.

Durante a conversa com todos os participantes, as lembranças da infância, da juventude, do passado e do antepassado foram surgindo, bem como as recordações que envolvem os diálogos com todos na comunidade, os participantes foram relembando sobre o contato que tiveram com os avós(as) as bisavós(os), no período de vida dessas pessoas, bem como o compartilhamento de relatos, experiências e aprendizagens que existia entre essas pessoas mais velhas e a partir de determinadas recordações os saberes nos quais os participantes possuem foram sendo expressos e as lembranças de sentimentos e de afetividade surgiram.

Quando foi perguntado o que a palavra ancestralidade representa, bem como a palavra alimentação, foi mencionado por Edilene:

Olha, hoje, muito do que eu, da minha forma de me alimentar, apesar de eu já ter sido deturpada muito com a convivência do mundo hoje, mas é a questão da saúde, uma alimentação mais saudável, mais segura. Essa questão do preparo, que muito do que eu sei, independente de ter mudado um toquezinho

ou outro, mas foi da minha avó, foi da minha mãe. Eu lembro do cheirinho de certos pratos que minha avó preparava, e era tudo o temperinho colhido no quintal de casa. Nesse período de inverno, minha avó sempre teve esse cuidado, ela sempre teve tomate. Então, muito do que a gente preparou, do que ela preparou, foi colhido no quintal de casa, tanto o legume como as folhinhas e os toques. Então, a palavra correta é a segurança e a confiança naquilo que se come. Então, para mim, é o que mais vem retomando nesse momento⁵.

Dona Sonia cita: “Eu lembrei do meu pai que tinha vez que fazia ensopado e colocava meio mundo de folhas. Sim. Eu me lembrei logo daquilo. Eu dizia assim... Pra que que meu pai faz meio mundo de coisa assim, meu Deus? Essa comida cheia de temperos”⁶. Já para dona Antônia: “Quando fala de alimentação, a gente pensa logo, eu penso logo na alimentação saudável, né... A gente sente a afetividade, né? Dessa comida ancestral, na verdade essa cozinha afetiva, né? Que quando a gente come a gente se sente abraçado na primeira garfada”⁷.

Dialogando com Nascimento e Rufino (2023, p. 327) é comentado que a ancestralidade é algo com vida, é vivo e ela acontece devido ao elo existente entre as pessoas que vivem, pois são elas que dialogam, que proseiam, que conversam com as pessoas que são ouvintes, isto é, aquelas que observam pelo hábito da escuta, logo, é a prática oral que faz ponte com o que é falado e com o que se é escutado. Dessa forma a oralidade abre caminho para o pensamento e a construção do pensamento de maneira coletiva, compartilhada pela comunidade.

Essa afirmação dos autores reafirma o que Edilene menciona na conversa quando questionada de qual forma ocorre a transmissão dos saberes na comunidade, a mesma menciona que a transmissão ainda ocorre “de pai para filho de filho para pai”⁸, de uma certa maneira, aquilo que Rufino (2021, p. 17) aborda com outras palavras: “somos seres de experiências. Tudo o que se passa na vida nos atravessa, nos altera e faz com que cada um de nós seja único, mas habitado por muitos - e nessa multidão singular tecemos uma rede infinita de aprendizagens”.

É notório como as recordações logo são retomadas, e as lembranças dos pais, dos avôs, ou seja, de pessoas mais velhas, a forma como essas pessoas realizam as comidas, os tipos de temperos usados, a quantidade e proporção para realização de cada alimento, uma vez que toda essa recordação é graças às memórias, ao contato e interação com os mais velhos, com os saberes e ensinamentos que essas pessoas possuíam e transmitiam.

⁵ Entrevista realizada com Edilene, no dia 3 de agosto de 2023, na Cantina do Módulo I da UEFS.

⁶ Entrevista realizada com Sonia, no dia 14 de agosto de 2023, na Cantina do Módulo I da UEFS.

⁷ Entrevista realizada com Nina, no dia 5 de agosto de 2023, na Comunidade Quilombola Lagoa Grande.

⁸ Entrevista realizada com Edilene.

As práticas desenvolvidas pelos quilombolas, as rimas, as danças, os diálogos, as vestimentas, as casas, o trabalho, a comidas, o alimento são todos sinônimos de ancestralidade. A ancestralidade quilombola é guiada pelos seres quilombolas por meio das lembranças, do afeto, da oralidade e, principalmente, da memória.

Assim, Sampaio (2013, p. 51) diz que desde o tempo antigo até os dias atuais,

para a sobrevivência do legado cultural, às novas gerações, além da tradição oral, foram várias as estratégias de resistência utilizadas pelo povo negro, entre elas: o resguardo da memória cultural, através de histórias, músicas, cânticos, danças, heróis e divindades; o corpo, através de uma estética negra, de movimentos, da capoeira, da ginga e do balanço; os ritos, oralidade, confrarias, irmandades, reuniões secretas, cultos tradicionais. E, finalmente, o imaginário por meio de mitos, símbolos, signos, representações do real e figuras míticas e sagradas. Recuo... tá lá na caracterização.

A construção dos saberes para os quilombolas acontece de maneira conjunta, de forma dialogada, sendo ouvida, sendo observada, sendo falada. Uma vez que a construção é em grupo, os pensamentos individuais são alinhados de maneira coletiva, fazendo desses ensinamentos, dessas aprendizagens e desse agrupamento de pessoas um espaço de conhecimento educativo e de memórias.

Por isso, para Xavier Filho (2020, p. 5):

A memória é mais do que apenas uma experiência ou vivência individual armazenada, ela faz parte de um conjunto: pessoas e meio. O acesso à memória individual enriquece a pesquisa em caráter biográfico, a identidade de um indivíduo; já a contribuição da memória coletiva, ela nos dá uma amplitude de contexto social, no caso do quilombo, as relações entre os membros.

Considero importante levar em consideração que é por meio das memórias dos moradores da comunidade Lagoa Grande, memórias nas quais foram construídas a partir do contato e do conhecimento que esses moradores adquiriram e ainda adquirem por intermédio das pessoas mais velhas, que ocorre uma troca entre todos da comunidade que de tal maneira contribui para que os próprios quilombolas se conheçam, conheçam cada vez mais sobre sua cultura, sobre a própria comunidade, suas características específicas, entenderem sobre seu próprio reconhecimento como quilombola, como as atividades ocorrem e como a comunidade quilombola funciona (Xavier Filho, 2020).

As memórias são resignificadas e (re)sentidas nas relações cotidianas a partir das palavras, que operam como uma fonte de conhecimento estruturante da comunidade e sua concepção de mundo, religando o grupo aos ancestrais e sua concepção de mundo, religando o grupo aos ancestrais e perpetuando o legado as gerações futuras (Patriarca; Torjal, 2023, p. 17).

É relevante destacar que além das memórias, a ancestralidade quilombola é passada a diante pela tradição oral, que contribui para perpetuação dos saberes, bem como pra preservação dos mesmos e, além disso, a tradição oral que acontece nada mais nada menos por meio de

conversas, de dialetos e de falas contribui para que essas conversas, ou seja, os saberes ensinados por meio das falas, sejam transferidos de pessoa pra pessoa, ou seja, de geração em geração fazendo parte assim da atualidade (Xavier Filho, 2020).

Quando Dona Sonia menciona como ela via o pai preparando a comida, falando sobre o tempero, entende-se que é da cultura quilombola, o uso de alguns temperos específicos, bem como o uso de tempero em grande quantidade, como também é perceptível que ela possui esses conhecimentos nos dias atuais por conta das memórias que guarda do pai e de uma tradição oral transmitida.

Além disso, o uso dos temperos nas cozinhas quilombolas é devido à tradição, é por conta da herança ancestral. Uma vez que Souza e Oliveira (2019, p. 568) mencionam que “muitos alimentos vieram da África para o Brasil. Podemos então destacar, a banana, o café, a pimenta malagueta, o azeite de dendê, inhame, quiabo, o gengibre, o amendoim, a melancia, o jiló e o coco verde”.

A alimentação é patrimônio cultural quilombola e as gerações mais jovens, por meio dos conhecimentos adquiridos ao longo dos tempos e da construção de suas memórias derivadas das memórias, relatos e diálogos das pessoas mais velhas estão colocando em prática tais tradições, mas que de certa forma levam em consideração também o tempo no qual os quilombolas atuais estão inseridos.

Os saberes são, portanto, tão precisos e específicos que a alimentação vai desde a carne, a raiz, as sementes, as frutas, os grãos até as folhas para chá, o modo de preparar, de cultivar, um remédio, uso das ervas, dentre outros, ela também é pensada para o bem-estar do quilombola, na saúde, além de proporcionar prazer e paladar.

Assim, a participante Edilene diz:

A gente está falando da alimentação, mas a gente fala do cuidado com a saúde também, que tudo que também está envolvido. Então, é gripou, no pé de laranja, colher uma laranjinha, espremer um limão. E isso foi coisa da ancestralidade, foi o que a gente aprendeu lá atrás com o biso, foi o que aprendeu lá atrás com a avó... A gente tem o hábito de fazer um chamado lambedor, um xarope de hortelã⁹.

Desse modo, Oliveira (2015, p. 26) menciona que “muitas comunidades tradicionais possuem um vasto conhecimento relacionado ao uso dos recursos vegetais encontrados nos ambientes onde as mesmas estão inseridas, sendo que esse conhecimento é adquirido empiricamente e transmitido de forma oral de geração em geração”.

⁹ Entrevista realizada com Edilene.

O uso de diversos alimentos nas Comunidades Quilombolas é enorme, são usados para rituais religiosos, doenças, festejos e vai desde a alimentos de origem animal bem como vegetal. Oliveira (2015) ainda menciona que o uso das plantas, de alimentos para produção de chás, de remédios no ambiente da comunidade quilombola é justamente pela acessibilidade que as mesmas oferecem para os moradores, já que os mesmos, algumas vezes, não possuem locais para lidar com a saúde de maneira acessível e, além disso, ressalta que as pessoas mais velhas possuem um maior entendimento sobre as plantas, tanto pelos anos já vividos, pela vastidão de conhecimento, bem como por serem mais vulneráveis a doenças.

Outro ponto importante para ressaltar, a partir da fala de Edilene, é que:

A predominância das mulheres como detentoras do conhecimento popular sobre plantas medicinais está relacionada também com a facilidade de obtenção das plantas medicinais, geralmente encontradas nos quintais e arredores das casas, sendo que quando as plantas a serem utilizadas são espécies encontradas na mata ou em locais distantes os homens da família são geralmente os escolhidos para sua coleta (Oliveira, 2015, p. 27).

Dona Nina ainda ressalta:

Quando a gente pensa da alimentação e a gente pensa na ancestralidade, a gente está pensando na alimentação também que vem dos nossos ancestrais e que hoje muitas vezes estão se perdendo, né? Hoje a gente vê muita invasão, né? De outras culturas dentro da nossa comunidade, o apoderamento de outras culinárias, então isso tem perdido, né? A identidade da nossa comida ancestral¹⁰.

Percebe-se por essa fala que por mais que exista uma luta, uma resistência, os quilombolas acabam se “perdendo” ou se deslocando das tradições, às vezes pelas dificuldades do dia a dia, outras vezes pela introdução de costumes diferentes no ambiente da comunidade e ainda em outras pela não aceitação de identidade de muitas pessoas da comunidade.

Uma vez que percebi durante meus dias na comunidade, que existe pouca participação dos moradores de maneira geral nos eventos, nas socializações e nos debates que acontecem na comunidade quilombola, logo não são todos os moradores que levam em consideração a prática das tradições. Não posso deixar de mencionar que em um dos momentos dos quais precisei sair antes do debate acontecer, por depender do transporte público para voltar para casa, estava no ponto de ônibus, localizado em frente à associação comunitária e escutei um pessoal que estava no bar ao lado, debochando e menosprezando suas origens, enquanto seu Casciano dialogava sobre a comunidade e os encontros que a mesma acaba passando.

Fica evidente, portanto, que a associação comunitária não recebe apoio de todos os moradores, uma vez que não existe o apoio geral de todos os moradores da comunidade, logo

¹⁰ Entrevista realizada com Nina.

algumas pessoas não reconhecem o ser quilombola. Da mesma forma que já é muito difícil para os moradores de algumas comunidades viverem baseados na cultura quilombola, pois com o avanço da globalização, com o passar dos anos as comunidades acabam se adaptando à realidade atual e, desse modo, a comunidade quilombola vive e convive com outros tipos de ensinamentos, alimentos e posicionamentos que não são oriundos da sua identidade.

Nos dias atuais, a sociedade, de maneira geral, consome muitos alimentos derivados da origem quilombola e não sabem, preparam pratos de maneira parecida e não possuem informação para tal, a diferença é que a comida ancestral possui determinados toques específicos, a originalidade, a afetividade e as determinadas formas de preparo.

No seio da comunidade, mesmo que exista o consumo de alimentos produzidos pelos próprios moradores, existe a introdução de alimentos de fora tanto na rede familiar, ou seja, nas casas, bem como na rede escolar. Além disso, a dificuldade em obter safras boas, influenciam os moradores da comunidade a consumirem alimentos de fora, uma vez que comprar no supermercado também é mais acessível do que plantar e colher.

Assim, consciente ou inconscientemente os quilombolas,

Alteram seus hábitos e costumes na medida em que tem que procurar outras formas de suprir a demanda nutricional da família o que se faz na maioria das vezes, através da compra de alimentos industrializados ocasionando uma redução na qualidade dos alimentos consumidos, causando assim um impacto negativo na saúde dessas pessoas (Mendes, 2006, p. 73).

Mendes (2006) diz ainda que muitas vezes os moradores da comunidade recorrem a outros tipos de alimentos, buscam outras estratégias de conseguirem comida e alimento pois ocorrem alguns empecilhos, as roças por exemplo, hoje são menores do que antigamente, então as plantações ficam mais restritas. Os quilombolas priorizam o plantio apenas de mandioca, já que o pedaço de roça hoje é inferior, em outras situações a terra não se encontra fertilizada, preparada o suficiente para o plantio desenvolver de forma adequada, então ocorre situações problemas com a safra.

Mendes (2006) ainda ressalta que essas dificuldades enfrentadas pelos quilombolas em relação à alimentação, é por conta do que vem sendo desmatado, por conta do crescimento da comunidade, mas por conta também do avanço da região urbana em direção às comunidades, uma vez que sempre ocorre a construção de fazendas, ou seja, de estabelecimentos ao redor e até mesmo nas terras pertencentes aos quilombolas e, dessa forma, as pessoas que vivem na comunidade são colocadas de maneira forçada em terrenos menores e nessas áreas reduzidas precisam produzir alimento para consumo e venda externa, o que muitas vezes não é suficiente.

É como menciona a participante Nina, com a apropriação da cultura, os moradores da Lagoa Grande têm procurado introduzir a alimentação tradicional no ambiente da comunidade:

Na verdade, a gente tem tentado, né? Desenvolver essa alimentação agora, porque como eu falei antes, a apropriação de outras culturas, né? Dentro da comunidade perdeu muito o nosso costume da comida ancestral. Então, a gente tem tentado resgatar isso através das feiras que a gente faz na comunidade, tentando botar um alimento que seja alimento ancestral, que seja da nossa identidade.

Alguns momentos que a gente faz também dentro da comunidade a gente busca também esse alimento e busca também a capacitação, né? De se alimentar, de capacitar as pessoas a produzir o seu alimento a partir daquilo que a gente tem, que hoje o que é mais forte é a derivada da mandioca¹¹.

Embora mesmo que ainda exista muito o que conquistar, muito o que melhorar a comunidade, junto com a associação comunitária, as lideranças, a escola, sempre se procura fortalecer e introduzir cada vez mais as tradições e a alimentação no dia a dia da comunidade.

Dessa forma, além de introduzir os alimentos baseados em tal originalidade quilombola na comunidade, ainda é necessário a formação dos moradores, as pessoas precisam de certa forma entender o porquê da necessidade de tal prática, qual o significado em consumir determinado alimento e por que realizar a preparação de tal modo.

É por isso que no ambiente da comunidade tem sido desenvolvido, segundo a participante Nina, algumas programações e atividades, principalmente por meio da associação comunitária. Ela diz que os saberes ancestrais estão sendo colocados em prática: “atividades mesmo, cotidiano, oficinas, rodas de conversa, atividades diversas dentro da comunidade”¹² e isto reforça, analiticamente, o papel educador da comunidade quilombola.

Por isso, o movimento educador, baseado no movimento negro citado por Nilma Lino Gomes (2017) promove a construção de um novo conhecimento. Uma vez que esta autora diz que o movimento educador também alimenta as lutas e constitui novos autores políticos, como contribui para que a sociedade em geral se dote de outros conhecimentos que a enriqueçam no seu conjunto.

Desse modo, essas atividades rotineiras fortalecem e potencializam os processos educativos no ambiente da comunidade, possibilitando o fortalecimento da identidade e cultura quilombola. Assim, a educação que acontece no ambiente da comunidade é própria, singular, é a representação do quilombola em seu estado material e imaterial.

Andrade (2012, p. 59) afirma que “os movimentos cotidianos estabelecem redes que interligam saberes, constroem e expandem conhecimentos”. Assim, a educação quilombola,

¹¹ Entrevista realizada com Nina.

