

ALEXANDRA DOS SANTOS

**ENTRE A COLHER E A ENXADA: INTERFACES ENTRE A
ALIMENTAÇÃO E A CULTURA DOS QUILOMBOLAS DE
PIRANGA-MG**

Dissertação apresentada à
Universidade Federal de Viçosa, como
parte das exigências do Programa de
Pós Graduação em Extensão Rural,
para a obtenção do título de *Magister
Scientiae*

**VIÇOSA
MINAS GERAIS-BRASIL**

2009

ALEXANDRA DOS SANTOS

**ENTRE A COLHER E A ENXADA: INTERFACES ENTRE A
ALIMENTAÇÃO E A CULTURA DOS QUILOMBOLAS DE
PIRANGA-MG**

Dissertação apresentada à
Universidade Federal de Viçosa, como
parte das exigências do Programa de
Pós Graduação em Extensão Rural,
para a obtenção do título de *Magister
Scientiae*

Aprovada: 25 de junho de 2009.

Prof. José Horta Valadares

Prof. Douglas Mansur da Silva

Prof. Ana Louse de Carvalho Fiúza
(Coorientadora)

Prof. Marcelo Miná Dias
(Coorientador)

Prof. Sheila Maria Doula
(Orientadora)

**A dois amores: mãe, que nos deixou cedo
para virar anjo e Thaís, que veio para nos provar que
seria possível sorrir novamente, dedico.**

"Eu não tenho mensagem. Minha mensagem é minha vida."

Mahatma Gandhi

AGRADECIMENTOS

A DEUS, razão de todas coisas, e aos Bons Espíritos de luz, que me guiam e me acompanham, onde quer que eu esteja.

À minha mãezinha, anjo guardião, que me ampara da Eternidade.

Ao CNPq, pela concessão de bolsa de estudos.

À Universidade Federal de Viçosa, pela oportunidade de cursar o mestrado em uma instituição que prima por um ensino de qualidade.

Aos professores e funcionários do Departamento de Economia Rural, especialmente à Carminha, pela amistosa convivência nestes dois anos.

À minha orientadora querida, professora Sheila Maria Doula. Sem palavras para agradecer a delicadeza com que conduziu a orientação deste trabalho. Pelo exemplo de seriedade, profissionalismo e ternura; tudo na dose certa.

À professora Ana Louise Fiúza, pela carinhosa leitura do trabalho, pelo incentivo constante, sempre vibrante e encorajadora.

Ao professor Marcelo Miná, pela co-orientação do trabalho.

Ao Ricardo Álvares, Pablo Camargo, Carlos Eduardo Marques, Alexandre, Professor Joba e todos os outros parceiros do *Fórum Quilombola*, com quem pude trocar ideias e amadurecer meus pensamentos quanto à questão quilombola.

Ao prof. Crisoston Vilas Boas, pela leitura atenciosa do projeto, pelo incentivo ao trabalho e pelo generoso fornecimento de referências bibliográficas sobre a antropologia da alimentação.

Aos meus irmãos, Sandra e Sandro, e a minha sobrinha amada, Thaís, por

me provarem que, sem minha família, eu nada seria.

Ao meu pai, por me ensinar que, na vida, vencem os corretos.

Aos meus poucos e verdadeiros amigos, que me ensinaram que, para ser irmão, não é preciso ter o mesmo sangue correndo na veia.

Aos meus colegas do mestrado. Pelos risos e partilha das angústias. O caminho fica menos árduo quando temos a certeza de que não estamos sozinhos.

À minha Emily querida. Pela doação sem cobranças. Somente os que amam os animais entenderão este agradecimento.

Às famílias quilombolas por cujas casas eu passei. Por abrirem suas portas e seus corações.

Aos medidores sociais, também participantes desse processo investigativo.

A todos vocês, meu muito obrigada!

BIOGRAFIA

Quando eu nasci, veio um anjo torto. Não era o do *Drummond*, nem o da *Adélia*, nem o do *Donadon-Leal*, mas ele veio. Meu anjo era ordinário, de poucas letras. Não me mandou ser “gauche na vida”. Suas orientações eram simples, porém profundas. Disse-me, naquele 4 de setembro de 1976, que era para eu chorar com força, para mostrar ao mundo a que vinha. Meu anjo me deixou pouco tempo em Petrópolis, apenas até cursar os ensinamentos fundamental e médio. Tinha outros planos para minha caminhada. A Cidade Imperial não era o meu lugar. Trouxe-me para Mariana em 1995, meu caminho era a Universidade Federal de Ouro Preto, onde me descobri o sujeito mais multifacetado que a Teoria da Enunciação pode apontar. O curso de Letras fez-me transbordar de prazer pelo conhecimento. Aí, meu anjo bateu em minha porta novamente. Disse que eu tinha mais coisas para aprender. Mandou-me, então, para Viçosa. Na Especialização em Educação, ao trabalhar com escolas do campo, conheci um pedaço de mim que necessitava ser explorado: a paixão pelas coisas simples. Ao terminar o curso, nem foi preciso o anjo me mostrar o caminho, o Mestrado em Extensão Rural brilhava em minha mente em letreiro luminoso. Agora estou eu aqui, concluindo o mestrado, com a certeza de que estou no lugar certo. Meu anjo, hora e outra, senta do meu lado e diz que acredita que eu me encontrei. Meu rumo são as ciências sociais, e é para lá que já vou eu, caminhando.

SUMÁRIO

LISTA DE ABREVIACÕES.....	ix
LISTA DE FIGURAS.....	x
LISTA DE TABELAS	xii
RESUMO.....	xiv
ABSTRACT	xvi
1 INTRODUÇÃO	01
1.1 Pressupostos Metodológicos.....	08
1.2 Apresentação do espaço e dos participantes da pesquisa.....	10
1.3 Coleta de Dados.....	12
2 A CIÊNCIA ANTROPOLÓGICA E OS ESTUDOS CULTURAIS.....	18
2.1- Heranças Antropológicas deixadas para o século XX.....	18
2.2- Malinowsky e a observação participante: novos parâmetros metodológicos da antropologia moderna.....	23
2.3- A era Geertz; novos passos para a Antropologia Moderna.....	27
2.4- A metáfora do texto e suas implicações para os estudos culturais	30
3 A ALIMENTAÇÃO E SEU PODER SIMBÓLICO.....	35
3.1 A alimentação como objeto de estudos nas ciências sociais.....	35
3.2 De alimento a comida: transformações simbólicas e identitárias	
3.3 “Comida para quem precisa”: gênero, poder, idade e etnia.....	46
3.3.1 Comida e relações de gênero	46
3.3.2 Corpo são, comida sã: a identidade dos alimentos posta à mesa.....	49
3.4 O que faz um antropólogo da alimentação.....;	53
3.4.1 A alimentação como fato social: contribuições de Durkheim e Mauss.....	55
3.4.2 Fischler e o onívoro - o comedor como eixo central das	

	pesquisas sobre a alimentação	57
3.4.3	A socioantropologia da alimentação e as dimensões espacial.....	59
3.5	Retorno ao início	62
3.6	Os estudos sobre a alimentação no Brasil.....	65
4	QUILOMBOS: HISTÓRIA DE MÚLTIPLOS PERCALÇOS.....	73
4.1	Quilombolas em foco: visões tradicionais sobre a questão.....	73
4.2	Quilombos: resistência, fuga e rebeliões	76
4.3	1988: um divisor de águas na história dos quilombos brasileiros.....	82
4.4	De quilombos anônimos a quilombos titulares de terras: um longo caminho	89
5	DOS SABERES AOS SABORES DA COZINHA QUILOMBOLA: EMPREENHIMENTO ETNOGRÁFICO	95
5.1	A pesquisa etnográfica: saberes	95
5.2	Piranga, um caminho que leva a todos os lugares: localização, potencial econômico e social	96
5.3	A chegada em campo: Geertz e seus ensinamentos etnográficos.....	100
5.4	O papel do guia nativo: proximidade com a tradução de primeira mão	104
5.5	Santo Antônio de Pinheiros Altos: tranças e muita história	107
5.6	Castro e Bordões: lugares onde o hoje parece não chegar	115
5.7	A comida dos quilombolas de Piranga: sabores	120
5.7.1	Descritores Estruturais: o milho, o “ouro quilombola”	123
5.7.2	Descritores do meio ambiente: categorias e representações	129
5.8	A cozinha enquanto espaço de socialização.....	134
5.8.1	Fogão “de” lenha: o chique rural.....	137
5.8.2	Pilão e Cuscuzeira na cozinha quilombola: até quando?	141
6	O AQUILOMBAMENTO MODERNO E OS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL	146
6.1	Por uma visão panorâmica das comunidades quilombolas s Zona da Mata Mineira: invisibilidade em questão.....	146
6.2	Quilombolas e Políticas Públicas: reflexões sobre a prática ...	150
6.3	Reflexão sobre a prestação de serviços de Ater em comunidades de remanescentes quilombolas.....	152
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	
8	REFERÊNCIAS	
9	ANEXOS	

LISTA DE ABREVIACÕES

ADCT- Atos das Disposies Constitucionais Transitórias
ATER- Assistência Técnica e Extensão Rural
CEDEFES- Centro de Documentao Eloy Ferreira da Silva
CNPq- Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
EJA- Educao para Jovens e Adultos
EMATER- Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural
IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
Inan- instituto Nacional de Alimentao e Nutrio
INCRA- Instituto Nacional de Colonizao e Reforma Agrária
INEEP- Instituto Nacional em Excelência em Política Públicas
MDA- Ministério de Desenvolvimento Agrário
PNATER- Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural
RTID- Relatório Técnico de Identificao
SFA- Secretaria de Agricultura Familiar Secretaria de Agricultura Familiar
Seppir- Secretaria Especial de Política de Promoo da Igualdade Racial
UFMG- Universidade Federal de Minas Gerais
UFV- Universidade Federal de Viçosa
UFOP- Universidade Federal de Ouro Preto

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1:** Mulheres de Santo Antônio de Pinheiros Altos, informantes iniciais.25
- Figura 2:** Casal que canta e oferece músicas à comunidade.....29
- Figura 3:** Uma das moradias que abrigou a pesquisadora em Santo Antônio d Pinheiro Altos117
- Figura 4:** Janete, à direita, em visita ao moinho de Santo Antônio de Pinheiros Altos. À esquerda, Maria, a guardiã do moinho.....119
- Figura 5:** João, em Castro, explicando o funcionamento interno do moinho120
- Figura 6:** Imagem de São Francisco na Capela de Santo Antônio de Pinheiros Altos.122
- Figura 7:** Nas hortas, verduras e plantas medicinais.....124
- Figura 8:** Alunos do quinto ano. Escola de Santo Antônio de Pinheiros Altos125
- Figura 9:** Alunas da EJA em apresentação musical na festa da Consciência Negra.....127
- Figura 10:** Elisabeth e sua filhinha Gisele. Tranças de Santo Antônio de Pinheiros Altos.....127
- Figura 11:** Sr Tadeu. 98 anos. Um dos moradores mais idosos de Bordões.130
- Figura 12:** D. Inês, no ritual de benzeção.....133
- Figura 13:** Merenda servida em visita de campo. Bordões.....138
- Fotografia 14:** Terezinha e sua neta, na horta, colhendo couve para o almoço Fartura de couve e plantas medicinais.....141

Figura 15: Beneficiamento do milho realizado nos moinhos.....	142
Figura 16: Cozinha pequena com fogão, tanque e um banco.....	147.
Figura 17: Cozinha com dois ambientes.....	148
Figura 18: Na cozinha, o fogão. Geladeira ocupa outro cômodo da casa.....	149
Figura 19: Terezinha na cozinha preparando o doce de Trigo.....	151
Figura 20: Na cozinha moderna de Verinha, tem mesa, flores, e um fogão a gás de seis bocas.....	151
Figura 21: Alice de Bordões. Casa em reforma e fogão recém coberto com cerâmica.....	152
Figura 22: D. Celila, cozinha com panelas de brilho intenso.....	153
Figura 23: Na cozinha de Zé Gatão, tijolinhos e mármore recobrem o barro.....	153
Figura 24: Titita e seu neto na frente do fogão recém reformado.....	154
Figura 25: Na casa nova, Vicentina optou por um fogão de medidas maiores.....	155
Figura 26: D. Inês, dentro do paiol, mostrando o pilão bem cuidado	156
Figura 27: Zé Gatão pousa na foto junto ao pilão que guarda como relíquia	156
Figura 28: Pilão centenário. D. Celita.....	157
Figura 29: D. Noemia e seu cuscuz.....	158
Figura 30 Cuscuzeira de D. Maria, mãe de João (guia).....	158
Figura 31: D. Noêmia mostrando a cuscuzeira centenária.....	159

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Características dos participantes da Pesquisa.....	26
Tabela 2- Animais comestíveis e não comestíveis.	56
Tabela 3: Gênero e espaço culinário.....	62
Tabela 4- Descritores das práticas alimentares. Adaptação feita a partir de Poulain e Proença	135

Lista de Mapas

1- Bacia do Rio Doce (Estado de Minas Gerais/ Secretaria Estadual do Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável)	95
---	----

RESUMO

SANTOS, Alexandra. M. Sc., Universidade Federal de Viçosa. Junho de 2009. **Entre a Colher e a Enxada: interfaces entre a alimentação e a cultura dos quilombolas de Piranga-MG** Orientadora: Sheila Maria Doula. Coorientadores: Ana Louise de Carvalho Fiúza e Marcelo Miná Dias.

Muitos são os caminhos a que nos conduzem os estudos sobre os hábitos alimentares. Como um dado cultural, a alimentação se configura como um importante instrumento, a partir do qual podemos compreender como o homem se localiza socialmente, quais as representações que constrói de si e do seu entorno. A partir desta perspectiva, este trabalho objetiva estudar a matriz cultural das comunidades de remanescentes quilombolas do município de Piranga/ MG, baseando-se na análise das escolhas que envolvem sua prática alimentar. Sabemos que as proposições constitucionais de 1988 inserem esses sujeitos no cenário político nacional, na medida em que a eles é auferido o direito à titulação das terras que habitam desde que se reconheçam como quilombolas, preservem traços da ancestralidade africana e que mantenham, com a terra, um elo de subsistência. Neste processo de autorreconhecimento, se insere a figura do mediador social, fundamental elemento no trabalho de resgate e ressignificação da cultura desses povos. A este profissional recai a complexa tarefa de redescobrir a cultura quilombola e fazer com que seu significado seja novamente valorizado pelo grupo. Com uma pesquisa de base exploratória descritiva, diversos foram os elos que conseguimos construir, a partir das múltiplas representações que

emergem no cotidiano da prática alimentar dos quilombolas de Piranga. A observação e participação da rotina alimentar das comunidades estudadas possibilitou-nos perceber que, para além dos aromas que exalam das panelas a alimentação quilombola se apresenta como um terreno fértil para os estudos culturais, bem como se coloca a serviço dos trabalhos de extensão rural, nos quais se faz crescente a demanda de pesquisa na esfera cultural

ABSTRACT

SANTOS, Alexandra. M. Sc., Universidade Federal de Viçosa. June 2009.
From the Spoon to the Hoe: relation between food and culture of the Quilombolas from Piranga - MG. Adviser: Sheila Maria Doula.
Co-advisers: Ana Louise de Carvalho Fiúza and Marcelo Miná Dias.

Many are the paths that lead us to the studies on eating habits. As a cultural data, food should be seen as an important tool from which we can understand how we are socially located and which representations we construct from ourselves and from the others. From this perspective, this work aims at studying the cultural matrix of quilombolas communities remaining in the city of Piranga-MG, based on the analysis of choices involving their eating habits. We know that through the constitutional proposals of 1988 these groups are inserted on the national scene, as it is established their rights to title to the lands they inhabit, as long as they assume themselves as quilombolas, preserve traces of African ancestry, and also preserve a link with the land. In this process of recognition, it is present the picture of social mediator, fundamental element in the work of redemption and redefinition of the culture of these people. On this professional it lays the complex task of rediscovering the quilombolas' culture and makes its significance further enhanced by the group. With the exploratory and the descriptive researches we could build some links, based on the representations that emerge in daily eating habits of Quilombolas of Piranga. The observation and participation in the eating

routine of the studied communities allowed us to realize that, further on the aromas which exude from the pans, quilombolas nourishment presents itself as a breeding ground for cultural studies, as well as remains at the service of rural extension practice, in which it is growing demand for research in the cultural sphere.

1. Introdução

A proposta de realização de uma pesquisa que objetivou a busca da compreensão da cultura de remanescentes quilombolas, aqui, especificamente, no município de Piranga-MG, a partir dos estudos de suas práticas e hábitos alimentares¹, surgiu de inquietações acerca das implicações provenientes do processo político e social de integração efetiva desses povos ao cenário social brasileiro. O referido processo decorreu da legitimação dos direitos quilombolas, apresentada na Constituição Federal de 1988, e incidiu na ressemantização do termo enquanto categoria analítica.

A essas inquietações, somaram-se, ainda, os questionamentos sobre a possibilidade de as propostas teórico-metodológicas da antropologia da alimentação serem colocadas a serviço de projetos e ações de assistência técnica e extensão rural - doravante “ATER” - destinados aos quilombolas. Essa possibilidade se faz real, não somente no que tange aos esforços de se proporcionar o desenvolvimento local e a sustentabilidade, mas, sobretudo, no que concerne à sistematização do conhecimento da cultura dessas comunidades, uma das etapas essenciais no processo de reconhecimento oficial do grupo.

Vale ainda salientar que a temática alimentar enquadrou-se na

¹ Assume-se, como prática e hábito alimentar, todo o processo que envolve as ações e as escolhas relacionadas ao ato alimentar e ao ato culinário, a saber: o plantio, a compra, a decisão quanto ao cardápio, os utensílios da cozinha, o preparo, o consumo, os modos à mesa e descarte dos dejetos.

presente proposta por sua indissociabilidade à miríade de características que compõem o que, na atualidade, se conceitua como comunidades quilombolas, ou seja, entendeu-se que a alimentação - suas práticas e hábitos - está diretamente relacionada aos elementos históricos, artísticos, religiosos, políticos, culturais e étnicos de um dado grupo social.

Estudar as questões relativas à cultura alimentar quilombola no curso de pós-graduação em Extensão Rural na Universidade Federal de Viçosa (UFV) trouxe a possibilidade de atrelar as questões culturais às políticas, contextualizando, voltada para a realidade de vida das comunidades quilombolas, os desafios por elas vividos, face ao campo de possibilidades aberto pelas propostas de intervenção do Estado.

No que diz respeito à formação como pesquisadora, o empreendimento em fazer um curso em um Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural representou um desafio em termos profissionais e acadêmicos, na mesma proporção em que significou a possibilidade de traçar novos caminhos epistemológicos, nos quais pretendo continuar a trajetória.

O primeiro desafio diz respeito à mudança de área de saber. Após o Licenciamento em Língua Inglesa e suas Literaturas na Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), a especialização em Educação, pela UFV e a prática ativa nas questões de linguística aplicada e formação de professores de língua inglesa, por quase dez anos, enveredar pelos caminhos das ciências sociais, especificamente a antropologia (em suas modalidades social, cultural e hermenêutica) significou a introdução em novos rituais de passagem, aos quais se somaram um amadurecimento intelectual e conhecimento já sedimentado.

Deixar-se aberta para sorver o conteúdo oferecido durante as aulas, seminários e eventos promovidos pelo curso de pós-graduação, e aceitar as limitações características de quem não tinha uma formação básica na área de saber em que se adentrava, demandou de grande

esforço, a fim de se construir um arcabouço teórico capaz de operacionalizar uma lógica para as informações recebidas.

Quanto ao desafio da mudança profissional, por envolver uma série de variáveis externas, como abrir mão do trabalho, para a dedicação integral ao curso, e a temeridade em se construir um currículo híbrido, ele requereu um intenso esforço reflexivo e determinação durante todo percurso.

Contudo, passados os dois breves anos do mestrado, percebe-se que a formação inicial não se perdeu durante o processo. Ao contrário, ela atuou como elemento facilitador, sobretudo na pesquisa bibliográfica, durante a leitura e compreensão do novo universo acadêmico e na composição textual deste trabalho.

Da formação inicial, também reteve-se o interesse epistemológico pela cultura do *outro*. Contudo, os estudos sobre a linguagem cederam espaço ao fenômeno alimentar como dado cultural, que atuou como elemento balizante desta investigação.

Reconhecendo a importância da produção bibliográfica e da construção de uma rede de relacionamentos no meio acadêmico, buscou-se, também, dar início a este processo, durante o curso de pós-graduação.

Nesse sentido, juntamente com a Profa. Dra. Sheila Maria Doula, orientadora dessa pesquisa, foi publicada, no ano de 2007, pela revista *Oikos*, do departamento de Economia Doméstica da UFV, a resenha da obra *Imaginário, Cotidiano e Poder: memória Afro-brasileira*, organizada por SILVA(2007)².

Em 2008, além dos resumos de apresentação em seminários

² Vagner Silva é responsável pela organização da trilogia em que reúne autores concernentes à questão da cultura quilombola. Em **Imaginário, Cotidiano e Poder**, formado por seis ensaios biográficos, são relatados os caminhos da construção do imaginário do negro no Brasil, como elemento formador da cultura desse país. Os ensaios são metodologicamente construídos através de horizontes que perpassam a história real e a literária, os documentos e os relatos orais; e abordam a temática, a partir de universo que perpassam o sacro e o profano.

(Seminário de Iniciação científica da UFOP e Mostra Científica de Pós-graduação da UFV), foi publicado o artigo *Políticas de Extensão Rural e Quilombolas: desafios à prática extensionista*, pela revista Extensão Rural, da Universidade Federal de Santa Maria, também em co-autoria com a Profa. Sheila Maria Doula.

Ainda em 2008, foi enviada para publicação da Revista Análise Social - Lisboa, a resenha da obra *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*³.

Valiosa rede de relacionamentos com pesquisadores concernentes à questão quilombola foi criada através da participação de fóruns de debate. Dentre esses grupos, engajou-se no Fórum Quilombola⁴, organizado pelo pesquisador Ricardo Álvares da Silva, do Núcleo de Estudos de Populações Quilombolas e Tradicionais, da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

O *Grupo Quilombo*, também coordenado pelo pesquisador Ricardo Álvares e Silva, foi outro meio de construção de uma rede de relacionamentos. Além disso, inserções nos debates realizados no *Blog Quilombo* e a inscrição no *Portal Palmares*⁵, do qual recebe-se, regularmente, atualizações sobre a temática, em âmbito nacional, foram de grande valia para a construção de saber durante todo o curso de pós-graduação.

A compreensão e assimilação da identidade quilombola, por parte

³ *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais* é fruto do seminário homônimo, realizado em 2006, por ocasião da comemoração do Dia Mundial da Alimentação, organizado em São Paulo pelo Serviço Social do Comércio - SESC/Vila Mariana. O seminário, segundo Danilo Miranda, Diretor do Departamento Regional do SESC e um dos organizadores da obra, fortaleceu a preocupação com as questões relativas à alimentação, uma constante nos projetos da instituição e, conclamou pesquisadores a falar sobre o tema.

⁴ Acesso: www.forumquilombola.com.br

⁵ O Portal Palmares pertence à Fundação Cultural Palmares, uma entidade pública vinculada ao Ministério da Cultura, cuja missão corporifica os preceitos constitucionais de reforços à cidadania, à identidade, à ação e à memória dos segmentos étnicos dos grupos formadores da sociedade brasileira, somando-se, ainda, o direito de acesso à cultura e a indispensável ação do Estado na preservação das manifestações afro-brasileiras. Acesso. www.palmares.gov.br.

dos pesquisadores e da própria comunidade, por se tratar de um projeto social ainda em construção, requer empreendimentos de áreas do saber diversas; como a história, a educação, a antropologia, a medicina, as ciências agrárias, as ciências políticas. Além disso, o dialogismo entre essas áreas é fundamental.

Nesta perspectiva, o Mestrado em Extensão Rural, por se tratar de um curso multidisciplinar, cujo currículo é formatado no sentido de contemplar disciplinas diversas, possibilita, não somente o ingresso de profissionais de outras áreas, concernidos à questão do universo rural. Além de proporcionar o crescimento e oxigenação de conhecimentos múltiplos, ele também vem ao encontro da demanda social quanto à formação diferenciada do extensionista rural, considerando que, sobre estes profissionais, recai a tarefa de compreender as articulações sociais das comunidades beneficiárias, a fim de privilegiar o potencial endógeno e de integrar os conhecimentos locais às ações de ATER.

A percepção quanto à notoriedade e à repercussão que têm sido dispensadas à questão quilombola, além da carência de trabalhos acadêmicos sobre a temática (embora os reconhecidos esforços de alguns autores, nas últimas décadas⁶), foram elementos determinantes na escolha dos sujeitos participantes⁷ deste trabalho. Buscou-se, durante esse percurso, construir uma pesquisa que trouxesse alguma contribuição para academia, ainda que singela, mas que, sobretudo, pudesse ser colocada a serviço dos próprios quilombolas.

O trabalho foi realizado junto a três comunidades de remanescentes quilombolas do município de Piranga-MG. A proposta inicial era a de executar a pesquisa nas três comunidades identificadas a partir dos registros da Fundação Cultural Palmares: Santo Antônio de Pinheiros Altos, Bacalhau e Guiné. Entretanto, pelo fato de a comunidade

⁶ Dentre os autores que se dedicam aos estudos sobre comunidades quilombolas no Brasil, é possível citar Leite (2000), Maestri (2005), Fiabani (2005) e Brazil (2006).

⁷ Quilombolas e mediadores sociais entrevistados serão chamados de participantes, dado sua atuação durante o processo investigativo.

identificada como Bacalhau se referir a um complexo de comunidades (grupos com um número pequeno de habitações) e pela distância geográfica entre as localizações – aproximadamente 35 km umas das outras - foram feitas mudanças dos grupos com os quais se trabalharia. Como definição final, ficaram estabelecidas como comunidades a serem estudadas: Santo Antônio de Pinheiros Altos e duas comunidades do complexo de Bacalhau, a saber as comunidades Bordões e Castro.

O olhar lançado a estas comunidades foi construído à luz de uma base tríplice na orientação teórico metodológica: a base antropológica, as fundamentações do processo político social de remodelagem conceitual, ocorrido em função do enquadramento legal demandado pelas proposições da Carta Constitucional de 1988 e os paradigmas da antropologia da alimentação.

Nesse sentido, alguns foram os lemes fundamentais nesse processo investigativo. O antropólogo americano Clifford Geertz se inscreveu como a referência em momentos distintos: na construção de uma base fundamental quanto ao conceito e aos estudos sobre a cultura, e nas orientações quanto à pesquisa empírica. Os pesquisadores brasileiros Eliane C. O'Dowry, Ilka Boaventura Leite, Maria do Carmo Brazil, e Adelmir Fiabani sedimentaram a construção de uma compreensão e debate acerca da problemática que gira em torno da inserção dos quilombolas como atores socialmente reconhecidos no cenário político e econômico nacional, a partir dos dispositivos legais da Constituição Federal de 1988.

Quanto à antropologia da alimentação, foram do socioantropólogo francês Jean-Pierre Poulain e da antropóloga brasileira Ana Maria Canesqui as contribuições balizantes. Logicamente, foram tomados os ensinamentos de Lévi Strauss, como clássico sobre o tema. Os trabalhos do sociólogo Marshall Sahlins, do historiador Felipe Fernández-Armesto, dos antropólogos Igor de Garine, Claude Fischler e Sidney Mintz e, dos também brasileiros, Câmara Cascudo e Roberto DaMatta foram utilizados

e representaram contribuições valiosas.

Cultura, alimentação e quilombolas constituíram, assim, as três categorias analíticas deste processo investigativo cuja problematização foi construída a partir dos seguintes questionamentos:

- a) Quais elementos envolvidos na prática alimentar dos quilombolas marcam, culturalmente, os espaços rurais que estes atores sociais ocupam?
- b) Que representações de si são criadas a partir das escolhas presentes na prática alimentar dos quilombolas de Piranga-MG?

Postas as questões que nortearam o presente trabalho, as seguintes hipóteses foram elaboradas:

- a) A manutenção de algumas receitas, bem como as circunstâncias nas quais são preparadas, se inscrevem no quadro de estratégias de preservação de traços identitários e culturais nas comunidades quilombolas.
- b) Produtos que são introjetados à cultura quilombola, com a função de obtenção de renda, ou que se localizam no quadro geral de produtividade local, não são detentores do mesmo *status* dos produtos autóctones em eventos especiais das familiares (festejos religiosos, celebrações, reuniões de família, etc).
- c) Embora os quilombolas assimilem influências advindas das ações de Ater e das relações com as comunidades de seu entorno, preservam receitas e modos de preparo de alimentos emblemáticos de sua cultura.

O estudo foi pautado no objetivo geral de investigar a matriz cultural das comunidades quilombolas de Piranga-MG, a partir da observação das práticas e representações presentes nas escolhas alimentares destes grupos. Esse objetivo foi multifacetado,

desmembrando-se nos seguintes objetivos específicos:

- a) Realização do mapeamento do quadro de consumo alimentar das comunidades quilombolas de Piranga-MG.
- b) Verificação do papel da alimentação na manutenção da cultura dos quilombolas de Piranga-MG.
- c) Inserção de um trabalho que foque a temática dos estudos da prática alimentar, vinculada à questão das comunidades de remanescentes quilombolas, como proposta profícua de investigação para o Programa de Mestrado em Extensão Rural da UFV.

A partir dos objetivos específicos, foi criada uma meta empírica, de geração de um produto, a fim de que o trabalho assumisse um compromisso acadêmico e social com seus participantes. Neste sentido, a cartilha (anexada em CD) *Sempre Tem Milho no Meu Fogão a Lenha: cores e sabores da a alimentação quilombola*, foi confeccionada, concomitantemente à pesquisa.

O intuito desse material foi o de, além de devolver a pesquisa a seus participantes, fornecer um documento, pautado em trabalho científico, que possa ser incluído no processo de reconhecimento dessas comunidades, na organização dos laudos antropológica e do Relatório Técnico, um dos procedimentos para a conquista fundiária efetiva.

1.1 Pressupostos Metodológicos

A estratégia metodológica para elucidação das questões fundamentais da presente proposta, que tem caráter exploratório-descritivo, foi baseada no levantamento de dados primários e

secundários.

A primeira etapa, de levantamento de dados secundários, foi realizada através de pesquisa bibliográfica em literatura especializada e pesquisa documental. As bibliotecas Setorial do Departamento de Economia Rural e Central da UFV, bem como a do Instituto de Ciências Sociais e Humanas da UFOP, foram as mais requisitadas. Quanto à pesquisa documental, ela foi realizada, principalmente, através dos sítios do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), da Fundação Palmares, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e do Centro de Documentação Eloy Ferreira da Silva (CEDEFES).

A construção do escopo teórico básico dessa investigação ocorreu durante os três primeiros semestres da pós-graduação - primeiro e segundo semestres de 2007 e primeiro semestre de 2008.

Para o levantamento de dados primários, foram seguidas as orientações de Geertz (1989) quanto ao “fazer etnográfico”. Desta forma, utilizou-se a observação participante como delineamento basilar. Considerando, entretanto, que o estudo teve, como meta principal, a compreensão da cultura quilombola, a partir da via alimentar, o *survey*, foi empregado como delineamento complementar. Para isso, valeu-se das orientações de Warwick & Lininger (1975), que conceituam este tipo de delineamento como “método de coleta de dados sobre uma população humana com a qual o contato direto é feito com as unidades de estudo (indivíduos, organizações, comunidades, etc) através de meios sistematizados como questionários e entrevista” (WARWICK & LININGER, 1975, p. 02).

Durante as entrevistas, foi realizado, também, o registro iconográfico do trabalho. A todos os entrevistados foi explicado o objetivo da pesquisa. Todas as falas e fotos contidas nessa investigação foram autorizadas para a divulgação, pelo os informantes correspondentes.

1.2 O local de realização da pesquisa e seus participantes

O município de Piranga, situado na micro-região de Viçosa, na Zona da Mata Mineira, é composto, segundo dados do Censo Demográfico de 2007 do IBGE, de uma população de 17.208 habitantes, distribuídos em uma área de 657 km². É um município prioritariamente rural, possuindo apenas 29,86% de sua população localizada na área urbana.

E é dentre os 70,14% da população rural que se encontram as comunidades Santo Antônio de Pinheiros Altos, Castro e Bordões. A princípio, a proposta era a de trabalhar com uma família de cada comunidade. Porém, pela possibilidade de se realizar mais idas a campo do que o previsto, várias famílias foram visitadas, o que corroborou para que quase a totalidade das duas comunidades menores, Castro e Bordões, fosse pesquisada, ou seja, o resultado do trabalho realizado nessas duas comunidades, equivale à participação de quase 100% dos moradores dessas localidades.

No caso da comunidade de Santo Antônio de Pinheiros Altos, houve uma seleção preliminar das famílias que seriam visitadas. Esta pré-seleção foi realizada durante a Festa de Comemoração do dia da Consciência Negra, em 20 de novembro de 2008. Durante a realização da festa, estabeleceu-se contato com algumas mulheres da comunidade. Em uma segunda visita, a jovem Janete Acácio, filha de Vera Acácio (Verinha), uma das informantes com a qual se teve contato durante o 20 de novembro, ofereceu-se para acompanhar o trabalho como guia local. Após ter sido esclarecida a respeito dos objetivos do trabalho, Janete fez as indicações sobre as famílias a serem visitadas.

Dentre as 80 famílias da comunidade de Santo Antônio de Pinheiros Altos, foram visitadas 09, totalizando aproximadamente 11,3% do total da comunidade. Nessa comunidade, dedicou-se, ainda, uma

manhã na escola local, quando foi possível um contato com as crianças, professores e funcionários. Na escola, visitou-se todas as salas de aula, conversou-se com os alunos sobre os hábitos alimentares de suas casas, participou-se do preparo do cardápio da merenda e visitou-se a horta da escola.



Figura 1: Mulheres de Santo Antônio de Pinheiros Altos, informantes iniciais. (Foto: Alexandra Santos)

Quanto à pesquisa de campo, nas comunidades de Castro e Bordões, contou-se com a participação do guia local João da Silva, que, a pedido do vereador Antônio Anésimo da Silva Junior (Juninho), já estava a espera para realização do trabalho.

De acordo com a catalogação do CEDEFES, há aproximadamente 10 famílias em Castro, 7 das quais foram visitadas, totalizando 70% da população local. Quanto a Bordões, todas as 8 casas da comunidade foram visitadas, totalizando 100% da comunidade.

Também participaram da pesquisa, alguns agentes externos à comunidade. Em relação a esses, foi estabelecido contato com dois políticos, um extensionista rural, dois chefes de secretarias municipais, cinco professores e duas funcionárias da escola de Santo Antônio de Pinheiros Altos. A escolha desses sujeitos se deu pelo envolvimento dos mesmos nas questões relacionadas às comunidades de remanescentes quilombolas do município.

A tabela abaixo sistematiza o plano de amostragem da pesquisa:

Tabela 1: Características dos participantes da Pesquisa

Característica do Participante	Quantidade
Famílias Quilombolas	24
Extensionistas Rurais	1
Professores e Funcionários da Escola	7
Políticos	2
Chefe de Secretarias Municipais	2

Na coleta de dados, procurou-se manter um certo equilíbrio na quantidade de famílias a serem visitadas em cada comunidade. Sendo assim, alcançou-se um número representativo de 25 % de famílias entrevistadas, considerando-se o total de 98 famílias, somando-se o montante das três comunidades.

1.3 Coleta de dados

O planejamento da coleta de dados foi operacionalizado a partir dos dois delineamentos supracitados: a observação participante e o survey.

A primeira tarefa, quanto à observação participante, foi a de organizar uma escala de descritores indicativos de dimensões das práticas e das representações sociais que envolvem a comensalidade. Esta ação fez-se necessária por compreender que a alimentação induz a essas duas espécies de disposições, sobre as quais Poulain & Proença afirmam que:

(...) a densidade dos fatos sociais manifesta-se em dois polos que podem parecer como extremos de um *contínuo*: as práticas que correspondem aos comportamentos realmente utilizados pelos comedores e suas representações, os discursos que lhes são associados e que as acompanham, as determinam ou as justificam (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 367).

No polo destinado às práticas, os autores destacam práticas observadas, construídas, declaradas e objetivadas. Quanto ao polo das representações, destacam normas, valores, atitudes, opiniões e símbolos. A partir dessas considerações foram estabelecidos, tomando como referência o quadro proposto por Poulain & Proença (2003) (anexo 1), os seguintes descritores: de tempo, de estrutura, de espaço, de posição corporal, de meio ambiente e de maneiras à mesa.

Baseado nesses descritores, foram estabelecidas quatro sub-categorias analíticas: “comida de todo dia”, “comida de festa”, “comida de hoje” e “comida de antigamente”. Essas sub-categorias foram criadas considerando-se, também, as tomadas alimentares⁸ básicas dos quilombolas.

Tais categorias revelaram, em decorrência do processo de investigação, o milho como alimento emblemático, cujo consumo representa não apenas a determinação por condições climáticas e de solo, mas, sobretudo, equivale ao lugar de onde emergem as representações que quilombolas constroem de si mesmo: da memória passada e na projeção do presente. Nesse sentido, especial atenção foi dedicada a esse alimento, em sua inserção nas comunidade e nas marcas significativas por ele impressas, através de sua transformação em comida.

⁸ Como tomadas alimentares, ao contrário do estabelecido por Poulain & Proença, que consideram tanto as os momentos de refeição fora de casa (lanches, aperitivos, etc), quanto as refeições em domicílio, posto que trabalham com uma perspectiva urbana, nesta pesquisa, serão consideradas apenas as refeições realizadas em casa, compreendendo-as como *fortemente instituídas, sobre as quais pesam regras socialmente declaradas*.(POULAIN, & PROENÇA, 2003, p. 380)

No que tange os delineamentos empregados na pesquisa, observação participante foi conduzida em dois sentidos: a) a partir da compreensão do cotidiano das comunidades. b) a partir das tomadas alimentares, como micro esferas de ações cotidianas.



Figura 2: Casal que canta e oferece músicas à comunidade. (Foto: Alexandra Santos)

Buscou-se, desta forma, primeiramente, compreender como a cultura quilombola se articula em um texto macro. Com este objetivo, a rotina dos quilombolas foi acompanhada, buscando-se, de acordo com as autorizações sociais que, progressivamente foram dadas, participar das ações diárias.

Nesse sentido, a brincadeira com as crianças, a participação das atividades domésticas, o engajamento musical na “rádio quilombola”⁹, a integração na reza, as visitas às hortas, as longas caminhadas pela vizinhança e a distribuição da merenda escolar foram momentos que possibilitaram vivenciar o espaço social quilombola contemporâneo.

Essa vivência, do quilombo como um mundo real, contribuiu para romper com uma visão romântica e ilusória em relação ao grupo pesquisado. Desses momentos, a caderneta de campo fora o principal instrumento de apontamento dos dados coletados. A câmera fotográfica e o gravador de voz, fundamentais para o registro de todo processo investigativo, foram utilizados, nessa primeira etapa, apenas quando os

⁹ O que é aqui chamado de “radio quilombola”, trata-se de uma prática cotidiana de Santo Antônio de Pinheiros Altos Configura-se como evento social em que o morador responsável por conduzir as músicas durante a reza liga a caixa de som e o microfone e, da parte externa de sua casa, canta com esposa, irmã, sobrinhas, e quem mais estiver no local. Entoam canções diversas, que são oferecidas aos vizinhos da comunidade. Participar desse momento, cantar ao microfone junto com os moradores, significou sentir-se publicamente aceita nessa comunidade.

moradores se mostraram à vontade para gravações e fotografias.

Um segundo procedimento da pesquisa de campo foi realizado nas tomadas alimentares, merenda e almoço. Nesses momentos, o intuito era o de compreender a prática alimentar como micro texto da cultura quilombola. Aqui agregou-se o *survey*, como delineamento complementar.

O *survey* foi empregado como um instrumento que possibilita, além de um controle cuidadoso da amostra, a generalização de dados. A partir desse delineamento, entrevistas semi-estruturadas e não estruturadas foram realizadas, a fim de obter informações adicionais sobre como os quilombolas se reconhecem perante si e aos *outros*, sobre como se caracterizam em relação ao que são no presente, e ao que foram seus antepassados, e, ainda, para que fosse possível identificar a forma pela qual a alimentação atua como espaço social onde se desenrolam estruturas significativas de cultura. Finalmente, o *survey* ainda contribuiu na investigação sobre os efeitos da alimentação como ação simbólica nas micro-relações cotidianas desses grupos.

O trabalho está sistematizado em seis capítulos, a contar desta introdução. No segundo capítulo, *A Ciência Antropológica e os Estudos Culturais*, estão expostos, em um breve percurso temporal, as bases fundamentais da antropologia, enquanto disciplina. Nele se apresenta as contribuições que o século XX, considerado como um divisor de águas nas ciências sociais e humanas, trouxe para a fundamentação de uma antropologia que rompeu os limites dos escritórios e se fez uma ciência empírica, a partir das proposições de Malinowsky quanto ao trabalho de campo. Nesse capítulo, também estão presentes as contribuições de Geertz. São realizadas considerações sobre sua antropologia hermenêutica, na qual apresenta seu conceito metafórico de cultura como “teia de significados”; uma das balizas dessa investigação.

No terceiro capítulo, *Quilombos: história de múltiplos percalços*, são apresentadas novas lentes interpretativas que focam os quilombolas, desde sua inscrição no cenário político e social do país, a partir de sua

inserção na Constituição Federal de 1988. Sob esta ótica, são repensados os motivos que conduziram o processo de remodelagem conceitual a respeito desses grupos sociais. Além do marco jurídico, apresenta-se os trâmites legais para a aquisição do direito de posse de terras, a atual bandeira dessas comunidades.

No capítulo quarto, *A alimentação e seu poder simbólico*, traz-se a discussão sobre a antropologia alimentar, a partir da qual a alimentação assume *status* de objeto de estudo das ciências sociais, na medida em que é compreendida como dado cultural, do qual se pode depreender informações sobre a cultura de uma determinada sociedade.

O quinto capítulo, *Dos saberes aos sabores da cozinha quilombola: empreendimento etnográfico*, é destinado à descrição da pesquisa científica. Nele são apresentadas as comunidades nas quais a pesquisa foi realizada, bem como os dados coletados durante o trabalho de campo e as considerações feitas a partir dos mesmos.

O sexto capítulo, *O aquilombamento Moderno e os Serviços de Assistência Técnica e a Extensão Rural*, apresenta um breve histórico da extensão rural brasileira e salienta, baseado na percepção que se teve sobre as comunidades quilombolas, durante a pesquisa realizada, a emergência de formação especializada para o extensionista rural possa contemplar a emergência de sujeitos que guardam especificidades étnico-culturais importantes para sua reprodução social.

Ao final do trabalho, foi possível perceber algumas consequências, em relação à fragilidade do conceito de quilombola, sobretudo pelo grau das cobranças acadêmicas, sociais e políticas e das mistificações que ele comporta. Ainda com a ressemantização do termo, permanece o peso nas costas dos chamados remanescentes quilombolas, no que diz respeito à necessidade de legitimar a diferença, na medida em que a Constituição, por si só, não se basta para a garantia de direitos.

Nesse sentido, no capítulo das considerações finais, é realizado um convite à reflexão e questionamento sobre as novas dimensões

acerca da cultura e da identidade, a partir das provocações do antropólogo Kupper (2002) que se pergunta se, independente das classificações, não poderíamos pensar em novas formas de relacionamento humano, que não as calcadas na marcação da essência e na diferença.

Esse capítulo também busca um retorno a todo trabalho, e apresenta algumas possibilidades de melhoria nos serviços de ATER destinados às comunidades quilombolas, considerando a alimentação como um terreno fértil, não somente no que tange ao trabalho empírico, mas como um campo investigativo repleto de possibilidades a serem exploradas.

2 A CIÊNCIA ANTROPOLÓGICA E OS ESTUDOS CULTURAIS

2.1 O legado do século XX

Neste capítulo, estão apresentados alguns aspectos fundamentais da construção da antropologia, deixados como legado por pesquisadores do início do século XX. Esses aspectos, que repercutem diretamente na forma como a ciência é praticada na atualidade, são de importância substancial para este trabalho.

Considerado como um divisor de águas no cenário das ciências sociais e humanas, o século XX representa um período de transição no que tange à postura dos pesquisadores frente ao objeto pesquisado, o que resultou em transformações metodológicas que balizam o novo fazer antropológico.

No referido período, ainda eram representativos os sinais da influência do paradigma evolucionista, preconizado por Charles Darwin. Os evolucionistas assumiam que o continente europeu estava em um grau avançado no percurso evolutivo das civilizações humanas e, por isso, compreendiam e apoiavam as ações colonizadoras, configuradas como um auxílio ao processo civilizatório das sociedades arcaicas, consideradas como “inferiores” e primitivas.

Ao conferirem aos fenômenos sociais o status de objeto de investigação Émile Durkheim e Marcel Mauss apresentaram contribuições significativas nas mudanças do pensamento evolucionista. A concepção de que os fatos sociais eram dotados de complexidade, e de que deveriam ser estudados como fenômenos inconscientes, conduziu, tio e sobrinho, a uma nova perspectiva dos estudos socioantropológicos, que culminou na criação de uma nova linhagem: a Escola Francesa.

As ideias da escola francesa começaram a ser difundidas através da publicação da revista *Anée Sociologique*, fundada por Durkheim em 1896, assumida por Mauss após sua morte, em 1917.

O falecimento de seu mestre e de demais companheiros durante os anos da Primeira Guerra Mundial transformou, sobremaneira, a vida e a obra de Mauss, que não poupou esforços para dar continuidade aos projetos de seu tio, e se tornou o principal articulador da “escola”. Essa é considerada a fase de maior fecundidade de sua produção. É quando publica seu emblemático *Essai sur le don*, considerado como “marco no desenvolvimento da sociologia Durkheimiana, no sentido de uma antropologia” (LANNA, 2000, p. 173).

Mauss, neste ensaio, demonstrou o avanço nos estudos de Durkheim “ao aprofundar-se numa postura crítica em relação à filosofia, adotando a etnografia, abrindo-se para as sociedades não-ocidentais e assumindo cada vez mais a comparação” (LANNA, 2000, p.173).

Contudo, ao contrário de Durkheim, cartesiano por excelência, Mauss não tinha um espírito sistemático, ou sistematizado. Como ele mesmo assume, em carta endereçada a E. E.Eubank:

Não estou interessado em desenvolver teorias sistemáticas. [...] Trabalho somente meus materiais e se, ali ou acolá, aparece uma generalização válida, eu a estabeleço e passo a qualquer coisa. Minha preocupação principal não é elaborar um grande esquema teórico geral que cubra todo o campo - tarefa impossível -, mas somente mostrar algumas das dimensões do campo do qual apenas tocamos as margens. Conhecemos alguma coisa – é tudo. Tendo trabalhado assim, minhas teorias são dispersas e não sistemáticas e não há em parte alguma quem possa procurar resumi-las [...] Há tantas coisas a fazer que me parecem mais importantes que repisar o que já foi visto. Depois de ter terminado completamente um trabalho eu o esqueço, coloco-o de lado e vou em direção a qualquer outra coisa (MAUSS, apud FOURNIER, 1992, p.3).

Estas palavras conduzem à figura de um Mauss que, embora indiscutíveis influências de Durkheim, em sua vida e obra, revelava não pretender seguir os caminhos do tio, no sentido de sistematizar uma teoria. Mauss não foi dado à prática docente, nem ao exercício de

publicação de seus trabalhos. O autor disseminava suas idéias por meio de seminários e simpósios. Valorizava a admiração que emanava de seus ouvintes, muitos dos quais se tornaram seus discípulos, como foi o caso de Lévi Staruss.

Mauss foi um exímio observador. Os dados apresentados e analisados no já citado *Essai sur le don*, por exemplo, foram observações de observações alheias. Ele era um coletor de observações de autores diversos como cronistas, etnólogos, viajantes. E, como observador, advertia sobre a compulsão na busca de aspectos específicos, ao salientar que:

O sociólogo também se esforça por descobrir o detalhe nos fatos, e se obriga a vinculá-los a um meio bem descrito. Mas a fixação do detalhe não é para ele o todo da ciência. E o meio para o qual ele dirige sua atenção é, antes de tudo, o conjunto de instituições sociais com as quais o fato é solidário. Conduzida com esse espírito, a crítica não se arrisca a se perder em comentário, em discussões de simples curiosidades (MAUSS, apud CARDOSO de OLIVEIRA, 1979, p. 27).

A conceituação, a articulação e a manipulação do fato social, propostos por Mauss, bem como sua defesa do valor da observação a serviço da etnografia, se configuram como uma das grandes contribuições deixadas aos antropólogos modernos. Apresentam-se, também, como valiosas para este trabalho, visto que o seu foco central repousa sobre os estudos da prática alimentar, um fato social vital para a existência de qualquer sociedade.

A relação de Mauss com o fato social pré-anunciou e orientou o comportamento dos antropólogos modernos frente à observação da vida cotidiana. Comportamento este que definiu a base a partir da qual antropólogos passaram a sistematizar seus trabalhos e teorias, como foi o caso de Clifford Geertz, em sua antropologia interpretativa, a qual será dedicado cuidado especial neste trabalho.

Em sua aula intitulada *Ofício do etnógrafo, método sociológico*,

proferida em 1902 , na *Ecole dês Hautes Études*, Mauss (1979) critica a forma de os filólogos, os historiadores, os filósofos e, também, os antropólogos manipularem os fatos e fenômenos sociais, ao afirmar que:

os documentos seguros formam uma massa, os testemunhos verdadeiros constituem uma multidão. Os fatos autênticos são abundantes, não faltam à ciência; são os cientistas que deixam de observá-los. Portanto, é apenas por ignorância que fatos inautênticos foram tão frequentemente invocados (MAUSS, 1979, p. 54).

As palavras do autor eram direcionadas aos pesquisadores que não foram devotos ao trabalho de campo, e que se perderam na manipulação dos fatos. Não souberam registrá-los e criticá-los. Mauss incitava a dúvida sobre a veracidade das interpretações de fatos realizadas por alguns de seus contemporâneos; chamando-os de “mal observadores”. E, a respeito de como observar os fatos, afirmou que:

Se é verdade que se deve, antes de tudo, observar os fatos [religiosos] como fenômenos sociais, constitui ainda maior verdade que, como tais, é que devem ser analisados. Se é verdade que a crítica etnográfica nos terá permitido alcançar praticamente os fatos sociais reais, é a outros fatos reais que precisamos vinculá-los. É aos fenômenos sociais objetivamente constatados que vincularemos fenômenos [religiosos] objetivamente constatados. Obteremos assim sistemas coerentes de fatos que poderemos exprimir em hipóteses, provisórios é verdade, mas em todo caso racionais e objetivos (MAUSS, 1979, p. 57).

Acrescentou ainda que:

limitar-se ao terreno dos fatos [religiosos] e sociais, buscar apenas as causas imediatamente determinantes, renunciar a teorias gerais que são pouco instrutivas ou que explicam somente a possibilidade dos fatos são atos de mais prudência metodológica do que de negações científicas. São

meios de tornar as hipóteses mais precisas, mais lógicas e mais fortes (*idem*).

Eis aqui, em linhas gerais, os ensinamentos do autor, no que se refere ao tratamento dos fatos sociais: observação, crítica e análise comparativa. Assim se estrutura o método de análise dos fatos proposto por Mauss. É preciso buscar a compreensão das sociedades a partir de seus fatos reais, e não de suas idéias.

Mauss não foi um antropólogo de campo, não sistematizou uma teoria, isso coube a seus sucessores. Entretanto, ainda que geograficamente distante do seu objeto, praticou uma “apreensão sistemática das modalidades”, como afirma Roberto Cardoso de Oliveira (1979). Ele se aproximou do outro pela sua forma diferenciada de entrar em contato com os fatos sociais nos quais estes se inseriam como atores principais.

Deixou ensinamentos balizantes da prática etnográfica, da relação do pesquisador com objeto pesquisado, na medida em que, ao observar e criticar o trabalho de seus contemporâneos, mapeou caminhos que pudessem trazer resultados de análise mais satisfatórios e contundentes que os apresentados em sua época.

Entretanto, Mauss se destacou como observador e analista de fatos, porque tinha, em mãos, fatos bem coletados. Nesta perspectiva, se, por um lado, houve Mauss para orientar no desvendamento dos discursos múltiplos que emanam dos fatos sociais, seu contemporâneo Bronislaw Malinowsky apresentou, com mestria, como olhar, ouvir e anotar os fatos.

Malinowsky não foi o único a ir a campo em sua época – os anos iniciais do século XX. Também o fizeram Franz Boas, Seligmam, Rivers e Spencer, para citar alguns. Ele se destacou, contudo, por sua postura frente aos fatos. O autor não se propunha apenas a descrevê-los. Seu pioneirismo reside em, além de registrá-los, “buscar entender o comportamento humano da sociedade”, como afirma Sr. James Frazer (MALINOWSKY,1922).

Sua devoção ao trabalho de campo e à observação participante, instrumento de coleta de dados que permite desvendar o comportamento dos grupos estudados, foi o grande desafio da aproximação com o *outro*. Um *outro* real, com hábitos, linguagem, ideologias e representações distintas das do pesquisador.

2.2 Malinowsky e a observação participante: novos parâmetros metodológicos da antropologia

Considerado o pai da antropologia moderna, o polonês Malinowsky se inscreveu na história das ciências sociais não somente pela sua reconhecida contribuição na sistematização da antropologia funcionalista. Tal participação já não seria pouco, pois os funcionalistas propuseram o rompimento com os ditames evolucionistas, com sua racionalidade pautada na temporalidade linear, na medida em que buscavam a compreensão das sociedades, a partir da função ocupada por suas instituições sociais. Não mais assumiam as sociedades arcaicas como fósseis vivos.

O maior legado deixado pelo autor consiste, porém, na revolução metodológica que inaugurou um quadro irreversível no cenário dos estudos culturais. Não seria exagero afirmar que existe uma antropologia antes e outra depois de Malinowsky.

O autor foi defensor veemente da pesquisa de campo, realizada pelo próprio pesquisador, que passou a se configurar como intérprete. Para Malinowsky, o pesquisador só teria condições de falar sobre uma cultura a partir de uma experiência etnográfica. E foi isso que fez durante boa parte de sua vida; etnografar.

E, a respeito de sua longa trajetória etnografando, os anos pelos quais seguiram as batalhas da Primeira Guerra Mundial foram decisivos

para a fecundidade e vivência daquilo que ele acreditava. Impossibilitado, por questões diplomáticas, de entrar na Inglaterra durante a guerra, precisou voltar a campo, após o primeiro ciclo de seu trabalho nas Ilhas Trobriand, permanecendo lá entre os anos de 1915 e 1916. Em 1917, retornou ao contato com os trobriandeses, a fim de finalizar sua pesquisa, e lá permaneceu até o ano 1918, retornando à Inglaterra apenas no pós-guerra, em 1921.

Durham (1986), sobre o trabalho de campo nas Ilhas Trobriand, afirma que:

Malinowsky colhia os dados de maneira bastante segura, assim pode ser entendido o porquê do abandono sobre a ideia da incoerência na vida primitiva entre os pesquisadores após ter ele ter apresentado seu trabalho. Ele atribui a incoerência da vida primitiva à falha de observações passadas, e a partir disso reconstruiu um universo específico de outra cultura repleta de significados (DURHAM, 1986, p. 10).

Seguindo os parâmetros epistemológicos de Durkheim e Mauss, o autor analisava as representações dos fatos, e não os fatos como ações estanques de um contexto. Ele sugeriu a busca da compreensão das instituições como elementos de integração entre as micro sociedades. Para o autor, as sociedades são organismos vivos. Considerava "que o indivíduo sente necessidades e cada cultura tem, como função, satisfazer estas necessidades" (LAPLANTINE, 1993, p. 82).

Malinowsky assumia que o fazer antropológico não poderia prescindir do *estar lá*. E *estar lá* significa aproximar-se do outro e tentar ver com seus olhos, observar e participar; absorver os discursos múltiplos que perpassam pelas ações cotidianas.

Em *Argonautas do Pacífico Ocidental*, sua obra seminal, Malinowsky ensinou sobre como fazer etnografia, a partir do trabalho realizado junto aos povos das Ilhas de Trobriand. Nessa obra o autor fez uma extensa descrição sobre o *kula*, sistema econômico característico do

arquipélago e apresentou, através das relações de poder que perpassavam por essa instituição, como a cultura tobriandesa se formatava.

O *kula* representava um fenômeno social, a partir do qual os nativos das Ilhas Trobriand se expressavam, se apresentavam. Malinowsky compreendeu que os nativos falavam de si mesmos, quando perguntados sobre o *kula*, mas que, ainda assim, eles não possuíam uma ideia sociológica do que a instituição representava.

E onde se inscreve o etnógrafo nesse contexto? Esse é exatamente o local onde cabe o pesquisador de campo. O *estar lá* permite compreender a natureza dos fatos, a partir daquilo que os próprios fatos dizem.

Como afirmou Mauss, os fatos estão lá, para serem observados. Entretanto, é preciso este investimento, defendido por Malinowsky, para compreendê-los, para descrevê-los. Viver com ou *outro*, participar do seu cotidiano e, assim, apreender aquilo que, muitas vezes, não é expresso pelas palavras, mas, pelos fenômenos.

Conhecer o *outro*, estando junto a ele, sem se confundir com ele. Estar lá e estar aqui ao mesmo tempo. O método de Malinowsky conduz a um projeto de alteridade, no qual o antropólogo deve se revestir dos olhos do *outro*, e não perder a capacidade de se despir dos mesmos no momento de sua análise dos fatos e das representações, privando-se das armadilhas de um trabalho de campo mal realizado, apresentando generalizações impossíveis de serem produzidas.

Laplantine afirma que:

com Malinowsky, a antropologia se torna a “ciência” da alteridade que vira as costas ao empreendedorismo evolucionista de reconstituição das origens das civilizações, e se dedica aos estudos das lógicas particulares das características de cada cultura (LAPLANTINE, 1993, p. 1).

A alteridade demanda uma definição precisa do papel e do lugar que ocupa o *eu* na construção do *outro*, ou seja, o *estar lá* requer um

exercício árduo de capacidade de estar aqui novamente. Todorov, sobre a complexa tarefa da descoberta do outro, revela:

Quero falar da descoberta que o eu faz do *outro*. O assunto é imenso. Mal acabamos de formulá-lo em linhas gerais já o vemos subdividir-se em categorias e direções múltiplas, infinitas. Podem-se descobrir os *outros* em si mesmo, e perceber que não é uma substância homogênea, e radicalmente diferente de tudo o que não é si mesmo; *eu* é um *outro*. Mas cada um dos *outros* é um *eu* também, sujeito como eu. Somente meu ponto de vista, segundo o qual todos estão lá e eu estou só aqui, pode realmente separá-los e distingui-los de mim (TODOROV, 1999, p. 03).

Mudar o foco de estudo. Em breves palavras, foi o que Malinowsky propôs aos pesquisadores que se dispunham ao serviço de compreender culturas. Seus ensinamentos conduziram estudiosos a se deslocarem da ótica referencial do tempo e do espaço que ocupam as microsociedades, e voltarem o olhar para a forma de as culturas se articularem através das interações e relações de poder geradas pelas instituições sociais.

Descobrir o *outro*. A antropologia moderna absorveu e sedimentou as proposições de Malinowsky de tal forma, que a etnografia se tornou indissociável da prática dessa disciplina. Teoria e método se fundiram. As relações de poder que subsidiam a vida cotidiana passaram a ser a base fundamental dos estudos culturais. A cultura se dinamizou. O *outro* se aproximou.

Aos sucessores de Malinowsky, assim, coube a tarefa de aperfeiçoar a manipulação que era feita das representações dos fatos. Nesta empreitada, destaca-se o americano Clifford Geertz. Ainda que com proposições distintas, o antropólogo se sobressaiu na implementação de um paradigma hermenêutico, inovou e revolucionou, metodologicamente, o processo de interpretação das culturas.

2.3 A era Geertz: novos caminhos para a Antropologia moderna

A cultura se movimenta como um polvo - não ao mesmo tempo, com uma sinergia de partes perfeitamente coordenadas, como uma compulsão maciça de todo, mas através de movimentos desarticulados desta parte, depois daquela. E depois ainda da outra, que de alguma forma se acumula, para uma mudança direcional (Clifford Geertz, 1989)

Como pode ser evidenciado pelas palavras acima, Geertz foi um antropólogo dado aos jogos imagéticos. As metáforas são uma constante em sua obra. Uma delas, a metáfora do polvo, que, pela significação para esta pesquisa, será apresentada em detalhe, lhe serviu de base fundamental para a sistematização de seu pensamento.

A importância do autor para este trabalho não se limita à contribuição em termos de construção do escopo teórico. É também à luz de seus pressupostos que está pautada a referência no direcionamento metodológico da pesquisa de campo, realizada para a compreensão da alimentação como um fato, do qual se pode depreender informações da matriz cultural de um grupo social.

A corrente teórica geertziana eclodiu na Universidade de Chicago, nos anos 70. Ela definiu que as ciências sociais assumiram uma nova postura, na medida em que deixaram de proferir, às ciências físicas e biológicas, o papel de únicas inspiradoras para as metáforas criadas neste espaço de analogias, e abriram campo para a inserção das ciências humanas neste papel.

No caso de Geertz, é da linguística que extraiu as metáforas com as quais sedimentou sua antropologia interpretativa. E, a partir da metáfora do polvo, o autor considerou as instituições sociais, os costumes,

as mudanças e os atos do cotidiano como elementos passíveis de serem lidos, interpretados.

Em sua obra seminal, *A Interpretação das Culturas*, o autor reconduziu a antropologia ao posto de ciência. Fundamentou-a na interpretação dos contextos culturais através de uma prática calcada na busca dos sentidos. Nesta perspectiva, a cultura foi assumida como uma teia de significados passíveis de interpretações cuja dinâmica se modifica com o tempo e espaço em que se inscrevem o *eu* e *outro*.

Seu conceito tem referências em Max Weber, e é essencialmente semiótico. Sobre ele, Geertz afirma :

acreditando que o homem é um animal amarrado em teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias e sua análise, portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência experimental a procura do significado (GEERTZ, 1989 p. 19).

A metáfora da teia conduz à imagem de sistemas significativos interligados por elos tênues. A partir dessa perspectiva, a cultura não seria um poder, “algo ao qual podem ser atribuídos casualmente os acontecimentos sociais, as instituições ou os processos, ela é um contexto, algo dentro do qual eles podem ser descritos de forma inteligível” (GEERTZ, 1989, p.24).

Sua proposição vem reforçar a ideia de que até mesmo as civilizações mais simples, as consideradas “primitivas” por seus antecessores, estão dotadas de um sistema significativo coerente, ainda que sua lógica não seja a mesma do pesquisador. Basta saber observar, caminhar pelas múltiplas teias com o olhar atento, a fim de não confundir piscadelas com tiques nervosos¹⁰.

¹⁰ A obra de Geertz é dotada de exemplificações que enriquecem e facilitam a compreensão de suas proposições. A referência sobre as piscadelas diz respeito a uma passagem de Ryle, quem fala da diferença entre o piscar os olhos para com a intenção de se comunicar, piscar os olhos como uma ação involuntária, um tique nervoso, e piscar os olhos, imitando um tique nervoso. Esse exemplo é dado para que seu leitor chegue à

Desta forma, defende a observação participante como tarefa de relevância ímpar no trabalho etnográfico, na medida em que ela transforma os “informantes em pessoas e não em objetos” (GEERTZ, 1989, p.30).

No artigo *Um jogo absorvente: notas sobre a briga de galos balinesa*¹¹, Geertz descreveu uma de suas experiências etnográficas que possibilita melhor percepção da forma a partir da qual se organizam as teias de significação na formatação da cultura dos moradores da aldeia de Bali.

Sua estadia na ilha, estendida por motivos de doença, permitiu-lhe presenciar uma briga de galos, organizada com o propósito de angariar fundos para uma escola local. Assistia à briga de galos quando, de repente, se viu como parte integrante do grupo, ao ser surpreendido por policiais que compareceram no local para impedir a ação criminosa.

Naquele momento, ainda que inconscientemente, Geertz deixava de ser pesquisador ignorado e passava a ser aceito pelo grupo, isso porque, ao invés de confrontar a polícia e explicar sua condição naquele local, ele correu, num instinto de sobrevivência, na mesma direção que os aldeões e se refugiou na casa de um deles, tomando consciência do que havia feito, apenas segundos depois.

Sua atitude resultou no “*cruzamento da fronteira moral e metafísica*”. A postura dos membros da aldeia mudou em relação ao pesquisador, e, enfim, ele pode realizar seu trabalho de observação

compreensão do papel do etnólogo ao observar as culturas. Ele precisa saber identificar a intenção das piscadelas, o código social intrínseco nesta ação, sob pena de, caso interprete uma piscadela comunicativa, como um tique, comprometer a interpretação desse sinal de cultura.