¹² Entrevista realizada com Nina.

que é a educação que “navega” por entre os espaços constituídos na comunidade, é a chave que possibilita a transgressão e perpetuação dos saberes, firmando a identidade pertencente no espaço da comunidade quilombola, ficando evidente a importância desses espaços na comunidade e da própria comunidade em si e dos acontecimentos (eventos, festejos, encontros, reuniões, práticas, conversas, brincadeiras, escuta) na mesma.

O vínculo da associação comunitária com os demais ambientes presentes na comunidade quilombola é importante, pois todos os espaços que ali perpetuam os saberes ancestrais, podem ser considerados como espaços educativos e formativos.

Em relação ao novembro negro¹³, citado por Edilene, ele contribui de certa forma para a perpetuação dos saberes, uma vez que é um evento que ocorre na comunidade e é pensando para pontuar sobre as conquistas, as lutas, a desigualdade e o racismo que a população negra sofreu e ainda sofre nos dias atuais: “a questão do novembro negro que a gente tem, levanta essa questão da ancestralidade”¹⁴.

Pita (2019) explica que o Novembro Negro que acontece na comunidade quilombola de Lagoa Grande é totalmente diferente com o que é estabelecido pelo padrão colonial, pois naquele espaço, no ambiente da comunidade, são usados ritmos de vida específicos daquela gente, a forma como aquelas pessoas trabalham, convivem e moram. São apresentados ritmos quilombolas, com cores vibrantes, comida repleta de significados e representatividade.

A autonomia, afeto, as tradições, respeito aos saberes são construídos pela e na comunidade de maneira coletiva, pelas pessoas, a escola, a associação, pelo mais velho, pelo mais jovem, pela/na roça, na cozinha, ou seja, em todos os lugares e ambientes que transmitem, pulsam sangue quilombola e fazem a educação quilombola acontecer.

A educação quilombola é tão importante para as tradições, que Nina cita que:

a educação que nós temos dentro da comunidade, que é o saber dos nossos griôs e as nossas vivências, as nossas experiências e existe a educação escolar quilombola, que é lei, né? Que ela é regida por uma lei. Então, a educação quilombola dentro da comunidade é justamente esses saberes que a gente tenta passar de geração para geração e hoje a gente tenta intensificar dentro do espaço escolar, a educação escolar quilombola, para que os nossos saberes e os nossos dizeres eles estejam inseridos dentro do currículo da escola¹⁵.

Percebe-se, portanto, que a educação quilombola sendo vivenciada e praticada no ambiente da comunidade de Lagoa Grande contribui e influencia também na efetivação da

¹³ O novembro negro é realizado no ambiente da comunidade quilombola de Lagoa Grande, juntamente com o apoio da Escola Municipal Quilombola Luiz Pereira dos Santos, presente na comunidade e de algumas colaborações externas como, por exemplo, da UEFS.

¹⁴ Entrevista realizada com Edilene.

¹⁵ Entrevista realizada com Nina.

educação escolar quilombola, uma vez que, segundo as diretrizes curriculares Nacionais para a Educação Escolar quilombola, uma educação de qualidade também deve fazer parte das comunidades quilombolas, entretanto, o não reconhecimento histórico, os fatores de desigualdade, bem como atos violentos que acontecem com os quilombolas limitam o processo educativo, o trabalho e a saúde dessas pessoas.

Miranda (2018) menciona que a educação quilombola é baseada nos ensinamentos do que vem a ser um quilombola, já a educação escolar quilombola está relacionada à funcionalidade da escola a partir das atividades que acontecem na mesma, que fortalecem a identidade e valoriza as tradições de matriz afro-brasileira.

Nesse sentido, atendendo aos mesmos preceitos constitucionais, pode-se afirmar que é direito da população quilombola ter a garantia de uma escola que lhe assegure a formação básica comum, bem como o respeito aos seus valores culturais. Para tal, faz-se necessário normatização e orientações específicas no âmbito das políticas educacional e curricular (Brasil, 2012, p. 18).

Portanto, a comunidade possuir uma escola quilombola em seu ambiente, segundo Miranda (2018, p. 204) pode “[...] intensificar a participação das comunidades nas definições curriculares e a incorporação da cultura como saber [...]”, como tem sido constatado na comunidade Lagoa Grande, sobretudo no que se refere ao tema alimentação e assim a comunidade tem supervisionado e contribuído para o andamento da escola, desde os conteúdos ensinados e a formação dos professores.

É necessário ressaltar a fala da participante Edilene, uma vez que ela diz que: “a escola está aberta para a comunidade [...] [e] a associação tem esse cuidado com a questão de estar atento, inclusive, a quais professores estão ali dentro, o que está desenvolvendo. Então, tem essa participação da escola com a associação”¹⁶.

Pita (2019) assevera que a escola Quilombola é responsável pela conscientização e construção da identidade dos alunos e alunas, bem como dos professores e professoras e que de tal forma acaba fortalecendo, ou seja, respingando no ambiente da comunidade, sendo totalmente positivo, principalmente pelos impasses que as pessoas possuem em entender e transferir para demais pessoas a qual pertence e significa determinada identidade.

Então, é percebido uma imbricação em que a escola procura andar em sentido à comunidade; a comunidade procura andar em sentido à escola. Ocorre a transmissão e introdução da educação quilombola no ambiente escolar e a introdução do conhecimento

¹⁶ Entrevista realizada com Edilene.

científico no ambiente da comunidade. Definitivamente, ocorre uma troca de saberes de tal modo que a educação quilombola complementa a educação escolar quilombola e vice-versa.

Edilene ressalta e reconhece a educação quilombola, uma vez que a mesma acaba: “trazendo a lembrança e as referências do ser quilombola para os pequenos”¹⁷.

E dessa frase é possível compreender que a educação é mais precisa e competente quando realmente leva em consideração os saberes e dizeres diferentes dos saberes coloniais, quando ocorre a introdução das tradições na escola, nas salas de aula e, principalmente, nos currículos escolares, pois “a escola precisa descolonizar subjetividades”, como afirma Bezerra e Luiz (2023, p. 5), ou seja, a escola precisa desacreditar que só exista uma única maneira de ser, uma forma de aprender, uma única coisa a ser aprendida.

A escola necessita deixar de fazer referência a um só tipo de saber, que é o saber colonial, hegemônico, europeu e “abrir portas” de fato para as demais realidades, demais experiências, outras existências, diferentes concepções, e a partir da presente pesquisa é possível considerar que o saber produzido pela comunidade contribuirá significativamente para o que circula na escola, em sua prática cotidiana.

4.2 DO SAUDÁVEL, AO QUASE SAUDÁVEL, DO SER TÃO QUILOMBOLA

A relação que os quilombolas fazem com o meio ambiente, a cultura e a alimentação é muito relevante e isto foi observado em minhas idas à comunidade e constatado quando Dona Sonia menciona:

Alimentação? Ah, tem muita a ver. Porque quando eu me alimento bem, é porque o meio ambiente vai estar bem. O meu terreno vai estar bem. E eu tenho o conhecimento, o entendimento, que se eu cuidar do solo, da terra, eu vou estar cuidando de mim, eu vou estar cuidando do meio ambiente, eu vou estar cuidando da minha alimentação. Se eu não coloco produto químico, se eu não coloco veneno nas coisas para crescerem logo, o adubo, se for natural, se a semente for crioula, eu vou estar ganhando com isso.

As sementes crioulas possibilitam os quilombolas produzirem alimentos com originalidade única, ou seja, sem nenhuma modificação genética, com uma composição saudável e que de tal forma influencia na saúde das pessoas, da terra e do próprio alimento produzido e colhido.

O chão, o solo, a terra é ancestral! A intrínseca relação do ser humano com a natureza, sobretudo com quilombolas e indígenas, se dá pelo chão, pelo solo. É dele que brota! Se a

¹⁷ Entrevista realizada com Edilene.

integração ser humano-natureza se dá com ser humano-árvore, por exemplo, é porque antes se dá com o solo, pois a árvore está fincada no solo, a mandioca e hortaliças, também. Nessa fala não é apenas uma relação do alimento com o corpo, mas do alimento com a alma, logo a relação vem de longe, daí a ancestralidade!

A ancestralidade vai reforçando a relação com o alimento! Para nós, o alimento serve apenas para nós consumirmos e estarmos bem com nosso corpo. Não faz diferença nenhuma o alimento que eu consuma, pois, o importante sou eu estar de pé, com saúde, com energia, ou seja. Para os/as quilombolas, não! Vai muito mais além! Ter a mandioca no quintal de casa, o coentro etc., é muito mais do que a função de consumir e vender. Não é qualquer alimento que estará na roça, mas o alimento que tem relação ancestral. Isso é conhecimento ancestral! Isso é a prova que a comunidade quilombola educa, pois dá sentido e significado outro sobre solo, alimento.

Desse modo, a comunidade ensina à escola, pois esta, a partir de um conhecimento colonial, eurocêntrico, centraliza e dá importância apenas para o conteúdo de alimento (nutrientes, composição, função) e solo (composição, relação com plantas e animais, camadas, papel que exerce na natureza etc.).

Concordo com Silva (2012) quando diz que essa relação, essa proteção com a natureza, é justamente porque os quilombolas possuem sua própria forma de perceber e enxergar os valores que a natureza possui. A natureza faz parte do ser quilombola, a natureza e os quilombolas estão interligados e isto tem relação, inclusive, com os valores civilizatórios (Trindade, 2005), especialmente: a territorialidade; ancestralidade; cooperativismo; oralidade e memória.

Trindade (2005) ressalta que a oralidade é a maneira pela qual ocorre o compartilhamento de saberes, uma vez que a fala quilombola é composta por sentido e marcada pela própria experiência quilombola, assim tanto falar como o ouvir podem ser consideradas como práticas libertadoras. Além disso, o cooperativismo como também chamado de cooperatividade é marca quilombola pois são grupos que apostam no coletivo, de maneira conjunta e compartilhada. Já a memória são as lembranças desde o modo de ser, as representações musicais, a literatura pertencente a esses povos, a gastronomias, religiosidade, ao corpo e aos sentimentos.

Retomando o conceito de ancestralidade, segundo Moraes (2019, p. 1-2): “[...] sempre aponta para um futuro, que nunca se presentifica, em termos de finalização, e traz sempre, de modos diferentes, heranças do passado que se repetirão no futuro. Nesse sentido, vive-se o presente espectralizado por uma herança do passado para se guiar para o futuro [...]”.

A memória, segundo Talga e Palino (2011), se faz presente na comunidade quilombola por meio da oralidade, logo, é por intermédio da memória que as histórias são contadas e os saberes ensinados e transmitidos.

Já a territorialidade, para Rossotti (2018), está relacionada com a interação existente entre os quilombolas estabelecida e construída no ambiente físico no qual essas pessoas vivem, logo, o território carrega consigo o corpo, seja vivo ou morto dos quilombolas, assim como também carrega o corpo e suas subjetividades.

Seu Casciano diz que: “a natureza, para a gente, é assim, um símbolo de vivência. Se nós não cuidar da natureza, a gente não vai ter saúde e não vai ter vida muito para frente”¹⁸. Ele ainda reforça:

Nós preservamos e o pessoal não ajuda a preservação da natureza. Antes eles tinham a lagoa e já acabou, secou tudo. A gente está lutando, querendo que o governo ajude a gente na preservação da natureza. Então, é uma luta nossa, é uma luta contra esse governo que está aí que não preserva a natureza. Não tem preservação. A luta é nossa para preservar a natureza!¹⁹

A fala de Seu Casciano convoca uma educação ambiental crítica, que está além de uma visão meramente naturalizada, “biologizante”. A sabedoria quilombola ensina a partir de uma visão contextualizada, política, libertadora.

Uma vez que na fala de seu Casciano a busca é por libertação, é uma busca por luta, por direto ao ir e vir, é uma busca pela preservação, pela educação, pela educação ambiental ao passo que Freire (1997, p. 56) cita:

sobre a importância de uma educação que não esteja mascarada pela alienação, ou seja, pela busca em domesticar as pessoas, mas sim para uma educação libertadora, na qual as pessoas consigam fazer uma reflexão sobre si e sobre o espaço e tempo que vivem, bem como uma educação que liberte os oprimidos dos opressores, como também das estratégias de opressão e atribua respeito aos oprimidos como pessoas. Sabendo respeitar tais pessoas, suas crenças, concepções e opções.

Além disso, Hooks (2013) reforça quando dialoga sobre a necessidade em educar para se ter liberdade, uma vez que é preciso instigar e questionar as coisas, a forma como as pessoas pensam, é ser desafiado a pensar diferente e fazer diferente da maneira como todas as pessoas fazem.

A fala de Seu Casciano esclarece que tanto ele, como alguns moradores da comunidade estão à disposição para fazer diferente do que foi imposto pra eles, já que os mesmos possuem

¹⁸ Entrevista realizada com Casciano, no dia 2 de agosto, no Centro de Feira de Santana.

¹⁹ Entrevista realizada com Casciano.

uma maneira de pensar, de ser e agir diferente das demais tanto em questão cultural, como ambiental.

A lagoa que existiu na Comunidade Quilombola de Lagoa Grande gerava muita produtividade alimentar na e para a comunidade nos tempos passados; ela era preservada e só promovia benefícios à comunidade; era uma “mão na roda” para os moradores e, infelizmente, segundo Ferreira, Souza e Pinheiro (2016) na década de 60 a Lagoa sofreu fortes mudanças e consequências, uma vez que era chamada por “praia de Feira de Santana”, de tal forma que recebia muitas visitas, e isso afetou a rotina da comunidade quilombola, bem como os fatores sociais e econômicos da comunidade, logo incidindo diretamente na vegetação do entorno da lagoa, bem como toda a comunidade, interferindo diretamente na pesca que promovia renda e alimento para todos.

Ferreira, Souza e Pinheiro (2016, p. 10) ainda relatam que

[...] a lagoa tinha o seu espelho d’água repleto e media um quilômetro de largura por dois quilômetros de comprimento, o que lhes possibilitava nadar, pescar, e desenvolver a prática do lazer que contribuía para a qualidade de vida dos moradores locais. Além destes aspectos, a lagoa era tão abundante que fornecia água para outras localidades.

A revitalização da Lagoa seria, então, de grande valia para a comunidade, uma vez que iria aumentar a produção de alimentos, bem como o seu fornecimento que a mesma poderia oferecer e, além disso, a comunidade estaria bem mais abastecida de água.

Edilene ainda diz que: “Alimentação, cultura e meio ambiente. Acho que é o ambiente sadio. Aí você vê essa questão também do seu ambiente está sadio, a alimentação está sadia”²⁰. Os quilombolas de Lagoa Grande pensam na alimentação no sentido cultural, na saúde do meio ambiente e na saúde humana, seja dos próprios moradores da comunidade ou viventes externos à comunidade.

A não utilização de agrotóxicos nas plantações é uma atitude marcante na maioria das vezes pelos quilombolas de Lagoa Grande, uma vez que isto torna-se uma prática, segundo Chaves e Farenzena (2010), conservacionista, que procura manter a conservação da terra e do solo, das águas, das matas, ou seja, promove a preservação do ecossistema, bem como é uma técnica que prioriza a saúde dos moradores da comunidade, dos consumidores dos alimentos.

Desse modo, o pensamento do quilombola de Lagoa Grande é sempre positivo e grupal, atendendo ao valor civilizatório (Trindade, 2005) do cooperativismo, pois se pensa na sua saúde, na saúde da comunidade, na alimentação coletiva, nos cuidados com a natureza, pois se

²⁰ Entrevista realizada com Edilene.

ela estiver saudável, as pessoas também estarão e o meio ambiente estando saudável é possível produzir mais e mais alimentos de qualidade.

Além disso, os alimentos da comunidade quilombola de Lagoa Grande são considerados de qualidade e orgânicos, pois são produzidos rodeados dos costumes tradicionais e são derivados da agricultura familiar. Os moradores da comunidade tanto produzem alimentos para consumo próprio como também para venda externa.

Edilene, por exemplo, falou o que ainda é de costume comer na comunidade quilombola de Lagoa Grande, quando foi questionada sobre quais alimentos são utilizados na comunidade: “O pessoal ainda come o bredo, a língua de vaca. O bredo, é uma plantinha nativa mesmo, é uma plantinha de roça. A gente não cultiva, ela nasce naturalmente nas nossas plantações, nessa época de inverno”²¹.

É importante esclarecer que o sustento dos moradores da Lagoa Grande não é exclusivamente da agricultura familiar, pois Silva, Pedrinho e Rocha (2021) frisam que os alimentos produzidos pelas pessoas bem como as vendas apenas desses alimentos não são suficientes para sustentos das famílias, por isso, muitos dos moradores da comunidade trabalham em outras demandas no ambiente da comunidade ou até mesmo fora dela.

A participante Edilene ainda menciona:

Uma questão que eu não me lembrei também, que é uma comida da ancestralidade, que é o beiju. A mandioca. A questão do beiju é comercializado. A gente faz, está ali pela questão do beiju, a tapioca, a goma fresca. Então, tem para o consumo interno, tem para o consumo pessoal da família e também a gente faz essa questão para comercializar²².

Os quilombolas da Lagoa Grande realizam a agricultura de subsistência, além de produzirem apenas para venda e, assim, segundo Lucena, Lima e Pereira (2016), produtos que são cultivados por meio dela são como, por exemplo: o milho, algumas frutas, o feijão e a mandioca.

Dessa forma, nota-se que na comunidade quilombola, existe uma diversidade de alimentos que são utilizados nos mais variados preparos de comida. As plantações, as mesas e cozinhas são vastas e fartas dos mais variados alimentos e receitas.