¹¹ Geertz revela que ele e sua esposa, no ano de 1958, se encontravam hospedados em uma aldeia balinesa com o intuito de estudarem a comunidade. Entretanto, atacados pela malária, e muito abalados, - acrescenta o autor - permaneceram no local, onde eram tratados “como se não estivessem lá”, como se não “fossem pessoas”. A briga de galos ocorre quando ainda se recuperavam da malária. Ela foi o ponto limite entre não existir e fazer parte do grupo. Esta e outras experiências descritas pelo autor são balizas de seu pensamento e sua prática metodológica. O etnógrafo consegue realizar seu trabalho quando, de alguma forma, passa a existir como pessoa, quando o *outro* permite que emergja em seu contexto.

participante.

Isso posto, pode-se inferir que a observação participante propõe que se trate os sujeitos como sujeitos de fato e não como objetos. Ela também permite que os informantes personifiquem o pesquisador, dando-lhe autoridade para existir socialmente no grupo, e executar seu trabalho.

Geertz chama a atenção para o fato de que há muito mais na briga de galos do que o flagelo dos animais, o que ocorre naquele espaço social é uma briga de homens que, não podendo enfrentar a si mesmos, e também aos outros, se realizam através dos galos se digladiando.

A briga de galos é um fragmento de um texto, de onde emergem significações e que, juntamente com outros textos que se formatam a partir das interações sociais, constitui a cultura balinesa.

2.4 A metáfora do texto e suas implicações para os estudos culturais

Do exposto, percebe-se que Geertz defende um conceito semiótico de cultura, perante ao qual caberá ao antropólogo interpretar os sentidos múltiplos que emergem dos textos nas ações e relações de poder do cotidiano. Questiona-se, entretanto, quais são as implicações em se assumir e sedimentar uma teoria de interpretação das culturas, tomando como referência este conceito essencialmente semiótico.

O próprio autor buscou respostas para esse questionamento, afirmando que “comprometer-se com o conceito semiótico de cultura e uma abordagem interpretativa de seu estudo é comprometer-se com uma visão da afirmativa etnográfica como *“essencialmente contestável”*” (GEERTZ, 1989, p.39).

O antropólogo deve tomar os atos na formulação de sistemas significativos de outros povos, compreendendo que vê apenas parte da realidade penetrável por aqueles que dela fazem parte intrinsecamente:

os nativos. Uma interpretação da cultura, tomada como um sistema de signos, será sempre incompleta pois, como afirma Geertz, “quanto mais profunda uma análise cultural se pretende, menos completa ela se torna” (GEERTZ, 1989, p.40).

A semiótica é a teoria geral dos signos. Ou seja, dizer-se semiótico significa dizer-se na intenção de interpretação dos efeitos produzidos pelo signo sobre o intérprete. Esses efeitos sobre o signo, por sua vez, recebem o nome de significado.

Como texto, a cultura é dinâmica e sua interpretação depende sempre da época e do contexto em que se insere o intérprete. Daí entender o que o autor diz sobre serem os nativos os únicos capazes de interpretar sua cultura em primeira mão. Para Geertz, cabe ao etnólogo as interpretações de segunda ou terceira mão, pois a cultura lhe aparece sobre os ombros do homem nativo.

Para se pensar a cultura à luz de enfoques linguísticos, como texto, como teia de significados, é necessário que se coloque os atores sociais não somente como escritores de seus textos, mas, mormente, que a eles se atribua o status de autores e, como tais, responsáveis primeiros por produção e interpretação.

A cultura, apresentada como texto, sugere ainda a busca de compreensão de significados que não estão na cabeça dos atores sociais, mas que são construídos na dinâmica de suas ações cotidianas. Essas ações ditam, ao mesmo tempo, o quando, o porquê e o como do comportamento cotidiano, o qual é ação simbólica regido pela cultura, mas adquire sentido exatamente nas ações do cotidiano.

Esse movimento hermenêutico das orientações geertzianas conduz ao pensamento de que a cultura é tudo aquilo que se faz, devido ao sentido que se atribui ao motivo de se fazer algo. “Ela é pública porque o sentido o é”. A cultura se constrói de uma rede simbólica de interações cotidianas que são adotadas ou rechaças, de acordo com valores dos atores envolvidos nessas redes. Os ritos e rituais, por exemplo,

isoladamente, nada dizem. O que diz algo é a relação simbólica que há em se praticar ou não tal rito.

Frente a esse conceito de cultura, Geertz sugeriu ser o papel do antropólogo (de forma mais abrangente, o do etnólogo) o de intérprete, o de tradutor; a ele cabe interpretar os sentidos múltiplos das culturas. Ele atua como responsável pelo “*alargamento do discurso humano*”.

Para tanto, é necessário que esse profissional tome parte nas interações dos sujeitos sociais para interpretar seus textos; deve aprender a viver com ele (o *outro*) para que seja capaz de descrever densamente o universo que observa, atento, sempre, para que não pretenda tornar-se o *outro* e sim aprender a estar com o *outro*.

Segundo Geertz, fazer etnografia é como tentar “ler um manuscrito estranho, desbotado, cheio de elipses, incoerências e emendas” (GEERTZ, 1989, p. 20). O trabalho do etnógrafo consiste em ler as entrelinhas, construir interpretações sempre provisórias, sempre passíveis de serem questionadas ou reconstruídas.

Eis o ponto onde reside a grande contribuição do autor, no que tange a estrutura metodológica da antropologia moderna. Sua preocupação não se limitou à orientação de como observar e participar dos fatos sociais, a fim de, a partir deles, coletar dados suficientes para a compreensão de um sistema cultural. A busca pela tônica certa para descrever esses fatos levou o autor a sistematizar seu método; a descrição densa.

Sobre ela, Geertz deixou claro que deveria captar aquilo que os olhos comuns não percebem: o sentido e a intenção inerentes nos fatos e nas ações sociais, por vezes imperceptíveis àqueles que fazem parte destes atos.

Essa questão está diretamente relacionada à importância de o pesquisador não poder se confundir com o *outro*, não querer imitá-lo. O que inscrevemos, ensina Geertz:

não é o discurso social bruto ao qual não somos atores, não temos acesso direto a não ser marginalmente, ou muito especialmente, mas apenas àquela pequena parte dele que os nossos informantes nos podem levar a compreender (GEERTZ, 1989, p. 30).

Uma descrição é uma ficção. Ela é incompleta. E, ao antropólogo, não cabe querer descrever o todo. Essa seria uma tarefa impossível. A ele também não cabe querer responder às questões mais profundas, mas colocar à nossa disposição as respostas que os *outros* deram e assim incluí-los no registro de consultas sobre aquilo que os atos humanos podem falar. A descrição densa consiste em traçar a curva do discurso social, fixá-lo numa forma inspecionável.

A interpretação da cultura, neste sentido, deve ser uma busca de “grandes conclusões tiradas de pequenos fatos densamente entrelaçados” (GEERTZ, 1989, p. 30).

É neste contexto que a cultura se apresenta sob o enfoque semiótico, em que se entende com cultural toda ação cotidiana a partir da qual o homem se integra e se reconhece como sujeito em contextos sociais distintos. Tal proposição aponta para o fato de que compreender a cultura em seu sentido antropológico significa compreender o homem em manifestações e significações múltiplas. É compreender o porquê de gestos e silêncios das ações habituais e identitárias. É compreender como o *outro* se organiza e se inscreve como ator social, construtor de dimensões simbólicas.

Nesta perspectiva, entende-se a categoria símbolo como “qualquer objeto, ato, acontecimento, qualidade ou relação que serve como vínculo a uma concepção” (GEERTZ, 1989, p.105), sendo a concepção o significado do símbolo.

O autor reconhecia que suas proposições representavam:

Novas formas para (a antropologia) examinar problemas antigos, principalmente os que se relacionam com a maneira como a cultura é articulada e fundida. É uma mudança que a distancia (também a antropologia) de explicações funcionalistas sobre os mecanismos dos quais dependem as sociedades, e a aproxima de métodos que auxiliem a interpretar as formas de vida existente em vários tipos de sociedade (GEERTZ, 1989, p. 141).

E será a partir dessas concepções que a alimentação, tomada como um fato social dotado de significações, será analisada como um texto, um fragmento da cultura quilombola. As múltiplas informações que a observação da prática alimentar dessas comunidades fornecem a esse trabalho são elementos, a partir dos quais se lança à tarefa de compreender sistemas simbólicos mais complexos que perpassam por essas ações significativas.

3 A ALIMENTAÇÃO E SEU PODER SIMBÓLICO

3.1 A alimentação como objeto de estudo nas ciências sociais

As reflexões que orientam o presente capítulo trazem, como eixo central, os hábitos alimentares, categoria nucleante deste estudo. Compreendidos como todo o processo que condiciona o preparo e a ingestão dos alimentos, os hábitos alimentares correspondem aos rituais que permeiam as escolhas quanto ao quê comer, quando, como e na companhia de quem comer.

A comida, as práticas e os hábitos alimentares, por muito tempo, ocupam espaço multidisciplinar no cenário investigativo. Como fonte básica para a manutenção e reprodução do ser humano, os alimentos são objeto fundamental nos estudos das ciências médicas, biológicas e agrárias. Como fato social, dotado de intenso poder simbólico, pelo qual perpassam dados culturais e identitários, os hábitos alimentares se inserem no quadro de interesse das ciências humanas e sociais. Entretanto, a essas interessa não apenas o alimento como fonte de energia, mas, sobretudo, como um dos meios a partir do qual os homens se interagem e se organizam socialmente.

Sobre a relação entre o alimento e o homem, Fischler(2001) assume:

Comer: nada de mais vital, nada de tão íntimo. "Íntimo" é o adjetivo que se impõe: em latim, *intimus* é o superlativo de interior. Incorporando os alimentos, nós os fazemos acender ao auge da interioridade. [...] O vestuário, os cosméticos, estão apenas em contato com o nosso corpo; os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima. Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, mas também da desconfiança, da incertude e da ansiedade. (FISCHLER, 2001, p. 7)

O homem é aquilo que come! Esta máxima, frequentemente usada nos manifestos vegetarianos, dos adeptos do *slow food*¹² e de grupos que, em geral, primam por uma alimentação saudável, sinaliza a relação da prática alimentar com a construção do homem enquanto sujeito integrado a espaços e sistemas sociais culturalmente determinados. A este respeito, Millán afirma que:

Na alimentação humana se materializa a estrutura da sociedade, se atualiza a interação social e socioambiental, as representações socioculturais (crenças, normas, valores) que dão significado à ação social [...] dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato (MILLÁN, 2002, p. 277-278).

As palavras do autor reforçam a proposição de que "o homem se alimenta de acordo com a sociedade que pertence" (GARINE, 1987, p. 4). A comida opera como elemento de pertença. As escolhas e rituais relativos à alimentação são socialmente estabelecidos e se relacionam diretamente à posição que determinadas sociedades ou grupos sociais ocupam. Desta forma, compreende-se que os hábitos alimentares estão vinculados à memória, ao imaginário. A esse respeito, Fischler (1979) observa que:

O homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário: a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação (FISCHLER, 1979, p. 01).

¹² O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção e os produtores. Fundado por Carlo Petrini em 1986, o [Slow Food](http://www.slowfood.com) se tornou uma associação internacional sem fins lucrativos em 1989. Atualmente conta com mais de 80.000 membros e tem escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, e apoiadores em 122 países. Disponível em : www.slowfoodbrasil.com.br. Acesso: 25 de março de 2009.

Seguindo a perspectiva dos autores acima citados, é possível assumir que os hábitos alimentares fornecem dados sobre relações sociais e, conseqüentemente, sobre as disputas de poder, ocupação de espaços sinalizadores de status, caracterização de gênero, etnia, raça, faixa etária, etc. Como um dado, a alimentação se inscreve no quadro de atos sociais cujo poder simbólico permite a compreensão da formatação da cultura de uma sociedade, ou de um grupo social. As escolhas alimentares, entretanto, não ocorrem em um movimento estanque de outros fatos do cotidiano. Há uma relação dialógica entre aquele que come e o alimento comido.

Mapear o quadro das escolhas e dos rituais que envolvem os hábitos à mesa significa, de certa forma, sistematizar parte da história e da composição social de um grupo. Há, por trás dos rituais da alimentação, um universo simbólico que ultrapassa as margens dos pratos e panelas. A transformação não opera somente de dentro para fora. A comida começa a alimentar a partir dos roçados, dos mercados, dos pastos; e não dos talheres. O percurso do alimento - do campo à mesa, da enxada à colher - é um percurso crivado de representações sociais.

A comida, segundo Mintz (2001), une universos distintos; ela é uma base que:

liga o mundo das coisas ao mundo das idéias por meio de nossos atos [...] ela “entra” em cada ser humano. A intuição de que é de alguma maneira substanciado - e encarnado - a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto de nosso caráter, que por sua vez, é revelado pela maneira que comemos (MINTZ, 2001, p. 32).

É a partir dessa perspectiva que os cientistas sociais estudam a comida. Sua importância, mais que nutritiva, é social. Os alimentos têm nacionalidade, têm status, têm poder, tal qual aquele que os prepara e/ou

ingere.

As transformações sociais e políticas de um grupo ocorrem também em níveis de consumo. A difusão de alguns alimentos está condicionada à expansão de seus países e regiões de origem. Como afirma Mintz:

a introdução do cultivo da batata pela Europa central, da Irlanda à Sibéria; o rápido sucesso da pimenta do reino em Szechwan, África Ocidental e Índia; a popularização de chá, café, açúcar e chocolate pela Europa [...] são algumas lembranças da transformação revolucionária dos hábitos alimentares, para o leste e para o oeste (MINTZ, 2001, p. 33).

Quando se objetiva elucidar questões relativas ao porquê e ao como esses alimentos saírem de seus países de origem e passarem a integrar outras *cozinhas*, chega-se à respostas possíveis de mapear o percurso sociopolítico dos povos a eles relacionados.

Neste sentido, Brillat-Savarin (1995, p. 58) afirma que:

Os hábitos alimentares de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas [...]. O gosto, que muitos acreditam ser próprio, é uma constelação de extrema complexidade, na qual entram em jogo, além da identidade idiossincrática, fatores como: sexo, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origem sociais. O gosto é, portanto, moldado culturalmente, e socialmente controlado. (SAVARIN, 1995, p. 58)

Com a obra emblemática, *Filosofia do Gosto*, Savarin se torna um dos autores clássicos nos estudos sobre a alimentação. Também é sua a máxima “diz-me o que comes, eu te direi quem és”. O autor foi um defensor veemente da teoria de que, ao observar os hábitos alimentares, é possível identificar e delinear marcas identitárias de grupos sociais.

A partir dessa dinâmica de aceitação, consumo, reconhecimento e identificação alimentar, ocorre um fator que transforma o alimento em comida, ou seja, inscrito no quadro dos matizes culturais de uma sociedade ou grupo social.

3.2 De alimento a comida: transformações simbólicas e identitárias

A comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que ingere (DAMATTA, 1986, p. 56).

A proposição de DaMatta induz a uma série de questionamentos que se relacionam aos mecanismos dos quais o homem se utiliza para conceder aos alimentos o status de comida. Este processo transformador, como nomeia Lévi Strauss, tangencia e aproxima duas dimensões: a física, de manipulação e preparo, e a cultural, de aceitação e identificação social.

De acordo com Woortmann (1978),

As diversas posições ocupadas em diferentes sistemas de produção implicam, [sic] diferentes estratégias de consumo e, por isso, diferentes hábitos alimentares, entendendo-se essa última expressão, não somente os alimentos habitualmente consumidos, mas também as condições que fazem com que sejam habituais e consumidos: condição de acesso à natureza, ao emprego e ao mercado (WOORTMANN, 1978, p. 04).

O processo de transformação, sob esta perspectiva, vincula os sistemas de produção e as representações sociais construídas durante o

consumo de alimentos. Por que comemos o quê comemos? Como escolhemos nossos alimentos? O que dita as regras de etiqueta à mesa? Por que aceitamos comer certos alimentos e abolimos a ideia de comer outros? As respostas para essas perguntas se relacionam a uma diversidade de fatores e condições sociais que a cultura determina.

A esse respeito, Fischler assume que:

a variedade das escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é por que tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível (FISCHLER, 2001 apud MACIEL, 2001, p. 147).

As escolhas sobre o quê comer são determinantes no processo de transformação do alimento em comida, Este aspecto pode ser claramente percebido em relação às carnes. Animais como cães e cavalos fazem parte do cardápio de algumas culturas, são “comida”, enquanto que, para algumas nações, seu consumo é absolutamente rechaçado.

Sahlins (2003), no ensaio *A Preferência de Comida e o Tabu nos Animais Domésticos Americanos*, analisa os hábitos alimentares da sociedade americana, a partir de uma “razão cultural” em torno das distinções de comestibilidade entre cavalos, cachorros e bois. Seu foco gira em torno da lógica simbólica e da relação do homem com estes animais, na aceitação e nos tabus que permeiam o consumo de suas carnes.

O autor afirma que :

(...) o esquema simbólico de comestibilidade se junta com aquele que organiza as relações de produção para precipitar, através da distribuição da renda e demanda, toda uma ordem totêmica, unindo em uma série paralela de diferenças, o status das pessoas e o que elas comem (SAHLINS, 2003, p. 196).

Os tabus alimentares, ou seja, a proibição de determinados alimentos, regida por questões religiosas, históricas, econômicas ou culturais, determinam daquilo que pode ou não ser transformado em comida. No caso das carnes, o que é ingerível, é determinado por uma série de variáveis que dizem respeito à aproximação do homem com o animal, ao status econômico daquele que come, ao aspecto que o animal apresenta, se é ou não culturalmente repugnante, entre outras.

Neste sentido, a vaca, animal sagrado para os povos hindus, é uma das principais fontes de proteína no restante do mundo. Grilos e demais insetos, larvas e invertebrados, frequentemente relacionados ao estado de putrefação dos alimentos no mundo ocidental, são ingeridos crus ou fritos, em feiras e restaurantes, no extremo oriente.

O quadro de Fischler sobre animais comestíveis e não comestíveis, demonstra o quão variável pode ser a aceitação de um alimento, para o processo de transformação em comida, em culturas diversas.

Tabela 2- Animais comestíveis e não comestíveis. (FISCHLER, 2001 apud MACIEL, 2001).

	<i>Comestível</i>	<i>Não comestível</i>
INSETOS	América Latina, Ásia, África, etc.	Europa do Oeste, América do Norte, etc.
CACHORRO	Coréia, China, Oceania, etc.	Europa, América do Norte, etc.
CAVALO	França, Bélgica, Japão	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
COELHO	França, Itália, etc.	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
RÃS	França, Ásia, etc.	Europa, América do Norte, etc.

Entende-se, desta forma, que são os padrões sociais, econômicos e culturais que determinam aquilo que deve ou não ser comido. Da mesma forma, estes parâmetros também regem as decisões quanto ao momento e à forma que se come determinado alimento.

No preparo e a ingestão dos alimentos se inscreve uma ação

significativa no distanciamento entre homem e os demais animais, no que tange à racionalidade. Por esse motivo, chama a atenção a conhecida a estória dos macacos da Ilha de Koshima, no Japão que, em uma ação considerada como um ante preparo alimentício, se aproxima da ação humana. Alguns autores, a exemplo de Maciel (2001), Fischler (1979), Itani (1957, apud MACIEL, 2001), Kawai (1965, apud MACIEL, 2001) e Pallaud (1982, apud MACIEL, 2001), relatam a estória da macaca Imo, responsável por mudanças comportamentais em seu grupo, devido ao hábito de lavar sua batata doce antes de comer.

A atitude de Imo foi imitada pelas demais fêmeas do grupo e, aos poucos, transmitida aos filhotes, tornando-se um comportamento social entre os macacos da ilha. Anos mais tarde, a descoberta da mudança de sabor da batata, quando lavada em água salgada, fez com que o grupo, aos poucos, abandonasse a região, migrando para a beira do mar, a fim de facilitar a prática. Ou seja, “com o tempo, estas mudanças teriam ocasionado que o grupo apresentasse modificações não apenas no seu consumo de alimentos, mas na sua organização social” (FISCHLER, 1979, p.04).

A estória de Imo nos guia à reflexão de que as ações relativas ao preparo do alimento; o colher, o lavar, o picar, o cortar, o cozinhar, “passam a ser uma metáfora às transformações da vida”, como afirma Fernández-Armesto (2004, p. 21).

Quais alimentos são comidos cru? Quais devem ser cozidos? Em que lugares devem ser cozidos e servidos? A quem devem ser servidos? Há um simbolismo no ato de se cozinhar um alimento, ou na escolha em comê-lo cru. Cozinhar ou não um alimento pode ser o fator determinante para transformá-lo, ou não, em comida.

Lévi Strauss (1979), ao classificar o cru e o cozido, os apresenta em extremidades opostas e direciona seu pensamento no sentido de que o cru estaria relacionado à natureza, enquanto o cozido estaria relacionado à ordem cultural. A transformação dos alimentos em comida

sela a relação entre natureza e cultura, na esfera alimentar. O par dicotômico, estabelecido como centralidade para a análise do mito do fogo, conduzem o autor a construir uma série de distinções entre homem e animais, a partir da relação que aquele estabelece com o alimento no processo culinário. Cozinhar distingue o homem dos animais. Distingue homens de homens, na medida em que se pensa na aceitação ou rechaço de determinados alimentos.

Neste sentido, é possível pensar, a título de exemplificação, na carne de vaca. Na cultura brasileira, ela é frequentemente ingerida após o cozimento, seja ele feito na panela, no forno ou no espeto de uma churrasqueira. Entretanto, ao ser misturar a ingredientes *cozinha* árabe – trigo de quibe, pimenta síria e muito hortelã- seu consumo cru – ou pré-cozido, já que os temperos reagem com um processo de cozimento- é culturalmente aceito. Ainda que não perca sua força identitária, o quibe cru, ainda que comido e aceito na cozinha do Brasil, é e sempre será “comida árabe”. Isso aponta para o fato que as cozinhas pode se deslocar e visitar outros espaços, mas elas não perdem sua identidade.

É, ainda, possível detectar simbolismo no ato de se cozinhar os alimentos quando se pensa nas representações construídas em relação ao uso do fogo. Como afirma Fernández-Armesto (2004) o fogo:

merece seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transforma a comida – há muitas outras maneiras de fazê-lo-, mas sim pelo modo como transforma a sociedade. A cultura começou quando o que era cru foi cozido. A fogueira no campo passa a ser um local de comunhão quando as pessoas comem a seu redor. O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também é uma maneira de organizar a sociedade em torno das refeições em conjunto e de horários de comer previsíveis. (FERANÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 21)

As palavras do autor relacionam o ato de cozinhar a uma outra dimensão não menos fundamental no processo de transformação de alimentos em comida: com quem comer?

A resposta para a pergunta “*com quem comemos?*” envolve partilha, comensalidade¹³, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social.

Como afirma Maciel (2001, p. 150), “a palavra companheiro [...] provém de *cun pánem*, “os que compartilham o pão”. Assim, continua a autora, a “comensalidade, o comer juntos, é o momento de reforçar a coesão do grupo, pois ao partilhar a comida partilha-se as sensações, tornando-se experiência sensorial compartilhada”.

Comer não é um ato solitário. Embora o mundo contemporâneo tenha reformatado a sistemática alimentar e os restaurantes de *fast food* comprometam a construção dos rituais relacionados à alimentação, comemos com quem nos aproximamos culturalmente.

Não se partilha, em via de regra, a mesa com sujeitos que não comungam da mesma identidade alimentar. Quando isso ocorre, as dimensões que regem as escolhas quanto ao quê comer são automaticamente acionadas e a comida não será a mesma que se partilha com um grupo de comensalidade. O contexto exige uma outra comida porque nele se integram variáveis regidas pela integração de um elemento externo.

Este aspecto sinaliza para o fato de que as dimensões acima apresentadas são multifacetadas, compartimentadas, e implicam em determinações e convenções sociais de diferenciações de sexo, etnia, faixa etária, estado de saúde, status social, dentre outras.

A comida traduz o status e o lugar ocupado por aquele que come. Os grupos sociais se reafirmam e se inscrevem socialmente a partir de suas cozinhas.

Juntamente com as determinações do quê comer, se aplicam

¹³ Um grupo de comensalidade é um grupo de pertença. Fazemos parte de uma série de grupos para vivermos em sociedade. Os grupos sociais de pertença ditam normas e condutas àqueles que dele fazem parte, e o grupo de comensalidade nos orienta quanto aos nossos *habitus* alimentares. Orientação esta que se faz, não somente em termos daquilo que deve ser comido, mas quanto à forma que comemos e na companhia de quem comemos.

questionamentos sobre quem comerá determinada comida, se é um jovem ou um idoso. Se está em bom estado de saúde, ou se está convalescente. Da mesma forma, ao se pensar no preparo do alimento, pode-se direcionar ao questionamento sobre a comida ser preparada para o próprio consumo, ou se para ser vendida. Se é para uma visita ou para os padrões. Se é comida para um dia da semana, para o final de semana, ou para uma comemoração ou festividade. Se é comida para comer em família, entre amigos, ou com um chefe de Estado.

O alimento é convertido em comida não por passar por transformações na matéria, mas sim por se inserir no quadro das classificações culturais. O processo transformador é regido pelo reconhecimento do alimento pelo grupo de comensalidade.

A partir dessas concepções é possível perceber que a comida, ao definir o homem culturalmente, configura-se como tributária de elementos que possibilitam uma leitura das diversas relações que perpassam pelo cotidiano, pelo processo de integração entre os homens com seus pares e com a natureza. Ela é um texto cultural.

A comida é, também, linguagem, é veículo de comunicação. Ela fala sobre o homem. Seus sabores comportam saberes que se transformam em mensagens direcionadas e produzidas por aquele que come.

3.3 “Comida para quem precisa” : gênero, poder, idade e etnia

3.3.1 Comida e relações de gênero

“Lugar de mulher é na cozinha”. Embora extremamente sexista, este dito popular vem revelar que a comida estabelece, desde seus primórdios, uma distinção de gênero.

É correto afirmar que o mundo contemporâneo reorganizou a dinâmica das famílias. Hoje as mulheres trabalham fora e muitos homens gostam de cozinhar. Contudo, é possível generalizar, sem correr o risco de cometer injustiça, que as mulheres, ainda que com ocupações externas as do lar, são, em grande maioria, as responsáveis pela escolha do cardápio e/ou pelo preparo das refeições da família. Qualquer variação deste quadro é uma exceção.

A cozinha é, sim, um lugar de mulheres. Em algumas culturas, das mulheres sãs apenas. Por exemplo, entre os índios Ka'apor, do norte maranhense, os Piaroa, da bacia do Orinoco, e, ainda, em países do leste europeu e do mundo árabe, mulheres menstruadas são proibidas de cozinhar, e até mesmo de entrar na cozinha. Acredita-se que seu corpo impuro possa “contaminar” a comida.

A cozinha deve ser frequentada por mulheres de alma e corpo purificado. Como no clássico da chilena Laura Esquivel, *Como água para Chocolate*, as culturas acima citadas acreditam que o estado do corpo e do espírito daquele que prepara o alimento é traduzido pelo sabor da comida. Um corpo impuro não é capaz de transformar um alimento em uma comida saudável. Assim como, contrariamente, um coração apaixonado é capaz de transformar alimentos em comidas que seduzem e instigam desejos amorosos.

É sabido que a determinação da cozinha como um espaço feminino não é uma invenção moderna. A história ensina que, no período

Paleolítico- cerca de 2 milhões de anos atrás- nossos ancestrais, os homens das cavernas, saíam para caçar, em busca de alimento, enquanto cabia às mulheres o papel de cuidar dos filhos e preparar o alimento trazido por seu companheiro. No mundo contemporâneo, os homens não saem mais para caçar, não vivemos em cavernas, mas a cozinha continua a ser um espaço eminentemente feminino.

Nos restaurantes, os homens ocupam o papel de *chefs*, mas as mulheres são as cozinheiras. Quando se precisa de alguém para preparar a refeições em casa, é por uma mulher que se procura.

Homens na cozinha preparam “comida” de homem: peixes, carnes. Sobremesas e doces, em geral, são comidas preparadas por mulheres. Percebe-se aí, uma relação entre a fragilidade da comida e a de quem a prepara.

Esses são alguns exemplos que possibilitam determinar a distinção de sexo quanto ao preparo dos alimentos. Em casa caberá, em via de regra, à mulher a escolha daquilo que a família come e também a forma de preparo.

É possível perceber, contudo, que não apenas a cozinha, como espaço físico, é dotada de poder simbólico do qual emergem matizes das relações e representações de gênero. Como assume Woortmann (2004, p. 19), também o “estado” do alimento faz parte do quadro das homologias possíveis entre a alimentação e essas relações.

Esse quadro se soma aos exemplos a partir dos quais é possível detectar distinções de sexo, quanto ao preparo e aquisição dos alimentos. O autor, ao mapear estas distinções, mira seu foco de atenção no papel do chefe de família - o homem e apresenta - o “lugar” que tradicionalmente lhe cabe no processo transformador.

Tabela 3: Fonte Woortmann (2004, p. 19)

HOMEM	MULHER
Roçado	Casa
Sala	Cozinha
Cru	Cozido
Mantimento	Comida

Ao chamar a atenção para o par dicotômico *cru* e *cozido*, o autor reforça a ideia de que os papéis se repetem: o homem continua responsável pela “caça”. É sua a responsabilidade de trazer o alimento-nomeado por Woortmann como mantimento- para casa.

À mulher, caberá a responsabilidade pelo processo transformador. Ao cozinhar o alimento, ela o transforma em comida e o insere no contexto sócio cultural da família. Ao escolher a forma como será preparado, em que dia da semana será servido, ela constrói o quadro das representações que interpelam determinado alimento.

De todo este contexto, emergem cargas simbólicas regidas pela memória, pelo imaginário, pela cultura. Há, entre os alimentos, uma condição que, antes de chegar em casa, é definida socialmente.

Porém, a identidade dos alimentos não é estabelecida, nem construída somente dentro de casa. Ela está relacionada a uma série de fatores condicionados a outras dimensões, tais como padrões sociais, convenções estabelecidas pelo grupo, espaço ocupado por aquele que come, etc.

Sob este prisma, entende-se que a comida estabelece bem mais que distinções de sexo. Ela tem o poder, por exemplo, de traduzir o estado de saúde daquele que come.

3.3.2 **Corpo são, comida sã: a identidade dos alimentos posta à mesa**

Por que os hospitais reservam dietas específicas para os pacientes, de acordo com a enfermidade que os acomete? Por que mulheres grávidas devem se preocupar com uma dieta especial? Por que pessoas que sofrem de enxaqueca devem evitar o consumo de alguns alimentos? Uma maçã por dia lhe deixa longe dos médicos?¹⁴

As proibições e aceitações culturais relacionadas à saúde e aos alimentos se inserem em um quadro de percepções que vai além do valor nutricional dos mesmos. O sistema estruturalista de classificação dos alimentos, sobre o qual se discutirá em maior profundidade ainda neste capítulo, é um dos grandes responsáveis pelos tabus alimentares que regem as relações entre os alimentos e a condição física daquele que come.

Forte, fraco, frio, quente, reimoso (ou remoso) e sem reima. Assim são classificados os alimentos. Essas classes, embora tenham uma lógica nutricional, estão carregadas de um sentido simbólico. Um alimento quente, neste panorama, pode ser aquele que não precisa ser cozido, nem apimentado¹⁵. À classe do alimento, está vinculado seu poder de reação no organismo de quem come.

A partir dos estudos dos alimentos consumidos por agricultores de Goiás, Brandão (1981) detém que a comunidade os classifica de acordo com a sua “natureza” e pelos efeitos que provocam nos consumidores. Utilizando-se das classes dos alimentos, o autor identifica como comida forte, aquela capaz de manter o trabalhador “alimentado”, suprir a necessidade de um corpo com reserva de energia para ser gasta com o trabalho por mais tempo.

Quanto ao quente e ao frio da comida, nada têm a ver com a sua

¹⁴ Do dito popular inglês “an apple a day takes de doctor away”. E também do espanhol, “una manzana al día la muerte se adía”.

¹⁵ Aliás, o fato de entendermos que comidas apimentadas como “quentes” também é uma determinação dotada de poder simbólico.

temperatura, mas com o bem ou mal que provocam ao organismo. Desta forma, os alimentos frios são “calmantes para os nervos”, próprios para aqueles que têm pressão alta. Alimentos quentes fazem mal para o aparelho digestivo.

A reima é compreendida como algo presente no corpo da pessoa e em alimentos. É prejudicial à saúde, faz mal ao sangue. Os alimentos reimosos são aqueles que possuem reima.

Woortmann¹⁶, afirma que:

quente e frio, forte e fraco. Feijão é forte e quente; arroz é fraco e frio. A comida é marcada por simbologias de identidade e diferenças. Quem trabalha em programas de segurança alimentar deve estar atento a essas conceitos e concepções e respeitá-los. Muitos alimentos não são aceitos pelas pessoas simplesmente porque estão fora do seu referencial alimentar. (WOORTMANN, 2004)

Uma série de redes relacionadas ao estado da comida podem ser pensadas. Às crianças e aos idosos, por exemplo, deve-se ter o cuidado de oferecer uma comida que se adeque ao estado de seus corpos. Aos homens, que dispõem energia no trabalho pesado, não se pode oferecer a mesma comida daquele que convalesce na cama.

É possível, ainda, pensar em combinações alimentares, como o leite e a manga. Essa mistura é rejeitada, principalmente no norte do Brasil, ainda que não haja nenhuma explicação nutricional que sirva de aporte para tal rejeição.

Há uma lógica identitária, que não nega a nutricional, moldada por padrões não estáticos. As vitaminas e as propriedades da manga e do leite serão as mesmas em quaisquer regiões, já as representações sobre a combinação desses alimentos é construída socialmente, varia de acordo com aquele que consome.

A identidade dos alimentos é volátil. Muda com o tempo e com o

¹⁶ Disponível em <http://www.secom.unb.br/especiais/>. Acesso dia 11 de fevereiro de 2009.

espaço em que se inserem. O poder identitário dos alimentos não é instaurado apenas em relação à condição daquele que come. Ele está fortemente relacionado à dimensão *espaço-temporal*.

Neste sentido, a comida do final de semana é “mais rica” que a comida dos dias de semana. A comida da festa, em nada se assemelha à comida do dia a dia. A comida de casa não tem o mesmo gosto da comida da rua. A “comidinha” da mãe nunca será copiada. São identidades singulares. “O ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais”.(DAMATTA, 1987, p. 02)

A dimensão espacial ainda permite a compreensão dos pratos que constituem as *cozinhas*, sobre as quais Maciel (2004, p. 02) afirma que fazem parte de um sistema alimentar. No Brasil, é possível falar de uma *cozinha* brasileira e das *cozinhas* regionais. A primeira mantém uma relação identitária indissociavelmente relacionada a uma lógica da criação do mito fundador da brasilidade, sobre o qual argumenta e critica DaMatta ao afirmar que há uma "presença empírica dos elementos e seu uso como recursos ideológicos na construção da identidade social" - de "fábula das três raças" (DAMATTA,1984, p. 62).

Neste contexto, o arroz, o feijão e a farinha se configuram como alimentos emblemáticos que simbolizam as três raças-base da construção da identidade brasileira. Sua mistura, na feijoada, compõe o prato simbólico do amálgama racial.

De acordo com DaMATTA (1987, p. 22)

a combinação de feijão com arroz é expressão da sociedade brasileira, combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco, resultando em um prato síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, evidencia uma sociedade relacional. O mulato, tido como “o brasileiro”, será a própria mistura: nem o preto de feijão, nem o branco do arroz, um prato miscigenado (DAMATTA ,1987, p. 22).

A crítica legítima do autor se constrói sobre bases históricas. Considerar a equidade dos alimentos na formatação de uma cozinha emblemática seria desconstruir, condicionar ao niilismo, a escravidão negra, a quase extinção da cultura indígena e a total prevalência da imposição portuguesa.

A força identitária desses alimentos, entretanto, se dá no cotidiano. É uma força homogeneizante. O arroz e o feijão cedem espaço às cozinhas regionais, quando se pretende traduzir as diversas regiões e grupos sociais do país.

Há regiões e grupos sociais fortemente marcados por suas cozinhas como a Bahia com seu acarajé, Minas Gerais com o feijão tropeiro, povos indígenas com suas receitas à base de mandioca, e os quilombolas com uma intensa gama de comidas à base do milho.

As comidas que cristalizam as cozinhas, por vezes, não fazem parte da comida cotidiana, são destinadas a espaços e momentos em que os grupos sociais buscam marcar sua identidade. Neste contexto, a comida emblemática faz parte das mesas de festas, das mesas das visitas. Ela traduz uma força identitária, aponta e localiza aquele que serve e aquele que come.

Muitos são os sentidos, muitas são as significações contidas nos pratos, nos garfos, nos fogões. Caberá ao pesquisador, ao antropólogo ou socionatropólogo da alimentação, fazer as diversas leituras que a comida apresenta como meio de comunicação, como texto.

A seguir, serão apresentadas as propostas da socioantropologia da alimentação, ciência que rege os estudos sobre a alimentação como um dado cultural.

3.4 O que faz um antropólogo da alimentação?

Pensar no papel do antropólogo da alimentação requer um exercício de reflexão sobre o percurso pelo qual perpassou a construção da disciplina.

A sistematização de uma socioantropologia da alimentação, segundo Poulain (2006), teve início no século XVIII, com os trabalhos de David Davies, quem tinha, como proposta, compreender como se configurava a vida dos sujeitos economicamente desfavorecidos, a partir da forma que comiam. O autor é o marco do interesse pela alimentação, por meio de uma perspectiva que não a nutricional.

A fundamentação de uma socioantropologia da alimentação, entretanto, não se basta no ato de “colocar a cozinha e as maneiras à mesa como representação e teatralização dos valores de uma cultura e, conseqüentemente, como lugar de leitura das identidades culturais” (POULAIN, 2006, p. 153). Ela precisa traduzir estas representações, construir uma estrutura lógica para uma prática que é imperceptível àquele nela inserido.

Considerada como sendo efetivamente a primeira antropóloga da alimentação, Audrey Richards afirma que “a fome é o principal fator determinante nas relações humanas, primeiro no seio da família e, em seguida, nos grupos sociais maiores, na cidade, numa classe de cidade ou nos estados políticos” (RICHARDS, 1939, p. 09). A autora, porém, não conseguiu fazer “escola”, a despeito do seu pioneirismo. Ao contrário, sua obra, *Hunger and Work in a Savage Tribe*, foi duramente criticada pelos funcionalistas, que sugeriam investigações mais ousadas, que transpusessem a fronteira do biológico.

Muitos, que não apenas a recusa às propostas de Richards, foram os obstáculos epistemológicos na construção de uma disciplina cujo foco de pesquisa consistisse na alimentação em sua dimensão social. O primeiro deles talvez seja o fato de a alimentação se configurar como um

objeto central da nutrição e demais disciplinas concernidas com seu papel no campo biológico. Por esse motivo, as ciências sociais tenderam, por muito tempo, a considerá-la como um objeto frágil, incapaz de traduzir uma realidade social. “Há assuntos que o pensamento erudito considera como menores. A alimentação e a cozinha estão entre eles”; assume Poulain (2006, p.109).

A polaridade da alimentação como objeto de estudo sinaliza para o fato de que uma socioantropologia da alimentação demanda de uma postura aberta para as interações necessárias entre outras ciências. A este respeito, Grigon (1995, p. 63), citado por Poulain (2006, p. 112) afirma que:

O projeto de fazer uma sociologia séria a propósito da alimentação é duplamente contrariado. Em primeiro lugar, pelo pitoresco do assunto, do qual testemunha o favor constante de que ele se beneficia junto à mídia [...] parece que a alimentação, enquanto “fato da sociedade”, está sempre ameaçada de cair na “pequena sociologia”. (GRIGON,1995, p. 63 apud POULAIN, 2006, p 112)

A banalização do objeto e, conseqüentemente, da ciência que o toma, pode estar vinculada ao fato de que todos comem e creem que possuem conhecimento suficiente sobre o assunto. Por isso, a alimentação precisou comprovar seu valor e status científico e assumir o papel de objeto denso o bastante para gerar conhecimento, a partir de uma investigação científica.

Este percurso tem sido descrito por autores diversos, dentre os quais Poulain, na França, e Mintz, nos Estados Unidos, se destacam pela sistematização do processo pelo qual passou a construção da socioantropologia da alimentação, enquanto disciplina científica.

Embora seguidores de correntes epistemológicas distintas, ambos são detentores de idéias que convergem quanto ao papel da alimentação como instrumento catalisador da memória, como fato social, a partir do qual se pode definir identidades.

3.4.1 A alimentação como fato social: contribuições de Durkheim e Mauss

O percurso traçado pela alimentação, até ter auferido o peso e a condição de objeto científico tem, em Durkheim e Mauss, sua referência primeira.

É a partir dos conceitos de *fato social* e *fato social total*, já discutidos no capítulo dois deste trabalho, que está balizada toda a sistematização de uma socioantropologia da alimentação.

Alguns autores afirmam que o tema fora um dos motivos para o desacordo entre tio e sobrinho. Desacordo esse que ocorre pelo fato de Durkheim apresentar uma perspectiva bipolarizada quando se refere ao alimento como objeto de estudo.

Ao mesmo tempo em que afirma ser este diretamente ligado ao biológico, e não ao social, por sua característica indissociável ao fim que se destina, frente ao consumo humano, considera a possibilidade de integrá-lo aos estudos das ciências sociais. Isso porque defende que a alimentação é regida por questões exteriores ao indivíduo, que se concretizam socialmente.

Na ordem do biológico, na proposição daquilo que não pode ser um fato social e, conseqüentemente, objeto de uma sociologia da alimentação, se enquadram o comer e o beber pois, segundo Durkheim

todo indivíduo bebe, come, dorme e raciocina, e a sociedade tem todo interesse de que estas funções se exerçam regularmente, Se portanto, estes fatos fossem sociais, a sociologia não teria um objeto que lhe fosse próprio e seu domínio se fundiria com o da biologia e o da psicologia (DURKHEIM,1999, p, 95).

Entretanto, o mesmo Durkheim assume a possibilidade de a

alimentação constituir um objeto da sociologia, na medida em que considera como fato social “maneiras de agir, de pensar e de sentir exteriores ao indivíduo e que são dotadas de um poder de coerção em virtude do qual se impõe a este” (DURKHEIM, 1999, p, 97).

Ora, sob essa ótica, os tabus alimentares e as maneiras à mesa, regidos por convenções sociais culturalmente estabelecidas, se inserem no quadro dos objetos de interesse das ciências sociais.

Desta forma entende-se o porquê de a ambiguidade que rege o pensamento de Durkheim, que se origina, sobretudo, da natureza do objeto em questão, se instaurar como um dos grandes obstáculos no estabelecimento de uma ciência que estude a alimentação como dado cultural, legitimado socialmente. Mais que definir o objeto dessa ciência, existe o grande desafio em se determinar os contextos a partir dos quais ele realmente se apresenta como profícuo para os estudos sociais, não se limitando apenas aos apelos nutricionais.

Na contrapartida das proposições de Durkheim, a postura de Mauss frente à alimentação, como um fato social, é a do estabelecimento de uma articulação entre as fronteiras do social, do psicológico e do biológico.

E é a partir desta perspectiva que Mauss sana um dos obstáculos epistemológicos da questão, e passa a ser referência para a sistematização da socioantropologia da alimentação enquanto ciência.

No ensaio *Las techniques du corp*, Mauss afirma que:

O que ressalta mais claramente destas (técnicas do corpo) é que nós nos encontramos em toda parte na presença de uma reunião fisiopsicossociológica de uma série de atos. Estes atos são mais ou menos habituais e mais ou menos antigos na vida do indivíduo e na história da sociedade. Vamos mais longe: uma das razões pelas quais estas séries podem ser montadas no indivíduo; e precisamente porque elas são montadas para e pela autoridade social (MAUSS, 2003, p. 384).

O autor constrói um objeto multidisciplinar que demanda de uma articulação entre as disciplinas pelas quais perpassa. Segundo Mauss, a alimentação, por seu nato perfil paradoxo, requer um rompimento de fronteiras de campos de conhecimento.

O pensamento de Mauss é influência densa nos trabalhos do século XIX. Halbwachs, por exemplo, embora se declare durkheimiano, se aproxima, consideravelmente, daquilo que Mauss propõe. Interessado nas questões do consumo alimentar doméstico, Halbwachs “busca a explicação dos fatos alimentares em outros fatos sociais” (PAULAIN, 2006, p, 176). Sob essa ótica, o autor vincula o consumo alimentar a variáveis tais como: tamanho das famílias, renda e trabalho.

Halbwachs consegue concretizar as proposições de Mauss e instaura uma relação dialógica entre o biológico e o social, conferido às práticas alimentares o status de fato social.

Define-se, assim, o objeto de uma socioantropologia da alimentação; o comer, o beber, vinculados às variáveis que intervêm no consumo e recepção do alimento como a família, a história, o sexo, o poder econômico, dentre outras. E, sob este prisma, o homem, o comedor, precisa ser incorporado no eixo central das pesquisas da alimentação, como propõe Fischler.

3.4.2 Fischler e o onívoro - o comedor como eixo central das pesquisas sobre a alimentação

Biológico e cultural! A postura *maussiana* de propor a interdisciplinaridade e a dialogia entre as diversas disciplinas nas quais o fato alimentar se insere como objeto de investigação instigam e orientam o trabalho de Fischler, para quem a alimentação também perpassa pelas regiões fronteiriças de conhecimento.

Em *L'Homnivore*, ao falar do rompimento com as fronteiras disciplinares, o autor assume:

eis aqui um tema propriamente transdisciplinar, um objeto para múltiplas incursões, que seria preciso encarar de pontos de vista múltiplos: biológico, econômico, antropológico e etnográfico, sociológico e psicossociológico, psicanalítico, psicológico, geográfico, geopolítico e assim por diante. No entanto, estes olhares especializados não revelarão a verdade, justapondo-se, encaixando-se como as peças de um quebra-cabeça, cada um deles é portador não de uma parte da verdade, mas de uma verdade completa. Verdades, aliás, complementares e irreduzíveis umas às outras. Isso quer dizer que a transdisciplinaridade, mesmo que aventureira, deveria prevalecer sobre a simples pluridisciplinaridade (FISCHLER, 2001, p. 01).

O que Fischler faz é “engajar uma centralidade no comedor. É a ele - o comedor- que daremos a formulação da problemática do comedor humano” (PAULAIN, 2006, p.194). A comida suplanta os limites do corpo e passa a ser *aquela* que come.

A partir da perspectiva de Fischler o alimento se diferencia de outros bens de consumo, à medida que é incorporado e passa pela fronteira do *eu*. Como assume Poulain (2006)

As práticas alimentares deixam de ser lidas como formas de expressão, de afirmação de identidades sociais, como ocorreu na sociologia do consumo ou na sociologia dos gostos, para inscrever-se no próprio centro do processo de construção de identidade. As dimensões cognitivas e imaginárias do ato alimentar tornam-se então centrais para a sociologia do comedor (POULAIN, 2006, p. 194-195).

Ao propor a impossibilidade de separação entre a comida e o comedor, visto que ambos se fundem, o autor também busca respostas para o antigo desconforto presente nos estudos sobre a alimentação: o

debate se ela é ou não um fato social. Se a comida se transforma naquele que come, ela se encarna no comedor, ela passa a refleti-lo socialmente.

Do exposto, é possível dimensionar o valor das contribuições de Fischler na sistematização de uma socioantropologia da alimentação. Ele dilui a dúvida sugerida por Durkheim. Seu pensamento é esclarecedor e definitivo.

Poulain salienta que Fischler recebeu uma série de aportes multidisciplinares que se configuraram como um auxílio singular nesse processo. Alguns deles foram o do antropólogo Garine, do historiador Flandrin, dos psicólogos Chiva e Rozin e de vários sociólogos como Falk, Lambert e o próprio Poulain. Deste último, destaca-se a obra *Sociologias da Alimentação*, com a qual se lança na árdua tarefa de sistematizar todo o histórico do processo de construção científica da socioantropologia da alimentação, apresentando seu desenvolvimento teórico, seu método e suas perspectivas futuras.

Dentre as questões que debate em seu livro, a noção de espaço ocupa lugar de destaque. Sobre ela, trata o próximo capítulo.

3.4.3 A socioantropologia da alimentação e as dimensões espaciais

A noção de *espaço* ocupa lugar de grande relevância na teoria de uma socioantropologia da alimentação. O espaço social alimentar, divide-se em uma série de dimensões espaciais que estão ligadas aos rituais alimentares. O espaço do comestível, o espaço dos hábitos de consumo, o espaço do culinário, o espaço das diferenças.

Todas essas são dimensões que determinam o trabalho do pesquisador concernido às questões alimentares como indicativas da construção identitária.

O espaço, enquanto *locus* social, está diretamente ligado ao espaço temporal que, segundo Condominas, traduz a vontade de

“autonomização do social, mas ao mesmo tempo, apoiando-se no conceito maussiano de “fato social total” ele amplia a noção de espaço social e faz dele o lugar de articulação entre o natural e o cultural”. (apud POULAIN, 2006, p. 242).

O espaço social, assim como concebe Condominas, tem relação próxima com o espaço físico, da forma utilizada pelos geógrafos, e com o espaço lógico, que se aproxima daquilo que os “sociólogos e antropólogos chamam de sistema de representações e estruturas do imaginário” (DURAN, 1960 apud POULAIN, 2006, p. 244).

O espaço social é a dimensão das interações sociais, por isso a relação com o sistema de representações. Nele os sujeitos se reconhecem e se constroem, na medida em que constroem os sistemas de significação para o universo que os rodeia.

A transformação do alimento em comida não ocorre, apenas, dentro da família, ou dentro da cozinha. Ela está intensamente ligada aos contextos históricos, políticos, culturais, os quais se desenrolam no espaço social.

O pesquisador das práticas alimentares deverá compreender este espaço como o campo das teatralizações do comer. Será a partir da sua análise que compreenderá os trâmites segundo os quais os alimentos são transformados em comida, sua força identitária e sua recusa. As ciências biológicas e a nutrição conhecem o valor nutricional daquilo que o homem come mas, as questões relativas ao preparo, às escolhas, operam em termos sociais.

A alimentação situa o homem em um espaço físico, em um território. Ela permite a localização do comedor pelas suas escolhas, pois está ligada não somente à perspectiva digestiva, mas sim à identificação cognitiva dos alimentos.

Quanto à dimensão do espaço do comestível, pode-se dizer que se configura como a primeira dimensão do processo transformador. Ela está vinculada ao registro daquilo que é ou não comestível. Os sistemas

simbólicos, dos quais fazem parte os alimentos, emergem das classificações quanto àquilo que se aceita ou não para comer.

O espaço do comestível traduz, ao pesquisador, as redes de relação entre comedor e natureza. Sua observação possibilita localizar não somente o grupo social do qual o comedor faz parte mas, sobretudo, compreender as representações que este grupo constrói no que tange à aceitação e à não aceitação do que é ou não comestível, a partir de sua relação com a natureza.

O espaço culinário está relacionado, especificamente, à cozinha. Ele é, ao mesmo tempo, o lugar onde se realizam as operações culinárias dentro ou fora de casa, um espaço no sentido social, que dá conta da divisão sexual e social das atividades da cozinha, mas também um espaço no sentido lógico, espaço das relações estruturais (POULAIN, 2006, p. 256).

O espaço culinário e o espaço do consumo são dimensões que se interligam. Uma está relacionada ao modo de preparo do alimento e às definições sobre o momento de partilha. A outra diz respeito ao comedor, ao seu estado e à função que a comida deve operar em quem come. Nesta dimensão se integram as noções de alimentos quentes/ frios, fortes/ fracos, reimosos e sem reima.

A partir da análise da dimensão do espaço de consumo, o pesquisador será capaz de desvendar representações que giram em torno dos alimentos, à medida que elas regem o direcionamento do alimento ao comedor.

Enfim, tem-se a dimensão do espaço das diferenças sociais. A comida fala não somente sobre quem é o comedor, mas também de onde ele come, identificando suas crenças, sua condição de saúde e, mormente, seu status econômico. Neste sentido, afirma Poulain (2006, p. 258) “comer traça as fronteiras identitárias entre os grupos humanos de uma cultura para outra, mas também no interior de uma mesma cultura entre os subconjuntos que a constituem”.

Muitos são os aspectos que se somam ao investimento da criação de uma socioantropologia da alimentação aqui expostos. A presente investigação não propõe a exaustão do tema, não somente por compreender sua amplitude e complexidade, mas, sobretudo para não incorrer na dispersão quanto ao foco que se destina.

3.5 Retorno ao início

Em face às considerações aqui apresentadas, faz-se necessário um retorno ao questionamento inicial desta seção: O que faz um antropólogo da alimentação? As dimensões definidoras da prática alimentar – o que, como e com quem comer - serão, desta forma, multifacetadas, na busca de uma compreensão do papel do antropólogo quando estuda a alimentação, considerando-a para além de sua função biológica e nutricional, inserindo-os no âmbito cultural, como parte do sistema social.

a- O que comer?

A partir desta dimensão, o antropólogo:

- ⇒ Observa os alimentos que compõem a base do sistema alimentar do grupo estudado, a fim de estabelecer um quadro do consumo do referido grupo;
- ⇒ Investiga os tabus e as crenças responsáveis pela transformação dos alimentos em comida - as escolhas que envolvem o quê comer expressam a relação que o grupo social tem com a natureza, suas crenças em relação aos alimentos que fazem bem ou mal ao corpo. Aos animais próximos ou distantes o bastante para

serem considerados como comida.

- ⇒ Investiga os modos à mesa, bem como os rituais que envolvem o preparo do alimento. A alquimia no processo de transformação do alimento em comida é fundamental em termos de memória e registro identitário. As condições físicas e geográficas podem fazer coincidir o consumo de um mesmo alimento em localidades distintas. O preparo do mesmo, entretanto, distingue aquele que come, localiza-o em termos históricos, étnicos, econômicos.

b- Com quem comer?

A partir desta dimensão o antropólogo

- ⇒ Investiga o status que a comida comporta: o poder da comida se relaciona intensamente à companhia de quem ela será comida, bem como o momento em que será servida. O status social e o poder identitário com a comida coincidem com o status do comedor. Ao antropólogo, esses dados fornecem informações sobre como o grupo estudado deseja se apresentar socialmente, ou seja, qual a mensagem, a imagem de si mesmo, ele deseja criar sobre sua localização social

c- Como comer?

A partir desta dimensão, o antropólogo:

- ⇒ Investiga os modos à mesa: o comportamento à mesa é indissociável do processo de formação do homem enquanto sujeito social. Vinculada à família, e conseqüentemente à memória, a forma como se come

permite significações a respeito das heranças que os indivíduos carregam. Heranças estas capazes de definir um grupo social, ou um subgrupo, dentro de um contexto mais amplo.

⇒ Investiga os utensílios da cozinha: os objetos que compõem a cozinha atuam como participantes ativos nos rituais de transformação do alimento em comida. Em grupos que se organizam etnicamente, os utensílios da cozinha são elementos profícuos ao antropólogo no processo de reconstrução identitária, sobretudo quando há um apagamento histórico da identidade em questão.

Esta breve apresentação pode elucidar algumas questões quanto ao fazer antropológico no que concerne aos estudos da alimentação. Vale ressaltar, entretanto, que o universo que mapeia a antropologia da alimentação, tanto teórico quanto empiricamente, pela jovialidade da disciplina, encontra-se aberto, em constante estado de modificações e contribuições.

Neste sentido, a proximidade das ciências sociais com as biológicas atua como elemento singular quanto à prática do antropólogo da alimentação. Essa bem quista parceria tem possibilitado que os estudos sobre as práticas e hábitos alimentares alcem voos mais ousados e significativos, integrando os debates sobre o tema nos contextos governamentais de criação de políticas públicas, sobre a seguridade alimentar, erradicação da desnutrição em países emergentes e vários outros.

É necessário salientar que os referidos aspectos, embora reconhecidos como prementes, não farão parte do escopo de discussões que compõem o presente trabalho, visto os objetivos e as proporções a que se destina.

No Brasil, a consolidação de uma socioantropologia da alimentação

segue os parâmetros e as referências internacionais, especialmente as francesas. Entretanto, os tímidos investimentos e diversos percalços, que incidiram em momentos de dispersão, fazem com que a ciência e suas pesquisas ainda não sejam amplamente divulgadas.

3.6 Os estudos sobre a alimentação no Brasil

Os “estudos de comunidade”, investimento etnográfico empreendido por antropólogos brasileiros nos anos 40 e 50, impulsionaram as primeiras análises sobre a alimentação, em sua dimensão cultural e ideológica, no país.

Canesqui (1988, p. 207)¹⁷ afirma serem os estudos de comunidade as “mais importantes contribuições empíricas e descritivas que recolheram um elenco de informações sobre a alimentação”. Esses estudos, continua autora, “foram pautados na perspectiva culturalista, a partir da qual a dimensão cultural expressava-se nos padrões, crenças, idéias e pensamentos de que são portadoras as “culturas tradicionais”.

Como tradicionais, compreendem-se as comunidades atualmente emergentes, mas que foram consideradas como atrasadas e inadequadas aos padrões modernos. Neste sentido, os trabalhos sobre a alimentação tinham, como eixo central, a análise da prática alimentar, sua produção e funcionalidade enquanto cultura de subsistência.

Em uma perspectiva de integração epistemológica, como proposto por Mauss, os estudos de comunidade foram realizados, basicamente, por antropólogos e nutrólogos que se ocuparam em sistematizar e

¹⁷ No artigo Antropologia e Alimentação, publicado na Revista Saúde Pública (1998), Canesqui apresenta uma análise sobre a produção antropológica acerca das práticas, trabalhos e concepções de consumo alimentar de trabalhadores rurais e urbanos. Ela chama atenção para as mudanças do comportamento da antropologia em relação à alimentação. Ressalta a importância da disciplina na compressão do consumo em um cenário de produção capitalista, assinalando suas contribuições na “elucidação das práticas, concepções e saberes sobre a produção e o consumo alimentar entre setores sociais que representam as forças de trabalho rural e urbano (...)”(CANESQUI, 1998, p. 214).

descrever os tabus e crenças acerca dos hábitos alimentares de trabalhadores rurais e urbanos.

Esse investimento, entretanto, não rendeu muitos frutos, sobretudo pelo fato de, naquele momento, a antropologia se interessar por outros objetos. Como descreve DaMatta (1983, p. 125) a “antropologia cultural se resumia em estudos de “brancos”, “índios” e “negros” com pouca consistência crítica a respeito da contribuição dessas categorias como objeto de estudo”.

Se os anos 40, 50 e 60 não marcam um período fecundo nos estudos sobre a alimentação, os anos 70 sinalizam a nova, porém breve, fase em que os antropólogos se voltam para esse objeto de pesquisa com outros olhos.

Muitas são as motivações que têm os pesquisadores dos anos 70 para estudar a alimentação, focalizando o modo de vida das classes populares, incluindo a cultura e a ideologia. Dentre elas, elenca-se o incentivo à pesquisa, a consolidação de programas de pós-graduação em ciências sociais, a criação de políticas públicas destinadas à alimentação e, ainda, outras questões periféricas a essas.

A antropologia ganha novo impulso e é repensada no Brasil. Essas mudanças são regidas sob “novas influências e correntes de pensamento (o estruturalismo linguístico e outras formas de estruturalismo; a fenomenologia; a etnometodologia; as correntes compreensivas; o marxismo e outras), sem que estas tenham substituído integralmente a perspectiva funcionalista anterior, que compunha a matriz disciplinar” (CANESQUI, 2006, p. 26).

Datam deste período os trabalhos do grupo coordenado por Gilberto Velho e Klass Woortmann, ambos responsáveis pelos programas de pesquisa do Museu Nacional, no Rio de Janeiro e da Universidade de Brasília, respectivamente¹⁸.

¹⁸ Os referidos trabalhos consistem na parceria entre os antropólogos das instituições citadas com o Grupo de Ciências Sociais do Estudo Nacional de Despesas

Velho (1977) e Woortmann (1978) destacam duas dimensões, a partir das quais a alimentação foi compreendida pelas etnografias produzidas nesse período e afirmam, segundo Canesqui (2006) que:

a primeira privilegiou as teorias alimentares, por meio do sistema de classificação dos alimentos (quente / frio, forte / fraco, reimoso / descarregado), que presidem as prescrições, proibições e os próprios hábitos alimentares. A segunda associou aquele sistema ao conjunto das diferentes práticas sociais e significações, conferidas pelos distintos grupos sociais e que se ancoram na ideologia e na cultura e não apenas nos modelos de pensamento, que ordenam previamente as categorias alimentares (CANESQUI, 2006, p. 27).

Pode-se perceber, a partir das dimensões propostas por Velho e Woortmann, que os estudos desse período partem do sistema classificatório dos alimentos. Entretanto, enquanto a primeira tem na, relação consumo X comedor, a base de um sistema cognitivo e simbólico, a segunda parte desse sistema para o alcance do entendimento das representações que os indivíduos criam em torno de seu sistema alimentar, da ação que o alimento opera como parte de um sistema mais complexo. Se, a partir da primeira dimensão, o pesquisador chega às referências daquilo que deve ou não ser comido por determinado indivíduo, na segunda, ele atinge as implicações sociais decorrentes do consumo de determinado alimento em um grupo social.

Os estudos de Canesqui (1976), sobre o consumo alimentar associado ao contexto de vida dos indivíduos de um bairro periférico de

Familiares (Finep/Inan/IBGE). Atuando em pesquisas sobre os hábitos alimentares de grupos rurais e urbanos em várias localidades do país, esses trabalhos não foram amplamente divulgados. Rodrigues (1978), Maués e Maués (1978) Peirano (1978) e Canesqui (1978) são alguns nomes que integravam o grupo. Como resultado dessas pesquisas, Velho (1977) organiza o *Relatório do Programa de Pesquisas sobre os Hábitos e Ideologias em Grupos Sociais de Baixa Renda - Equipe Museu Nacional* e Woortmann (1978) fica responsável pelo *Hábitos e Ideologias em Grupos Sociais de Baixa Renda- relatório final*. Disponível em www.unb.br/dan. Data de acesso: 20 junho 2008. cial da comunidade e as condições ecológicas da região. (NOGUEIRA 1968, p. 182, apud CANESQUI, 2006)

Paulina, na região de Campinas/SP, também representam uma substancial contribuição aos trabalhos regidos à luz dos pressupostos de uma antropologia alimentar na década de 70. A partir de suas observações, a autora revela a intensa relação existente entre a alimentação e o *locus* social ocupado por aquele que come.

Sua proposta vai além da observação do consumo e das práticas alimentares. Ela se lança na busca do entendimento das relações entre as categorias alimentares criadas no ideário da população e a localização dos sujeitos em sociedade. Neste sentido, estuda a *Comida de pobre e a comida de rico*, título que dá a seu trabalho.

A crítica mais pontual feita aos estudos de comunidade diz respeito ao fato de eles tomarem a cultura como totalidade, como sistema fechado. Nogueira (1968, p. 182), citado por Canesqui (2006) afirma que foram três as tendências dos estudos de comunidade:

- 1) dar ênfase aos aspectos locais e atuais, numa exageração do grau de isolamento da comunidade;
- 2) dar ênfase ao desenvolvimento histórico, com a consideração simultânea das condições atuais; e 3)
- estudar a vida social da comunidade e as condições ecológicas da região. (NOGUEIRA 1968, p. 182, apud CANESQUI, 2006)

Faz-se justo e necessário, aqui, considerar o empreendimento de Câmara Cascudo, com sua Antologia da Alimentação no Brasil. O autor, juntamente com outros teóricos já citados, representa referência obrigatória nos estudos sobre a alimentação no país. Sua obra:

evoca aspectos de nossa alimentação sob vários ângulos de fixação histórica, etnográfica, literária e social. São páginas velhas e novas, de veracidade irrecusável, atualizando as antigas e reavivando as recentes no diagrama do paladar brasileiro (CASCUDO, 1977, p.05).

A antologia recebe contribuição de pesquisadores diversos e, meticulosamente apresenta alimentos e pratos do país, destacando a

região em que são consumidos e o modo de preparo. Num misto de graciosidade literária e exatidão científica, a obra se configura como um dos mais completos compêndios sobre a alimentação brasileira, não somente da década de setenta, mas de todos os tempos.

Observa-se entretanto, que os empreendimentos dos anos 70 foram minimizados nos anos 80. Neste período, embora alguns antropólogos tenham desenvolvido etnografias cujo foco central tenha sido a articulação entre as representações do corpo, saúde e doença ou das representações de saúde e doença, das quais a alimentação se insere, o interesse pelo tema se apresenta como residual (CANESQUI, 2006).

Os anos 90, por sua vez, trazem nova roupagem para os estudos sobre a alimentação no Brasil. Há um investimento tanto nas ciências sociais quanto na nutrição em relação à temática.

Sob a égide da Associação Brasileira de Antropologia, a partir das pesquisas do *Grupo de Trabalho sobre a Comida e Simbolismos*, o tema se reintegra aos debates intelectuais, tais como “os regionalismos culinários; comida e simbolismos; cozinhas e religião; hábitos alimentares de grupos específicos ou os promovidos pelo marketing, os *fast food* e a reorganização da comensalidade na sociedade urbano-industrial” (CANESQUI, 2006, p. 24).