4.3 DA COMIDA, DA COZINHA, DA CASA DE FARINHA, DO SER TÃO QUILOMBOLA

²¹ Entrevista realizada com Edilene.

²² Entrevista realizada com Edilene.

Na minha imersão na comunidade percebi que a comida quilombola é característica, é marcante, o cheiro é específico, o gosto também, os ingredientes são escolhidos a “dedo”. A comida quilombola precisa cada vez mais ser provada, realizada e valorizada.

É como dizem Lisboa, Costa e Almeida (2021, p. 66),

A valorização da memória culinária propicia a construção e reconstrução identitária da comunidade quilombola, assim como o sentimento de pertencimento, contribuindo para a valorização da sua autoimagem, no que diz respeito à participação no tecido cultural da sociedade brasileira.

Dona Sonia ressalta sobre o paladar da comida quilombola dizendo assim:

Até hoje eu gosto muito dos bolos que são feitos em São João. Talvez não seja nem porque é gostoso, mas por causa da forma que faziam antigamente, que era naqueles fornos antigos de cozinha e que tem uma história muito grande. Minha avó, minha mãe, meus tios, participavam desse negócio de São João. Era uma alegria! Até hoje eu sinto dentro de mim aquela falta. E quando eu como o bolo, os bolos de aipim, eu vejo a diferença... Como era o bolo antigamente, as coisas pareciam que tinham mais sabor... existia muita coisa envolvida. Era o amor, a união de todos²³.

Com isso, pode-se perceber que a comida quilombola expressa sentimento, representa união, principalmente coletividade, ela transmite bem-estar, pelas interações as pessoas riem, conversam sobre as plantações, sobre o trabalho fora, talvez, sobre as situações cotidianas do dia a dia.

Dessa forma, ressaltam Costa *et al.* (2021) que o toque especial da comida quilombola é que enquanto a comida é preparada, as pessoas costumavam antigamente e ainda costumam nos dias atuais contar histórias; hoje talvez não tanto como antes, mas as pessoas costumam rondar, andar pela/na cozinha, sendo elas de faixa etária diferentes e ali surgiam todos os tipos de assuntos, naquele espaço cada um “cuida” de uma coisa diferente, cada pessoa compartilha algo que deseja.

Assim, Reis *et al.* (2021, p. 205) ressaltam que

A comida descreve histórias, singularidades, costumes, identidade, emoções, perfil social, características de um povo. Através da alimentação constroem-se e preservam-se as memórias afetiva. Dessa forma a comida quilombola, o tempero, os alimentos são repletos de significado, identidade, sensações e representações.

O alimento quilombola acontece em vários espaços, primeiro nas roças e/ou quintais, para em seguida ir para as cozinhas e, posteriormente, acariciar o paladar humano. Uma vez que na cozinha esses alimentos são transformados em comida e/ou pratos e /ou receitas.

Patriarca e Torjal (2023) ainda explicam que a forma como que os quilombolas plantam, produzem e preparam o alimento e comida é totalmente diferente da forma padrão social. Esses

²³ Entrevista realizada com Sonia.

mesmos autores ressaltam que a produção da comida é derivada da ligação, das correlações do ambiente, ou seja, da maneira de plantar e colher na roça, bem como o plantio e criações de animais nos quintais (Patriarca; Torjal, 2023).

Patriarca e Torjal (2023, p. 17) ainda mencionam a maneira como os quilombolas lidam com o alimento também por meio da seguinte forma:

[...] pelos sentidos dos corpos em contato com o alimento ainda na sua forma natural, que é descascado, cortado, triturado, antes do preparo; pelo ouvido o chiado do refogado e cozido do alimento na panela, pelos diferentes cheiros que emanam durante o preparo e finalização das preparações e pelo gosto tão peculiar das comidas.

Em seguida, a participante quando foi instigada sobre o que a cozinha transmite para ela, a mesma respondeu de forma muito calorosa, ela disse: “A palavra que eu realmente vou te dizer que é afeto. Porque quando você faz com amor, você faz aquela comida com prazer de fazer, você vê a alegria, vê o prazer do outro em degustar. Então, acho que é a questão do afeto”²⁴.

Ou seja, a cozinha é acolhimento, é sentimento, é sensação. Na cozinha existe a troca de energias, energias boas que são transmitidas para a comida e quem come tal comida sente o afeto, o aconchego. A cozinha também é lugar de compartilhamento, de trocas de experiências.

Para Damião, Costa e Silva (2023) as cozinhas são mais do que lugares de produção de alimentos, são espaços de transformação a interação humana com a natureza “imprime nesse espaço” a sua marca. Os ingredientes se transformam em pratos, o alimento transcende sua dimensão biológica/nutricional e vira comida temperada com nossas lembranças tradições, culturas e afetos. Ao pesquisar sobre Pedagogia de Terreiro, Santos (2023) conclui que no terreiro a cozinha é um espaço, além de sagrado, educativo, possuindo outros sentidos e significados, além dos já comuns na preparação de alimento. A memória ancestral, a oralidade, o tempo ampliam o repertório cultural e torna o espaço menos técnico.

Ainda abordando sobre a cozinha, Nina diz que:

A cozinha para mim, ela representa um espaço de conhecimento, é um espaço de vivência, onde a gente expressa os nossos sentimentos quando a gente está fazendo, construindo aquele alimento. Eu sou uma pessoa que gosta muito de cozinhar, né? De estar ali na cozinha e quando eu estou ali, eu me sinto assim, envolvida naquele processo de estar preparando aqueles alimentos e eu entendo que a forma que a gente está no dia, né? Se a gente estiver bem, a gente vai fazer um alimento bom, mas se a gente não estiver bem, o nosso sentimento não estiver bom, a gente não vai conseguir, por mais que a gente coloque tempero o suficiente, a gente não vai conseguir transmitir o afeto, o amor, o carinho naquele alimento que a gente está preparando²⁵.

²⁴ Entrevista realizada com Sonia.

²⁵ Entrevista realizada com Nina.

Dessa maneira, a cozinha normalmente é “controlada”, está sob o comando das mulheres, tudo que é praticado por elas foi ensinado por pessoas mais velhas transmitido para as jovens, crianças, por meio da prática oral, bem como das vivências que cada uma passou, ou seja, são ensinamentos e experiências que rondam gerações e gerações afirmando tal identidade. Os ensinamentos iniciavam quando a comida ia ser preparada, todas na cozinha ficam atentas aos movimentos, que a mulher mais velha realizava (Oliveira; Costa, 2021).

Ainda para esses autores, na cozinha tudo que é realizado provoca o corpo: são os cheiros, o ouvir da comida no fogo, os gostos que perambulam pela língua e pelo nariz até a chegada da boca, bem como é o tato ao cortar alimentos, escolher os melhores grãos, realizar misturas (Oliveira; Costa, 2021). Tudo é aprendido, e é transmitido por meio do diálogo, do compartilhamento, da troca de saberes e por meio das sensações que a cozinha causa. Destaca-se ainda que há um outro valor civilizatório (Trindade, 2005): a corporeidade; pois o corpo possui um outro sentido além de meramente o corpo físico.

Da mesma forma que as cozinhas são afetivas, há um outro espaço nessa mesma condição: a casa de farinha que, de acordo com a fala de Edilene ela diz que: “a casa de farinha, para um quilombola, minha avó antes de falecer, a casa de farinha de minha mãe hoje era de minha avó”²⁶.

Nina também ressalta a casa de farinha:

Casa de farinha é o espaço de roda de conversa, é o espaço de diversão, é o espaço de encontro também entre as famílias, entre as pessoas da comunidade. Porque quando a gente faz a raspa da mandioca, né? E a gente chama as pessoas vizinhas para ajudar na coletividade, a gente vê o que? [...] Pode ser que muitos não prestem muita atenção, mas a gente vê o quanto é importante o trabalho coletivo dentro da casa de farinha. Que ele não é individual, ele é coletivo! E já mostrar isso a partir da raspa da mandioca, porque um raspa uma parte e o outro termina. Então, eu não raspo a mandioca toda. Eu raspo uma parte e o outro vai terminar. Então, significa que continua. Esse trabalho coletivo precisa ser contínuo dentro da nossa comunidade. [...] Então, a casa de farinha, para mim, é esse espaço de acolhida, de diálogo, de diversão, de troca de experiência²⁷.

Sirlene menciona que “a melhor coisa da vida é uma casa de farinha! E quando está todo mundo ali, principalmente a família! Uma conversa boa! Todo mundo brincando; todo mundo se ajudando, compartilhando. É muito bom!”²⁸.

Nota-se que o cooperativismo é vivo no ambiente da comunidade quilombola de Lagoa Grande, uma vez que, segundo Gama e Cabral (2021, p. 160), o cooperativismo “possibilita

²⁶ Entrevista realizada com Edilene.

²⁷ Entrevista realizada com Nina.

²⁸ Entrevista realizada com Sirlene, no dia 23 de agosto de 2023, na Comunidade Quilombola Lagoa Grande.

que as pessoas das comunidades negras não percam o desejo pela vida e tracem estratégias sociais e econômicas para seguir o curso do caminhar, enraizados nas possibilidades do presente”.

Logo percebe-se que o crescimento na comunidade é coletivo, o trabalho na comunidade também é coletivo, tudo é feito em cooperação; nada teria sofrido avanço, melhoras e conquistas se o cooperativismo quilombola não existisse. Assim afirma Trindade (2005, p. 35): “A cultura negra, a cultura afro-brasileira, é cultura do plural, do coletivo, da cooperação. Não sobreviveríamos se não tivéssemos a capacidade da cooperação, do compartilhar, de se ocupar com o outro”.

Por falar em mandioca, dona Sonia comenta que o alimento que a comunidade tem mais relação é essa raiz. Ela ainda completa dizendo que: “Aprendi a arrancar a mandioca, a fazer beiju, até beiju que eu não sabia. A ralar, passar no motor, aprendi. Botar na prensa, isso pra mim era terrível. E aprendi essas coisas, porque aquilo que aprendi pequena, ficou marcado na minha história”²⁹.

É como destacam Romana e Souza (2020) ao ressaltarem que os quilombolas manusearam a mandioca a vida toda e tudo que foi aprendido, foi derivado dos ensinamentos dos pais que posteriormente ensinaram aos filhos e que esses filhos ensinaram aos netos e assim consequentemente.

Romana e Souza (2020) ainda comentam que por mais que ao longo do tempo a maneira de manejar a mandioca sofreu mudanças, para obter resultados com esse alimento, ainda é necessário seguir determinados passos, que é o plantio, o descascar, que é torrar e por aí vai, uma vez que o trabalho é coletivo, todos realizam as tarefas, ao passo que o serviço é árduo. Costa (2011) frisa que todos os familiares colocam a “mão na massa”, sejam adultos, crianças e mulheres.

Além disso, o processo com a mandioca é desenvolvido na casa de farinha, uma vez que em sua maioria cada pessoa fica responsável por uma parte: os mais novos, por exemplo, ralam a mandioca; as mulheres fazem o processo de extração; os homens ficam com a torragem da farinha, mesmo que muitas vezes as mulheres também ajudam nesse processo.

Costa (2011, p. 416) comenta que:

A casa de farinha, além de um espaço de produção, pode ser considerada também um espaço de sociabilidade. As pessoas, durante o trabalho, conversam, riem e se divertem, contando casos, piadas, fofocando, fazendo refeições, transformando o trabalho em uma grande reunião familiar.

²⁹ Entrevista realizada com Sonia.

Esse ambiente, além de ser lugar de trabalho, de cansaço, é local de troca, de compartilhamento e de experiências e é por meio dos recursos oferecidos da mandioca que os moradores da comunidade consomem alimentos como a farinha, a tapioca, o beiju e adquirem produtos para vender e obter renda também para comprar o que necessita e que talvez a comunidade não ofereça.

Para encerrar esta seção, sobretudo no que se refere à casa de farinha, faço referência à pesquisa de Silva (2023) cujo objeto foi sobre a conversa sobre meio ambiente com crianças quilombolas. Em um de seus resultados apresentados, a autora apresenta que a casa de farinha, além de ter sido o primeiro espaço onde funcionou a escola da comunidade, também foi referência nos desenhos e conversas de algumas crianças, mostrando que a casa de farinha faz parte do meio ambiente, reforçando a compreensão do conceito de “biocultural”, pois

neste aspecto da casa de farinha, como ideia-força, pois além de o meio ambiente ser representado apenas com desenhos de árvores, lagos, animais, muito comum em desenhos de crianças e até mesmo pessoas jovens e adultas, aparece uma casa, não aquelas em que as crianças residem no espaço físico, mas residem na memória ancestral (Silva, 2023, p. 87).

Isso, já que “o conceito biocultural surge com a intenção de religar a natureza com a cultura, dimensões que foram divididas pela modernidade/colonialidade como formas hegemônicas de entender o mundo” (Hernandez, 2022, p. 27).

4.4 DA ROÇA, DOS QUINTAIS, DO SER TÃO QUILOMBOLA

Conforme já foi mencionado, a terra para os quilombolas é sagrada! Da terra se faz território, se faz moradia, se faz alimento. A terra dá o alimento! Sirlene ressalta que:

O amor à terra. E o que ela dá. E a valorização de tudo o que a terra deu. E tem dado para quem já foi e para quem ainda está por vim. A valorização. E o amor que tem. Essa questão da industrialização, da revolução industrial. E de toda a industrialização. Todo o processo de evolução da sociedade distanciou. Se a gente é da roça, a gente tem que valorizar o que tem na roça. A gente não tem que deixar entrar. Mesmo que deixar entrar, a gente não pode esquecer o que é o nosso³⁰.

Além disso, quando surge o diálogo sobre a terra, desde seu significado, sua representação, Edilene diz qual a sua funcionalidade e alguns alimentos que também são produzidos além dos que já tinham sido mencionados: “Como é utilizada, a gente usa mais na questão mesmo do plantio. Sim. Colheta do feijão, do milho, da batata doce, do amendoim. E eu acho que é importante para nós quilombolas”³¹. Nota-se aqui o que é mais importante

³⁰ Entrevista realizada com Sirlene.

³¹ Entrevista realizada com Edilene.

enquanto princípio da Educação Ambiental: a rotatividade de culturas, um dos princípios básicos da agroecologia, esta que prima pela preservação dos recursos naturais, contribuindo para um agroecossistema sustentável.

Da terra, os quilombolas também provêm suas roças, conforme ressaltado por Sirlene quando menciona que a roça e as vivências que as pessoas mais velhas possuíam e ainda possuem quando escutam a palavra ancestralidade e alimentação, ela diz: “Quando eu escuto ancestralidade, me vem à mente os mais antigos, as pessoas mais velhas que vieram antes de mim, e assim, tudo que elas faziam, as vivências que elas tinham, digamos que na roça”³².

A roça é lugar de trabalho, de esforço, logo para Silva, Pinto e Ayres (2022), a roça justamente como sua prática, os saberes para ela direcionados, é derivado de antecedentes, ou seja, das pessoas que viveram no antepassado e tais conhecimentos perpetuam nos dias atuais por conta do que foi passado de pai para filho, de filho para filho e assim, por diante.

Para Silva, Pinto e Ayres (2022, p. 4) “a roça carrega vários significados, dentre eles: força do trabalho, alimentação e geração de renda. A roça é ‘o ganha pão’ dos quilombolas, além dos quintais”.

Silva, Pinto e Ayres (2022, p. 4) resalta ainda que “[...] na roça a força do trabalho é coletiva, por meio de troca de dias ou ganhar dias, cada dia pode ter um grupo de cinco a dez pessoas trabalhando em forma de mutirão. A produção é do dono da roça e há uma rotatividade dos trabalhos”.

Trabalhar na roça acaba exigindo algumas responsabilidades, com por exemplo, capinar, limpar, marcar a terra, dentre outras. Uma vez que Silva, Pinto e Ayres (2022, p. 4) dizem que todo esse trabalho além de fortalecer a organização comunitária e gestão do território, são pilares da cadeia produtiva das comunidades quilombolas. Portanto, a roça é a vida, é respeitar a natureza e conviver coletivamente para o desenvolvimento socioeconômico e cultural do Quilombo.

A roça dá o alimento que compõe a mesa do quilombola, logo, quase toda alimentação consumida pelos moradores da Lagoa Grande é derivada da terra pertencente aos moradores da comunidade. A terra, além de oferecer e garantir alimento, é moradia, é casa.

Desse modo o ato de plantar, de colher, de preparar, de cozinhar são experiências que transcendem o ser quilombola, uma vez que são práticas ricas de afetos, de sentidos, de experiência e de essência. Assim, para Patriarca e Torjal (2023, p. 17), “as narrativas sobre a comida e o comer estão alicerçadas nas experiências da infância, nos momentos compartilhados

³² Entrevista realizada com Sirlene.

em família e nas festas comunitárias [...]”, bem como são fundamentais e compactadas nos espaços no ambiente da comunidade, nos agrupamentos, nas rodas de discussões, nas reuniões em grupo e nas associações comunitárias.

Quando se fala em roça, em plantar, em colher, Nina menciona que:

O cultivo, tem um período, né? Na verdade, do plantio, né? Agora mesmo a gente está nesse período de plantio, já começando a colheita e ocorre assim de forma, eu não sei se é dessa forma a pergunta, mas de forma manual, as pessoas plantam e elas mesmas colhem. Utilizam muitas vezes da máquina, que é o trator que a gente tem na comunidade e a senhora vai para a terra, mas a colheita é mais manual mesmo. Eles plantam e eles colhem³³.