Palco de investigações que apresentam como perspectiva a comunhão entre nutrólogos e cientistas sociais, os anos 90 ainda se destacam pelos Congressos Brasileiros de Nutrição, sobre os quais Canesqui (2006) assume se caracterizarem como uma “tentativa tímida de maior interlocução com as ciências sociais no campo da saúde (psicologia, antropologia e sociologia), por meio da convocação do debate em muitas disciplinas, em mesas redondas e grupos de especialistas em nutrição” (CANESQUI, 2006, p. 24).

Muitas são as heranças que anos 90 deixaram aos anos iniciais do século XXI. Este período é marcado pela continuidade dos trabalhos

realizados nas décadas anteriores, contudo, uma nova perspectiva se apresenta na relação do pesquisador com seu objeto de pesquisa. O olhar para a alimentação se amplia e alcança novas áreas. O comedor passa a ser a centralidade do estudo, como proposto por Fischler e a comida ocupa efetivamente o espaço de sinalizadora de identidades.

Vários são os autores que se empenham em consolidar a antropologia da alimentação, tendo em foco uma metodologia pautada em princípios dialógicos.

Canesqui e Garcia (2006) organizam a obra *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*, referência obrigatória àqueles que se dedicam ao tema. Antropóloga e nutricionista, respectivamente, as autoras defendem a dialogia em seu mais amplo sentido. Nesta obra é apresentada uma rica coletânea de ensaios que focam as duas dimensões dos estudos da alimentação - biológica e cultural - com a perspectiva de um quadro internacional.

Quinze são os ensaios que compõem a obra, subdivida em quatro seções, nas quais são apresentadas questões sobre a participação da antropologia nos estudos da alimentação, o impacto econômico no sistema alimentar, a alimentação nos espaços públicos e privados e a relação entre as ciências humanas sociais e a nutrição.

Antropologia e Nutrição: um diálogo possível se inscreve como uma das maiores contribuições na área, nos primeiros anos do século XXI. Canesqui, pelo seu histórico de décadas de investimento em pesquisas sobre alimentação, inscreve-se como uma das mais importantes colaboradoras desse processo de consolidação da disciplina que, embora ainda tímido e jovem, encontrou no início do século XXI maior dimensão.

A autora, entretanto, não é a única a militar na área. Klaas Woortmann, não menos engajado, é um pesquisador fiel da alimentação, suas práticas, suas crenças, seus tabus. Já na década de 70, o professor e pesquisador é referência para vários autores iniciantes, dentre eles a

citada Canesqui. Como coordenador da pós-graduação da Universidade de Brasília, Woortmann, como dito anteriormente, foi um dos coordenadores e críticos ao lado de Velho, do material apresentado como resultado da ação investigativa do grupo de pesquisadores envolvidos com os trabalhos financiados pela parceria entre Museu Nacional, Unb e Grupo de Ciências Sociais do Estudo Nacional de Despesas Familiares (Finep/Inan/IBGE).

Em 2004, o pesquisador foi responsável pela conferência de abertura do *1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar*, realizado pelo Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília. O evento se configura como o retrato dos trabalhos realizados no âmbito da alimentação nos anos iniciais do século XXI. A temática é apresentada como objeto de estudo de áreas diversas: a gastronomia, as ciências sociais, a hotelaria, a economia, dentre várias outras. A comida, então, passa a ser boa para comer, para pensar, para integrar a academia.

É neste contexto que se insere o presente trabalho, que tem como foco as comunidades de remanescentes quilombolas, um grupo organizado etnicamente, com trajetória histórica singular.

A alimentação, para esses grupos, se apresenta como o quê restou de um elo perdido. Detentora de representações diversas, carrega em si a história que, muitas vezes, não faz parte mais de um imaginário socializado.

A busca na qual este estudo se lança é a de temperos escondidos no recôndito da memória. No oculto da identidade velada ou vedada. Temperos esses de suma importância para a reconstrução de uma identidade deteriorada, ou ocultada, que representa um dos mais valiosos documentos para os processos de reconhecimento e titulação de terras, a ordem do dia das pautas de discussão sobre comunidades afrodescendentes.

4 QUILOMBOS HISTÓRIA DE MUITOS PERCALÇOS

4.1 Quilombolas em foco: visões tradicionais sobre a questão

Cultura e alimentação. Estas são as categorias apresentadas nos capítulos que precedem este que ora se inicia. Juntamente com a cultura e a alimentação, a categoria analítica quilombola completa o tripé fundamentador do arcabouço teórico deste processo investigativo.

Compreender a cultura quilombola, a partir de sua prática e hábitos alimentares requer, entretanto, um exercício reflexivo acerca do percurso histórico traçado por esses atores sociais. Esse mapeamento confere não somente a referência a partir da qual se pode pensar na conceituação e no espaço ocupado pelos quilombolas no cenário social atual. Ele é responsável, sobretudo, pelo cerceamento quanto à matriz teórico-epistemológica empregada para a compreensão da categoria quilombola neste trabalho.

Tradicionalmente vinculado ao binômio força-resistência, o fenômeno do aquilombamento faz parte, há muitos anos, do cenário investigativo no Brasil. A temática se inscreve nos trabalhos de descrição histórica, desde o início da escravidão brasileira, é retomada no Brasil república, nos anos de 1930 e 1940, com a Frente Negra Brasileira, reaparece durante a redemocratização do país, no final dos anos de 70 e se torna tema recorrente nas pautas governamentais e acadêmicas a partir dos anos 90.

Contudo, embora os esforços, ao longo desses anos, em se construir uma bibliografia sobre o histórico dos quilombos brasileiros, a produção científica sobre o assunto ainda é carente de estudos sistemáticos sobre a questão.

Certamente, são valiosas as contribuições de Costa (1966), Ramos

(1953), Moura (1988)¹⁹ dentre outros pesquisadores dedicados à questão. Entretanto, e isso pode ser afirmado pela base referencial dada por esse autores, houve uma perda quanto à estimativa quantitativa do histórico das fugas dos cativeiros brasileiros. Sendo assim, embora registros apontem na direção de que os quilombos existam desde os primórdios da escravidão, há uma impossibilidade de precisar o início do fenômeno no país.

A tentativa de mensurar a incidência da formação de quilombos por meio de anúncios e documentos do arquivo local, pagos por proprietários de escravos se constituiria, por motivos óbvios, como afirma Maestri, em uma “inocência historiográfica”. O autor assume ainda que:

por inúmeras razões, apenas uma parte dos escravistas utilizava-se desse recurso (os anúncios). Nem mesmo as listas de cativos fugidos expressam plenamente a dimensão do fenômeno. Em geral, elas não abarcam as perdas dos proprietários de poucos cativos, as fugas breves, os fujões já presos ou sem título de propriedade (MAESTRI, 2005, p. 09).

Esse fator se caracteriza como uma das diversas razões que intensificam a complexidade na investigação e no mapeamento dos anos iniciais do fenômeno do aquilombamento no Brasil. Como resultado, as produções sobre a questão, até meados dos anos de 1970, são pouco plásticas e se pautam, essencialmente, em um passado moldado por documentação limitada.

Os autores desse período consideram a prática das fugas, sinal de resistência ao regime escravocrata, o elemento principal na formação de

¹⁹ O trabalho dos referidos autores representa contribuições substanciais para os estudos sobre as comunidades quilombolas no país. É a partir deles que se galgou para a construção de uma pauta de reivindicações aos direitos das comunidades negras no Brasil. Entretanto, esses autores reservam aos quilombolas o tempo passado, do qual não se desvincula a imagem única e negativa de resistência ao regime escravista, e do isolamento das comunidades negras em relação ao seu entorno. As relações entre escravos e escravocratas não é considerada por estes autores.

quilombos, em detrimento de uma série de questões periféricas que passaram no contexto em que os mesmos foram instaurados.

Essa postura, fundamentalmente marxista, estuda os quilombos e sua formação, a partir do entendimento de que a fuga opera como uma reação de uma classe inferior, um processo natural no quadro hierárquico de disputas no plano social.

A visão culturalista, outra vertente a partir da qual os estudos sobre os quilombolas se conduzem, é construída com base em parâmetros que focam as redes de interação social. Ela busca o entendimento da sistemática desses grupos por meio dos processos de relação entre quilombolas e seu entorno.

Pode-se, portanto, pensar, desta forma, em dois paradigmas epistemológicos à luz dos quais os estudos sobre os quilombos brasileiros têm sido orientados: um de base marxista e outro de base culturalista. Por princípio, o presente trabalho se fundamenta a partir dos parâmetros culturalistas, posto que se objetiva a investigar a lógica da organização de um grupo social, a partir de um dado cultural.

Neste prisma, a apresentação do panorama do histórico dessas comunidades se coloca a serviço da contextualização necessária para a compreensão da recente inserção desses grupos nos cenários político, acadêmico, governamental e econômico do país.

Ainda, o entendimento da construção dos quilombos como grupos sociais ocupa lugar de extrema relevância nas pautas das políticas públicas destinadas a afrodescendentes, na medida em que se apresenta como a chave para o redimensionamento conceitual sobre quilombolas, ocorrido a partir da década de 70.

Essa reestruturação conceitual, para a qual será destinada uma seção especial neste estudo, sinaliza um novo impulso nos projetos investigativos sobre as comunidades negras brasileiras. Os anos de 1970 marcam um período em que se desenvolveram pesquisas sobre os principais quilombos e em que foram realizados levantamentos mais ou

menos exaustivos de sua incidência em praticamente todas as regiões do Brasil, como afirma Maestri (2005).

Nesse período, a referência com a fuga e os movimentos de resistência passa a ser rediscutida, à medida que se faz necessário a construção de um conceito que vincule fatores históricos e parâmetros que garantam o acesso à terra

4.2 Quilombos: resistência, fugas e rebeliões

“Toda habitação de negros fugidos, que passe de cinco, em parte despovoada, ainda que não tenham ranchos levantados nem se achem pilões” (apud SUNDFIELD, 2002, p. 77). Assim foram os quilombos definidos, pelo Conselho Ultramarino, ao se reportar a D. João VI, o então rei de Portugal, em 1740. Essa definição, que relaciona o fenômeno de aquilombamento essencialmente ao binômio fuga-resistência, prevaleceu por muitos anos como clássica no meio acadêmico. Foi a base referencial para pesquisadores e ações governamentais a respeito do tema, até meados dos anos de 1970. A esse respeito, Schmitt, Tauratti & Carvalho salientam que:

Autores atribuem aos quilombos um tempo histórico de tempo passado, cristalizando sua existência no período em que vigorou a escravidão no Brasil, além de caracterizarem-nos exclusivamente como expressão da negação do sistema escravista, aparecendo como espaços de resistência e de isolamento da população negra (SCHMITT, TAURATTI & CARVALHO, 2002, p. 02).

Percebe-se, desta forma, que o referido conceito está atrelado aos quilombos, na forma como eram concebidos no período escravocrata. Aliás, muitos são os codinomes empregados às comunidades negras: quilombo, terras de preto, mocambo, comunidades remanescentes quilombolas, comunidades negras rurais. Todos estes usados para

designar agrupamentos de negros, escravos ou forros, que se embrenhavam em fuga pelo seio das florestas, para desfrutarem de sua liberdade.

O par dicotômico fuga X cativo faz-se presente em todo processo de privação da liberdade. Já na Antiguidade, havia registro de ações escravistas e, embora o não houvesse bases sociais e materiais para movimentos abolicionistas, os escravizados questionavam sua escravidão, como afirma Maestri (1994).

Fiabani (2005), citando Gorender (1991), afirma ser o advento do capitalismo e o forte desenvolvimento das forças produtivas e materiais que permitiram aos homens alcançarem a compreensão da possibilidade do direito à liberdade civil plena. Fuga e cativo foram dois elementos indissociáveis. A fuga foi quase uma consequência natural dos cativos e se configura como uma das principais formas de resistência.

No Brasil, desde os primórdios das ações escravistas, empreendidas contra os indígenas, os portugueses se viram frente ao problema das fugas. Não foi diferente com os negros africanos trazidos para o continente, a fim de que fosse substituída a força de trabalho dos índios, que não aceitavam o regime escravista.

A constituição de quilombos se caracteriza, assim, como uma das diversas formas de esses grupos se manifestarem contra a realidade à qual estavam submetidos. Nas palavras do historiador Maestri (2005, p. 08) “as fugas foram uma hemorragia incessante na produção escravista”. Elas eram um foco de ameaça à sociedade, pois desorganizavam o sistema, na medida em que os escravos fugiam e se misturavam com os negros forros e demais trabalhadores que circulavam nos centros urbanos.

Os quilombos, como afirma Moura (apud FIABANI, 2005, p. 192) “tinham um projeto de nova ordenação social, capaz de substituir o escravismo, em contrapartida, tinham um potencial e dinamismo capazes de desgastá-lo e criar elementos de crise permanente em sua estrutura”.

E várias eram as formas de desgastar a escravidão, pois muitas eram as estratégias de resistência. Maestri afirma que:

os escravos se rebelavam, de forma consciente, semiconsciente ou inconsciente contra a exploração escravista, destacando-se (como exemplos de oposição) a resistência na execução de trabalho, a apropriação de bens por eles produzidos, o justicamento de escravistas e prepostos; o suicídio; a fuga; o aquilombamento; a revolta; a insurreição (MAESTRI, 2005, p. 07).

Todavia, a fuga e a rebelião não se caracterizavam como razão única para essa organização social chamada quilombo. É possível afirmar, expandindo os limites da visão historicista, que os quilombos também se configuravam como uma luta pelo espaço de construção identitária e preservação dos valores e da cultura trazidos do continente africano. Nas senzalas, não era permitido aos escravos a prática dos ritos e rituais de suas religiões, suas danças, seus pratos, enfim, suas especificidades culturais.

A este respeito, Guimarães (2000) chama a atenção para o fato de que o quilombo deve ser visto como

manifestações de rebeldia, mas principalmente como um projeto político que evidencia estratégias de autonomia por parte de seus membros [...]. Pensar no quilombo nas suas várias nuances pode permitir compreender melhor sua dinâmica e sua inserção na sociedade escravista (GUIMARÃES, 2000, p. 156).

Sob esta ótica, pensar na configuração dos quilombos, para além da centralidade na fuga e na resistência significa inserir esse atores, efetivamente, em um quadro social. É atribuir a eles a possibilidade de uma lógica, dotada de ideologias e imbricada de processos de interação, e conflitos.

A afirmação de Guimarães (2000) pode levar ao pensamento de que os quilombolas possuíam ideais precisos quando se refugiavam. A

busca pela liberdade deve ser, desta forma, assinalada como basilar neste processo. Ainda segundo Guimarães,

a percepção do quilombo na dinâmica social deve ser considerada por dois aspectos: por um lado, é necessário levar em conta o conjunto de relações que estabelecem entre os quilombos e a sociedade escravista, por outro lado, deve-se considerar o fato de que a sociedade escravista desenvolve mecanismos de modo a absorver os abalos provocados pela existência dos quilombos (GUIMARÃES, 2000, p.145).

É sabido que os mecanismos aos quais se refere o autor são as destruições maciças realizadas com expedições anti quilombos, ocorridas em todo o país, nos séculos XVII e XVIII²⁰.

Percebe-se, desta forma, quão ingênua é a postura de se considerar que os quilombolas viviam em grupos isolados. Geograficamente, e por uma razão lógica, viviam às margens da sociedade, mas havia, por questões de sobrevivência, deles e do seu entorno, uma teia de relações. A este respeito, Ramos (2000) afirma que em Minas Gerais, por exemplo, “os quilombos ficavam num perímetro de apenas alguns quilômetros de onde viviam e trabalhavam as pessoas livres e os escravos assenzalados” (RAMOS, 2000, p. 165).

Maestri (1998), citado por Fiabani (2005, p.159), afirma que “houve quilombos que estabeleceram importantes vínculos mercantis com a sociedade escravista ou entabularam negociações políticas com ela”. Ao quilombola estava condicionado o trabalho; essa era sua moeda de troca e ele a utilizava como forma de “controlar as forças produtivas em jogo”. Por outro lado, os quilombolas se viam dependentes da sociedade escravista, sobretudo pela limitação de sua produtividade.

Neste sentido, foi necessário que os quilombolas estabelecessem,

²⁰ Sobre as várias organizações contra quilombos ocorridas em todo o país, bem como sobre a história do complexo panorama em que se configurou a escravidão brasileira, ver REIS, J.J. (org) & GOMES, F. S. (org.) *Liberdade por um fio*. São Paulo: Companhia das Letras: 2000.

com a sociedade, “uma teia de relacionamentos que permitisse, além do fornecimento de alguns produtos específicos, informações sobre as ações de seus perseguidores” (VOLPATO, 1993).

As redes de relações entre os quilombolas e seu entorno eram de vital importância para a continuidade do quilombo. É possível afirmar que elas ocorriam dentro e fora desse espaço, pois, de acordo com Guimarães (GUIMARÃES, 2000, apud FIABANI, 2005, p. 165-166), os quilombolas contavam não somente com seus pares, visto que, por muitas vezes, os escravos se colocavam em dúvida para assumir o conflito “senhor versus escravo”.

Faziam parte dos quilombos, não somente africanos ou afrodescendentes. A eles também se juntavam homens brancos marginalizados socialmente. Entretanto, esse fator não se aplica como descaracterização dos quilombos.

A esse respeito, Guimarães (1986) defende a teoria de que o quilombo não se define a partir do local, geograficamente dizendo, e sim a partir do extrato humano que o compõe. Afirma que o “refúgio era fundamental para garantir” a segurança do fugitivo, para que essa sua condição fosse preservada. O que vai definir o quilombo, prossegue o autor, “é a presença do elemento vivo, dinâmico. [...] a importância do espaço físico só será definida se a ele se agregar o elemento humano na pessoa do quilombola”.

Ao salientar a necessidade de unificação do elemento humano ao espaço físico, para a identificação do que seriam os quilombos do período escravista, Guimarães aponta um dos elementos chave para a compreensão das comunidades de remanescentes quilombolas, a partir da década de 70. A terra, símbolo da luta quilombola na atualidade, ocupa um papel de substancial relevância, na medida em que se configura como o espaço da concretização do ideal libertário.

Terras de quilombo são terras de gente que não aceitou ser submetido à escravidão. O espaço geográfico, nesse sentido tem a força

simbólica da atitude do extrato humano que dele usufrui.

Na atualidade, há, ainda, a força identitária que atravessa o espaço físico. Quilombola e terra ainda são elementos indissociáveis para a percepção conceitual e caracterização dessas comunidades. Entretanto, é necessário considerar as mudanças entre passado e presente.

As questões intervenientes dos anos 80 e 90 são repensadas neste sentido. Novos horizontes se constroem, a partir do dialogismo teórico-metodológico da antropologia social e da história, possível pelo fato de os cientistas considerarem a cultura sob uma ótica não reducionista, dado que passaram a pensar nas comunidades quilombolas pelo prisma de sua relação com o mundo que as cerca.

Assumir os quilombos contemporâneos como bricolagem histórica, encerrando a questão nos ideais de fuga, segregação, estigma e rebeldia, seria fechar os olhos para a transitoriedade temporal que a própria história prevê. Seria ignorar a volatilidade e a assimilação, características dos processos de interação e desenvolvimento das sociedades.

Essa postura, de acordo com a perspectiva de Leite (2000), tende à folclorização da cultura e da identidade desses atores sociais, configura-se como um dos empecilhos enfrentados por esses grupos, no que tange à regulamentação e a seguridade de direitos a eles outorgados.

Os quilombos mudaram, assim como mudaram os quilombolas e toda a sociedade. Os fatos, os dados, os contos e os causos nos fornecem, desta forma, um material importante na construção de uma logicidade para a compreensão da realidade atual. São signos que se transformaram, se dissiparam, se reconstruíram.

Então, pergunta-se: o que fica preservado? O que muda? Esses questionamentos balizaram os debates sociais, políticos e acadêmicos no processo de redefinição do conceito de quilombo, ocorridos no evento de formulação da Constituição Brasileira de 1988, um divisor de águas em termos legais e conceituais.

Ao enquadrar, constitucionalmente, os quilombolas no cenário

social brasileiro, deparou-se com a necessidade de se repensar nessas comunidades, sua lógica organizacional, sua matriz, seus propósitos, no passado e no presente. A retomada da temática nas pautas governamentais, a partir da década de 1970 se faz a serviço de um enquadramento da lei, ela não ocorre mediante a uma reordenação da estrutura interna dos quilombos.

Assim, os quilombos são revisitados em uma busca de preservação da memória e enquadramento na realidade social do momento.

4.3 1988: um divisor de águas na história dos quilombos brasileiros

O ano em que se comemorou o centenário da abolição da escravidão foi, também, um marco de uma nova era para as comunidades negras no Brasil.

Fiabani (2005) presta grande contribuição para a construção de uma visão panorâmica sobre a evolução dos pressupostos conceituais sobre a categoria quilombo. O autor sistematiza, cronologicamente, o processo de ressemantização do termo, que deixa de ser associado apenas ao fenômeno da escravidão e ganha significação sociocultural através dos tempos.

Nesta perspectiva Fiabani (2005) elenca os diversos olhares históricos sobre os quilombolas a partir do século XVI, quando foram caracterizados, por Gaspar Barleu, como salteadores e ladrões. Esse aspecto negativo em relação às comunidades encontra defensores até o século XIX, período no qual se percebe a organização de forças destruidoras de quilombos e a caracterização dos negros como raça inferior.

No século XX, porém, é possível observar novos parâmetros

categoricos no tocante às questões de remanescentes de quilombos, a partir dos quais a economia, a cultura, a política e também o conceito em relação à organização social desses atores são repensados e reconstruídos.

Nesta perspectiva, a Constituição Brasileira de 1998 assume a Nação como pluriétnica e garante a preservação do patrimônio material e imaterial de grupos populares participantes do processo civilizatório do país através dos dispositivos expressos nos artigos 215 e 216 da Constituição Federal. A partir desse momento, o debate sobre quilombolas passa a ocupar, de forma significativa, o cenário político brasileiro, na medida em que se assegura, nos referidos artigos que:

Art. 215. o Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais. 1º. O Estado protegerá as manifestações das culturas populares do processo civilizatório nacional. 2º A lei disporá sobre a fixação de datas comemoráveis de alta significação para os diferentes segmentos étnicos nacionais.

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos fundadores da sociedade brasileira nos quais incluem: I- as formas de expressão; II- os modos de criar, fazer e viver; III- as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV- as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V- os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (BRASIL,1988)

No que se refere à questão das comunidades de remanescentes quilombolas, esses artigos ainda são complementados pelo Art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais transitórias (ADCT), a partir do qual às “comunidades remanescentes quilombolas que estejam ocupando suas

terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhe títulos respectivos”. Desta forma, fica assegurada às comunidades negras o direito às terras em que outrora foram ocupadas por quilombos, desde que habitem estas terras, e que delas derive sua sustentabilidade.

Entretanto, a considerar o hiato existente entre o período escravista e o que propunha a lei, ficou evidente que o contingente de comunidades beneficiadas com as proposições constitucionais seria ínfimo.

Os dispositivos legais desconsideraram que o evento da abolição do regime escravista não foi um projeto social que visou a inserção dos negros forros na sociedade. A abolição assegurou a “liberdade”, mas o país não se preparou para a inclusão das centenas de milhares de negros livres que passariam a fazer parte de um contexto social. Acostumados a servir seus senhores, os negros, ao se tornarem livres, se viram escravos em outro contexto, na medida em que, repentinamente, ficaram sem trabalho e moradia.

O benefício, concedido somente aos ocupantes de antigos quilombos, desconsidera, desta forma, todo o histórico pós-abolição. Neste tocante, Theodoro (2006) afirma não ter a escravidão acabado, ela apenas teria mudado de roupagem,

pois sua discriminação ganhou uma outra perspectiva: o abandono e o esquecimento. A partir da evolução do capitalismo, um grande contingente da população negra, quando não permanecia desempregado por não possuir qualificação, passou a ser utilizado em serviços que exigiam mão-de-obra pesada. De escravo, passou a assalariado, mas não ascendendo socialmente como os brancos [...] aos negros, sobraram os pequenos serviços: o comércio ambulante, o conserto, o biscate e, sobretudo, os serviços pessoais. Pode-se dizer, portanto, que o processo de exclusão da população negra teve início com o fim do regime escravocrata no país, no final do século XIX, evento que marcou o surgimento da nação brasileira, a partir da concessão aos negros - ao menos no papel - da igualdade civil (THEODORO, 2006, p. 16).

Os rearranjos políticos, desta forma, se põem a serviço das

proposições legais, visto a necessidade de torná-las mais abrangentes. Essa reorganização diz respeito não à mudança nos artigos constitucionais, tampouco à sistemática das comunidades em questão.

O recurso utilizado foi, então, o empreendimento na modificação do conceito de quilombos, objetivando o enquadramento de um número maior de comunidades negras amparadas legalmente. Trabalho este que precisou contar com a interação entre governo, academia, instituições não governamentais e movimentos sociais.

O objetivo primeiro foi o da criação de um conceito que abrangesse não somente os negros que se mantiveram nas terras de antigos quilombos, mas todos aqueles que tivessem alguma relação indissociável de ancestralidade africana. Esse novo conceito deveria ser construído considerando-se toda lógica sistêmica da organização social desses atores.

Faz-se necessário aqui ressaltar o papel decisivo da Associação Brasileira de Antropologia (ABA) nesse processo de reestruturação conceitual. Em outubro de 1994, a ABA criou o Grupo de Trabalho sobre Comunidades Negras Rurais para elaborar um conceito moderno e atualizado para a categoria quilombo, após indicar a necessidade de “os fatos serem percebidos a partir de uma outra dimensão que venha a incorporar o ponto de vista dos grupos sociais que pretendem, em suas ações, a vigência do direito atribuído pela Constituição Federal” (O'DWYER, 2002, p. 94).

Os pesquisadores do grupo emitiram, então, parecer em relação às comunidades quilombolas estudadas até aquele momento. No documento proveniente do encontro, ficou assumido que o termo quilombola não se referia a resíduos arqueológicos de ocupação temporal ou de comprovação biológica.

Após quase dez anos daquele encontro, em 2003, a ABA, em diálogo com o Ministério Público, redefiniu o termo quilombo como sendo “toda

comunidade negra rural que agrupe descendentes de escravos vivendo da cultura de subsistência, e onde as manifestações culturais têm forte vínculo com o passado” (Fiabani, 2005, 421).

Neste contexto, a questão dos quilombos brasileiros revelou-se de grande complexidade pois

tratava-se de se considerar não apenas os aspectos referentes à identidade dos negros do Brasil, mas vários atores envolvidos e os inúmeros interesses conflitantes sobre o patrimônio material e cultural brasileiro, ou seja, questões de fundo envolvendo identidade cultural e política das minorias de poder no Brasil (Leite, 2000, p. 342).

Isto aponta para o fato de que os quilombos deixaram de ser caracterizados apenas pelas redes de significação histórica e racial, para terem incorporados valores econômicos e socioculturais em seu conceito. Detém-se, a partir destas observações, que

procurou-se contornar essa realidade, não através da extensão da Lei, mas com interpretação abrangente e supra-histórica da categoria “quilombo”, que passou a designar em contradição frontal com a realidade histórica, toda e qualquer comunidade com raízes africanas, fossem quais fossem suas origens (BRAZIL, 2006, p. 10).

Na atualidade, o conceito oficial de quilombo é o apresentado no Art. 2 do Decreto Federal nº 4.887, de novembro de 2003. Este e mesmo conceito é reproduzido na Normativa nº 49, de 29 de setembro de 2008, do INCRA, sobre a qual algumas considerações estão apresentadas no subcapítulo a seguir, no qual as questões normativas da titulação serão abordadas. Lê-se, no Art 3º do referido documento:

Art. 3º- Considera-se remanescentes das comunidades dos quilombos os grupos étnico-raciais, segundo critérios de auto-afirmação, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência

à opressão histórica sofrida (INCRA, 2008)

Como terras quilombolas, fica estabelecido, no Art. 4º que são aquelas “utilizadas para a garantia de sua reprodução física, social, econômica e cultural”.

As mudanças conceituais, desta forma, se caracterizam como uma dilatação do termo, para que nele mais atores sociais pudessem ser enquadrados. Os termos *autoafirmação* e *trajetória história própria* dão conta de expandir o conceito de forma que uma miríade de atores que nele se reconheçam, inclusive afrodescendentes que não se mantiveram em terras devolutas, outrora caracterizada como quilombos.

Schmitt, Tauratti & Carvalho (2002), refletindo sobre o conceito contemporâneo e ampliado de quilombo, enfatizam os elementos identidade e território como essenciais nesse processo. As autoras afirmam que:

o termo em questão (remanescentes quilombolas) indica a situação presente dos segmentos negros de diferentes regiões e contextos e é utilizado para designar um legado, uma herança cultural e material que lhe confere uma referência presencial no sentido de se pertencer a um lugar específico (SCHMITT, TAURATTI & CARVALHO, 2002, p. 04).

A partir destas considerações, é possível compreender que o conceito contemporâneo da categoria *quilombola* não prescinde dos eventos históricos vinculados à escravidão, posto que foi através dela que os primeiros negros aqui chegaram e que o cativo foi o grande propulsor das ações de fuga e reivindicação pela liberdade tolhida.

Entretanto, não é possível dissociar o conceito das especificidades sociais, políticas e econômicas dessas comunidades.

Vale ressaltar que a temática da conceituação quilombola também perpassa por uma outra via de questionamento - a que assume não ser o termo quilombo adequado para caracterizar as comunidades negras rurais da atualidade. A esse respeito, Maestri assume que:

aceitamos a definição dos núcleos rurais negros contemporâneos de origens múltiplas como *novos quilombos*. Mas não aceitamos a destruição arbitrária e autoritária da especificidade dos quilombos que se formaram como forma de resistência ao sistema escravista que vigorou legalmente até 1888 no seio dos fenômenos múltiplos e diversos ensejados pelo escravismo, direta ou indiretamente, antes e após a Abolição (Maestri, 2005, p. 251).

Sob esta ótica, percebe-se que, nas comunidades de remanescentes de quilombos, a partir da década de 1990, não se encontram apenas negros que se organizam em terras de refúgio, compradas ou doadas por seus senhores. A essência quilombola não está apenas nas raízes históricas, ela se concebe a partir de um projeto de autodefinição, de uma articulação cultural de comunidades negras que, de alguma forma, se aglomeraram e preservaram relações identitárias com a cultura afrobrasileira.

Nessa perspectiva, a cultura, formatada a partir de ações e relações cotidianas, é a instância primeira para a conceituação do que se caracteriza comunidades de remanescentes de quilombos, e o assujeitamento ideológico passa a ser fator primordial para que esses grupos se identifiquem como quilombolas, a partir de representações sociais construídas, de práticas cotidianas e de relações que mantêm entre si e seu entorno.

É preciso pensar os quilombolas como possuidores de articulações sociopolíticas e econômicas próprias e não de forma teatralizada, como se fosse possível criar um estereótipo daquilo que se espera que sejam, como se estivessem emoldurados em um tempo e espaço que não se modificaram desde a escravidão.

A existência de comunidades quilombolas, na acepção contemporânea do termo, independente no conceito ao qual estão

associadas, está indissociavelmente ligada ao processo de integração social desses sujeitos. Ela rompe com a possibilidade de manutenção da percepção estática tradicional na qual os quilombolas continuariam sendo considerados como grupos de ex-escravos que se refugiavam e se organizavam no sentido de reagirem e se rebelarem contra o regime ao qual estavam submetidos.

O que fazem as disposições legais não é criar uma nova forma de quilombo, mas sim, incorporar, na nomenclatura, as comunidades negras, rurais ou urbanas, que assumem a responsabilidade de preservar o legado cultural a eles passados por seus ancestrais, estando elas localizadas em terras de antigos quilombos ou não.

Mais que um conceito onde se encaixar, essas comunidades precisam emergir socialmente, como detentoras de um espaço geográfico, político, cultural, econômico e social. Entretanto, como é apresentado a seguir, muitos são os percalços que quilombolas precisam superar para que tenham seus direitos assegurados.

4.4 De quilombos anônimos a quilombos titulares de terras: um longo caminho

As transformações conceituais ocorridas pelo advento da Constituição Brasileira de 1988 enquadraram os quilombolas como sujeitos detentores de direitos oficialmente assegurados.

Entretanto, para que uma comunidade negra, seja ela rural ou urbana, possa ser amparada pelos pressupostos legais, é necessário que percorra um extenso caminho, repleto de percalços e entraves. A seguir serão apresentados os trâmites legais para a obtenção do título de posse de terras para remanescentes de quilombos.