Sirlene ainda comenta mais, ela diz que:

Todo mundo planta, né? Todo mundo planta as três (Mandioca, milho e feijão). E aí a associação, ela tem um trator, né?, que disponibiliza para os associados, e a gente paga uma pequena taxa, menor do que se fosse fora da associação. Paga essa taxa e a gente começa o preparo da terra com o trator. Depois, esse trator também, ele faz outro serviço. Antigamente, a gente batia no cacete! A gente batia...

Eu não alcancei o tempo do milho no cacete, mas eu alcancei o tempo do feijão no cacete. É, da mandioca... tinha gente para raspar e era no braço. E hoje em dia a gente já tem as casas de farinha elétrica, né? A gente já tem o trator para bater o feijão, para bater o milho. E assim... É basicamente a família que trabalha. É basicamente a família que trabalha naquela roça, naquela propriedade.

Algumas pessoas até pagam outras pessoas para poder conseguir dar conta, como a minha sogra mesmo. Ela precisa pagar outras pessoas para dar conta, porque ela não dá conta sozinha. E aí na colheita também é a mesma coisa. A gente colhe muitas vezes apenas para o consumo próprio, da nossa casa. Mas o extra que dá, a gente acaba vendendo. Antigamente era para atravessadores, mas hoje acho que a maioria das pessoas da comunidade consegue vender para o consumidor final³⁴.

Assim o cultivo de arroz, o milho, a raiz de mandioca são alimentos que compõem e incrementam as refeições dos quilombolas desde muito tempo (Nepomuceno; Aragi, 2020). As autoras ainda comentam que,

[...] A partir desta cultura alimentar, estruturaram-se modos de fazer o plantio, de colheita e de troca que se tornaram tradicionais dentro da comunidade. Neste sentido, foi em torno da relação com a terra que construíram sua cultura e desenvolveram os principais valores que regem, ainda hoje, seu cotidiano: o território como um bem coletivo (Nepomuceno; Aragi, 2020, p. 78).

Além de utilizar a roça como recurso, os quilombolas também usam os quintais para produzir alimentos e criar animais. Nota-se que o quintal é “uma mão na roda para os quilombolas”, pois o mesmo “permite a plantação e utilização de diversas espécies comestíveis

³³ Entrevista realizada com Nina.

³⁴ Entrevista realizada com Sirlene.

e medicinais, que promovem o cuidado do corpo de uma forma preventiva ou ao menos natural” (Serafim, 2018, p. 49-50).

Dessa forma, para Sacramento (2019, p. 110), “[...] os fundos dos quintais e os roçados, além de serem locais de trabalho, de encontros e celebração, também são espaços de exposição das diversas riquezas locais”.

Segundo Touret, Cardoso e Silva (2023), os quintais podem ser chamados de quintais-afeto, pois por meio dele é possível viver e manter em contato com a natureza, uma vez que provoca sensação física de alegria, pois os quintais transmitem sensações vinculadas a infâncias e experiências infantis.

O território-quintal muda à medida que nos relacionamos com ele, pensamos sobre ele, potencializamos ações junto ao coletivo de nosso território inventivo, sem que haja necessidade de superá-lo em seus entraves, apenas fazê-lo modos de vida com os que nele habitam (Touret; Cardoso; Silva, 2023, p. 15).

Serafim (2018) ainda relata que os quintais, além de serem úteis para a produção do alimento, também são utilizados para encontros familiares e, dessa forma, eles representam o terreno da família, uma vez que se localiza ao redor das residências e os plantios ficam acessíveis para todos.

Considero necessário mencionar também que os alimentos cultivados nos quintais são usados para reestabelecimento e cura de determinadas doenças, arranhões e ferimentos, uma vez que os quintais também são utilizados para contribuir na renda familiar, principalmente, quando as condições não estão favoráveis.

Importante frisar que,

[...] o quintal tem o poder de influenciar beneficemente na saúde de seus cuidadores ao contribuir com uma atividade de status terapêutico, onde é possível entrar em contato direto com a terra, com os ritmos da natureza, exercendo foco e cuidados, trazendo bem estar e sanidade mental [...] (Serafim, 2018, p. 49).

Desse modo, nos quintais, bem como na roça, os quilombolas conseguem produzir determinados alimentos. Sirlene cita alguns:

laranja, limão, o que mais que eu posso lembrar? E quiabo, né? Essas coisas. E até algumas frutas também que não são muito daqui, mas que as pessoas conseguem produzir. Pouquinho, mas conseguem, que é a banana. Qual a outra? Abacaxi, né? Que a gente planta um ou dois ali no quintal, já dá e a gente já consome. Às vezes dá até pra gente dividir com o vizinho³⁵.

Um comportamento muito recorrente na Lagoa Grande é a doação de alimentos. Os moradores possuem o costume de distribuir uns com os outros a fruta que costumam colher no

³⁵ Entrevista realizada com Sirlene.

quintal, o milho que produz na roça e tudo é feito de muito bom grado e, reiterando, isso tem muito a ver com os valores civilizatórios, nesse aspecto em particular, a territorialidade, a ancestralidade e o cooperativismo.

Mendes (2006) diz que antigamente essa prática acontecia com mais frequência, pois tudo que era plantado e até mesmo caçado era em maior quantidade. Nos dias de hoje, tal prática ainda prevalece na comunidade Quilombola de Lagoa Grande, mas como a produção de alimentos é mais reduzida, não é sempre possível fazer o compartilhamento desses alimentos para amigos e vizinhos.

Porém, quando a safra é satisfatória, ocorre esse compartilhamento, uma vez que esse compartilhamento de alimentos é um costume solidário, e que quando uma família tem e doa para outra que não tem e quando essa família que tinha pra doar não tem, ela acaba recebendo dos demais moradores e familiares. Logo determinando atitudes tanto antigamente como nos dias recentes se cativa uma ajuda e parceria de mão dupla

Já os alimentos de origem animal não são mais obtidos pela caça na comunidade Quilombola de Lagoa Grande, assim como diz Edilene, mas em seguida ela cita alguns alimentos que são consumidos e produzidos nos quintais:

não faço referência mais à questão da caça, porque, hoje em dia, o pessoal já não introduz mais isso na alimentação. Mas é algo que também estava presente na vida do povo mais antigo. Mas, basicamente, hoje é justamente isso, a questão do bredinho, da língua de vaca, das plantas que a gente pode colher mesmo no quintal, como a couve e a mostarda.

Edilene não mencionou de fato o motivo pelo qual não fazem mais uso da caça. Portanto, fica evidente que a caça não é mais praticada no ambiente da comunidade. Aviz (2022, p. 38) esclarece que “as populações humanas podem destinar diferentes modalidades de uso da fauna local de acordo com seu contexto social, econômico e cultural”. Todavia, antigamente a prática da caça era muito efetuada, pois, segundo Sousa *et al.* (2020), ela tem muita conexão com o que é considerado sagrado, bem como com interação que os quilombolas possuem com a natureza, além do mais a caça antigamente era realizada baseada nos ensinamentos, nas práticas tradicionais que representam a cultura quilombol

Entretanto seu Casciano fala sobre o consumo de animais, ele cita assim:

hoje, a maioria da gente não quer comer mais a carne de boi. A carne de carneiro, a gente está com o maior cuidado tentando fazer. Hoje, quase ninguém come mais a carne do quintal. Dá trabalho. Dá muito trabalho e muita dificuldade. E a forma para manter esse animal está caro. A gente não está podendo manter. Mas estamos criando. Estamos vendo várias pessoas fazendo

o possível nessa área. E cuidado na forma de vacinação. No acompanhamento³⁶.

Nota-se então que a predominância de animais criados para consumo é derivada dos caprinos, embora ficou evidente que é necessário manter todo um cuidado com a criação pensando em manter a qualidade do animal para não causar prejuízos e danos à saúde.

Assim Sousa *et al.* (2020, p. 22) afirma que

As Comunidades Quilombolas possuem uma maneira muito especial de se relacionarem com o meio ambiente, à maneira como trabalham a terra, os recursos que extraem da natureza, as suas práticas cotidianas no espaço em que vivem. Isso se deve a construção histórica dessas comunidades, sendo que seu espaço era lugar de luta, de resistência e sobrevivência.

Por outro lado, não é necessário descartar a possibilidade dos moradores da Lagoa Grande consumirem animais que são criados nos quintais de casa ou pelos arredores da comunidade quilombola. Ao passo que ficou evidenciado que o cultivo dos alimentos na comunidade de Lagoa Grande como afirma Edilene:

acontece nos quintais. O que pode ser cultivado, o que a gente consegue cultivar, a gente cultiva. Hoje em dia, nem tanto, mas as pessoas, a gente está costumando fazer nosso alface. E ainda tem uma menina lá na comunidade que faz essa questão, e todo mundo compra, né? Porque ela comercializa. A gente sabe que é uma hortaliça saudável, está puro... sem agrotóxico... Sem agrotóxico, não, exatamente. A gente tem uma cenourinha, a gente coloca no quintal. Uma beterraba, a gente coloca no quintal. Seus próprios pés, para quem gosta da pimenta. Maxixe nasce naturalmente na roça. É uma planta nativa³⁷.

Por meio dessas falas percebe-se que os moradores da comunidade quilombola cultivam seus alimentos nos quintais, para consumo e venda no ambiente da própria comunidade ou até mesmo externamente, tudo como estratégia para geração de renda, pode-se observar que em sua maioria a alimentação é saudável, uma vez que não é sempre que não é utilizado agrotóxicos.

4.5 DA TERRA, DOS MOVIMENTOS E DAS LUTAS

Do chão do quilombo, aos quilombos contemporâneos muitas lutas foram traçadas, muito sangue foi derramado para o alcance das pequenas conquistas que os quilombolas possuem hoje. Os movimentos quilombolas são sinais de resistência, de conquista de espaço e terra bem como de identidade. Essas lutas reivindicam saúde, direito, qualidade de vida,

³⁶ Entrevista realizada com Casciano.

³⁷ Entrevista realizada com Edilene.

alimentação digna bem como direito a terra, terra para comer, terra para morar, terra para representar.

Dessa maneira, em uma de suas falas, seu Casciano enaltece a terra, ele diz assim: “A terra, para nós, é uma mãe. A terra, para nós que morava lá. Meu pai, meu avô, minha mãe falavam que a gente nunca poderia vender terra”³⁸.

Logo, terra é o local que o quilombola pisa, sente, vive e conserva. Uma vez que ela dá o que comer, dá o sustento, dá a casa, as vivências e experiências para essas/dessas pessoas. Assim, os quilombolas possuem muito apreço pelas terras, pois a terra, além de ser útil para plantação, também é território. Silva (2021, p. 5) ressalta “a importância das dimensões do território para o uso e reprodução dos atores que nele interagem e se afirma como pertencentes a este espaço”.

A autora ainda sinaliza que, “[...] falar de território é extrapolar o físico, o material e pensar, ao mesmo tempo, dar visibilidade ao imaterial, as lembranças, as heranças, a cultura, a política e a economia [...]” (Silva, 2021. p. 5).

Uma vez que é importante citar que os quilombolas lutam até os dias atuais pelo direito ao território, território esse no qual os pertencem, mas que são arrancadas e tomadas, bem como ocupados sem nenhuma explicação, uma vez que Silva (2021, p. 8) diz que “os territórios surgem das necessidades, dos grupos distintos que integram a sociedade, em ter uma base física e de valor subjetivo que expresse sua história, cultura, organização, visibilidade, dentre outros”.

Os movimentos quilombolas, por meio de estratégias de diálogo, de conhecimento, de lutas, de posicionamento político, social e cultural vem buscando adquirir e manter o que é seu por direito.

Um dos movimentos que lutam junto aos quilombolas é o da reforma agrária. Seu Casciano em meio ao diálogo menciona sobre, dizendo assim: “Nós temos a questão da reforma agrária. Várias pessoas estão atrás da luta da reforma agrária. Nós temos... O que mais? O que poderia... A luta da terra, a reforma agrária, a questão do conhecimento ancestral. Vamos dizer assim, a experiência”³⁹.

A reforma agrária é um conjunto de medidas do movimento social que apoia as pessoas do campo, o direito ao território, apoia os agricultores, trabalhadores e uma alimentação de qualidade.

³⁸ Entrevista realizada com Casciano.

³⁹ Entrevista realizada com Casciano.

Segundo Jesus e Bezerra (2013) a reforma agrária valoriza e luta pela educação, pela educação do campo de qualidade, luta pela terra, pelo meio ambiente, bem como também luta pela agricultura familiar.

As lutas pautadas pela reforma agrária entram em acordo com o dia a dia quilombola, ao passo que os mesmos buscam uma educação que acolha os seus costumes, e a sua cultura, procuram usar os recursos dados pela natureza de maneira consciente, fazem uso da agricultura familiar, logo consomem e vendem os alimentos que cultivam, bem como lutam pela terra que são suas por direito.

A reforma agrária, para Vendramini (2015, p. 52) também “se insere na luta contra o modelo do capital, e as disputas se ampliam para o controle das sementes, da agroindústria, da tecnologia, dos bens da natureza, da biodiversidade, das águas e das florestas”.

Assim, é por meio da reforma agrária, do movimento quilombola, do posicionamento dos quilombolas que as comunidades avançam, que as comunidades ganham reconhecimento dentro da própria comunidade, pelas demais comunidades e pelo meio social de maneira geral.

4.6 DAS OBSERVAÇÕES, DO ENXERGAR E DO ESTAR NA COMUNIDADE

Como já descrito na metodologia, a observação também foi utilizada para conhecer a comunidade, melhor dizendo, para mergulhar de cabeça no ambiente da comunidade de Lagoa Grande. Por meio da observação consegui vivenciar algumas práticas desenvolvidas na comunidade, consegui sentir o calor presente na comunidade, calor humano, calor ancestral, para além do que foi no ambiente da comunidade, participando de alguns momentos junto aos moradores, que provei alimentos, senti o sabor e o afeto da comida quilombola, bem como os cheiros que constituem as mesmas.

No dia dezessete de junho de 2023, sendo um mês festivo, de São João, observei crianças, idosos e jovens comprando, comendo, brincando e aproveitando os produtos vendidos nas barracas da agricultura familiar. Durante esse evento realizado pela agricultura familiar, ocorreu no meio do campo brincadeiras com as crianças e, logo após, ocorreu um desfile com as crianças para escolher a rainha da feira, que melhor representasse a beleza negra. No decorrer da tarde ocorreu apresentações, bem como música ao vivo para alegrar as pessoas.

Uma vez por mês ocorre em frente à associação comunitária, a feira da agricultura familiar, feira essa que dispõe da venda de plantas, de alimentos feitos ali no ato como, por exemplo, o beiju, o acarajé, bem como acontece a venda de artesanatos, produtos esses

desenvolvidos pelas próprias moradoras da comunidade. “A prática da Agricultura Familiar nas comunidades quilombolas assegura um conjunto de interdependência e relações sociais entre e para além dos núcleos familiares e comunidades, indispensáveis para o reconhecimento da existência coletiva” (Silva; Pinto; Ayres, 2022, p. 1).

A agricultura familiar na comunidade é a “virada de chave para crescimento da renda das famílias bem como para interação do grupo e vivências dos costumes”. Segundo Souza e Freitas (2022), a agricultura familiar é benéfica para os quilombolas, bem como não influencia de maneira direta, ou seja, de forma tão negativa ao meio ambiente, uma vez que os malefícios são reduzidos ainda mais que os alimentos e produtos produzidos não são derivados do uso de agrotóxicos e podem ser alimentos como a batata, abóbora e diversos materiais vindos do artesanato como foi observado durante a pesquisa.

Logo, nota-se que a agricultura familiar é uma referência na comunidade, uma vez que por meio dela as famílias da comunidade retiram seu sustento financeiro e produzem os alimentos para as mesmas consumirem. Desse modo, a agricultura familiar incentiva principalmente as mulheres quilombolas da comunidade a plantarem hortaliças, não de maneira inorgânica, mas sim, alimentos saudáveis sem o uso de agrotóxico, uma vez que a agricultura familiar proporciona a essas mulheres moradoras da comunidade, a independência financeira. O intuito da agricultura familiar, bem como da associação comunitária, é gerar renda para a comunidade e manter vivo no seio da comunidade e nas pessoas a identidade cultural quilombola.

Importante destacar o papel das mulheres quilombolas, uma vez que elas estão à frente de todas as demandas, projetos e eventos que ocorrem na comunidade e, por meio de relatos da comunidade, essas mulheres além de cuidarem das tarefas domésticas, da educação dos filhos, também trabalham dobrado no cultivo dos alimentos, no cuidado com a roça, bem como na venda dos produtos.

Segundo Faro e Lemos (2019), as mulheres quilombolas possuem bastante apreço pela sua originalidade. Para essas autoras, a junção das mulheres na comunidade abre portas para construção de uma opinião política de forma crítica, uma vez que fortalece o papel negro feminino.

Desse modo, as mulheres estarem e se colocarem à frente como lideranças na comunidade quilombola é de extrema relevância, pois a mulher sempre foi desconsiderada nos espaços rurais, principalmente nos aspectos que rodeiam a agricultura.

Assim, essas mulheres influenciam e são as “vozes” do seu próprio legado e legado da comunidade, lutam pela destruição e diminuição de atos racistas e sexistas, uma vez que rebatem contra o sistema opressor consolidado a anos (Faro; Lemos, 2019).

Araújo (2017, p. 84) mostra que

[...] As mulheres rurais vêm garantindo sua autonomia financeira e seu empoderamento no campo através da agricultura familiar e tem utilizado como instrumento principalmente a união comunitária através de associações e cooperativas para produzir e comercializar os produtos da agricultura familiar.

Por falar em mulheres a frente da agricultura familiar, vendas e produções, é importante citar alguns dos produtos cultivados e elaborados pelas mãos dos quilombolas de Lagoa Grande. Nos dias acompanhados nas barracas eram vendidos alguns artesanatos como crochê, panos de prato e bonecas de pano.

Segundo Teixeira *et al.* (2011), prezar e produzir artesanato acaba sendo uma maneira de valorizar a cultura e os costumes quilombolas, como também é uma forma de gerar ou complementar a renda dos familiares. Ressaltando também o quanto a prática artesanal é digna de prazer e distração mental.

Para além dos produtos artesanais temos os alimentos, logo, em sua maioria, os produtos expostos para venda na feira da agricultura familiar da Lagoa Grande são derivados da alimentação, como plantinhas como coentro, cebolinha em folha, hortelã, rúcula, manjerição, plantadas em vasos de garrafa pet, ou seja, de refrigerante, além disso, também tinham algumas plantas ornamentais e alguns alimentos prontos como acarajé, beiju, cocada, milho assado e licores, bem como também tinha sanduíche natural e açafrão como condimento.

Silva *et al.* (2019) citam que, a comunidade possui uma variedade grande de produtos locais que ainda não são valorizados no comércio como deveria ser, principalmente em relação a produtos e alimentos derivados dos mercados “habituais”, mas mesmo assim os moradores da comunidade cultivam para consumo próprio e venda interna e até mesmo externa.

Além do mais, como um dos dias de observação foi realizado no mês do São João, a venda de licor caseiro também fazia parte das bancas. A responsável pela venda, estava vendendo cocadas de maracujá, bem como licores. Ela mencionou que os licores ali em exposição tinham sido produzidos por ela, com frutas cultivadas na própria comunidade, uma vez que o licor de limão tinha sido colhido no quintal da vizinha.

Conforme foi mencionado anteriormente, um comportamento notado e apreciado durante as observações é o compartilhamento de alimentos, a troca e/ou doação, reiterando um valor civilizatório, apontado por Trindade (2005). Logo, a produção desse licor se deu devido

à amizade, o costume que os quilombolas carregam consigo desde muito antigamente de dividir o que tem.

Gonçalves *et al.* (2022, p. 14) dizem que [...] “O compartilhamento de alimentos é uma prática realizada por todas as unidades familiares agrícolas, tornando-as conectores ou ‘pontes’ para que unidades não agrícolas e outras unidades familiares agrícolas tenham acesso a diversos alimentos tradicionais”.

Além do licor de limão, também tinha o acarajé, o aroma do camarão e o cheiro de azeite, hummm! Tudo com sabor acentuado e muito bem temperado, além disso, a quilombola responsável pela venda, sempre esteve muito bem receptiva e solicita. Ela mencionou o preço, explicou que um custava seis reais, já o outro custava sete, uma vez que a diferença mesmo que pouca é por conta da diferença entre os camarões.

A quilombola do acarajé, conversando comigo, explicando sobre o processo de produção da comida, mencionou que alguns dos alimentos utilizados para fazer o acarajé não são derivados da comunidade, são comprados no comércio fora da comunidade quilombola de Lagoa Grande, porém, ela esclarece sobre a importância em adquirir produtos fora da comunidade, mas que sejam também da produção de pessoas que vivem da agricultura familiar, de pessoas do campo.

Segundo Serenini (2015, p. 19),

A produção agrícola de origem familiar é de grande importância para a promoção da segurança alimentar e nutricional, devido a diversificação agrícola, que garante uma parcela significativa de produção de alimentos que fazem parte alimentação dos brasileiros e circula nos mercados locais.

Assim sendo Serenini (2015) ainda diz que a agricultura familiar oferece mais emprego do que o agronegócio, bem como é mais rentável. Logo, valoriza os costumes tradicionais e o meio natural, sendo a agricultura familiar uma agricultura benéfica para todas as partes, ela acaba fortalecendo e dando visibilidade para alguns grupos, pessoas e comunidades, como por exemplos estes citados.

Outro alimento muito saboroso produzido e vendido na feira da agricultura familiar é o beiju, que é feito por meio da tapioca, derivada da mandioca. A mandioca é um alimento muito bem produzido e utilizado no ambiente da comunidade, uma vez que dela é possível produzir diversos tipos de comidas. Em diálogo com a quilombola do beiju, obtive a informação que a tapioca utilizada para fazer esse alimento é derivada da comunidade, mas alguns dos recheios agregados ao beiju são oriundos do mercado, ou seja, do comércio externo.

O procedimento com a mandioca é árduo, pois necessita de madeira para acender fornos que ainda não são elétricos, limpeza e preparo da casa de farinha, colheita da mandioca todo

tato e manipulação que a mesma necessita para poder ser utilizada para os preparos. Lembrando que além do beiju temos a farinha, a tapioca, a goma e vários outros produtos que podem ser desenvolvidos.

Importante ressaltar aqui, como já foi mencionando muito brevemente na caracterização da comunidade, que na comunidade quilombola existe o grupo Sabores do Quilombo, as pessoas pertencentes a esse grupo, além de perpetuar uma alimentação referência na comunidade, também trabalham na cantina do módulo I da UEFS, sendo ela uma cantina que oferece comidas derivadas da cultura quilombola, produzidas também como mantimentos derivados da comunidade, embora não seja um espaço que venda somente alimentos derivados da ancestralidade quilombola.

Durante os dias de observação, foi notado que a comunidade tem muita predisposição e dedicação para promover eventos, incentivar a população a vivenciar e praticar os costumes, produzir e consumir alimentos de qualidade e que referência sua identidade, com o passar dos tempos, mudanças sociais, mudanças nas comunidades quilombolas, pela influência da globalização, os quilombolas da atualidade não vivem e sobrevivem de acordo com os quilombolas do passado, os quilombolas de Lagoa Grande possuem relações para além das comunidades, trabalhos, familiares, informações, acesso a tecnologias fora e dentro do espaço comunidade, enfim.

No ambiente da Lagoa Grande, não são todas as pessoas que se consideram quilombolas, bem como não são todas as pessoas que vivenciam tais práticas. Durante minhas observações, durante o contato com a comunidade, no decorrer das feiras, mesmo as pessoas que procuram vivenciar e praticar os saberes dos quilombolas, costumam consumir e vender alimentos industrializados e que não pertencem às condições de alimentação consideradas saudáveis, bem como cultural.

Por exemplo, as premiações da pescaria na feira da agricultura familiar no mês de junho. Os brindes eram pirulito, pipoca doce, entre outros. Como também vi muito o preparo e a venda de pastéis, inclusive comi, uma vez que estava sendo vendido pelas moradoras no decorrer das feiras, bem como em algumas barracas tinha pacotinhos de amendoim que costumam ser vendidos em supermercados.

Logo, nota-se que o consumo desses alimentos “fora do padrão quilombola”, não pode ser apontado como certo ou errado, uma vez que estão relacionados aos hábitos de vida que cada pessoa costuma levar nos dias atuais, bem como envolve muito o tempo e espaço nos quais os quilombolas se encontram. Mas óbvio que o consumo de alimentos industrializados não faz bem à saúde e bem-estar de nenhum ser humano, seja ele quilombola ou não.

Uma vez que a questão a ser pontuada é que o consumo desenfreado desses alimentos afeta a saúde dos quilombolas principalmente por serem um grupo subalternizado, ou seja, que não recebem atenção necessária em relação à educação, à saúde, de maneira digna e devida.

Percebe-se que mesmo a comunidade cultivando alimentos, em seus quintais, em suas roças, tanto para venda como para consumo, a introdução de alimentos industrializados existe e acontece diariamente no ambiente da comunidade quilombola.

É importante que os quilombolas produzam e consumam a alimentação de saudável e de qualidade, não só pra prevalência e validação da cultura mas para manter a saúde equilibrada, pois para alguns autores, como é o caso de Pacheco (2019, p. 52):

Comunidades quilombolas constituem um dos grupos populacional tradicional com características de vulnerabilidade para doenças e agravos nutricionais, com acesso prioritário a programas sociais de combate a fome e de desenvolvimento social. São afetados por problemas carenciais e pelas doenças crônicas não transmissíveis, bem como pelas mudanças importantes no padrão de alimentação que afetam a população como um todo.

Entretanto, Navas *et al.* (2015) dizem que é importante ressaltar que como os moradores da comunidade fazem uso dos seus quintais e das roças para obter o alimento na mesa e para gerar financeiro as mesmas não ficam com tanta necessidade em comprar alimentos fora da comunidade já que possuem uma grande variedade de alimentos.

Como por exemplo, é o milho, o feijão, a mandioca, o aipim, que em tempo de época, produz muito, são as hortaliças também, que mesmo não sendo todo mundo que produz na comunidade tem quem produza em maior quantidade para vender.

Além do mais, a prática de uma alimentação derivada mais de produtos naturais garante saúde, disposição, bem como promove continuidade nas práticas culturais quilombolas, firmeza na identidade e prazer em optar pelos seus costumes.

No dia 21 de julho de 2023, no evento cujo nome era “Julho das Pretas”, a festa estava animada e, além de tudo, tinha comida típica, tinha comida quilombola, a festa estava composta por alimentos como milho assado, melão, cocada, acarajé, bem como tinha disponibilidade de artesanatos para venda.

Nesse dia, logo cedo ocorreu uma palestra sobre o empreendedorismo da mulher negra, na qual a palestrante mencionou que ser mulher, mãe e empreendedora não é fácil, que infelizmente existe diversos estereótipos quando a mulher se encontra nesse ramo, uma vez que a mulher negra precisa provar o tempo todo que sabe o que entende do assunto, que sabe o que está fazendo e a todo instante é preciso provar que é boa, boa o suficiente.

Uma vez que segundo Siqueira, Nunes e Moraes (2018, p. 231),

As questões envolvendo as minorias como o povo composto por afrodescendentes e especificamente a mulher negra são bastante complexas e revestidas de valor histórico. Ao longo da história, as pessoas consideradas ‘diferentes’ do padrão de aparência branca sempre sofreram com a exclusão social e com um panorama insólito de desigualdade. A pessoa negra foi segregada da pessoa branca, sendo excluída não apenas de espaços importantes para a formação humana (como a escola) mas também de espaços voltados para o mundo do trabalho e para o empreendedorismo.

O empreendedorismo é dificultoso tanto para o homem negro como para a mulher negra, entretanto, o processo para a mulher e sendo ela negra é muito mais conturbado. Foi como citou a palestrante quando abordou algumas informações sobre o Sebrae, ela abordou um dado dizendo que a maioria do empreendedorismo é formado por mulheres negras, sendo esta uma pesquisa referente ao ano de 2022, entretanto, a maioria das mulheres negras empreende de maneira solo, pois é difícil ter recurso para contratar alguém para auxiliar.

Logo, diante desse relato, percebe-se que as mulheres são e estão atuando em todas as áreas, mesmo com todas as demandas e dificuldades. Siqueira, Nunes e Moraes (2018) ressaltam que para a mulher é muito difícil empreender, aparecem inúmeras barreiras, uma vez que lhe é dando uma educação convergente com a dos homens, a mulher sofre com o sexismo, bem como tem o receio em se colocar à frente e à disposição em abrir seu próprio negócio.

Dessa forma quando se fala em empreendedorismo da mulher negra, a mesma vive rodeada de dificuldades em obter oportunidades, uma vez que sofre racismo institucional bem como pelo simples fato de ser mulher. Porém, mesmo com todas as barreiras, as mulheres estão buscando caminhos, estratégias para adquirir crescimento tanto profissional como pessoal, bem como ajudam, incentivam e contribuem para que outras mulheres cresçam (Siqueira; Nunes; Moraes, 2018).

Logo, nota-se que as mulheres lutam por direitos iguais, porém vivem jornadas duplas, triplas de trabalho, de ocupações familiares, de ocupações pessoais o que dificultam o progresso, mas as mulheres, as mulheres negras são dotadas de sabedoria e capacidade para empreenderem seja qual lugar for, a prova é tanta que a comunidade é gerida em sua maioria por mulheres, ao passo que são essas mulheres quem debatem, organizam e não deixam “a peteca cair”.

No decorrer desse dia de observação na comunidade, como também nos outros, percebi que poucos são os moradores que participam das atividades desenvolvidas, inclusive foi possível observar a presença de mais pessoas de fora prestigiando do que da própria comunidade. Durante a tarde, teve a musicoterapia, um momento de todos e todas que participaram, colocaram seus pés no chão, sentiram a energia derivada de suas origens e exaltaram sua ancestralidade quilombolas e feminina. Esse ritual foi importante para obtenção

de relaxamento bem como para conexão quilombola, uma vez que segundo Kimura, Lemes e Nunes (2022, p. 42), a “ancestralidade está relacionada com o sentido da herança e expressa a conexão com os antepassados”.

Logo após ocorreu a roda de conversa e o chá das pretas com professoras da UEFS, cujo participantes, tanto homens como mulheres relataram sobre os problemas de saúde que mais afetam as mulheres negras da comunidade, uma vez que as pessoas relataram que o problema que afeta a mulher negra é o mesmo que afeta a mulher branca, a diferença é que para as mulheres que moram em zona rural existem maiores dificuldades em adquirir atendimento por conta de vários fatores e um dos fatores citados foi a locomoção da zona rural para a urbana.

Araújo *et al.* (2019, p. 229) dizem que:

[...] as comunidades quilombolas do Brasil se encontram vulnerabilizadas em suas condições de vida e saúde, fato que representa um relevante problema social e de saúde pública, não só pela precária condição socioeconômica, educacional e ambiental a que estão expostas, como também pelo impacto desses fatores na garantia de direitos sociais, culturais e políticos.

Dessa forma, nota-se que mesmo com todos os avanços, com todas as conquistas, os quilombolas, os homens, as crianças, os idosos, bem como as mulheres as mulheres negras, ainda vivenciam momentos de grande dificuldade, principalmente em relação à saúde.

Segundo os autores, na comunidade quilombola de Lagoa Grande possui água encanada; apenas 50,7% das famílias possuem coleta de lixo, e mais de 99% das casas não possui esgoto. Além disso, 40% dos moradores da comunidade utilizam medicamentos para tratar de determinadas doenças crônicas como hipertensão e diabetes e 60% da população utiliza os serviços de saúde (Araújo *et al.*, 2019).

A comunidade quilombola de Lagoa Grande possui mercadinho, casas, escola, casa de farinha, roças, hortas, muitas árvores frutíferas, logo a comunidade é constituída por homens, mulheres crianças e idosos.

É possível notar que morar em ambiente rural dificulta o acesso à saúde, sendo que a renda obtida pelas famílias quilombolas não são favoráveis. Além disso, para Araújo *et al.* (2019) a questão financeira interfere em tudo, principalmente na saúde, ainda mais quando grande parte dos quilombolas de Feira de Santana acabam não obtendo bolsa família, uma vez que o não recebimento desse auxílio pode estar relacionado a questões vinculadas à gestão do município que não consegue entender e saber quais são as carências dos quilombolas.

Ressalte-se que as condições que vulnerabilizam essas comunidades associam-se, principalmente, com os baixos níveis de escolaridade, assim como ao insuficiente acesso a bens materiais e recursos sociais. Dessa forma, todos esses fatos evidenciam a necessidade de mais pesquisas com essas populações, com vistas a identificar outras necessidades e melhor embasar

políticas públicas e intervenções nas áreas sociais e de saúde (Araújo *et al.*, 2019, p. 242).

É importante pensar nas possibilidades que foram até apontadas durante o “Chá das Pretas”, uma vez que além da saúde, também foi citado sobre a importância de existir uma parceria entre a comunidade e a universidade, para que ocorra um maior e melhor uso de algumas plantas medicinais que são produzidas na comunidade, uma vez que é necessário entender como usar, a quantidade que se deve usar, já que o uso indevido das mesmas, pode causar danos colaterais.

O uso das plantas medicinais na comunidade é muito recorrente e, por isso, a importância em saber manusear, consumir e até mesmo cultivar. Soares (2020) mencionam que as plantas cultivadas pelos moradores de Lagoa Grande são dos quintais, bem como são mudas doadas pelos vizinhos e algumas das plantas são usadas para fins medicinais, ou seja, terapêuticos. Os conhecimentos adquiridos, bem com o contato com as plantas medicinais é derivada dos pais, avós e familiares. Logo, as plantas medicinais são usadas por meio de chás, vaporização, banhos, sumos e várias outras formas, sendo as mulheres e as pessoas mais velhas as responsáveis por todo esse conhecimento e pela perpetuação do mesmo.

Dessa forma, para além dessa perspectiva do uso das plantas medicinais, é possível se pensar na vinculação da comunidade e universidade para solucionar, apoiar, bem como buscar solucionar problemas direcionados à saúde, aos direitos dos quilombolas e a manipulação de materiais, como é o caso das plantas medicinais, uma vez que a universidade também é espaço de política pública, de diálogos interculturais e sociais.

No dia cinco de agosto de 2023 foi realizada a conversa com a presidenta da associação, bem como participei da reunião do novembro negro e, nesse dia, foi escolhido o tema do evento que foi “Racismo e antirracismo do/no território Quilombola de Lagoa Grande: Desafios e Práticas do Nosso Cotidiano” (Figura 1), cujo objetivo geral foi combater o racismo estrutural e construir práticas antirracistas no Território Quilombola de Lagoa Grande. Os objetivos específicos ficaram para serem desenvolvidos pelo grupo do “whatsapp” referente ao evento. O novembro negro ocorreu nos dias 17 e 18 de novembro, cuja programação incluiu teatro, oficinas, minicursos, poesia, práticas agrícolas e dança.