A normativa 49 é, hoje, o documento que sistematiza as regras do processo de identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação,

desintrusão, titulação e registro de terras ocupadas por remanescentes de quilombolas. Aprovada pelo INCRA no dia 29 de setembro de 2008, e publicada no Diário Oficial da Nação nº 190 de 1º de outubro de 2008 (seção 1 nº 83), a normativa está legalmente fundamentada nos seguintes documentos:

- a) no Artigo 68 das Disposições Transitórias da Constituição Federal;
- b) nos Artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1998;
- c) na Lei nº 4123, de setembro de 1962;
- d) na Lei nº 9784, de janeiro de 1999;
- e) na Lei nº 4.504, de 30 de novembro de 1996;
- f) no Decreto nº 59.428, de 27 de outubro de 1966;
- g) no Decreto nº 433, de janeiro de 1992;
- h) na Lei 8.629, de 25 de fevereiro de 1993;
- i) na Medida Provisória nº 2183-56, de 24 de agosto de 2001;
- j) na Lei nº 10,267, de 28 de agosto de 2001;
- k) no Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2007;
- l) na Convenção Internacional nº 169, da Organização Internacional do Trabalho sobre povos indígenas e tribais, promulgada pelo Decreto nº 5.051, de 19 de abril de 2004;
- m) na Lei nº 10,678, de 23 de maio de 2003;
- n) no Decreto nº 6.040, de fevereiro de 2007, e
- o) na Convenção sobre Biodiversidade Biológica, promulgada pelo decreto nº 2.519, de 16 de março de 1998.

Em linhas gerais, o processo pelo qual devem percorrer as comunidades de remanescentes quilombolas, rumo à titulação de terras, pode ser descrito a partir do seguinte esquema:

- a) **Abertura do Processo Administrativo:** membros da comunidade requerente, através de requerimento de cadastramento (anexo 1) assinado pelo representante legal da associação de moradores,

deverão solicitar ao INCRA, a abertura do processo administrativo de titulação de terras de quilombos.

b) **Certidão de Autorreconhecimento:** este documento (anexo 2) é expedido pela Fundação Cultural Palmares. Deve ser requerido pela comunidade de remanescentes quilombolas. Esta certidão é emitida, a partir de uma declaração de autodefinição assinada pela comunidade, via associação de moradores.

c) **Identificação e delimitação:** após a obtenção da certidão de autorreconhecimento, os membros da comunidade requerente deverão solicitar ao INCRA a presença de técnicos da Superintendência Regional a fim de que, juntamente com a comunidade, seja realizado um diagnóstico sobre o território ocupado pelo grupo.

O território quilombola será identificado mediante ao Relatório

Técnico de Identificação²¹ realizado pela Superintendência Regional do INCRA, a partir do levantamento das terras ocupadas pela comunidade requerente.

d) **Análise do Relatório Técnico de Identificação :** concluído, o RTID deverá ser encaminhado para o Comitê de Decisão regional do Incra para análise preliminar. O comitê deverá, então, encaminhar o relatório para o Superintendente Regional, quem, por sua vez, deverá encaminhá-lo para a publicação no Diário Oficial da União e no Diário Oficial na unidade federativa relativa ao processo.

²¹ O Relatório Técnico de Identificação das terras ocupadas pelos quilombolas é um documento no qual deverão constar informações cartográficas, fundiárias e agronômicas da comunidade, planta do perímetro do território, cadastro de famílias quilombolas e não quilombolas ocupantes do local, levantamento da cadeia dominial do título de domínio e parecer conclusivo do grupo de técnicos responsáveis pelo documento.

e) **Consulta de Órgãos Oficiais:** além de ser encaminhado para a publicização, o RTID deverá, concomitantemente, ser enviado para a consulta dos seguintes órgãos:

- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional;
- Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis;
- Secretaria do Patrimônio da União;
- Fundação Nacional do Índio;
- Secretaria Executiva do Conselho de defesa Nacional;
- Fundação Cultural Palmares;
- Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade e
- Serviço Florestal Brasileiro.

Aos referidos órgãos será estabelecido o prazo máximo de 30 (trinta) dias para quaisquer manifestações a respeito do relatório;

f) **Análise da situação fundiária:** o processo terá continuidade, após confirmado, ou não, se o território quilombola é uma área de conservação. Em caso afirmativo, caberá ao INCRA o estudo de soluções que garantam a sustentabilidade da comunidade requerente.

g) **Demarcação:** a Norma Técnica para o Georeferenciamento de imóveis rurais será o documento de referência para a demarcação da terra reconhecida.

h) **Titulação:** a titulação será realizada pelo Presidente do INCRA. O título deverá ser em nome da associação que representa a comunidade ou as comunidades ocupantes da área demarcada.

i) **Registro:** Finalmente, o processo se completa com o registro do título de posse no Serviço Registral da Comarca de localização do

território.

Esses passos representam o longo percurso a ser traçado pelas comunidades de remanescentes quilombolas cujo desejo de titulação de terras ainda não foi alcançado. Especificidades sociais locais influenciam, sobremaneira, na forma pela qual o processo tem andamento.

Mediante esse longo trâmite, fica evidente a dificuldade para o mediador social, especificamente, um extensionista rural, que trabalha junto a comunidades quilombolas e que deseja abrir o processo de titulação de posses desses grupos. Para uma ação bem sucedida, são fundamentais o investimento em pesquisa aprofundada e trabalho etnográfico para se alcançar um conhecimento consistente sobre a comunidade.

O não conhecimento da sistemática local pode incidir na elaboração de laudos e relatórios frágeis, pouco lúcidos, capazes de comprometer e expor a comunidade em questão, ao invés de auxiliá-la.

Muitas são as ocorrências de comunidades de remanescentes quilombolas identificadas em Minas Gerais. De acordo com o levantamento realizado pela equipe do projeto Quilombos Gerais²² elas somam mais de 300 em todo o estado. Contudo até o ano de 2008, apenas duas comunidades detinham o direito de posse de terras. Ou seja, muito há o que se fazer para que aos quilombolas seja possível emergir socialmente.

²² O projeto Quilombos Gerais é coordenado pela pesquisadora Maria Elisabete Gontijo e conta com o apoio dos consultores internos do Centro de Documentação Eloy Ferreira da Silva- CEDEFES- Pablo Matos Camargo e Marielle Brasil Pelliccione. Tem como objetivos, além de divulgar dados e encaminhamentos sobre a questão quilombola, identificar e produzir materiais documentais sobre comunidades negras rurais de Minas Gerais, especialmente sobre aquelas que estiverem vivendo situações de conflito fundiário. O Quilombola Gerais tem sido o grande responsável pela pré-identificação das comunidades quilombolas em Minas Gerais, através do empreendimento etnográfico e de catalogação dessas comunidades. Em 2008, o centro foi responsável por uma série de publicações, dentre elas a obra *Comunidades Quilombolas de Minas Gerais no Séc. XXI*; o primeiro livro que traz um compilado de informações sobre os hábitos, as crenças e as características das comunidades de remanescentes de quilombolas em todo o estado.

Bordões, Castro e Santo Antônio de Pinheiros Altos, as comunidades nas quais a pesquisa etnográfica desta investigação foi realizada, se inscrevem neste universo repleto de histórias a serem desvendadas, conquistas a serem atingidas, caminhos a serem seguidos.

Neste sentido, essa pesquisa se coloca a serviço do trabalho de mapeamento cultural e reconstrução da memória dessas comunidades. A alimentação, objeto central deste estudo, é pesquisada enquanto veículo condutor de representações sociais.

Na alimentação, sua prática, seus rituais, seus utensílios, serão procurados as teias a partir das quais as comunidades estudadas construíram sua cultura. Essas redes poderão estar ocultadas ou entrelaçadas com outras diversas, na volátil atualização e renovação cotidiana.

É sabido que a reconstrução da memória quilombola, através dos hábitos e práticas alimentares, será um convite aos sabores passados, muitos deles guardados, quase esquecidos do paladar; muitos apagados, pelo gosto amargo que possuem; o gosto da resistência, o gosto da fuga, o gosto da fome.

Desta forma, a observação daquilo que fica e o apagamento daquilo que pode ser substituído também sinaliza e descreve textos diversos, os quais deverão ser lidos nesse processo de reconstrução identitária.

5- DOS SABERES AOS SABORES DA COZINHA QUILOMBOLA: EMPREENDIMENTO ETNOGRÁFICO

5.1 A pesquisa etnográfica: saberes

Este capítulo destina-se à apresentação da pesquisa empírica. Nele será descrito o fazer etnográfico: a localização em que o trabalho foi realizado, o contato com os quilombolas, as relações estabelecidas com os mesmos, seu cotidiano, e, sobretudo, sua prática e hábitos alimentares.

Faz-se necessário, neste sentido, um retorno ao antropólogo Geertz, já citado no capítulo em que a antropologia foi apresentada como uma das bases fundamentais do escopo teórico desta investigação. Entretanto, a teoria geertziana, nesta sessão, se põe a serviço das orientações metodológicas sobre a etnografia, sobre a descrição densa, à luz das quais este trabalho foi conduzido.

Será, a descrição densa, o instrumento utilizado para descrever os dados de campo, relativos à prática alimentar dos quilombolas. Quanto à apresentação das comunidades, pelos fins que se destina este trabalho, ela não será construída no sentido de se empreender na busca da totalidade. Serão descritos apenas aspectos capazes de fornecer, ao leitor, uma visão panorâmica sobre os grupos juntos aos quais a pesquisa foi realizada.

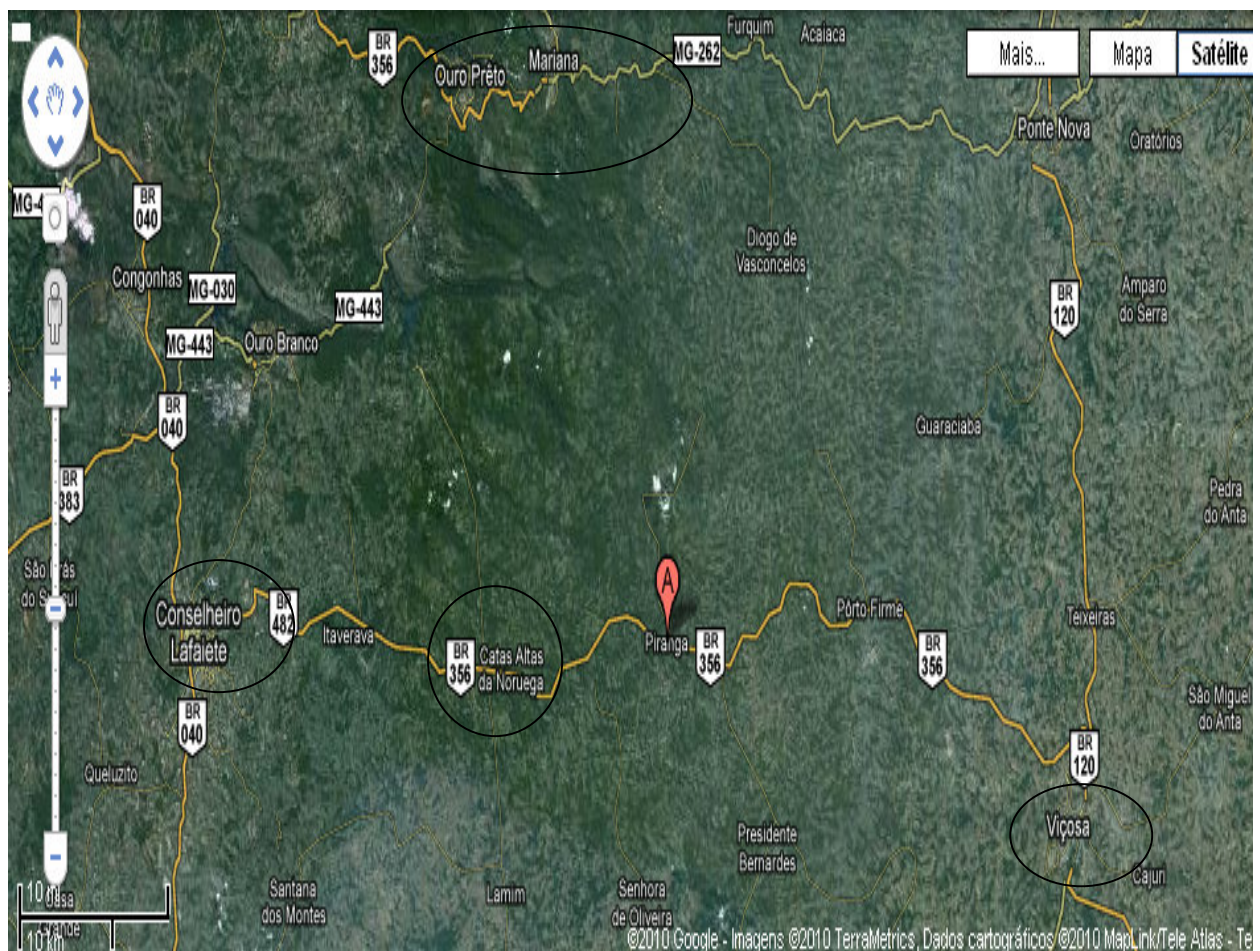
Outro retorno será realizado em direção ao socioantropólogo Poulain, que se configura como a referência primeira sobre os métodos e abordagens de estudo sobre a alimentação como um dado cultural.

O capítulo será sistematizado seguindo-se uma lógica dimensional e temporal, ou seja, primeiro o município de Piranga será apresentado como macro-esfera. Depois as comunidades quilombolas e suas especificidades alimentícias serão abordadas, seguindo o cronograma do trabalho de campo. Neste sentido, a ordem de apresentação dos dados será: comunidade de Santo Antônio de Pinheiros Altos e comunidades de

Castro e Bordões.

Por fim, serão expostas a análise dos dados e as contribuições que este processo investigado pretende trazer para o cenário das pesquisas sobre a causa quilombola no país.

5.2 Piranga, um caminho que leva a todos os lugares: localização, potencial econômico e social



Mapa 1 Localização de Piranga e seus municípios de referência. Imagem via satélite capturada da base de dados do google maps. Acesso www.maps.google.com

O nome *piranga*, de origem tupi, significa barro vermelho. Um breve percurso pelas estradas que ligam o centro urbano à zona rural

deixa evidente o motivo da escolha. O barro de um vermelho intenso é encontrado em todo o lugar onde não há pavimentação

O município está localizado na Bacia do Rio Doce - Zona da Mata Mineira, na micro região de Viçosa. O mapa acima demonstra sua localização, chamando a atenção para os municípios vizinhos, que funcionam com referências sociais e econômicas. Na região, se concentram produtores de café, milho e feijão.

Dados do IBGE apontam para o fato de que essa região fora habitada por índios pertencentes a tribos ainda não bem identificadas, possivelmente os Carijó²³. Entretanto, até a atualidade, não foram encontrados vestígios materiais de sua antiga pertença.

O mesmo não se pode dizer, entretanto, sobre a presença de negros escravos na região. É sabido o papel que a Zona da Mata Mineira representou para o tráfico de escravos do período colonial (FILHO,1991).

Ligada ao Rio de Janeiro, através da hoje restaurada Estrada Real, a Zona da Mata foi berço do comércio de escravos, sobretudo a região de Ouro Preto e Mariana, onde a força de trabalho escravo foi intensa com as vastas atividades locais durante o ciclo do ouro, e os movimentos de insurreição que motivaram a independência do país.

Piranga possui, na atualidade uma miríade de comunidades negras em sua zona rural e em todo caminho que liga as duas cidades. Dentre essas comunidades, apenas três já foram pré-identificadas como comunidades de remanescentes quilombolas pelas instituições competentes: Bacalhau, Guiné e Santo Antônio de Pinheiros Altos, sendo esta última a única que, até a conclusão desta pesquisa, já havia dado abertura no processo de titulação de terras, tendo recebido a certificação de autorreconhecimento pela Fundação Cultural Palmares no dia 4 de agosto de 2008.

A respeito da comunidade identificada como Bacalhau, o trabalho de campo desvendou que se trata de um subdistrito do distrito de Santo

²³ Informação disponível em www.ibge.org.br. Acesso 26 de abril de 2009.

Antônio de Pirapetinga. Bacalhau é composto por uma série de comunidades independentes, dentre elas Castro e Bordões. O subdistrito é a comunidade central e funciona como um núcleo de abastecimento comercial e econômico. Dentre as comunidades que compõem o distrito, Castro e Bordões são aquelas que apresentam fortes características de ancestralidade afro descendente, por isso a escolha em estudá-las, e não todo o distrito, visto que o mesmo apresenta características heterogêneas, em relação às comunidades que o constitui.

Piranga se esconde nos vales. O município é cortado pela BR 356, e dista 60 km Viçosa e 69 km de Conselheiro Lafaiete, passando pelas cidades de Catas Altas da Noruega e Itaverava. Fica, ainda, há 40 km de Mariana, por estrada parcialmente pavimentada e 38 km de Ouro Preto, por estrada não pavimentada. Há, ainda, outros caminhos que ligam o município às cidades de Mariana e Ouro Preto, frequentemente, usados pelos moradores locais. Estes caminhos reduzem, ainda mais, a distância entre as referidas cidades, mas são caminhos “privados”; trilhas que se embrenham entre fazendas particulares, por isso utilizadas por pessoas que conhecem os donos das terras. Depois dos primeiros contatos com as comunidades, nas quais se realizou a pesquisa de campo, esses caminhos alternativos foram a rota que ligou pesquisador e grupos estudados.

É possível pensar na conectividade entre as cidades como caminhos através dos quais negros, forros ou fugidos, deixavam o cativo de Ouro Preto, Mariana e outras cidades do entorno para se instalarem em Piranga, na organização de quilombos. Esta hipótese, contudo, não será aqui trabalhada, por duas razões principais: a) o fato deste trabalho não ser orientado pelo viés historicista, através do qual seria necessário e possível copilar documentos do Brasil Colonial, a fim de se reconstruir a rota dos quilombolas naquele período. b) por não ser fundamental que uma comunidade negra esteja situada em terras de antigos quilombos, para que sejam enquadradas nos dispositivos legais que, na atualidade,

conferem, aos ocupantes dessas comunidades, o direito de posse fundiária. Esta pesquisa, como afirmado anteriormente, se baseia no princípio de que a cultura opera como elemento preponderante para o reconhecimento social dessas comunidades.

O município pertenceu à cidade de Mariana até o ano de 1868, quando foi desmembrado. Este fato explica a relação entre piranguenses e sua antiga sede de pertença. Muitas pessoas ainda migram para Mariana em busca de trabalho, escola, médicos. Muitos também são os que, embora já se considerarem marianenses, mantêm vínculo permanente com Piranga por causa de familiares.

O fluxo entre as cidades também é ativo no sentido comercial. Moradores das comunidades estudadas relatam que vão a Mariana com frequência²⁴ para fazerem suas compras domésticas.

O percurso pelo qual Piranga caminhou até atingir a formação administrativa que possui nos dias atuais foi intenso. Após seu desmembramento da cidade de Mariana em 1868, foi elevado ao posto de vila em 1870. Entre os anos de 1870 e 1891, foram instaurados os nove distritos que compunham o município: Piranga, Brás Pires, Conceição do Turvo, Guaraciaba (ex Santana da Barra do Bacalhau), Oliveira, Pinheiros, Porto Seguro e Santo Antônio de Pirapetinga²⁵.

A partir do ano de 1960, Piranga passou a ser constituída por apenas três distritos, a saber: Piranga, Pinheiros Altos e Santo Antônio de Pirapetinga. Essa formação permanece até os dias atuais.

²⁴ O que os moradores consideram “frequência” equivale a idas esporádicas a cada dois ou três meses, mas chama atenção o fato de a necessidade de manter este vínculo com a cidade. Percebeu-se que o vínculo é afetivo. É como se Mariana fosse o lugar que pudesse fornecer tudo aquilo que eles não possuem, embora haja proximidade e maior facilidade de acesso com cidades como Viçosa e Conselheiro Lafaiete.

²⁵ Dados disponíveis em www.ibge.org.br . Acesso 26 de abril de 2009.

5.3 A chegada em campo: Geertz e seus ensinamentos etnográficos

O relato de antropólogos em algumas etnologias clássicas, como os Nuer (EVANS-PRITCHARD, 1978) e o Crisântemo e a Espada (BENEDICT, 1972), e as revelações dos sentimentos que absorveram, Malinowsky (1997)²⁶ em seu trabalho de campo, o *anthropological blue* sobre o qual discorre DaMatta, fazem temer os pesquisadores que desconhecem a “magia do trabalho de campo”. A preparação etnográfica, o saber o quê falar, quando falar, de que forma abordar o outro são fundamentais. Entretanto, é imprescindível não deixar de considerar que o *outro* é um sujeito real, e não um personagem, e que os *scripts*, às vezes, só funcionam em novelas.

Laplantine (2006, p. 2) ensina que o trabalho do etnógrafo não consiste unicamente numa metodologia “exclusivamente indutiva, coletando um monte de informações. Mas sim, em impregnar-se dos temas obsessivos de uma sociedade, dos seus ideais, de suas angústias”.

A partir do que sugere Laplantine, é possível perceber que, ao etnógrafo, cabe o complexo papel de tradutor. Seu trabalho não termina com observação, ele precisa ser complementado com sua participação no ato de traduzir aquilo que observou.

Nesse sentido, Laplantine, ao discorrer sobre a descrição etnográfica, afirma que ela se configura como a “realidade social apreendida a partir do olhar da realidade social que se tornou linguagem e que se inscreve numa rede de intertextualidade” (LAPLANTINE, 2006, p.31). A etnologia, acrescenta o autor, e, “a *fortiori*, a antropologia,

²⁶ Estas obras representam leitura fundamental aos extensionista rurais, sobretudo àqueles que se destinam, efetivamente, ao trabalho de campo. Nelas os autores revelam os segredos de algumas de suas experiências em campo, suas emoções, suas percepções, seus momentos de solidão e desânimo quanto ao trabalho realizado. Com elas, aprendemos que o campo é o lugar do inesperado, lugar em que levamos mudanças e do qual trazemos mudanças.

mantém uma relação necessária com o que já foi dito, com o que já foi escrito”.

A descrição etnográfica, assume Geertz, possui três características: “ela é interpretativa; o que ela interpreta é fluxo do discurso social e a interpretação envolvida consiste em tentar salvar o “dito” num tal discurso da sua possibilidade de extinguir-se e fixá-lo” (GERRTZ, 1989, p. 31). A descrição etnográfica é microscópica, ela deve buscar a exatidão dos fatos. Ela opera como uma forma de perpetuar esses fatos, na medida em que o contexto social, pela volatilidade peculiar dos seres humanos, se transforma, mas a escrita, o registro, permanece intacto.

“Estar lá” é transformar-se em sujeitos múltiplos, é estar junto ao outro sem se confundir com ele e, ainda, despir-se do outro no processo de escrita. Neste jogo, todos mudam, pesquisador, grupo pesquisado.

Ir e vir de um trabalho de campo modifica o pesquisador, porém, não o faz deixar de ser “estrangeiro”. Isso porque as teias que constroem a cultura só fazem sentido em um complexo, em um sistema macro. O trabalho de campo permite ao pesquisador o acesso a um determinado limite de teias, mas ele não alcança a rede em sua completude. O olhar que se lança “sobre os ombros do nativo” faz com que a imagem perca detalhes de seu foco.

Estar em campo nas comunidades quilombolas de Piranga sintetiza todo o aprendizado teórico sobre o empreendimento etnográfico. Isso foi percebido, desde os primeiros instantes junto aos membros das localidades, quando, progressivamente, ocorreu a operacionalização da aceitação da pesquisadora pelo grupo.

Em Santo Antônio de Pinheiros Altos, a chegada ocorreu em uma circunstância singular, no dia 20 de novembro de 2008. A comunidade estava em festa, numa comemoração dupla: celebravam o dia da consciência negra e o recebimento da certidão de autorreconhecimento.

Por haver outras pessoas estranhas na comunidade

(representantes de secretarias e da câmara municipal, um dos extensionistas da EMATER, outros pesquisadores), e por se tratar de um ambiente festivo e aberto, o primeiro contato não causou impactos negativos, ou de estranhamento exacerbado.

Entretanto, é impossível se passar por despercebido quando se ocupa a função de estranho. As crianças, com sua naturalidade e espontaneidade nata, investiam em aproximações temerosas, no início. Realizavam rápidos contatos físicos e logo saíam velozmente, como se quisessem confirmar a veracidade da existência das pessoas que estavam em seu território.

O primeiro contato foi feito utilizando-se a comida como elo temático de aproximação. Às mulheres, foram feitas perguntas sobre a comida que estava sendo oferecida e vendida na festa. Sobre os alimentos que compunham a mesa, receitas que gostam de preparar.

As perguntas já estavam a serviço do processo investigativo, mas, naquele contexto, elas se configuraram como “papo de mulher”. Promessas de trocas de receitas, de curiosidades sobre sabores locais, comentários sobre a festa, sobre as crianças e... a pesquisadora se transformara em pessoa naquele momento²⁷.

A festa terminou, os *outros* retornaram aos seus mundos reais. O trabalho de campo começava, efetivamente. A vivência da realidade da comunidade começou ainda no dia 20 de novembro, após o convite para conhecer a casa de uma das participantes mais ativa da festa, Tereza Nicácio, (Terezinha), uma articuladora da comunidade.

Visita nova em uma casa significa, em Santo Antônio de Pinheiros

²⁷ Esta exemplificação requer um retorno ao capítulo segundo, página 44, quando foram apresentadas as proposições de Geertz quanto à necessária aceitação social para que o etnógrafo possa fazer etnografia. A fuga da polícia, durante a briga de galos balineses, momento em que o pesquisador deixou de ser um *Ser* ignorado pelos nativos, deixou de ser *outro* e se transformou em membro do grupo, em nosso trabalho, aconteceu no momento da conversa sobre assuntos capazes de estabelecer a aproximação entre pesquisador e informantes. A comida, ao mesmo tempo em que operou como dado cultural, categoria analítica central desta investigação, se configurou como o elemento identificador entre sujeitos. Ela foi a porta de aceitação, a autorização para que o trabalho pudesse ser realizado.

Altos, visita a quase toda a comunidade. A conversa se estende pelos quintais, alcança a casa mais próxima e prossegue, até que a hora indique que há outras coisas a serem feitas. Naquele dia, o compromisso era uma noite de oração, que é chamada de reza.

Na primeira noite em Santo Antônio, a instalação foi na “casinha”, uma humilde moradia dividida pelos professores que passam a semana na comunidade. As outras noites, e nas outras visitas, em um total de três, foram passadas na casa de moradores da comunidade.

Essa acolhida muito surpreendeu, pois, de acordo com as orientações recebidas por moradores de Piranga, com algum grau de envolvimento com Santo Antônio de Pinheiros Altos, a comunidade é fechada e pouco receptiva.



Figura 3- Uma das moradias que abrigou a pesquisadora em Santo Antônio de Pinheiros Altos (Foto: Alexandra Santos)

Hospedar-se na casa de moradores contribuiu, sobremaneira, para este processo aproximativo, dado que o foco central do trabalho consiste na observação e análise de práticas cotidianas. Vivenciar essas práticas, especialmente as alimentares, trouxe à tona a naturalidade e

originalidade aos hábitos dos locais. A estada nas casas de nativos corroborou, também, para o alcance a territórios nem sempre penetrados por pesquisadores, por exemplo, as aulas recebidas nas hortas, o conhecimento acerca de suas práticas de cultivo, preparo de leguminosas e aplicabilidade das plantas medicinais.

Outra intimidade, favorecida pelo estreitamento das relações, foi a vivência do ritual de benzeção. Essa experiência foi vivenciada não somente em Santo Antônio de Pinheiros Altos, mas também em Bordões, a segunda comunidade na qual a pesquisa fora realizada.

As visitas em Bordões e Castro ocorreram em mesmo período, visto que as comunidades são geminadas. Nessas comunidades, o contato inicial se deu por intervenção do recém eleito vereador, Juninho.

Engajado com as melhorias das comunidades de Bacalhau e morador local, o vereador mostrou-se interessado ao saber da presença de pesquisadores sobre os hábitos alimentares da comunidade.

Foi o próprio político quem se encarregou do transporte até Castro e Bordões, da estada na casa de moradores da comunidade, bem como de indicar uma pessoa que trabalharia como guia local, durante o trabalho de campo.

5.4 O papel do guia nativo: proximidade com a tradução de primeira mão

Ter um guia local para o acompanhamento do trabalho representou toda a diferença no processo de aceitação pelo grupo. Os guias locais têm acesso às casas e às pessoas; sua visita não causa estranhamento. Na companhia de um guia nativo, o pesquisador passa a ser aquele que está com o guia, e não aquele que está invadindo a comunidade.

Outra importância fundamental dos guias locais recai na possibilidade de o pesquisador estar mais próximo das traduções de primeira mão.²⁸

Vale ressaltar que, durante o trabalho, percebeu-se que o guia não precisa ser uma pessoa especializada; sua substancial contribuição reside no fato de ele ser nativo, ser autorizado a falar da cultura estudada e a penetrar em seus mistérios, seus segredos.

A relação de proximidade que se estabelece com o guia se transforma na possibilidade de perpassar e atingir campos que os limites sociais, certamente, não permitiriam o pesquisador, sozinho, a ter

²⁸ Sobre a distância do pesquisador e sua limitação enquanto tradutor de uma cultura, retornar ao capítulo segundo deste trabalho, página 46.

alcance, sobretudo quando o trabalho de campo é executado em período relativamente curto, como foi o caso de uma pesquisa executada durante um curso de pós-graduação, com a duração de dois anos.

Ainda, o conhecimento do guia local otimiza o trabalho de campo. Ao compreender a quem o pesquisador se encontra na comunidade, pelo conhecimento do “caminho das pedras”, ele consegue estabelecer prioridades, selecionar grupos focais, auxiliar na criação de estratégias de visitas.

Dois foram os guias deste processo investigativo. Janete, já citada na sessão em que se discorre sobre o procedimento metodológico, acompanhou o trabalho em Santo Antônio de Pinheiros Altos. As visitas em Castro e Bordões, dada a proximidade das comunidades, e o grau de parentesco que se estende entre os moradores, foram acompanhadas pelo mesmo guia, João, também já citado, no início deste trabalho.



Figura 4- Janete, à direita, em visita ao moinho de Santo Antônio de Pinheiros Altos. À esquerda, Maria, a guardiã do moinho. (Foto Alexandra Santos).

Adolescente, de 16 anos, Janete rapidamente compreendeu que o objetivo da pesquisa era o de conhecer a comida que o grupo já não mais valorizava, a comida que, aos poucos perde valor identitário na comunidade.

Com uma visão clara a respeito dos objetivos da pesquisa, facilitada pelo diálogo transparente da pesquisadora, foi ela quem sugeriu o roteiro das visitas. Desta forma, foram visitadas as casas das pessoas mais idosas, pessoas que ela acreditava ainda manter objetos de cozinha antigos, não mais usados na atualidade. Janete também foi responsável por informar quais eram os moradores famosos pelas receitas mais saborosas na comunidade.

João, o guia de Castro e Bordões, será o futuro presidente da Associação de moradores das comunidades²⁹. O jovem, de fala mansa e de singular poder de comunicação, é conhecido de todos na comunidade. João é um líder local.

Por reconhecer a importância de trabalhos acadêmicos realizados com o objetivo de conhecer e divulgar a comunidade, ele foi exímio



Figura 5: João, em Castro, explicando o funcionamento interno do moinho. (Foto :Alexandra Santos)

cicerone. Auxiliou no projeto de construção de estratégias de visitas, o que foi fundamental para a compreensão das relações de parentesco³⁰.

Como um dos instrumentos metodológicos foram as entrevistas semi-estruturadas, o que abre margem para a inserção de novos assuntos durante a coleta de dados, o guia também assumiu um papel importante.

Sendo, o eixo central das perguntas, alimentos que os entrevistados comiam antigamente e que não comem mais, João ouviu muitas estórias que lhe eram desconhecidas, o que resultou, algumas

²⁹ Até o momento de conclusão da pesquisa, as comunidades ainda não tinham efetivado a formação da Associação de Moradores. A princípio, a ideia seria a de formar uma associação em conjunto, em prol das duas comunidades. Algumas reuniões já haviam sido realizadas, inclusive a de votação quanto ao presidente da associação. O vereador Juninho foi a pessoa quem assumiu o compromisso de auxiliar as comunidades nesse sentido. Até a data da pesquisa, o vereador tinha, em mãos, as atas das reuniões realizadas, a fim de formalizar a criação da associação de moradores junto aos órgãos municipais competentes. Esse é um importante passo para os moradores darem entrada no processo de titulação de terras.

³⁰ Como todos são parentes nas comunidades, João auxiliou na logística das visitas, conduzindo-as de modo que uma sequência de gerações foi seguida. Neste sentido, foram visitados os avós, depois pais e, por fim, os netos. Acredita-se que sua estratégia tenha sido criada instintivamente, e que a proximidade das casas também foi um fator que muito contribuiu para que as entrevistas pudessem seguir esta estrutura lógica. Ainda assim, é preciso ressaltar a validade da ajuda.

vezes, em sua curiosidade conduzir o caminho a que as entrevistas seguiram, tornando o momento uma conversa natural e espontânea, sobre as histórias alimentares do passado. Suas perguntas conduziram as entrevistas a caminhos inesperados. Foi possível falar sobre escravidão, sobre a comida que pais e avós traziam para casa, sobre a não permissividade em se tocar no assunto em casa, no período pós-escravidão. Junto ao guia, estes temas não se configuraram como tabu. O que enriqueceu, sobremaneira, o trabalho realizado.

A partir do que aqui foi exposto, é possível afirmar que os guias de campo auxiliaram no papel de esta pesquisa não ser um retrato espetacularizado das comunidades junto às quais o trabalho foi realizado.

Ainda, é possível afirmar que, sem o auxílio desses atores sociais, várias fronteiras identitárias possivelmente não teriam sido transpassadas. Apropriando-se, novamente, das metáforas de Geertz, pode-se afirmar que as interpretações feitas a respeito das comunidades quilombolas de Piranga foram, sim, realizadas “sobre os ombros dos nativos”, mas que, o auxílio dado pelos guias locais, fez com que de lá, de cima dos ombros, fosse possível utilizar lentes de aumento.

5.5 Santo Antônio de Pinheiros Altos: tranças e muita história

Santo Antônio de Pinheiros Altos é a comunidade de remanescentes quilombolas mais numerosa de Piranga. Distanto cerca de 30 km de Piranga; na comunidade vivem, aproximadamente, oitenta famílias³¹.

A despeito de Santo Antônio nomear a comunidade, é São Francisco que ocupa local de destaque no altar da capela local. A eles, os fiéis são devotos. Ele é o padroeiro da comunidade.

³¹ Informações disponibilizadas pelo Centro de Documentação Eloy Ferreira da Silva, a partir do projeto Quilombolas Gerais. Disponível em www.cedefes.com.br. Acesso: 12 de novembro de 2008.

A comunidade, a exemplo de outras localidades de pequeno porte, não tem um padre local. Há um calendário anual de visitas do padre da paróquia de Diogo de Vasconcelos. Quando de sua presença, ocorrem os casamentos, batizados e outros eventos católicos. Entretanto, os moradores não frequentam a igreja somente quando há a presença do líder religioso. Semanalmente se reúnem para a “reza”, um evento de imensa riqueza simbólica e sincretismo religioso típicos das comunidades afrodescendentes do país.

Um membro da comunidade rege a cerimônia, que se assemelha às missas católicas, não fossem, as músicas, uma mistura de cantos de eventos carismáticos e de congado. Há, também, o grupo destinado ao canto, que se apresenta em posição de destaque, ao lado do altar.



Figura 6: Imagem de São Francisco na Capela de Santo Antônio de Pinheiros Altos. (Foto: Alexandra Santos)

A reza tem hora para começar, mas isso não se emprega para seu término. Durante o trabalho de campo pode se presenciar uma reza que finalizou às 23 horas. Isso ocorre porque, após as leituras bíblicas, o grupo permanece no local cantando,

dançando, batendo palmas. A capela se transforma, neste momento, em um local de socialização e lazer da comunidade.

Organizada em torno de dois troncos familiares principais, os Acácios e os Nicácios, a comunidade tem, na igreja, seu núcleo central. O espaço é reservado não somente aos momentos de oração, mas todas as festas, casamentos, e celebrações diversas acontecem no pátio da

capela.

Há, também, um templo religioso destinado á profissão da fé dos evangélicos, mas este só se põe a serviço dos cultos e celebrações relacionados à religião.

Majoritariamente ocupada por negros, na comunidade também vivem algumas poucas famílias de brancos, o que não a desconfigura, nem cria qualquer estranhamento entre os moradores.

Em 4 de agosto de 2008, Santo Antônio de Pinheiros Altos recebeu a certidão de autorreconhecimento, emitida pela Fundação Palmares, é estéril de produção de excedentes de comercialização econômica. Entretanto, embora já no caminho para a busca da efetiva titulação de terras, muito é preciso caminhar na comidade. Nada se produz em Santo Antônio de Pinheiros Altos, visando a comercialização externa.

A horta e os pouquíssimos frangos, são utilizados para autosustento. Cuidadas pelas mulheres, as hortas são fartas de verduras, plantas medicinais, feijão, algum café, e muito milho. Frutas, somente a banana é facilmente cultivada. Alguns pés de figo, goiaba e lima são mantidos e garantem as iguarias do final de ano, quando em toda cozinha se sente o cheiro doce das compotas borbulhantes nos modernos tachos, sobre os também modernos fogões a lenha.

Há, na comunidade, um único moinho³² de beneficiamento, utilizado por todos os moradores. Maria³³ é sua guardiã. A moradora é responsável por receber os grãos de milho a serem triturados. Durante o beneficiamento, o local fica trancado. Os moradores programam o tempo de moagem pela quantidade de grãos e a espessura que desejam a farinha. Com esta logística, todos os moradores utilizam o moinho, sem que ocorram conflitos.

³² Na comunidade, a palavra moinho é pronunciada como *munho*.

³³ Maria é a senhora que acompanha Janete, a guia de Santo Antônio de Pinheiros Altos na figura número 4.



Figura 7: Nas hortas, verduras e plantas medicinais. (Foto Alexandra Santos)

Uma questão, quanto a organização social de gêneros, chamou a atenção, nessa comunidade. Durante a semana, quase não se encontram homens em casa. Em sua maioria, passam a semana em Mariana, Ouro Preto e outras cidades do entorno. Trabalham, frequentemente, na construção civil. Esse fator é um dos resultados da ausência de atividades produtivas no local. Além do salário dos homens, a renda que circula na comunidade corresponde às aposentadorias e às bolsas de ações afirmativas do governo, tais como Bolsa Família e Bolsa Escola.

As mulheres se ocupam dos afazeres domésticos, que também incluem os cuidados com a plantação, e a criação dos filhos, que não são muitos, em média duas ou três crianças em cada casal. Sazonalmente prestam serviços às fazendas da redondeza, quando há demanda de “catadoras”, na “panha” de cana, milho, café e feijão.

Na comunidade, as crianças estudam as primeiras séries do ensino fundamental. Na escola local, elas completam os estudos até o



Figura 8: Alunos do quinto ano, antiga quarta série. Escola de Santo Antônio de Pinheiros Altos . (Foto Alexandra Santos)

quinto ano – antiga quarta série primária - depois dão continuidade à vida estudantil na escola de Pinheiros Altos, o distrito a que a comunidade está ligada. As mulheres que não tiveram oportunidade de estudar também frequentam a escola no período noturno, quando funciona o educação para jovens e adultos, a EJA.

A escola é a extensão da casa da comunidade. Todos têm acesso aos professores que são, em sua maioria, membros de fora da comunidade. É constante a presença de pessoas no singelo prédio, carente de reformas. Não há registros de evasão escolar, segundo relatam os professores. As crianças vão para a escola sem calçados, da mesma forma que ficam quando estão em casa, ou quando caminha pelas ruas.

A merenda escolar é preparada na cozinha da própria escola, e segue cardápio pré-determinado para cada dia da semana. Os alunos fazem duas refeições no local. Logo que chegam, na parte da manhã, são recebidos com pão e café com leite (ou alguma variável como biscoito ou suco). Antes do final do turno, é servida a “merenda”: arroz, feijão, macarrão, salada, sopa, de acordo com o cardápio do dia.

As carnes não fazem parte do cardápio diário da escola. Os alimentos para o preparo da refeição provêm de Piranga, são fornecidos



Figura 9: Alunas da EJA em apresentação musical na festa da Consciência Negra. (Foto: Alexandra Santos)

pela prefeitura municipal. Há, no pátio dos fundos, uma horta que professores e alunos cultivam. Neste espaço há couve, moranga, salsinha e outras verduras.

No momento por que passa a comunidade, de revalorização da memória e identidade local, também é na escola onde se pode

perceber a maior representação em termos de contribuição para o grupo.

Os professores buscam, dentro de suas limitações, realizar trabalhos de preservação e resgate. Prestam importante serviço através de projetos temáticos realizados durante o ano letivo, em que cada um se responsabiliza por organizar um material em que sejam copiladas “as coisas antigas” como afirma Lado, o professor sênior do local. Apesar de não ser um nativo, o professor mora na comunidade há mais de 20 anos, dentro dos quais tem trabalhado com educação. O professor informa sobre a carência das famílias de Santo Antônio de Pinheiros Altos e afirma os esforços da escola, em participar ativamente do processo de redescoberta do grupo.

Com os projetos realizados na escola, os alunos são motivados a pesquisar sobre as comidas, as lendas, os causos, as cantigas, as plantas medicinais, a fauna e flora que existiam na comunidade em tempos remotos.

No que tange ao processo de autorreconhecimento, estágio primeiro para o longo percurso que a comunidade precisará percorrer até adquirir o título das terras que habitam, esse tipo de atividade é de vital importância. A partir dele, a comunidade mergulha em um processo real de autoconhecimento, ao mesmo tempo em que percebe a importância de valorizar e preservar suas tradições, sem que isto signifique viver à margem da realidade do seu entorno.

Outra característica marcante da comunidade (marcante, sobretudo porque não foi detectada nos outros grupos estudados) são as tranças. E elas são muitas. De todos os tamanhos e espessuras. As trancinhas nos cabelos são característica singular das mulheres de Santo Antônio de Pinheiros Altos, são marcas identitárias da comunidade. Crianças, idosas, todas usam seus cabelos artisticamente trançados; com fios naturais e/ou artificiais. Se não estão trançados, é porque tiraram as



figura 10: Arte e beleza. Elisabeth e sua filhinha Gisele. Tranças de Santo Antônio de Pinheiros Altos. (Foto Alexandra Santos)

tranças antigas para recolocarem novas em breve.

Quando perguntadas sobre a origem das madeixas não souberam responder, mas disseram que aprenderam o ofício sozinhas, e que umas trançam os cabelos das outras, em trabalho que

pode durar todo o dia. Quando as meninas faltam à aula, normalmente os professores sabem que é o dia de recolocar a trancinhas.

É preciso informar que frustram-se aqueles que se dirigem a Santo Antônio em busca de imagens caricaturadas de comunidades negras, divulgadas nas novelas ou nos livros. Não há mulheres de turbantes, nem de roupas de chita e saias volumosas. A comunidade é um mundo real. Estas roupas são usadas como caricatura de quilombolas, como ficou tácito na apresentação de “danças típicas”, realizada no evento de comemoração pelo recebimento da certidão de autoconhecimento e da consciência negra.

Possível explicação para o fato seja a que a comunidade se isola geograficamente, mas a TV e o telefone, instalado via sistema adaptado, colocam esses sujeitos em contato com o restante do mundo, o que repercute em um desejo de consumir o moderno e dele fazer parte.

As casas têm pisos de cerâmica, os fogões a lenha são revestidos, também de cerâmica. Nos telhados das casas, aos poucos somem as telhas de barro, que vão sendo trocados pelas coloniais. As paredes são de alvenaria, e a antena parabólica já não é novidade.

É possível, desta forma, questionar sobre o que torna esse grupo peculiar? O extrato humano, vivo e dinâmico. Como afirma Guimarães, (apud Fiabani, 2005, p.166) a “importância do espaço físico só será definida se a ela se agregar o elemento humano na pessoa do quilombola”. O quilombo se faz quilombo pela pessoa do quilombola. Esses sujeitos se diferem das demais comunidades rurais pela sua história, suas crenças. Em sua identidade, ainda que haja esta bipolaridade, o entremeio entre o moderno e o antigo, o rural e o urbano, o concreto e o simbólico, há uma essência que os faz particularmente diferentes.

Em Santo Antônio de Pinheiros Altos, não há espaço para teatralização. Qualquer um que tente enquadrar essa comunidade em moldes encapsulados no passado, corre o risco de criar um retrato que não equivale à realidade desses sujeitos. O dinamismo local está, exatamente, no fato de os moradores da comunidade buscarem o enquadramento em um universo que, para eles, é o ideal e na inconsciente preservação das características que lhes são natas e intrínsecas.

Neste sentido, no que tange à investigação sobre alimentação dessa comunidade, foi preciso um olhar para além das panelas. Alimentos, condimentos, não se diferem consideravelmente do que é servido no centro urbano de Piranga, sobretudo pelo potencial produtivo da região, em que todos plantam milho, feijão e café. A especificidade

está na estória que reveste esses alimentos. Estória que os liga à História, em uma amálgama de homens e natureza.

É possível afirmar que os alimentos de Piranga possuem dois percursos, um que está à sombra, velado, o percurso histórico. Outro que é iluminado, aparente, o caminho da horta à mesa, da enxada à colher. Entre a colher e a enxada há um mergulho na memória. Na relação daquele que come e quando come determinado alimento, reside parte da essência desses sujeitos.

Nesse olhar, para além daquilo que aparentemente está posto, os quilombolas de Santo Antônio de Pinheiros Altos se revelam, se desvendam. Como também se revelam os moradores de Castro e Bordões.

5.6 Castro e Bordões: lugares onde o hoje parece não chegar

O Brasil é o país das diversidades. A brasilidade reside nesta não homogeneidade da língua, dos hábitos, das cores. Ela reside nas diferenças. Não seria de outra forma nas comunidades quilombolas. Mesmo aquelas que, como Santo Antônio de Pinheiros Altos, Castro e Bordões, ocupam o mesmo município.

Castro e Bordões são comunidades irmãs, não somente pela proximidade física, mas também afetiva. Juntas, as comunidades têm aproximadamente 20 famílias.

Ao contrário de Santo Antônio de Pinheiros Altos, em Castro e Bordões há vários homens que permanecem na comunidade. Isso ocorre porque toda a área de plantio é tomada por eucaliptos, a principal fonte de renda dos moradores.

Juntamente com a renda da venda do carvão produzido pela queima da árvore, as comunidades também contam com bolsas de ações afirmativas governamentais. Além disso, como há muitos moradores

idosos na comunidade, a aposentadoria também representa importante fonte de renda.

Bordões é uma comunidade um pouco maior que Castro, em termos de espaço físico. Dois são os troncos familiares principais: um deles é o da família do Sr. João Venceslaw, herdeiro de Antônio Venceslaw, um dos primeiros moradores do local, fazendeiro do início do século XIX.

De acordo com Sr. João, seu avô comprou a Fazenda “Paiolinho” (a partir da qual o quilombo teria sido originado) de José Teixeira. Ainda de acordo com o informante, o registro de venda se encontra no cartório de Bacalhau.

O outro tronco familiar é o do Sr. Tadeu e D. Celita Martins. Nesta família, não foi possível remontar uma árvore genealógica, no sentido de saber os sobrenomes desse troco familiar. D. Celita informou que sua avó havia sido escrava. Não há sobrenomes em comum, os mesmos foram escolhidos de acordo com o santo que rege o dia em que cada um nasceu. Desta forma, muitos são os sobrenomes da família do Sr. Tadeu:



Figura 11: Sr Tadeu. 98 anos. Um dos moradores mais idosos de Bordões. (Foto Alexandra Santos)

Agostinho, Madalena, Anjo da Guarda, Santiago, Maria e muitos outros. Há, também, pessoas sem sobrenome. Nestes casos, percebeu-se que o primeiro nome indicava o nome do santo relativo ao dia do nascimento. Entretanto, todos são primos, irmãos, sobrinhos, ou mantêm alguma relação de

compadrio. Sr Tadeu seria herdeiro de escravos que trabalhavam nas

fazendas do avô do Sr. João Venceslaw.

Em Bordões, há apenas uma família branca, que não tem ligação alguma de parentesco com os demais moradores. Em uma das visitas a campo esta família cedeu sua casa para hospedagem. Como em Santo Antônio, não há nenhuma distinção entre esta família e os demais moradores, ou seja, embora esse grupo familiar não apresente traços de heranças afrodescendente, participa do cotidiano da comunidade ativamente. Estão integradas, inclusive, na partilha do uso dos comuns, como é o caso dos moinhos.

Há dois moinhos de beneficiamento. D. Titita e D. Noemia são as donas dos moinhos. Ao contrário de Santo Antônio de Pinheiros Altos, em Bordões, embora o moinho seja de uso comunitário, as pessoas atribuem donos aos mesmos.

Em Bordões, há escola local que atende aos alunos das duas comunidades, até o quinto ano, antiga quarta série. Não há projetos ou atividades realizadas em termos de valorização da cultura. Após o quinto ano, os alunos precisam ir até Bacalhau, para darem prosseguimento aos estudos. A maioria dos adultos, sobretudo os mais velhos, é analfabeta. Alguns apenas assinam o nome e decifram algumas letras.

A totalidade dos moradores é católica. Encontram-se, com pouca frequência, na capela de Castro, para rezar. Alguns argumentam que antigamente as rezas e festas eram mais frequentes, hoje, quase não acontecem mais.

Não há postos de saúde no local. Quando há algum doente, é preciso que seja levado para Piranga. Em uma das incursões a campo, uma moradora, em trabalho de parto, bateu à porta da casa que servia de hospedagem, à noite. Poucos são os carros na comunidade. Os moradores já se acostumaram a ter que prestar socorro, e fazem isso com mestria e boa vontade. No caso presenciado, em minutos, a mulher estava dentro do carro, a caminho para a maternidade.

Quanto aos anseios tecnológicos, em Bordões, a modernidade

chega lentamente, não é como em Santo Antônio de Pinheiros Altos, que os moradores se mostraram ávidos pelo acesso às novidades da cidade³⁴.

Os moradores de Bordões têm TV em casa, mas poucos têm telefone e são raros aqueles que saem da comunidade para compras e outras necessidades. Se sustentam com aquilo que a roça fornece.

Todos têm hortas. Ainda mais variadas que as hortas de Santo Antônio de Pinheiros Altos, em Bordões, é possível encontrar quiabo, pepino, alface, tomate, cebola, feijão, café, milho e vários outros alimentos. Os moradores das comunidades de remanescentes quilombolas de Piranga se mostraram agricultores habilidosos.

Quanto a Castro, esse parece um lugar onde a tecnologia e a modernidade ainda não chegou. O tempo em Castro passa de forma diferenciada. Não existe pressa para nada. Como em Bordões, há muitos homens que permanecem em casa. As pessoas se juntam, nas casas ou no quintal, “prozeando”, até que o dia passe. A renda das famílias também provém da produção de carvão, da aposentadoria e das bolsas de programas governamentais.

Há, na comunidade, apenas um tronco familiar. Muitas são as crianças. A média é de quatro em cada família. Embora haja muita terra a ser ocupada no local, é comum ver filhos casados morando com os pais. O que faz com que as casas estejam cheias, sempre.

Em Bordões e Castro não há tranças nos cabelos. Entretanto, os lenços na cabeça são uma constante. As mulheres, crianças e adultas, usam o acessório durante todo o tempo. Quase não se vê os cabelos das mulheres dessas comunidades.

A crença nas rezas está arraigada à cultura local. Há homens e mulheres que benzem os moradores em busca de cura para males diversos: dor de cabeça, dor na coluna, “olho gordo”.

Dona Inês é uma das benzederas locais. Em visita à sua casa, ela

³⁴ O termo cidade é empregado, em oposição ao termo “roça”, o campo.

ofereceu-se para fazer uma reza contra olho gordo, e permitiu que o ritual fosse registrado. Colocando algumas brasas acesas, tiradas do fogão a lenha, dentro de uma caneca de alumínio com água, a senhora repete o nome do benzido, várias vezes, enquanto faz algumas orações. Depois que as brasas começam a boiar na água, D. Inês diz que o ritual está realizado. “*Tem que subir, pelo menos 3 pedras pra limpá o corpo*”, ela



Figura 12: D. Inês, no ritual de benzeção. (Foto Alexandra Santos)

afirma. No caso da pesquisadora, havia muita sujeira, pois as pedras demoraram a subir até quem depois de muitas rezas, elas resolveram ocupar o espaço superior da caneca de alumínio, sinalizando, assim, que o trabalho de benzeção estava completo.

Os dados, coletados durante as visitas de campo nessas comunidades, permitem afirmar que Santo Antônio de Pinheiros Altos, Castro e Bordões são localidades que apresentam um passado similar e um presente díspar. Contudo, dado o crescimento, ainda que lento, do interesse de mediadores sociais diversos, em trabalhar com a questão do resgate identitário e da conquista de terras, pode-se pensar em caminhos que as tornem similares no futuro. Um futuro de buscas e conquistas.

Entretanto, é preciso aqui ressaltar a premência de um esforço de um investimento em conjunto entre membros da academia, do governo, dos movimentos sociais e de demais organismos concernentes à causa quilombola, no sentido de revalorização da identidade e da memória desses atores sociais.

Os agentes externos têm importante papel político, no que tange a

real integração das comunidades de remanescentes quilombolas no cenário político e social Brasileiro.

Neste sentido, esta investigação se coloca a serviço dessas comunidades, na medida em que busca a marca identitária que comporta a alimentação das comunidades estudadas.

5.7- A comida dos quilombolas de Piranga: sabores

Na discussão teórica acerca do papel da antropologia, quando estuda a alimentação (capítulo 2), foi chamada a atenção para as três dimensões fundamentais a partir das quais a alimentação pode ser pensada como um dado cultural, marca identitária: o quê comer, como comer e com quem comer.

Poulain & Proença (2003) no artigo *Reflexões Metodológicas para o Estudo das Práticas Alimentares*, definem as diferentes dimensões do espaço social alimentar, *desde o registro do consumo alimentar até os processos de diferenciação social envolvendo as formas de cozinhar, as formas de consumir e a temporalidade* (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 365). Neste sentido, apresentam as diversas possibilidades de se organizar, metodologicamente, um estudo sobre as práticas alimentares.

Dentre as estratégias metodológicas apresentadas pelos autores, a positivação através da criação de descritores foi a adotada pela presente pesquisa.

Nesse sentido, o quadro de descritores das práticas alimentares (anexo 3), foi adaptado, a fim de que se adequasse aos fins que se destina este processo investigativo.

Tabela 4- Descritores das práticas alimentares. Adaptação feita a partir de Poulain & Proença (2003)

Temporal	- Momento do dia	- Manhã (merenda) - Tarde (comida) - Noite (merenda)
Estrutural	- Nas refeições	- Composição do cardápio
Espacial	- Em casa	- Da família
Posição Corporal	- Sentado (ou agachado)	- em algum móvel
		- no chão
	- Em Pé	- Imóvel
		- Móvel
- Deitado	- Com mobilidade	
	- Sem mobilidade	
Meio Ambiente Social	- Natureza representações sociais	- Com parentes
		- Sozinho

As dimensões relativas ao quê comer, como comer e com quem comer, assimiladas às análises dos descritores das práticas alimentares dos quilombolas de Piranga, se configuraram como guias na orientação das entrevistas realizadas durante o trabalho de campo, posto que localizam a relação entre homem e alimento, e vão de encontro ao valor identitário que a comida passa a assumir nessa relação.

Dadas as características deste trabalho, e também dos grupos junto aos quais o mesmo foi elaborado, dentre os descritores estabelecidos, o estrutural, o do meio ambiente social receberão maior enfoque na análise dos dados coletados.

É preciso salientar que almoço e café foram as tomadas alimentares de referência, utilizadas durante a investigação. Como café,

entende-se o café da manhã, o da tarde, ou aquele servido às visitas, a qualquer hora do dia.

As comunidades estudadas não associam as categorias *café* e *comida*. Ao café da manhã e aos lanches da tarde, está associada a categoria *merenda*. Quanto ao jantar, percebeu-se que não é uma refeição constante, por isso não foi uma tomada relevante para o trabalho.

As refeições são sempre realizadas em casa e, embora, frequentemente, haja mais de uma pessoa no local, é como se comessem sozinhos, já que não há o hábito de se reunirem à mesa enquanto comem. Contudo, quando perguntados sobre como as refeições se estruturam, enquanto momento de interação social, dizem que todos comem juntos.

Comer junto e comer sozinho, nesta perspectiva, são ações que estão relacionadas à dimensão temporal e não à local, nem à posição que se coloca no momento da alimentação. A dimensão espacial, para os quilombolas, é, desta forma, compreendida em sua temporalidade e não em função de um espaço físico.

É comum servir-se e comer de pé, enquanto se anda pelo quintal, conversa com os vizinhos, que também estão de pé, fazendo suas refeições. A mesa não é usada para as refeições, na maioria das casas. Em algumas, não há mesas ou cadeiras, e sim bancos, próximos aos fogões a lenha, onde ficam as “pessoas de casa” quando de suas visitas.

Percebeu-se, ainda, que as casas com mesas e cadeiras, são aquelas em que as famílias têm membros que trabalham fora da comunidade, em sua maioria, os homens. Aquelas em que as casas são mais bem equipadas em termos de eletrodomésticos e estrutura física. Mesas e cadeiras, nesse sentido, comportam representações sociais de status social, por enquanto são um *habitus* incorporado, não fazem parte dos modos à mesa, das comunidades como um complexo. O que marca a identidade dos quilombolas, em relação às refeições à mesa, é seu não-uso e as representações a seu respeito.

Durante o trabalho de campo, ficou claro, também, a dimensão de onde e na companhia de quem comer. Quando os informantes visitados ofereciam alguma merenda ao pesquisador, o que foi uma constante, não somente pelos códigos culturais mas, sobretudo pela temática que conduz a pesquisa, os guias, na maioria das vezes, recusavam a oferta.

Esse fato indica que as comunidades têm regras que estabelecem o local onde se deve comer. Tais regras, porém, se aplicam apenas aos nativos, pois, caso o pesquisador recusasse a oferta de alguma merenda, sua postura seria traduzida como uma desfeita ao anfitrião.

Ao *outro*, devem ser oferecidas as melhores iguarias da dispensa. Aos nativos, o comum é apenas o café preto, que sempre “terminou de ser passado”. Um copo de café é oferecido, tão logo se chega na casa de qualquer pessoa. O café acompanha o gesto de abrir a porta da casa. Sua oferta traduz a permissão de entrar em um lar. Não houve visitas sem café.

5.7.1 Descritores Estruturais: o milho, o “ouro quilombola”

A estrutura básica das tomadas alimentares dos quilombolas é simples. A merenda é, normalmente, composta por café, broa e biscoitos - rosquinhas, biscoito de polvilho - sempre de produção caseira. Alguma variação é feita, quando há visitas em casa. Nestas ocasiões serve-se mingau de milho verde, cuscuz, um doce ou alguma outra iguaria que se tenha em casa.

Quanto ao almoço, ele é basicamente composto de arroz, feijão, couve e angu. As variações na chamada *comida de todo dia* relacionam-se ao que se tem na horta.

Desta forma, a moranga, a mandioca, o quiabo, a alface, o tomate, a beterraba, a cenoura e outras leguminosas podem incrementar o cardápio.



Figura 13: Merenda servida em visita de campo. Bordões.
(Foto: Alexandra Santos)

O milho representa, dentre todos os alimentos cultivados na localidade, o alimento emblemático. Ele é a base da sustentabilidade quilombola. Diariamente presente nas refeições, o

milho comporta representações sociais que marcam traços de distinção dessas comunidades.

Vale ressaltar que, em todo município, pelas condições climáticas e do solo, são fartas as plantações de milho. Entretanto, o alimento possui um valor diferenciado nas comunidades quilombolas, dada a relação que os grupos mantêm com esse alimento, desde a formação dos quilombos.

Nos anos pós-abolição, o milho era o “ouro do quilombo”. Se a *gente chegava em casa com milho, é porque o dia tinha sido bom*; diz Sr. Tadeu, morador de Bordões.

Como afirmado nos registros históricos, apresentado no capítulo quatro deste trabalho, a abolição da escravatura não foi um projeto social. Com a abertura das senzalas, juntamente com a liberdade, os negros não ganharam o não lugar para ir, nem para trabalhar e sustentar suas famílias, como deveria acontecer com qualquer homem livre. Por outro lado, os donos de fazendas se viram sem mão de obra para a realização dos trabalhos em sua propriedade.

O resultado desta desordem social foi uma escravidão velada, na qual os fazendeiros pagavam os negros com alimentos, uma quantidade

suficiente para deixar-lhes sempre na condição de dependência. E o trabalho, sempre árduo, para que ficassem em constante estado de exaustão física. Sr Tadeu e sua irmã, D. Celita se lembram da época em que eram jovens e dizem:

Sr. Tadeu: *A gente tinha que trabalhar o dia inteiro pro fazendeiro. Quando chegava lá, ele dizia que já tava tarde, que ia ter que trabalhar até tarde. Quando tava terminando a roça, ele falava que podia continua. No final do dia, quando dava pra trazê um saco de milho pra casa tava bom demais*

Pesquisador: *Mas porque vocês não plantavam seu milho em casa?*

D. Celita: *Como que nós ia plantá? Oh, fia! Coitada!Trabalhava o dia todo pra traze milho pra casa. Fazia tanto pros patrão que não sobrava nada de tempo pra plantá roça em casa, não.*

Os moradores, ao compararem o momento sobre o qual relatam o fato, e os dias atuais, dizem, em suas singelas casas que *hoje os jovens de Bordões não sabem o que é sofrer não, hoje eles têm de tudo. A vida hoje ta muito boa, tem comida no prato todo dia.*

Dona Celita afirma que, nem sempre, era possível alimentar os filhos:

D. Celita: *Tinha dia que não dava pra trazer nada pra casa. Aí tinha que comer folha de batata na água, ou então não comer nada. Ficar quietinho pra não dar fome.*

Pesquisador: *E quando dava para trazer o milho, o que vocês faziam?*

D. Celita *Moía a farinha e fazia o angu. Se tinha rapadura, comia com rapadura. Se não tinha comia só angu mesmo*

Pesquisador: *Angu com sal?*

D. Celita *Sal só tinha na fazenda. Pra nós aqui era só de vez em*

*quando. Não botava sal na comida não*³⁵.

A tradição de se comer o angu sem sal perdura até os dias de hoje, embora o condimento não seja mais escasso. O angu dos quilombolas é uma mistura de farinha fina de fubá com água, cozido por muito tempo. Comido tanto no almoço, quanto no café, o angu é comida e também merenda.

Quando se faz um convite para o almoço, é a ele, que se refere. *Vamos almoçar, o angu ta quase pronto*, convida Dona Inês, moradora de Castro, apontando para a panela que a nora mexia no fogo.

Em Santo Antônio de Pinheiros Altos a relação com o milho não é diferente. Presente em todas as hortas e pratos, o milho representava, no passado, a símbolo da fartura.

Terezinha Nicácio afirma que, quando seu pai não conseguia trazer o milho para casa, sua mãe lhes dava feijão com banana para saciar a fome. Ela diz que hoje ninguém mais come banana no feijão, mas que o gosto era bom.

Pesquisador: *Se o gosto era bom, por que você não cozinha mais banana no feijão.*

Terezinha: *Ah não, hoje ninguém precisa mais disso. A gente tem comida pra todo mundo.*

Pesquisador: *E hoje, Terezinha, como você faz o feijão?*

Terezinha: *Hoje eu faço com sazón^a.*

Pesquisador: *Por que você usa sazón^a?*

Terezinha: *Pro feijão ficar mais gostoso.*

Pesquisador: *E o que mais você faz de gostoso?*

Terezinha: *Ah, eu faço macarronada, farofa, bacalhau, um fraguinho...*

Pesquisador: *Das coisas que você comia quando era pequena, o quê você faz?*

³⁵ Entrevistas com D. Celita e Sr. Tadeu, realizada em Bordões, no dia 07 de Janeiro de 2009.

Terezinha: Não faço mais nada não.

Pesquisado: E o que mais você lembra que comia quando era pequena?

Terezinha : Não lembro de mais nada não³⁶.

Naquele momento percebeu-se ter atingido o limite do espaço social que Terezinha havia permitido que o *outro* penetrasse. Não houve, entretanto, nenhuma espécie de rejeição após esse momento, possivelmente pelo fato de as perguntas terem ido até o ponto em que a informante determinou.

Naquele instante, a anfitriã fez um convite para conhecer sua horta e, novamente confiante, mostrou a fartura que tinha na porta de sua casa. Além de milho, couve, beterraba, banana, quiabo, cenoura, jiló e uma variedade infinita de plantas medicinais, as quais ela, criteriosamente ensinou o uso de cada uma.



Fotografia 14: Terezinha e sua neta, na horta, colhendo couve para o almoço (Foto Alexandra Santos)

Esse convívio revelou que o milho, hoje, representa a mudança de ocupação de espaços marcados econômica e etnicamente. O que antes era a comida dos brancos, ou dada pelos brancos, em troca de mão de obra, hoje, os quilombolas têm em sua mesa todos os dias.