Figura 1 - Divulgação do Novembro Negro



Fonte: arquivo pessoal (2023).

A programação ocorreu da seguinte maneira: No dia 17/11 – Tarde às 13:00 credenciamento; 14:00 horas, mesa de abertura; 14:30 às 17:00 horas, apresentação das escolas.

Já no dia 18/11, durante a manhã, às 7:30 horas, café da manhã com roda de capoeira; 09:00 horas, ocorreu apresentação da escola Luís Pereira; das 10:30 às 12:00 horas, grupos de trabalho; 12:00 horas, o almoço; 14:00 horas, palestra: Intolerância Religiosa e Amparo legal para os crimes de racismo; 16:00 horas, tempo livre de visita à Feira da Agricultura Familiar e às 17:30 horas, finalização com atração cultural.

O Novembro Negro da Lagoa Grande constitui, claramente, um movimento no sentido contrário ao padrão da colonialidade do poder: estavam ali representados com tintas fortes, o orgulho do lugar, da comida, das formas de trabalhar e viver próprias daquela Comunidade, a insubmissão aos valores simbólicos importados de uma modo de vida branco, urbano e tido como “mais civilizado”, formas de expressão autônomas e altivas, a valorização das estratégias de sobrevivência e luta daquelas pessoas [...] (Pita, 2019, p. 229).

A importância de realizar o “Novembro Negro” na comunidade é tamanha, pois o vai além de ser somente uma representação das lutas, mas é um evento antirracista, educacional e cultural. No espaço da comunidade quilombola, mais precisamente na frente da associação, foi o local em que tudo aconteceu.

Figura 2 - Reunião do Novembro Negro



Fonte: arquivo pessoal (2023).

Durante os dias ocorreram compartilhamentos de saberes, ensinamentos, talento artístico, debates e palestras acerca de temática que agregam conhecimento para os quilombolas, mas para todos que ali se faziam presentes, foi um momento de apreciar e degustar das comidas locais, de interação, mas, acima de tudo, de fazer resistência e ser resistência (Figura 2).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio dessa pesquisa percebeu-se o quanto a cultura quilombola é preciosa para perpetuação das tradições ancestrais. Foi notado que os saberes são importantes para construção do ser no ambiente da comunidade. No percurso dessa pesquisa foi possível notar que a agricultura familiar acontece de forma coletiva entre todos. As memórias dos quilombolas são construídas por meio do convívio e do compartilhamento de saberes, uma vez que esses saberes são transmitidos de geração entre geração principalmente entre /pelos mais velhos para os mais novos. Durante essa pesquisa foi verificado que muito ainda se vive da alimentação saudável, mas na comunidade também é consumido alimentos industrializados, uma vez que os quilombolas vivem numa época na qual a praticidade desses alimentos é muito grande, bem como o sabor, logo, são alimentos apreciados pela maioria das pessoas.

Na Lagoa grande, a agricultura familiar possui uma referência muito forte, uma vez por mês os moradores vendem na frente da associação produtos como o beiju, o acarajé, que são produtos derivados que alguns alimentos que os mesmos produzem, como a mandioca, o feijão, ocorre também a venda de artesanato, de mudas de plantas, tanto ornamentais como alimentícias, como por exemplo o coentro, a cebolinha, a hortelã e muitos outros.

Na comunidade a mandioca é uma raiz muito apreciada e cultivada, dela é possível obter diversos fins e variados produtos. Assim como a roça os quintais quilombolas oferecem alimentos, como frutas, verduras e um ambiente sociável, para além.

Durante a pesquisa foi notado que tudo que é ensinado na comunidade é justamente por meio da oralidade e das falas dos quilombolas, logo a aprendizagem e ensinamentos ocorrem numa conversa diária, no evento na escola, em uma reunião da associação, bem nos espaços mais direcionados para trabalho árduo. Na comunidade a roça, a casa de farinha, a cozinha são espaços de referência, ambiente que colocam a mão na massa e daí surge o que é produzido, consumido e vendido.

Considero que os objetivos referentes para essa pesquisa foram alcançados uma vez que a alimentação quilombola mediante tal prática na comunidade fortalece e contribui para os processos educativos, já que os saberes quilombolas acontecem e fortalecem a educação quilombola na comunidade, educação essa que prevalece no ambiente da comunidade e contribui para perpetuação das tradições. Além do mais a prática da alimentação no ambiente da comunidade reforça a importância de uma alimentação saudável no espaço escolar, que leve em consideração as vivências do ambiente/ comunidade e fortifica a necessidade dos currículos

e da escola levar em consideração a realidade da comunidade. A alimentação reforça a identidade pertencente a essas pessoas e diariamente afirma tal ancestralidade.

Os saberes acontecem na comunidade de pessoa para pessoa, por meio do compartilhamento, do contato e das interações, principalmente por intermédio da oralidade, ou seja, da tradição oral. As tarefas serem desenvolvidas em sua maioria de maneira coletiva contribui para fortalecer o vínculo que cada quilombola possui um para com o outro, uma vez que criança interage com adulto, adultos com idosos, idosos com adolescentes e assim por diante. Esses laços possibilitam a produção de alimentos como a mandioca, o milho, o aipim, algumas verduras, com a couve, o coentro, o alface, alimentos frutíferos como a manga, a goiaba, o limão, pratos como o beiju, o acarajé, a língua de boi, a feijoada e vários outros.

Foi verificado que a alimentação da comunidade interfere e também promove debates e atribuições socioambientais, logo os alimentos produzidos são derivados mais de origem vegetal e em sua maioria não são plantados com utilização de agrotóxicos, assim a alimentação da comunidade é mais baseada em alimentos derivados da própria comunidade, embora os moradores também consumam alimentos que são obtidos por outros meios.

Na comunidade não foi encontrando a interação do alimento com religiosidades de matriz africana, uma vez que é algo importante e relevante para próximas pesquisas que possam surgir a partir desta realizada.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Fabio Guaraldo; PEDROSO, Michelle Borges; CAMPOS, Sílvio. Arqueologia, comunidade, ancestralidade e outros assuntos para pensar a identidade quilombola. **R. Museu Arq. Etn.**, [s. l.], v. 34, p. 194-205, 2020.
- ALVES-BRITO, Alan; DAVID, Cláudia. Sobre o direito de (re) existir e ser Kilombola: o caso do Licenciamento da BR 386 no Rio Grande do Sul. **Revista da Associação Brasileira de Pesquisadores/as Negros/as**, [s. l.], v. 15, n. 43, 2024.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, [s. l.], v. 11, n.1, p.13 a 21, 2008.
- ANDRADE, Patricia Gomes Rufino. **A educação no quilombo e os saberes do quilombo na escola**. Vitória: Edufes, 2012. (Coleção Educação e Culturas).
- ARAÚJO, Losângela da Cunha. **Mulheres de Fibra**: da invisibilidade ao empoderamento em assentamentos de Reforma Agrária no Território do Sisal-BA. 2017. 140 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, 2017. Disponível em: <https://www1.ufrb.edu.br/pgcienciassociais/dissertacoes-de-mestrado/category/21-2017?download=101:losangela-da-cunha-araujo>. Acesso em: 10 jan. 2023.
- ARAÚJO, Maria do Socorro Gomes de; LEITE FILHO, Domingos. Cultura, trabalho e alimentação em comunidades negras e quilombolas do Paraná. **Ateliê Geográfico**, [s. l.], v. 6, n. 3, p. 113-131, 2012.
- ARAÚJO, Marli Gondim de. A comunidade remanescente de quilombo do Engenho siqueira: territorialidade, identidade quilombola e potencialidade da agroecologia. **Cadernos de Geografia: Revista Colombiana de Geografia**, [s. l.], v. 21, n. 1, p. 99-114, 2012.
- ARAÚJO, Roberta Lima Machado Souza; ARAÚJO, Edna Maria de; SILVA, Hilton Pereira da; SANTOS, Carlos Antonio de Souza Teles; NERY, Felipe Souza; SANTOS, Djanilson Barbosa dos; SOUZA, Betania Lima Machado de. Condições de vida, saúde e morbidade de comunidades quilombolas do semiárido baiano, Brasil. **Revista Baiana de Saúde Pública**, [s. l.], v. 43, n. 1, p. 226-246, 2019. Disponível em: <https://rbsp.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp/article/view/2988>. Acesso em: 4 nov. 2023.
- AVIZ, Manoel Fagno. **Saberes e práticas tradicionais sobre recursos faunísticos e cultura alimentar na comunidade quilombola do Jacarequara, município de Santa Luzia do Pará, Amazônia Oriental**. 2022. 240 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufpa.br/jspui/handle/2011/14855>. Acesso em: 5 fev. 2023.
- BAIROS, Fernanda Souza de; KNAUTH, Daniela Riva; NEUTZLING, Marilda Borges. **Oficinas culinárias em comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul**: ingredientes e modo de fazer. Porto Alegre: UFRGS, 2017. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/156459>. Acesso em: 4 fev. 2024.

BARBOSA, Livia. **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias. A ética e a estética na alimentação contemporânea/** 95. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

BEZERRA, Nielson Rosa; LUIZ, Bruna Maria de Almeida. Nego veio professor: ancestralidades, descolonização e reencantamento da educação. **Revista Espaço do Currículo**, [s. l.], v. 16, n. 2, 2023.

BORGES, Lediane da Silva; SILVA, João Batista do Carmo; RODRIGUES, Doriedson do Socorro. Educação Ambiental e Cultura Quilombola: entre ausências de políticas públicas e práticas de resistência. **Revista Brasileira de Educação Ambiental**, [s. l.], v. 16, n. 1, p. 430-449, 2021.

BRAGA, Katiane Pereira. **Análise da segurança alimentar e fatores associados na comunidade remanescente quilombola de cocalinho – TO.** 2019. 126 f. Dissertação (Mestrado em Demandas Populares e Dinâmicas Regionais) – Universidade Federal do Tocantins, Araguaína, 2019, Disponível em: <https://oobra.com.br/mapa-tematico-analise-da-seguranca-alimentar-e-fatores-associados-na-comunidade-remanescente-quilombola-de-cocalinho-to/>. Acesso em: 20 jan. 2024.

BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, [s. l.], v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. **Cartilha Educação Quilombola: um direito a ser efetivado.** Brasília, DF: Seppir, [20--]. Disponível em: <https://docplayer.com.br/8715693-Educacao-quilombola-um-direito-a-ser-efetivado.html>. Acesso em: 28 set. 2023.

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola.** Brasília, DF: MEC, 2012. Disponível em: http://etnicoracial.mec.gov.br/images/pdf/diretrizes_curric_educ_quilombola.pdf. Acesso em: 10 abr. 2022.

CALLEGARO, Iara do Carmo; LÓPEZ, Xosé Antón Armesto. **Culturas alimentares, biodiversidade e segurança alimentar no território de identidade.** Jundiá: Paco, 2017.

CAMARGO, Daniel Renaud. **Lendas, Rezas e Garrafadas: Educação ambiental de base comunitária e os saberes locais no vale do Jequitinhonha.** 2017. 222 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/bitstream/handle/unirio/11478/Disserta%c3%a7%c3%a3o%20PPGEdu%20-%20Daniel%20Renaud%20Camargo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 16 jan. 2024.

CANDAU, Vera. Diferenças, Educação Intercultural e Decolonialidade: temas insurgentes. **Revista Espaço do Currículo**, [s. l.], v. 13, 2020.

CARDOSO, Oldimar; PENIN, Sonia Teresinha de Sousa. A sala de aula como campo de pesquisa: aproximações e a utilização de equipamentos digitais. **Educação e Pesquisa**, [s. l.], v. 35, p. 113-128, 2009.

CARMO, Gabriela Emery Sachse do; GORJON, Melina Garcia. “Pimenta nos olhos dos outros é refresco”: descolonizar, cozinhar e cuidar. **Revista Espaço Acadêmico**, [s. l.], v. 19, n. 216, p. 38-47, 2019.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

CHAVES, Magda; FARENZENA, Deina. Concepções de meio ambiente da população rural e suas implicações no processo de deteriorização ambiental na localidade de Quilombo, Paraíso do Sul, RS. **Disciplinarum Scientia | Ciências Humanas**, [s. l.], v. 11, n. 1, p. 1-16, 2010.

COSTA, Carolina Silveira; DEL RE, Megui Fernanda; SANTOS, Joseane; MOUZER, Marcus Vinícius de Souza; KUBO, Rumi Regina. “Claro que vai continuar, tem que comer!”: comida e memórias em quilombos do RS. **UFRGS**, Porto Alegre, 2021. Disponível em: https://www.ufrgs.br/viveiroscomunitarios/wp-content/uploads/2021/06/silveira_costa_et-al-comida-e-memorias-em-quilombos-do-RS.pdf. Acesso em: 14 mar. 2024.

COSTA, Marcilene Silva. Mandioca é comida de quilombola? Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira. **Amazônica-Revista de Antropologia**, [s. l.], v. 3, n. 2, p. 408-428, 2011.

CRUZ, Ana Cristina Juvenal da; RODRIGUES, Tatiane Cosentino. Educação em comunidades remanescentes de quilombos: implicações políticas e curriculares. **Revista contemporânea de educação**, [s. l.], v. 12, n. 23, p. 161-174, jan./abr. 2017.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sergio (org.). Estratégias alimentares e de abastecimento: desafios e oportunidades para as cidades e para o meio rural. In: CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sergio. (org.). **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. p. 9-22.

DAMIÃO, Jorginete; COSTA, Rute; SILVA, Adriana. O caminho até as cozinhas quilombolas. In: ASPTA. **Memórias e receitas das cozinhas dos quilombos do Maciço da Pedra Branca na cidade do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: ASPTA, 2023. p. 5-11.

DIAS, Marina Abrão Ballak; VERRANGIA, Douglas. Processos educativos na prática de produção de alimentos: alternativas para a educação alimentar. **Revista da Sociedade de Pesquisa Qualitativa em Motricidade Humana**, [s. l.], v. 6, n. 1, p. 4-14, 2022.

DINIZ, Raimundo Erundino Santos. **Quilombo de São Pedro dos Bois: memória biocultural subvertida nas lógicas de ocupações recentes do Amapá**. 2016. 236 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2016. Disponível em: <https://www.ppgdstu.propesp.ufpa.br/ARQUIVOS/teses/RAIMUNDO%20ERUNDINO%20SANTOS%20DINIZ.pdf>. Acesso em: 4 out. 2023.

FALKEMBACH, Elza Maria Fonseca. Diário de campo: um instrumento de reflexão. **Contexto e Educação**, [s. l.], n. 7, Injuí, 1987.

FARIA, Edite Maria da Silva de. O legado de Paulo Freire e a Ecologia de Saberes na Formação de Professoras/es Pesquisadoras/es da EJA. **Com a Palavra, o Professor**, [s. l.], v. 8, n. 22, p. 284-299, 2023.

FARO, Cintya Karoline Varjão; LEMOS, Vanessa Lima et al. **O papel das mulheres no contexto histórico da comunidade quilombola Santa Rita das barreiras de São Miguel do Guamá-PA**. 2019. 44 f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Agronomia) – Universidade Federal Rural da Amazônia, Capitão Poço, 2019. Disponível em: <https://bdta.ufra.edu.br/jspui/bitstream/123456789/1187/4/O%20papel%20das%20mulheres%20no%20contexto%20hist%C3%B3rico%20da%20comunidade%20quilombola%20Santa%20Rita%20das%20Barreiras%20de%20S%C3%A3o%20Miguel%20do%20Guam%C3%A1-Pa..pdf>. Acesso em: 21 nov. 2024.

FERREIRA, Carlos Augusto Lima; SOUZA, Adriana Pedreira de; PINHEIRO, Sandra Cristina Queiroz. História e memória: tecendo caminhos do documentário Os Guardiões da Lagoa. In: ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA, 8., 2016, Feira de Santana. **Anais [...]**. Feira de Santana: Anpuh, 2016.

FERREIRA, Gilmara Borges; SANTOS, Mariza Alves dos; SANTOS, Daniella das Virgens Almeida; VELLOSO, Tatiana Ribeiro. **Organização** de Mulheres Quilombolas: Experiência de Empreendimento Solidário na Comunidade da Matinha dos Pretos – Feira De Santana – Bahia. In: FÓRUM PRÓ-IGUALDADE RACIAL E INCLUSÃO SOCIAL DO RECÔNCAVO, 11., 2018, Santo Amaro. **Anais [...]**. Santo Amaro: UFRB, 2018.

FIDELIS, Lourival De Moraes; BERGAMASCO, Sonia M. P. P. Quilombos e a agroecologia: a agricultura tradicional como estratégia de resistência da comunidade quilombola João Surá. **Revista Eletrônica da Associação dos Geógrafos Brasileiros**, Três Lagoas, n. 18, ano 10, p. 112-141, nov. 2013.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1997.

FURGERI, Julia Alice Vila; DIETRICH, Ana Maria. Projeto de Extensão em Africanidades: agrobiodiversidade e memória biocultural da culinária griot e votiva afro-brasileira. **Cadernos de Agroecologia**, [s. l.], v. 15, n. 2, 2020.

GAMA, Jonalva Paranã Araujo; CABRAL, Barbara Eleonora Bezerra. Valores Afro-Brasileiros nas Vivências da Comunidade Baiana Remanescente de Quilombo Lage dos Negros: Frutos Reflexivos de uma cartografia. **Revista de Extensão da UNIVASF**, [s. l.], v. 9, n. 2, 2021.

GOMES, V. Organização social, festas, lideranças: organização social e festas como veículos de educação não formal. In: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Educação Quilombola**. Brasília, DF: MEC, 2007. (Salto para o Futuro). Disponível em: <https://www.geledes.org.br/wp-content/uploads/2017/03/Educacao-quilombola.pdf>. Acesso em: 11 ago. 2023.

GONÇALVES, M. C.; SILVA, F. R. da; CANTELLI, D.; SANTOS, M. R. dos; AGUIAR, P. V.; PEREIRA, E. S.; HANAZAKI, N. Agricultura Tradicional e Soberania Alimentar: Conhecimento Quilombola no manejo de plantas alimentícias. **Journal of Ethnobiology**, [s. l.], v. 42, n. 2, p. 105-109, 2022. Disponível em: <https://noticias.paginas.ufsc.br/files/2023/01/Agricultura-tradicional-e-soberania-alimentar-conhecimento-quilombola-no-manejo-de-plantas-aliment%C3%ADcias.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2024.

HAERTER, Leandro. Memória Coletiva Em Uma Comunidade Negra Rural Do Sul Do Brasil. **Revista da Associação Brasileira de Pesquisadores/as Negros/as**, [s. l.], v. 5, n. 10, p. 204-226, 2013.

HERNANDEZ, Aline Reis Calvo. Memória biocultural: cultura(s)-natureza(s) na contramão do capitaloceno. **Revista Tramas y Redes**, [s. l.], n. 3, p. 25-49, 2022.

hooks, bell. **Ensinando a transgredir: a educação como prática da liberdade**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

JESUS, Adriana do Carmo de; BEZERRA, Maria Cristina dos Santos. A herança colonial e as implicações na educação do campo no Brasil. **Revista HISTEDBR On-line**, [s. l.], v. 13, n. 50, p. 238-250, 2013.

KIMURA, Lilian; LEMES, Renan Barbosa; NUNES, Kelly. Ancestralidade: genética, herança e identidade. **Genética na Escola**, [s. l.], v. 17, n. 1, p. 41-52, 2022.

KRIPKA, Rosana Maria Luvezute; SCHELLER, Morgana; BONOTTO, Danusa de Lara. L. Pesquisa documental: considerações sobre conceitos e características na Pesquisa Qualitativa. **Atas - Investigação Qualitativa em Educação**, [s. l.], v. 2, p. 243-247. 2015.

LIMA, Vilma Lúcia Salvador Cabral. Oralidade, Memória e Tradição: constituintes das Identidades Negra e Quilombola do Povo de Tijuacu. 2011. **Programa de Pós-Graduação em Crítica Cultural**. [s. l.], p. 12- 105, 2011. Disponível em: <https://seppirhomologa.c3sl.ufpr.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/2757/DIS%20Oralidade%20e%20memoria%20e%20tradicao.pdf?sequence=-1&isAllowed=y>. Acesso: 26 jul. 2022.

LISBÔA, Célia Maria Patriarca; COSTA, Rute Ramos da Silva; ALMEIDA, Driele Santos. Panela, lápis e colher de pau: a cozinha doméstica quilombola alimenta a sala de aula. In: COSTA, Rute Ramos da Silva; CASTRO, Maria Luíza Lima de; FONSECA, Alexandre Brasil (org.). **Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ- Macaé)**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2021. p. 51-69. Disponível em: https://neab.uff.br/wp-content/uploads/sites/416/2021/10/CulinAfro_Livro-versa%CC%83o-final.pdf. Acesso em: 4 set. 2023.

LUCENA, Cecília Sabrina de Sousa; LIMA, Francisca Elizonete de Souza; PEREIRA, Camila da Silva. A agricultura familiar na comunidade quilombola do pêga, em Portalegre—RN. **Revista Geotemas**, [s. l.], v. 6, n. 1, p. 51-66, 2016. Disponível em: <https://periodicos.apps.uern.br/index.php/GEOTemas/article/download/729/640/1879#:~:text=>

=Os%20resultados%20interpretados%20apontam%20que,apenas%20para%20o%20consumo%20pr%C3%B3prio.. Acesso em: 15 nov. 2023.

MACHADO, Adilbenia Freire. Filosofia Africana do Encantamento tecida por mulheres negras: poéticas de re-existências para descolonização do conhecimento. **Revista de Filosofia Aurora**, [s. l.], v. 33, n. 59, 2021.

MACHADO, Adilbênia Freire; OLIVEIRA, Lorena Silva. Memórias ancestrais e filosofias africanas forjando caminhos para uma educação afrorreferenciada. **Práxis Educativa**, [s. l.], v. 17, 2022.

MARTINHO, Neudson Johnson; RODRIGUES, Maria Amanda dos Santos; ANDRADE, Suzana Matos de. Agroecologia: uma ferramenta para manutenção das raízes culturais. In: SEMINÁRIO REGIONAL DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO CENTRO-OESTE, 9., 2018, Rio Verde. **Anais [...]**. Rio Verde: Universidade de Rio Verde, 2018.

MATOS, Ângela Carine Felix de Oliveira; SILVA, Gilmar Oliveira da; SOUZA, Elane Bastos de. Formas de Acesso à Terra em Feira de Santana (Ba): Uma Análise a Partir do Território. In: SIMPÓSIO DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 2., 2017, Salvador. **Anais [...]**. Salvador: Universidade Federal da Bahia, 2017.

MATTA, Roberto da. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986. Disponível em: https://www.hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Da_Matta-O_que_faz_Brasil_Brasil.pdf. Acesso em: 1 ago. 2022.

MATTOS, Carmem Lúcia Guimarães. **A abordagem etnográfica na investigação científica**. Campina Grande: EDUEPB, 2011. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/8fcfr/pdf/mattos-9788578791902-03.pdf>. Acesso em: 15 set. 2021.

MELLO, Maristela Barenco C. de. O diário de bordo: criando uma linha de fuga sobre uma linha de montagem. **Revista Sul-Americana de Filosofia e Educação**, [s. l.], n. 25, p. 192-209, 2016.

MELO, André Carneiro; BARZANO, Marco Antonio Leandro. Re-existências e Esperanças: Perspectivas decoloniais para se pensar uma Educação Ambiental Quilombola. **Ensino, Saúde e Ambiente**, [s. l.], 2020.

MENDES, Patrícia Miranda. **Segurança alimentar em comunidades quilombolas**: estudo comparativo de Santo Antonio (Concórdia do Pará) e Cacao (Colares, Pará). 2006. 173 f. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2006. Disponível em: https://repositorio.ufpa.br/jspui/bitstream/2011/1977/4/Dissertacao_SegurancaAlimentarComunidades.pdf. Acesso em: 14 out. 2023.

MIRANDA, Shirley Aparecida de. Quilombos e Educação: identidades em disputa. **Educar em revista**, [s. l.], v. 34, p. 193-207, 2018.

MORAES, Marcelo José Derzi. A filosofia ubuntu e o quilombo: a ancestralidade como questão filosófica. **Revista África e Africanidades**, [s. l.], v. 12, n. 32, p. 1-11, 2019.

MOURA, Gloria. Terra, cultura, história, geografia: Quilombo: conceito. *In*: SEED. **Educação Quilombola**. Brasília, DF: MEC, 2007. p. 9-14. (Salto para o Futuro – Boletim 10). Disponível em: <https://www.geledes.org.br/wp-content/uploads/2017/03/Educacao-quilombola.pdf>. Acesso em: 27 jul. 2022.

MUMBUCA, Ana. Ser Quilombo. *In*: SANTOS, Antônio Bispo dos; RODRIGUES, Maria Sueli; RUFINO, Luiz; MUMBUCA, Ana. **Quatro cantos**. São Paulo: N-1 Edições, 2022.

NASCIMENTO, Wanderson Flor; RUFINO, Luiz. In Memoriam: “O fundamento é a roça” Antônio Bispo dos Santos (1959-2023). **Anãnsi**, Salvador, v. 4, n. 2, p. 323-328, 2023. Disponível em: <https://revistas.uneb.br/index.php/anansi/article/view/19430/13027>. Acesso em: 4 nov. 2023.

NAVAS, Rafael; KANIKADAN, Andrea Yumi Sugishita; SANTOS, Katia Maria Pacheco; GARAVELLO, Maria Elisa de Paula Eduardo. Transição Alimentar Em Comunidade Quilombola No Litoral Sul De São Paulo/Brasil. **Revista Nera**, Presidente Prudente, ano 18, n. 27, p. 138-155, 2015. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/download/2987/2978>. Acesso em: 1 ago. 2023.

NEPOMUCENO, Iamara Almeida; ARAGI, Juliana Cesário. Rede de conhecimento sobre a produção quilombola de alimentos no IFSP Campus Registro: cultura e tradição alimentar. **Revista Ingesta**, [s. l.], v. 2, n. 1, p. 76-95, 2020.

OLIVEIRA, Bárbara. Saberes tradicionais: Saberes tradicionais de saúde. *In*: SEED. **Educação Quilombola**. Brasília, DF: MEC, 2007. p. 15-21. (Salto para o Futuro – Boletim 10). Disponível em: <https://www.geledes.org.br/wp-content/uploads/2017/03/Educacao-quilombola.pdf>. Acesso em: 27 jul. 2022.

OLIVEIRA, Lázaro Ribeiro de. Uso popular de plantas medicinais por mulheres da comunidade quilombola de Furadinho em Vitória da Conquista, Bahia, Brasil. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, [s. l.], p. 25-31, 2015.

OLIVEIRA, Luiz Fernandes de; CANDAU, Vera Maria Ferrão. Pedagogia decolonial e educação antirracista e intercultural no brasil. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, v. 26, n. 1, p. 15-40, abr. 2010.

OLIVEIRA, Luiz Fernandes. O Que é uma Educação Decolonial?. **Nuevamérica**, Buenos Aires, v. 149, p. 35-39, 2016.

OLIVEIRA, Marian Fernandes Brito de; COSTA, Rute Ramos da Silva. Aprendendo com as mestras das cozinhas domésticas da comunidade Remanescente de quilombo Machadinha/ RJ. *In*: COSTA, Rute Ramos da Silva; CASTRO, Maria Luíza Lima de; FONSECA, Alexandre Brasil (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ- Macaé). Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2021. p. 18-32. Disponível em: https://neab.uff.br/wp-content/uploads/sites/416/2021/10/CulinAfro_Livro-versa%CC%83o-final.pdf. Acesso em: 4 set. 2023.

OLIVEIRA, Sandra Nivia Soares de. Identidade quilombola e educação escolar quilombola: contribuições a partir da experiência de um quilombo. **Cadernos de Pós-graduação**, São Paulo, v. 17, n. 2, p. 35-54, jul./dez. 2018.

PACHECO, Pauline Müller. **Estudo de intervenção comunitária em comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul: consumo de ultraprocessados e ambiente alimentar**. 2019. 141 f. Tese (Doutorado em Epidemiologia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019. Disponível em : <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/212601>. Acesso em: 10 fev. 2024.

PATRIARCA, Célia; TORJAL, Anna Carolina. Receitas culinárias em afroperspectiva. In: ASPTA. **Memórias e receitas das cozinhas dos quilombos do Maciço da Pedra Branca na cidade do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: ASPTA, 2023. p. 15-20.

PEREIRA, Lis Soares; SOLDATI, Gustavo Taboada; DUQUE-BRASIL, Reinaldo. COELHO, France Maria Gontijo; SCHAEFER, Carlos Ernesto G. R. Agrobiodiversidade em quintais como estratégia para soberania alimentar no semiárido norte mineiro. **Ethnoscience-Brazilian Journal of Ethnobiology and Ethnoecology**, [s. l.], v. 2, n. 1, 2017.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira; CARVALHO, Maria de Fátima Cruz Correia de. Transformando o problema da fome em questão alimentar e nutricional: uma crônica desigualdade social. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s. l.], v. 15, p. 121-130, 2010.

PITA, Flávia Almeida. O Novembro Negro da comunidade quilombola da Lagoa Grande, Feira de Santana-BA: pensando o encontro entre a universidade e outros modos de conhecer. **Em Extensão**, [s. l.], v. 18, n. 3, 2019.

PROENÇA, Wander de Lara. O Método da Observação Participante: Contribuições e aplicabilidade para pesquisas no campo religioso brasileiro. **Revista Aulas**, [s. l.], v. 4, p. 1-24, 2007.

QUEIROZ, Danielle Teixeira; VALL, Janaina; SOUZA, Ângela Maria Alves e; VIEIRA, Neiva Francenely Cunha. Observação participante na pesquisa qualitativa: conceitos e aplicações na área da saúde. **R. Enferm UERJ**, Rio de Janeiro; 15(2), 276-283, abr./jun. 2007.

REIS, Isabelle Barbosa; FELIX, Leila Manhães; CASTRO, Maria Luíza Lima; BARBOSA, Marya Clara de Oliveira; LISBÔA, Celia Maria Patriarca. As experiências de extensão universitária na Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha: pelas vozes das extensionistas do projeto CulinAfro. In: COSTA, Rute Ramos da Silva; CASTRO, Maria Luíza Lima de; FONSECA, Alexandre Brasil (org.). **Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ- Macaé)**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2021. p. 205-210. Disponível em: https://neab.uff.br/wp-content/uploads/sites/416/2021/10/CulinAfro_Livro-versa%CC%83o-final.pdf. Acesso em: 4 set. 2023.

RENAUD, Daniel; SÁNCHEZ, Celso; ROCHA, Joyce. Educação ambiental de base comunitária no Vale do Jequitinhonha: uma articulação entre a IAP de Fals Borda e a

abordagem temática freireana. In: ENCONTRO PESQUISA EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL, 9., 2017, Juiz de Fora. **Anais [...]**. Juiz de Fora: Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017. p. 1-11. Disponível em: http://epea.tmp.br/epea2017_anais/pdfs/plenary/0240.pdf. Acesso em: 1 set. 2023.

RIVERA, Rafael de. **Trajetórias das práticas alimentares na comunidade Quilombola do Bairro Alto, Ilha do Marajó, Salvaterra-Pará**. 2017. 158 f. Dissertação (Mestrado em Agricultras Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Universidade Federal do Pará, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufpa.br/jspui/handle/2011/11059>. Acesso em: 15 mar. 2022.

ROMANA, Gabriel Graton; SOUZA, Iara Maria de Almeida. Plantando Mandioca e Criando In/comensurabilidades. **Revista Antropológicas**, [s. l.], ano 24, v. 31, n. 1, p. 141-168, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistaanthropologicas/article/viewFile/245317/36738>. Acesso em: 14 fev. 2024.

ROSSOTTI, Beatrice. **Mulheres negras no ensino de história: transgressão e valores civilizatórios afro-brasileiros em sala de aula**. 2018. 98 f. Trabalho de conclusão de curso (Especialização em Ensino de História da África) – Colégio Pedro II, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <https://www.cp2.g12.br/blog/propgpec/files/2020/12/BEATRICEROSSOTTI2018TCC.pdf>. Acesso em: 5 jan. 2024.

RUFINO, Luiz. **Vence-demanda: educação e descolonização**. Rio de Janeiro: Mórula, 2021.

SACRAMENTO, Elionice Conceição. **Da diáspora negra ao território das águas: ancestralidade e protagonismo de mulheres na comunidade pesqueira e quilombola Conceição de Salinas-BA**. 2019. 187 f. Dissertação (Mestrado em Sustentabilidade Junto aos Povos e Terras Tradicionais) – Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2019. Disponível em: <https://www.cotas.org.br/files/downloads/12/DA%20DI%20C3%81SPORA%20NEGRA%20A%20TERRIT%20C3%93RIO%20DAS%20C3%81GUAS%20Ancestralidade%20e%20protagonismo%20de%20mulheres%20na%20comunidade%20pesqueira%20e%20quilombola%20Concei%C3%A7%C3%A3o%20de%20Salinas-BA.pdf>. Acesso em: 14 fev. 2024.

SAMPAIO, Maria Cristina de Jesus. **O currículo vivido e os repertórios culturais negros nas escolas municipais da Matinha dos Pretos-BA: diálogos com a Lei 10.639/03**. 2013. 181 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, 2013. Disponível em: <http://tede2.uefs.br:8080/bitstream/tede/181/2/DISSERTA%C3%87%C3%83O%20final.pdf>. Acesso em: 13 nov. 2023.

SANTOS, Alexandra dos. **Entre a colher e a enxada: interfaces entre a alimentação e a cultura dos quilombolas de Piranga-MG**. 2009. 187 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2009. Disponível em: <https://www.locus.ufv.br/bitstream/123456789/4119/1/texto%20completo.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2022.

SANTOS, Antonio Bispo dos. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu Editora, 2023.

SANTOS, Jota Melo. **A Pedagogia de Mametu Kafurengá**: contribuições da Pedagogia do Terreiro Caxuté para o Campo da Educação. 2023. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Estadual de Feira de Santana, 2023.

SANTOS, Pedro Fernando; AGUIAR, Ana Lúcia Oliveira. Histórias que educam: dos velhos do quilombo à formação para a juventude-memória, saberes, tradição. **Roteiro**, [s. l.], v. 44, n. 2, p. 1- 16, 2019.

SERAFIM, Luiza Azevedo Rosa. **Quintais quilombolas e a soberania alimentar**: espaços produtivos familiares no contexto da expansão urbana do Rio de Janeiro. 2018. 62 f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Geografia) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2018.

SILVA, Aline Almeida da; SOUZA, Kátia Reis de. Educação, pesquisa participante e saúde: as ideias de Carlos Rodrigues Brandão. **Trabalho, Educação e Saúde**, [s. l.], v. 12, p. 519-539, 2014.

SILVA, Bianca Rabelo. **Conversando sobre Meio Ambiente com Crianças da Comunidade Quilombola de Candéal II**. 2023. 134 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, 2023. Disponível em: <http://tede2.uefs.br:8080/bitstream/tede/1613/2/DISSERTA%c3%87%c3%83O%20-%20BIANCA%20RABELO%20SILVA.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2024.

SILVA, Geisiane dos Santos; LOPES, Angélica Correia; BASTOS, Betânia Silva; TELES, Alessandra Oliveira; LIMA, José Raimundo Oliveira. Agricultura Familiar, Economia Popular e Solidária e Comercialização: “Boas Expectativas” como resultado de Estudo na Comunidade Quilombola de Lagoa Grande, Feira De Santana-Ba. **Revista Extensão & Cidadania**, [s. l.], v. 6, n. 11, p. 1-13, 2019. Disponível em: <https://periodicos2.uesb.br/index.php/recuesb/article/view/5872/4395>. Acesso em: 25 jan. 2024.

SILVA, Gerlane Dantas da. **Do fogo da terra à cozinha**: uma etnografia sobre o campesinato quilombola. p.12- 149 2018. Disponível em: <https://docplayer.com.br/110617737-Do-fogo-da-terra-a-cozinha-uma-etnografia-sobre-o-campesinato-quilombola.html>. Acesso em: 15 mar. 2022.

SILVA, Ivo Fonseca; Pinto, Célia Cristina da Silva; Ayres, Gardenia Mota. **Maranhão**: Boas práticas da agricultura familiar quilombola, Iniciativa da agricultura familiar quilombola. São Luís: Ecam, 2022. Disponível em: <http://ecam.org.br/wp-content/uploads/2022/08/Jornal-da-Agricultura-Familiar-Quilombola-Edi%C3%A7%C3%A3o-Especial.pdf>. Acesso em: 4 out. 2023.

SILVA, Jackeline Maria da. **Afro paladar**: a culinária quilombola de Mato Grosso como patrimônio cultural imaterial. 2019. 51 f. Trabalho de conclusão de curso (Especialização em Educação e Patrimônio Cultural e Artístico) – Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2019. Disponível em: <https://portal->

assets.icnetworks.org/uploads/attachment/file/100970/Edital_Jackeline_Maria_da_Silva_pesquisa_concluida.pdf. Acesso em: 22 mar. 2024.

SILVA, Josiane Santos da; ANDRADE, Lene da Silva; SOUZA, Andrey Mendonça de; HALMENSCHLAGER, Fabio. Práticas Produtivas da Farinha de Mandioca na Comunidade Quilombola Mocambo–Ourém–Pa. **Nova Revista Amazônica**, [s. l.], v. 9, n. 3, p. 129-146, 2021.

SILVA, Jucilene Belo de Oliveira. A importância do território para as comunidades remanescentes quilombolas. In: ENCONTRO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM GEOGRAFIA, 14., 2021, Campina Grande. **Anais [...]**. Campina Grande: UFPB, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/77716>. Acesso em: 12 maio 2024.

SILVA, Luciana Ferreira da; PEDRINHO, Denise Renata; ROCHA, Márcia Alves. Agricultura Familiar e Sustentabilidade Rural: um Estudo a Partir da Caracterização de Propriedades Rurais. **Uniciências**, [s. l.], v. 24, n. 1, p. 39-44, 2021. Disponível em: <https://uniciencias.pgsscogna.com.br/uniciencias/article/view/8929>. Acesso em: 12 maio 2024.

SILVA, Rafaela Paula; BAPTISTA, Silvia Regina. A comida em comunidades quilombolas: reflexões sobre saberes e mercados solidários. **Ágora**, [s. l.], v. 18, n. 1, p. 68-77, 2016.

SIQUEIRA, Dirceu Pereira; NUNES, Danilo Henrique; DE MORAIS, Fausto Santos. Identidade, reconhecimento e personalidade: empreendedorismo da mulher negra. **Economic Analysis of Law Review**, [s. l.], v. 9, n. 3, p. 229-242, 2018.

SOARES, Beatriz dos Santos. Identificação e Catalogação De Espécies De Plantas Medicinais Presentes Nas Comunidades Atendidas Pela Incubadora De Iniciativas Da Economia Popular E Solidária Da Universidade Estadual De Feira De Santana (Ieps/Uefs). In: SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 24., 2020, Feira de Santana. **Anais [...]**. Feira de Santana: UEFS, 2020. Disponível em: <https://periodicos.uefs.br/index.php/semic/article/view/6996>. Acesso em: 14 abr. 2024.

SOUZA, João Victor Oliveira; FIGUEIRÊDO, Luciano Silva; VIEIRA, Fábio José; MACEDO, Ermínia Medeiros; ARAGÃO, Janaína Alvarenga. A Caça de Animais na Comunidade Quilombola Custaneira, em Paquetá do Piauí: entre Mitos e Crenças. **Marupiará**, Parintins, ano 5, n. 6, p. 17-38, 2020. Disponível em: <https://periodicos.uea.edu.br/index.php/marupiará/article/view/1908>. Acesso em: 17 jan. 2024.

SOUZA, Livia Barbosa Pacheco et al. Educação, decolonialidade e quilombo: possibilidades para a transgressão dos currículos e das práticas educativas. **Revista Latino-Americana de Estudos Científicos**, [s. l.], v. 3, n. 18, p. 1-24, dez. 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/ipa/article/view/39735/26118>. Acesso em: 4 nov. 2023.

SOUZA, Uilson Viana de; FREITAS, José Ramos de. **Bahia**: Boas práticas da agricultura familiar quilombola. Emergência climática pela experiência quilombola. São Luís: Ecarn, 2023.

2022. Disponível em: <http://ecam.org.br/wp-content/uploads/2022/08/Jornal-da-Agricultura-Familiar-Quilombola-Edi%C3%A7%C3%A3o-Especial.pdf>. Acesso em: 4 out. 2023.

SUDRÉ, Stephanni Gabriella Silva; CALDEIRA, Regiane; SIARES, Tiago Diniz. Culinária tradicional quilombola: expressões culturais e potencialidades turísticas da comunidade Cocalinho –Tocantins. **Ágora**, [s. l.], v. 23, n. 1, p. 247-264, jan./jun. 2021.

TALGA, Jaqueline Vilas Boas; PAULINO, Vanesca Tomé. Valores civilizatórios tradicionais africanos no Brasil. In: SEMINÁRIO NACIONAL DA PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS, 1., 2011, Vitória. **Anais [...]**. Vitória: UFES, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/snpgcs/article/view/1474/1069>. Acesso em: 1 nov. 2023.

TEIXEIRA JUNIOR, Dirson; FERRARI, Ana Josefina. Sabedoria quilombola: a base da cultura alimentar brasileira. In: COPENE, 4., 2019, Jaguarão. **Anais [...]**. Jaguarão: Universidade Federal do Pampa, 2019. p. 1-14.

TEIXEIRA, Marcelo Geraldo; BRAGA, Julio Santana; CÉSAR, Sandro Fábio; KIPERSTOK, Asher. O artesanato de retalhos da comunidade quilombola de Giral Grande. **Afro-Ásia**, Salvador, n. 44, p. 219-246, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/21240>. Acesso em: 16 abr. 2024.

TELES, Alessandra Oliveira; LIMA, José Raimundo Oliveira; PITA, Flávia Almeida. Sabores do Quilombo: comunidades tradicionais na produção e comercialização de alimentos. **Anais. II CONPES**, 2018.

TOLEDO, Victo M. O paradigma biocultural crise ecológica, modernidade e culturas tradicionais. **Sociedade e Ambiente**, [s. l.], v. 1, n. 1, p. 50-60, mar./jun. 2013.

TOURET, Fernanda Binda Alves; CARDOSO, Vivianne Flavia; SILVA, Sandra Kretli. O que pode um quintal?. **Revista Espaço do Currículo**, João Pessoa, v. 16, n. 3, p. 1-16, 2023. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/index.php/rec/article/view/67234/38219>. Acesso em: 5 mar. 2024.

TRINDADE, Azoilda Loretto. Valores civilizatórios afro-brasileiros na educação infantil. **Salto para o Futuro**, [s. l.], p. 30-36, 2005.

VENDRAMINI, Célia Regina. Qual o Futuro das Escolas no Campo?. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, v. 31, n. 3, p. 49-69, jul./set. 2015.

XAVIER FILHO, José Luiz. Memórias, narrativas e ancestralidade do quilombo Sambaquim. ENCONTRO REGIONAL DE HISTÓRIA DA ANPUH, 17., 2020, Maringá. **Anais [...]**. Maringá: UEM, 2020. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/antigona/article/view/11344>. Acesso em: 5 nov. 2023.

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE) PARA OS PARTICIPANTES

Você está sendo convidada(o) para participar da pesquisa “SABERES E SABORES NAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS EM FEIRA DE SANTANA-BA: A ALIMENTAÇÃO COMO SÍMBOLO DE IDENTIDADE CULTURAL”, que tem como pesquisadora responsável a mestrande Paloma Josefa dos Santos Rocha, sob orientação do Prof. Dr. Marco Antônio Leandro Barzano, do Departamento de Educação da UEFS. O projeto tem como objetivo central compreender como a alimentação quilombola vivenciada nas comunidades quilombolas em Feira de Santana- BA, ocorre e pode colaborar para os processos educativos na prática de produção de alimentos com a reafirmação da identidade cultural e ancestral, bem como outros objetivos desdobrados deste: caracterizar os saberes e práticas alimentares utilizados dentro das Comunidades Quilombolas, compreender de que maneira a memória das práticas alimentares se relacionam com os saberes tradicionais e ancestrais e avaliar os aspectos socioambientais e culturais relacionados com a alimentação quilombola na Comunidade Quilombola de Lagoa Grande. A produção dos dados se dará por meio de observação participante e conversa individual entre a pesquisadora responsável e os participantes da pesquisa. A pesquisa de campo terá início no primeiro semestre de 2023 e previsão de término no segundo semestre de 2023. Qualquer alteração do cronograma desta pesquisa será informada aos participantes. A pesquisa será realizada no ambiente das comunidades quilombolas em data e horário agendado com antecedência com os participantes. A conversa individual e observação participante será registrada por meio de gravador de voz e diário de bordo, sendo que, apenas a pesquisadora responsável e o orientador terão acesso às gravações e a qualquer registro produzido pela pesquisa junto aos participantes. Como esta pesquisa será registrada em gravação de voz e diário de campo, informamos que é possível que sua identidade seja revelada. Contudo, esclarecemos que será respeitado o seu direito ao anonimato, se assim o desejar. Esta pesquisa pode oferecer alguns riscos, tais como a revelação de sua identidade e algum constrangimento ao expressar suas opiniões, contudo nos comprometemos a não registrar, caso não se sinta confortável em expor suas ideias. Todo o material produzido nesta pesquisa será guardado por cinco anos em arquivos digitais (Pen Drive e no computador conectado à internet) e físicos (pasta arquivo), do grupo de pesquisa e extensão RIZOMA da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), do qual faço parte, e que é a contrapartida da UEFS, seguindo a orientação da Norma Operacional/CNS - CEP/CONEP Nº 001/2013. Tais materiais são acessados apenas pelo Coordenador do grupo de Pesquisa, Prof. Dr. Marco Antônio Leandro Barzano. Ao aceitar nosso convite sua participação se dará em conversar conosco sobre sua participação na qualidade de morador da Comunidade Quilombola e vivenciar neste espaço uma alimentação quilombola. Dentre os benefícios dessa pesquisa está sua contribuição na percepção da potência dos saberes ancestrais, como também potencializar a relevância da alimentação quilombola nas Comunidades Quilombolas e do quão é necessário vivenciar esses saberes, fortalecendo uma ancestralidade e pertencimento quilombola. Cada participante da pesquisa terá acesso aos resultados da mesma, através da pesquisadora responsável, e receberá ao final da pesquisa uma versão impressa e digital da dissertação. Informamos que a pesquisa não gerará custos para os participantes e estes terão o direito de buscar indenização no caso de eventual dano decorrente da mesma, conforme o disposto na Resolução CNS nº 466/12 item IV.3 letra g. Você tem o direito de desistir de participar a qualquer tempo, sem nenhum prejuízo. Ressaltamos ainda que o participante da pesquisa receberá assistência integral e imediata, de forma gratuita, pelo tempo que for necessário, em caso de danos decorrentes da pesquisa (Resolução CNS nº 510, de 2016, Capítulo I, Art. 2º, Inciso II;

e Capítulo III, Seção II, Artigo 17º, Inciso V. Resolução CNS nº 466/2012, item II.2 letra o, item a) IV.3 letra c, item IV.3, item V.6. Será garantido a liberdade do consentimento a cada participante da pesquisa “assegurando-lhes inteira liberdade de participar, ou não, da pesquisa, sem quaisquer represálias” como consta na Resolução do CNS nº 466/12 item IV.6 letra b. Caso ocorra o descumprimento desta resolução gerando danos, prejuízos ou represarias, será oferecido assistência integral e imediata ao participante. Todas as páginas deverão ser rubricadas pelo pesquisador responsável/pessoa por ele delegada e pelo participante/responsável legal, como está sendo apresentando um espaço no final das páginas para essas rubricas (conforme item iv.5.d da resolução cns nº 466 de 2012). Ao fim da pesquisa, será realizada uma mostra para divulgação e devolução dos resultados. O formato desta devolutiva será definido em diálogo com os participantes. Desde já nos disponibilizamos a esclarecer dúvidas antes, durante e após a realização desta pesquisa. Se você concorda em participar, assine conosco este termo, em duas vias: uma é sua e a outra ficará sob nossos cuidados. Caso você se recuse a participar, não será penalizado de forma alguma. Querendo entrar em contato conosco, a qualquer momento, estaremos disponíveis no Prédio da Pós-graduação em Educação da UEFS, Av. Transnordestina S/N, Novo Horizonte – Feita de Santana/BA ou pelo telefone (75) 3161 8871. Em caso de dúvida em relação aos princípios éticos desta pesquisa, indicamos contato com o Comitê de Ética da UEFS, pelo endereço eletrônico (cep@uefs.br) ou pelo ou pelo telefone: (75) 3161-8124, de segunda a sexta, de 13h30 às 17h30, no módulo 1, MA 17, Av. Transnordestina S/N, Novo Horizonte – Feita de Santana/BA. Poderá nos contatar também através dos seguintes endereços eletrônicos: palomajjribeiro@gmail.com; malbarzano@uefs.br

_____, _____ de _____ de _____.

Pesquisadora Responsável
Paloma Josefa dos Santos Rocha

APÊNDICE B – TERMO DE ANUÊNCIA



Declaramos para os devidos fins que estamos de acordo com a execução do projeto de pesquisa intitulado “SABERES E SABORES NAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DE FEIRA DE SANTANA-BA: A ALIMENTAÇÃO COMO SÍMBOLO DE IDENTIDADE CULTURAL”, sob a coordenação e a responsabilidade da pesquisadora Paloma Josefa dos Santos Rocha, e assumimos o compromisso de apoiar o desenvolvimento da referida pesquisa a ser realizada nessa instituição, no período de 01/03/2023 a 30/06/2023, após a devida aprovação no Sistema CEP/CONEP.

Feira de Santana, 10 de novembro de 2022.

APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA

Perguntas

1. Para início de conversa, do que você (senhor/a) lembra quando ouve a palavra ANCESTRALIDADE? E ALIMENTAÇÃO?
2. Qual a relação entre ancestralidade e alimentação?
3. Como ocorre a transmissão dos saberes ancestrais no ambiente da comunidade?
4. Quais são os alimentos que fazem parte da ancestralidade quilombola mais utilizados no ambiente da comunidade Lagoa Grande?
5. Como a terra é utilizada e o que ela significa e representa para os quilombolas?
6. Como as atividades desenvolvidas pela associação comunitária contribuem para o fortalecimento das práticas ancestrais e perpetuação dos saberes?
7. A associação comunitária desenvolve no ambiente da comunidade atividades vinculadas com a escola? Se sim, de que maneira? Se não, por quê?
8. Na sua opinião como ocorre a educação quilombola?
9. Como ocorre o cultivo dos alimentos na comunidade?
11. A cozinha é um espaço especial e cheio de memórias, o que ela transmite para você (senhor/a)?
12. Os alimentos produzidos no ambiente da comunidade são apenas para consumo próprio ou também para renda financeira?
13. De qual forma a alimentação está relacionada com a cultura e o meio ambiente?
14. O que o alimento/ alimentação representa para vocês quilombolas?
15. O que a roça, a casa de farinha e a natureza significa para vocês?
16. Qual os benefícios da agricultura familiar para a comunidade quilombola?
17. Qual a relação que os quilombolas possuem com a com a natureza?

Optativas

1. O/a senhor/a considera que há uma importância da alimentação para permanência das tradições ancestrais? Por quê?
2. De que forma os quilombolas utilizam os recursos naturais e aplicam suas técnicas de subsistência?
3. Na sua opinião é importante que o ambiente escolar trabalhe os saberes ancestrais quilombola? Por quê?