É preciso, ainda, salientar que, juntamente com o milho, o moinho acompanha a trajetória da ascensão desses sujeitos. O instrumento responsável pelo processo de transformação do alimento em comida

³⁶ Entrevista realizada em Santo Antônio de Pinheiros Altos, no dia 23 de novembro de 2008

também representa a independência dos quilombolas.

Os moinhos são fundamentais na lógica organizacional das comunidades. Pode-se dizer que os quilombolas estão ligados pelos laços parentesco, e pela utilização do moinho, um bem comum.

A relação que estabelecem com o milho é, a todo momento, interpelada pela presença do moinho. Da mesma forma que não precisam trabalhar para alguém para ter sua saca de milho, não precisam depender de ninguém para a produção de sua farinha.

Se o milho simboliza a independência no sistema produção, o moinho a representa no processo transformador.

Esta dupla, milho e moinho, fazem parte de um universo d=que liga o ontem o e hoje, e estão presente nos mais variados momentos do cotidiano dos quilombolas.



Figura 15: Beneficiamento do milho realizado nos moinhos. (Foto Alexandra Santos)

5.7.2 Descritores do meio ambiente: categorias e representações

As relações que o homem estabelece com o alimento são responsáveis pela criação de categorias para as práticas e hábitos alimentares. Nas comunidades estudadas, os pares dicotômicos comida de hoje X comida de antigamente e comida de todo dia X comida de festa, ou de final de semana, são indicativos de representações de valores adotados por esses atores sociais.

A comida de hoje tem representações ligadas às localizações social e econômica daquele que come e daquele prepara. Ao contrário da comida de antigamente que, como afirma Sr Tadeu “*aquilo nem era comida*”, a comida de hoje alimenta a todos, ela tem sabor.

Dentro da categoria *comida de hoje*, enquadram-se os pratos que aproximam os quilombolas do meio urbano. A comida de hoje é a comida das fazendas de antigamente.

Quando perguntados sobre o que gostam de preparar hoje, os quilombolas, rapidamente, afirmam: *pudim*, “*maionesa*”, *bacalhau*, *farofa*, *macarronada*, *frango*. Na prática, pode ser observado que nenhum desses pratos compõe o cardápio diário das famílias, entretanto, é a eles que preferem se referir, quando perguntados sobre o que comem.

É importante ressaltar que a comida, sob esta ótica, opera como um elemento que os distingue socialmente. Os quilombolas têm consciência de que esses são os pratos que se come no meio urbano, com uma frequência real, não somente em momentos de celebração.

Há, neste contexto, um complexo jogo entre ser igual e ser diferente. A comida de hoje faz o quilombola diferente. Ela o distingue das demais comunidades rurais, sobretudo pela carga identitária que comportam os alimentos, na relação com os homens.

A comida de festa opera, no imaginário quilombola, como um veículo de aproximação com o urbano. Entretanto, esta aproximação

também os afasta deste mesmo universo, na medida em que o que comem nas festas, é ingerido no cotidiano urbano, onde também a comida de festa se configura como um sinalizador de *status* daquele que a oferece.

Em entrevista com Verinha Acácio, mãe de Janete, a guia local de Santo Antônio de Pinheiros Altos, percebeu-se que os pratos de festa foram usados como um artifício de aproximação com o pesquisador, como pode ser percebido no fragmento da entrevista abaixo:

Pesquisador: *Você gosta de cozinhar, Verinha?*

Verinha: *Sim, mas eu não gosto de fazer arroz, feijão e angu. Gosto de fazer maionesa, pudim de leite. Você vai dar suas receitas pra gente?*³⁷

Pesquisador: *Sim, eu vou. Eu gosto de arroz com feijão. Adoro feijão fresco.*

Verinha: *Ah é? (com olhar decepcionado)*

Pesquisador: *Eu estava conversando com sua mãe e sua tia (Terezinha), e elas me disseram um monte de coisas que elas comiam quando eram pequenas e hoje já não comem mais.*

Verinha: *Falaram o quê?*

Pesquisador: *Falaram do doce de raiz de mamão. E eu acho que deve ser uma delícia.*

Verinha: *Eu também sei fazer rosquinha, doce de raiz de mamão, doce de cidra. Se você voltar aqui em dezembro, vai ter doce de raiz de mamão aqui na casa de todo mundo (e começou a dar a receita)*

Pesquisador: *Ah é? Eu vou voltar mesmo. Elas me disseram que, quando vocês eram menores, colocava banana no feijão, faziam cuscuz, quando tinha rapadura.*

Verinha: *É, hoje eu não faço isso. Acho que minhas meninas nem*

³⁷ A pergunta da informante é feita pelo fato de ter sido uma das pessoas com quem se estabeleceu contato no dia 20 de novembro. É preciso notar que esse questionamento se configura como uma solicitação da troca. As informações dadas tinham um preço, o do recebimento de receitas novas.

nunca comeram.

Pesquisador: *Não? Nossa, eu fiquei curiosa pra saber o gosto.*

Verinha: *É que aqui as pessoas têm preconceito de falar dessas coisas de negro.*

Pesquisador: *É, eu percebi. Você tem?*

Verinha *Eu não; eu acho que a gente tem que valorizar, não é vergonha pra ninguém. Eu nunca nem contei pras meninas aqui de casa essas estórias do que a gente comia. Eu vou até começar a fazer estas coisas de novo aqui em casa.*³⁸

O olhar decepcionado, referido acima, ocorre pelo fato de a informante não ter obtido, como resposta da pesquisadora, o retorno pretendido. Ao afirmar que gostava de cozinhar os alimentos de festa, ela tinha o objetivo de aproximação, visto que sua locutora era membro do contexto urbano. Contudo, ao ver que a preferência da pesquisadora era pelos pratos do dia a dia, ela se utiliza de outra estratégia de aproximação, e, neste momento, se desarma e fala da prática alimentar cotidiana.

A mudança de postura da entrevistada ocorreu no momento em que se sentiu próxima daquilo que ouvia do pesquisador. Como a comida, naquele momento, era o elo de comunicação entre *eu* e *outro*, e o *outro* estava muito mais perto dela do que era suposto, abriu-se a possibilidade para falar de coisas reais, mas silenciadas.

Outro fator importante em termos de descritores de meio ambiente é o fato de que, na medida em que hoje, com toda limitação percebida, os quilombolas conseguem ter acesso à alimentação diária, a *comida de hoje* representa, também, superação do passado.

D. Celita, irmã de Sr. Romão, de Castro, afirma que *hoje está tudo bom. Sal, só tinha na fazenda. A gente não tinha sal pra nada. Hoje, todo mundo come sal em casa. Milho, então, todo mundo tem*

³⁸ Entrevista realizada em Santo Antônio de Pinheiros Altos, no dia 22 de novembro de 2008.

Maria Anjo da Guarda, de Bordões, afirma só ter conhecido macarronada depois de velha. Antes, quando comia, era só o macarrão³⁹.

À *comida de antigamente*, como chamam os quilombolas, não se deve render menções, como também não se deve fazer com a história que viveram seus pais e avós, nos anos que sucederam a escravidão.

Alguns pratos ainda são feitos na atualidade, sobretudo o cuscuz de rapadura e a broa, mas, nestes pratos reside o peso valorativo do milho, como já fora abordado anteriormente.

O apagamento da memória é um mecanismo contra a dor das reminiscências. Junto às dores, se perdem, entretanto, recordações que, no momento de redescoberta e revalorização da identidade, por que passam as comunidades de remanescentes quilombolas no país, se configuram como informações de grande valia.

Não se pretende, obviamente, aqui afirmar que os quilombolas deveriam voltar a comer folhas de batata, banana no feijão, banana no angu ou outras comidas que eram consumidas pela ausência de alternativas. Entretanto, entende-se a necessidade de se reconstruir o valor desses pratos, como elementos de uma história que deve ser valorizada, lembrada como superação, e não como vergonha.

O outro par dicotômico que permeia as representações acerca das práticas alimentares dos quilombolas é comida de todo dia X comida de festa. A *comida de todo dia* é aquela que não tem maquiagem, aquela que se considerou como base estrutural das tomadas alimentares. Ela encerra a função biológica nutricional. Neste sentido, revela e marca a identidade quilombola mais que as comidas de festas, como as de casamentos, batizados e outros eventos festivos.

No almoço de todo dia, há o angu, o arroz, o feijão, a couve ou alguma outra variação que a horta permitir. Frequentemente, não se come

³⁹ As comunidades fazem uma distinção entre macarronada e macarrão. Chamam de macarronada, a massa ao sugo, enquanto que o macarrão é a massa sem nenhum molho, cozida em água e sal. No dia a dia, se come macarrão. A macarronada é comida de festa, comida de dias importantes.

carne. As “criações” são reservadas para momentos especiais. A comida de todo dia é aquela que o quilombo produz, em quase sua totalidade. É a comida de dentro da comunidade.

Já a comida de festa é toda “importada” e importante. Quando perguntada sobre o que havia servido no almoço do filho recém casado, Terezinha se orgulha em dizer que tinha de tudo.

Terezinha: *Ah, tinha de tudo no casamento: arroz, maionese, frango, farofa, bacalhau, macarronada, tinha de tudo.*

Os amantes da “boa” cozinha se reconheceriam, aqui, diante de uma babel gastronômica. Entretanto, a comida de festa, tem um papel definido nas comunidades quilombolas de Piranga.

Ao contrário da comida de todo dia, ela não é emblemática, mas sim, uma comida de prestação de contas sociais. Ela é a comida das máscaras sociais, representa aquilo que os quilombolas querem dizer de si mesmos. Ter de tudo para oferecer significa estar bem socialmente, significa não estar passando por necessidades econômicas. Oferecer de tudo significa ter de tudo e é necessário mostrar o fato, que sinaliza um fator de distinção.

A comida de todo dia é desqualificada nas festas porque ela é uma comida que unifica, faz do grupo um complexo homogêneo. Todos têm acesso aos mesmos alimentos e aos mesmos utensílios, os mesmos modos de preparo.

A comida de festa torna o anfitrião singular, pelo menos naquele instante. Ela satisfaz o ideal de status. Status esse que é determinado não somente pelo alimento, mas também pelo espaço em que esse é preparado.

5.8 A cozinha enquanto espaço de socialização

É sabido que o processo transformador envolve a relação entre homem e alimentos. É preciso salientar, entretanto, que nele também se integram a cozinha, enquanto espaço de socialização, e seus utensílios.

A cozinha das comunidades quilombola de Piranga possui algumas características peculiares, que se pode apontar como comuns em todas as casas.

Quanto ao tamanho, em relação ao restante da casa, a cozinha é o cômodo mais valorizado. Ela ocupa o maior espaço físico e, também, afetivo da casa. Pode ser geminada a uma área de serviço ou possuir dois ambientes; um, em que fica o fogão a lenha, que é cozinha, efetivamente, e outro em que se dispõem geladeira, fogão a gás e, às vezes, armários ou prateleiras de louças, como demonstrado nos croquis a seguir:

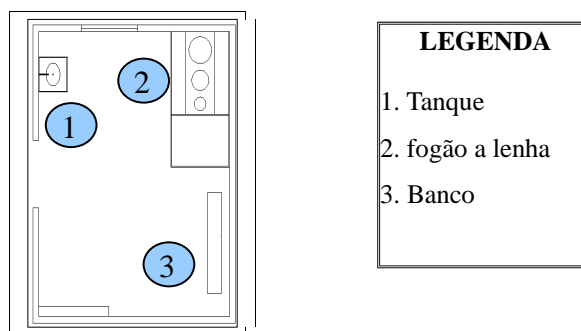


Figura 16- Cozinha pequena com fogão, tanque e um banco.

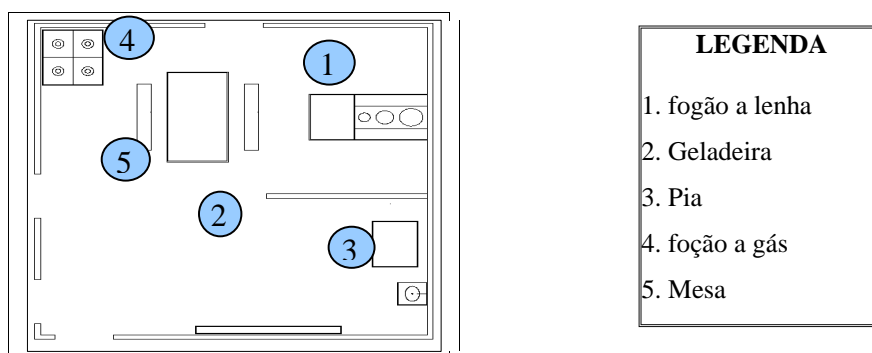


Figura 17- Cozinha com dois ambientes

Exceto em relação ao fogão a lenha, não há uma obrigatoriedade dos móveis presentes na cozinha. A geladeira, por exemplo, pode ser acondicionada na sala, ou em outro cômodo, quando a cozinha é pequena. Nem todas as cozinhas têm pias. O tanque de lavar roupas atua como frequente substitutivo. A centralidade sêmica e funcional do signo *cozinha* reside no fogão a lenha, na panelas, prateleiras em que são dispostas gordura, óleo, sal, açúcar e outros mantimentos de uso contínuo, nas canecas e no banco.

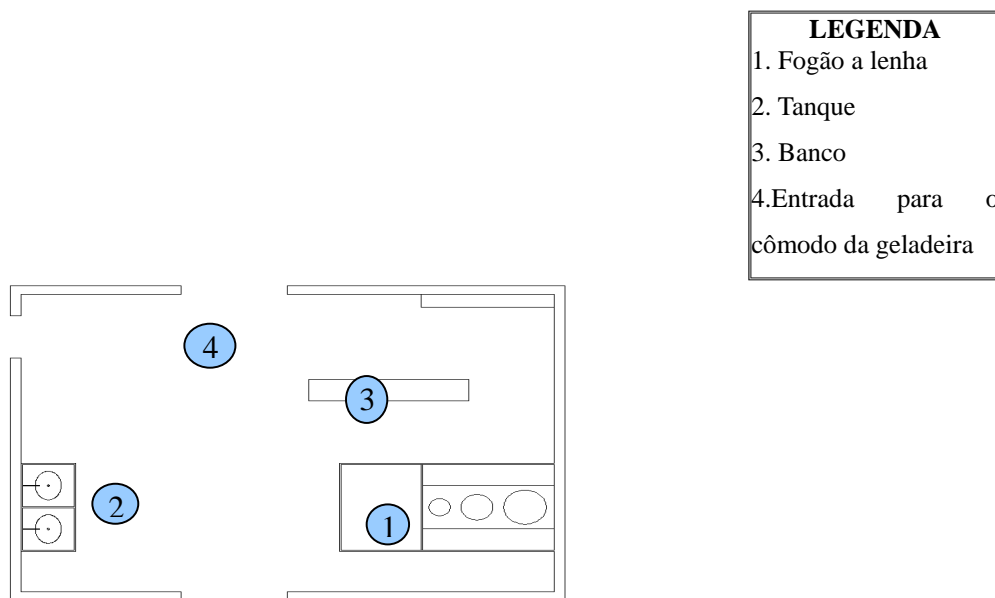


Figura 17- Na cozinha, o fogão. Geladeira ocupa outro cômodo da casa.

Em relação às comunidades rurais, e, aqui, especificamente as comunidades de remanescentes quilombolas, a cozinha possui um forte poder simbólico no que se refere à construção do *outro*, na sua aproximação com o eu. Na cozinha, não entram aqueles que forem considerados “de fora”. Há um código de condutas que estabelece quem e quando se pode permanecer na cozinha de uma casa. Este código, frequentemente desenvolvido pelas mulheres, as donas da cozinha, marca o grau de aceitação entre aquele que prepara a comida e o

restante dos presentes em casa.

Na cozinha se estabeleceu a relação fundamental de assujeitamento do pesquisador em relação a seu informante. Nos primeiros contatos na comunidade, as conversas foram realizadas na sala ou no quintal. À medida que as relações de confiabilidade foram estabelecidas, a cozinha passou a ser o local de encontro.

Tão logo se chega à casa de uma família de quem já se recebeu autorização social para fazer parte do grupo, se escuta “*vem cá pra dentro pra cozinha*”. Interessante salientar que este cômodo da casa, normalmente é o primeiro. Ir para dentro, para cozinha, não significa que você teve mais acesso ao interior da casa, é, sim, uma localização de representações afetivas. Estar na cozinha significa penetrar na intimidade da casa.

Outro aspecto importante, em relação à cozinha quilombola, é que ela se configura como o espaço interno da casa em que há mais marcas identitárias. Os quartos, banheiro e sala, pouco se diferem que outras casas de comunidades rurais: simplicidade nos móveis e no aconchego.

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, como é o caso do fogão a lenha, o pilão e a cuscuzeira.

5.8.1 Fogão a lenha: o chique rural

Enganam-se aqueles que se preparam para encontrar, nas comunidades quilombolas de Piranga, cozinhas com chão de cimento vermelho, fornos e fogões de barro, ou algum outro elemento que e remeta à cozinha da Tia Nastácia, do *Sítio do Pica Pau Amarelo*⁴⁰. Essa é a caracterização de um rural cada vez mais distante da realidade dos

⁴⁰ Obra prima e emblema da carreira do escritor e folclorista brasileiro, Monteiro Lobato.

grupos sociais em que esta investigação foi realizada.

O fato de alguns homens saírem das comunidades para o trabalho da construção civil influenciou, sobremaneira, o ideal habitacional dos quilombolas, não somente em relação aos pisos das casas, às paredes, aos telhados. Essa mudança refletiu em um novo paradigma quanto aos fogões a lenha. Dentre todas as famílias visitadas, apenas em três casas o fogão recoberto de barro ainda está presente. Um na casa de um casal de bodas recentes, e dois em duas casas em que as condições econômicas ainda não permitiram o revestimento.

Os fogões a lenha são lindos, verdadeiras obras de arte. Nas comunidades quilombolas de Piranga, quase todos os fogões são revestidos por cerâmica. Verinha diz, orgulhosa, ser o seu marido um o *fogãozeiro de Santo Antônio de Pinheiros Altos*.



Limpos, exibem panelas que possuem lustro espelhar. A limpeza e a organização do fogão e da cozinha refletem o quão asseado é o restante da casa.

Os fogões a lenha atuais não acumulam sujeira de brasa, nem cheiro de fumaça, que um

sistema simples de captação do ar se encarrega de transportar para o exterior da residência.

Em Santo Antônio de Pinheiros Altos, grande parte das famílias possui, também, fogões a gás, que é símbolo de status, sobretudo os de seis bocas. Percebeu-se, no entanto, que o eletrodoméstico quase não é usado, e não merece lugar de destaque na cozinha, não toma o lugar de seu antecessor.



Fotografia 20: Na cozinha moderna de Verinha, tem mesa, flores, e até um fogão a gás de seis bocas. (Alexandra Santos)

O valor agregado os fogões a lenha é outro, que não o de status social. Revestidos pela cerâmica, eles mantêm um valor simbólico, e se reconstroem enquanto dado identitário. Como fica claro, na sequência de imagens de campo, as mulheres posam para fotos na frente deles como se fossem

estatuetas.



Fotografia 21: Alice de Bordões. Casa em reforma e fogão, recém coberto com cerâmica. (Foto: Alexandra Santos)



Figura 22: D. Celila, cozinha com panelas de brilho intenso. (Foto Alexandra Santos)



Figura 23: Na cozinha de Zé Gatão, tijolinhos e mármore recobrem o barro. (Foto Alexandra Santos)



Figura 24: Titita e seu neto na frente do fogão recém reformado. (Foto Alexandra Santos)

Há, na releitura desse símbolo que remete à memória desses atores sociais, um processo de extrema importância no que se refere à compreensão da cultura dos quilombolas dessas comunidades.

O instrumento, que liga o homem ao alimento, no processo transformador, perde a relação negativa com o passado, como os outros símbolos que remetem à memória. O passado, assim como o fogão, fica revestido, se encontra sob a cerâmica.



Figura 25: Na casa nova, Vicentina optou por um fogão de medidas maiores. (Foto Alexandra Santos)

O fogão a lenha se configura como o símbolo do passado da cozinha quilombola rural que mantém seu status, não somente pela economia e funcionalidade, mas porque o revestimento cimentou, também, um passado cujas lembranças são vendadas.

A manutenção de status, através de um símbolo revisitado, revela que sua transformação dá conta de atender as expectativas quanto às interpretações que os nativos fazem de si mesmos.

Nesse sentido, o fogão a lenha, em sua nova roupagem, recria marcas identitárias da cultura dos quilombolas de Piranga. Marcas estas que, por sua vez, revelam a remontagem social a partir de uma cultura de base, ou seja, os quilombolas reconstruíram sua cultura a partir de uma nova perspectiva de símbolos, dos quais já tinham se apropriado.

Feliz do fogão a lenha; o escolhido. Sua nova cara e velha

funcionalidade garantiram a manutenção e reconstrução de laços afetivos, que permitem a permanência ativa na cultura local.

Não são detentores da mesma sorte, utensílios coautores da cozinha quilombola, como o pilão, a cuscuzeira e vários outros. Ao contrário do fogão a lenha, cuja releitura tornou inerente às representações das práticas e hábitos alimentares do presente, esses utensílios, progressivamente, deixam de fazer parte do cotidiano dos quilombolas

5.8.2- Pilão e cuscuzeira na cozinha quilombola: até quando?

O pilão e a cuscuzeira formam um casal de instrumentos intensamente usados no passado e que, hoje, já são raridade nas comunidades quilombolas visitadas. Como vimos no capítulo em que é abordada o percurso das comunidades quilombolas no Brasil, o pilão já foi considerado como um marco de conceituação para o termo quilombo. Hoje, não goza de tamanho status.

Porém, não é difícil de compreender os motivos de eles terem perdido sua funcionalidade, dado que as comunidades não estão engessadas no passado no qual o pilão e a cuscuzeira eram os únicos meios para produzir os alimentos a que se destinavam. Contudo, durante esse processo investigativo, foi possível perceber que, aos poucos, eles estão, também, perdendo seu sentido simbólico.

O pilão, ainda encontrado, está, na maioria das casas visitadas, do lado de fora, servindo como banco, ou outro tipo de apoio. Alguns são peças centenárias, o que, em Santo Antônio de Pinheiros Altos, significa ser *coisa velha*, que não precisa ser guardada. Nessa comunidade, pode ser percebida a visão que os moradores têm em relação à preservação da memória, a partir de objetos do passado que são, a bem da verdade, seu patrimônio material. Pilões e tachos de cobre não são encontrados na comunidade, sob a alegação de que *a gente não guarda coisa velha em*

casa não. Pra quê? Disseram alguns moradores.

As pessoas que têm em casa utensílios como tachos de cobre,



Figura 25: D. Inês, dentro do paiol, mostrando o pilão bem cuidado. (Foto Alexandra Santos)

cachimbos, e outros objetos que remetem à memória, às coisas antigas, são “as pessoas que guardam coisas velhas”. Santo Antônio de Pinheiros Altos é um quilombo rumo ao futuro. No imaginário local, não cabem mais as “coisas” que seus pais e avós usavam. *Eles não precisam mais delas.*

Em Castro e Bordões, um número maior de pilões foi encontrado, embora, em sua

maioria, no lugar destinado às “coisas que não servem mais”.

Algumas exceções foram os pilões da D. Inês, de Castro; do Zé Gatão, também morador de Castro e da D. Celita, uma das moradoras mais idosas de Bordões.

Guardado no paiol e ainda usado, embora sem muita frequência, o pilão da D. Inês é tratado com cuidado. “*De vez em quando nós ainda usa*”, afirma a moradora da comunidade que não tem um moinho de beneficiamento próprio. Este fato opera como um dos motivos para que o pilão desapareça totalmente, pois ele ainda é usado por alguns, sobretudo as famílias que vão a



Figura 26: Zé Gatão pousa na foto junto ao pilão que guarda como relíquia. Foto: Alexandra Santos

Bordões com pouca frequência, para levarem os grãos para o beneficiamento.

O pilão da casa de Zé Gatão está guardado em um “quartinho”, junto a outras peças de estimo.

Na casa de D. Celita, em Bordões, o pilão está dentro de casa. Furado, não serve mais para pilar, mas tem seu valor simbólico. De ponta a cabeça, serve de banco. Quando perguntada sobre a peça D. Celita diz:

Pesquisador: *E a senhora sabe quanto tempo têm este pilão D. Celita?*

Celita: *“ihhh, isso aí tem pra mais de cem anos. Era do nosso pai. Tem história de muito café aí. Só Tadeu(referindo-se ao irmão) tem quase cem, Isso aí é mais velho que Tadeu (sorria jocosamente, brincando com a idade do irmão)*



Figura 27: Pilão centenário. D. Celita. (Foto: Alexandra Santos)

No período em que as comunidades não possuíam moinhos de beneficiamento e nem as facilidades para comprar suas farinhas, o pilão representou um dos principais instrumentos na cozinha rural, sobretudo na cozinha quilombola, por trazer a prática e o método de utilizar o utensílio desde as senzalas.

Quanto à cuscuzeira de pedra sabão, ela representa outro utensílio que se encontra à beira do esquecimento. O cuscuz é o doce mais tradicional dos quilombos. A mistura de farinha de milho fina com a

rapadura se transforma em uma espécie de doce em barra com sabor singular, após um processo de cozimento diferenciado, proporcionado pelo formato da panela especial-

Apenas duas cuscuzeiras de pedra sabão foram encontradas durante o trabalho de campo; na casa da D. Maria (sem sobrenome) e da



Figura 29: D. Noemia e seu cuscuz. (Bordões). (Foto: Alexandra Santos)

D. Noemia Lutéria Câmara, filha do fazendeiro Antônio Venceslaw, irmã de João Venceslaw, ambas moradoras de Bordões.

D. Noemia, que lamenta ser analfabeta por ser mulher, guarda com esmero a cuscuzeira de mais de cem anos, que pertencia a sua mãe. Faz o cuscuz com frequência, e, ao ser perguntada pelo doce,

logo corre dentro da escuridão do restante da casa – a antiga fazenda da família – e traz uma bacia com pedaços do cuscuz que tinha sido feito há dias atrás, para que possa ser experimentado com o café, que, neste momento, já havia sido servido. D. Noemia explica a receita com simplicidade:

D Noemia: *O cuscuz faz assim: côa o fubá e mistura com a rapadura. É assim. Tá pronto.*

Em formato de escorredor de macarrão, a cuscuzeira é usada para “abafar” a farinha de



Figura 30: Cuscuzeira de D. Maria, mãe de João (guia). (Foto Alexandra Santos)

milho com a rapadura, para que essa se derreta, formado o doce. O

cuscuz é comido a qualquer hora do dia. Na companhia do café, do leite ou puro.



Figura 31: D. Noêmia mostrando a cuscuzeira centenária. (Foto Alexandra Santos)

Cuscuzeira, pilão, tachos de cobre. Utensílios que, progressivamente, deixam de fazer parte do cenário das comunidades quilombolas. O enfraquecimento da memória, questão abordada no capítulo dedicado à categoria quilombo, faz com que os quilombolas vejam apenas sentido negativo em conservar aquilo que tenha relação com o que é antigo, com o que os remete à memória da escravidão.

Há um movimento crescente no sentido de se dirigirem a um processo de apagamento porque não assimilam, ao passado, a superação e o recomeço. É como se, entre o passado e o presente, não existisse a abolição, a conquista da liberdade, mas sim algo que, para eles, é melhor que fique no esquecimento. Não há lado positivo no passado, no imaginário quilombola. Mesmo com o fim do cativeiro, não há o que ser lembrado.

Esse processo resulta na desvalorização, ou mesmo no rechaço da memória, que ocorre não somente no âmbito da alimentação, mas também nos contos, na linguagem, nos cultos e em toda essência de descendência afro brasileira.

Nesse momento, entra em cena a figura do extensionista rural, enquanto agente mediador no processo de desenvolvimento e de valorização da memória, construindo uma ponte entre os organismos

governamentais e as comunidades emergentes.

6 O AQUILOMBAMENTO MODERNO E OS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E A EXTENSÃO RURAL

6.1 Por uma visão panorâmica das comunidades quilombolas Zona da Mata Norte-MG: invisibilidade em questão

Santos & Doula (2008), no artigo *Políticas de Extensão Rural e Quilombolas: desafios à prática extensionista*, discorrem sobre a localização da temática quilombola, no cenário dos projetos e ações de Ater e chamam a atenção para a presença de duas práticas que precisam tangenciar os esforços em direção à luta fundiária dessas comunidades: a busca pela visibilidade no quadro social local e a revalorização da cultura desses atores.

A invisibilidade na qual os quilombolas se encontram, diz respeito a não tomada de consciência da sua existência por parte de organismos locais, instituições não governamentais, academia e, muitas vezes, os próprios quilombolas.

O pré-levantamento realizado na construção do *objeto investigativo* desta pesquisa revelou que, dentre as 12 comunidades quilombolas pré identificadas pelo projeto Quilombolas Gerais, do CEDEFES, oficialmente assumidas como identificadas pela Fundação Palmares apenas Buieié, em Viçosa, Estiva, em Amparo do Serra e Bacalhau, Guiné e Santo Antônio de Pinheiros Altos, em Piranga são percebidas, pela sociedade local, como comunidades quilombolas e se integram no quadro de programas e ações de Ater desses municípios, embora não haja nenhum projeto destinado, especificamente, a essas comunidades, considerando a particularidade de serem organizadas a partir de um paradigma étnico.

Dentre as comunidades do município de Piranga, Santo Antônio de Pinheiros Altos, é a única certificada. Até o momento de finalização da pesquisa, de acordo com o técnico da EMATER, quem tomou frente no

empreendimento para requerer o processo de titulação, Senhor Marcos Antônio Stevam de Castro, a certidão de autorreconhecimento havia sido a única medida realizada em direção ao processo. A comunidade e organismos internos ainda não se haviam organizado no sentido de solicitar a visita de técnicos da Superintendência Regional do Incra, a fim de que o diagnóstico do território fosse realizado.

Marcos também está envolvido na consolidação da associação de moradores na comunidade de Guiné. O técnico, juntamente com a Senhora Júlia Pereira Peixoto, ex-vereadora do município, tem se encarregado de visitar a comunidade, no sentido de acompanhar as reuniões da associação dos moradores, a partir das quais sairá o pedido de certificação de autorreconhecimento como remanescentes quilombolas.

Em entrevista, Júlia afirma, mostrando um álbum de fotografias de Guiné, que, como Bacalhau, a comunidade é formada por um complexo de micro comunidades nas quais há um forte traço de ancestralidade afro descendente, não somente quanto à referência estética, mas na presença de *habitus* sociais e objetos que denotam indícios da presença de escravos e ex-escravos na região, como uma pedra com uma mensagem esculpida, datada do século XVIII. Guiné é a única comunidade de Piranga que possui projetos de preservação da cultura afro descendente, através do grupo de congado.

Quanto à comunidade de Bacalhau, neste trabalho apresentada a partir das comunidades de Castro e Bordões, o já citado vereador Antônio Anésimo da Silva Junior, o Juninho, tem representado um papel importante no processo de direcionamento e tomada de consciência da população, no sentido de que possuem direitos adquiridos que podem ser efetivados a partir do momento em que a comunidade se organizar. Tem sido do vereador o esforço de, juntamente a comunidade, oficializar uma associação conjunta entre e os moradores de Castro e Bordões.

Ainda, em relação às 12 comunidades com as quais se teve um

breve contato no período de construção desta pesquisa, Buieie e Fátima, localizadas nos municípios de Viçosa e Ponte Nova, respectivamente, possuem a certidão de autorreconhecimento.

Quanto às demais comunidades pré identificadas pela Fundação Palmares, um contato com prefeituras e empresas de Ater locais revelou que essas comunidades não existem, enquanto organismos sociais dinâmicos, dentro do município em que estão situadas.

Sob esta ótica, é possível afirmar o quão importante é a atuação de mediadores sociais juntos a esses grupos, sobretudo os extensionistas rurais. Além do processo de desenvolvimento e sustentabilidade, bases dos projetos e programas de Ater, as comunidades de remanescentes quilombolas demandam um trabalho, a partir do qual se possa vislumbrar a possibilidade de se inserirem efetivamente no cenário nacional como detentores de direitos vinculados à referência de ancestralidade afro-descendente.

Essas comunidades, como várias outras no estado de Minas Gerais, bem como no restante país, ocupam um vácuo de invisibilidade social dentro do qual, possivelmente permanecerão, caso não haja a prestação de serviço de agentes externos.

Nesse sentido, faz-se necessário repensar o papel da extensão rural no cenário brasileiro, sua estrutura lógica, propostas e proposições e, na formação do extensionista rural, sobretudo daqueles que se destinam ao trabalho junto a comunidades tradicionais, posto que representam um dos principais elos entre as comunidades e órgãos oficiais.

6.2 Quilombolas e Políticas Públicas: reflexões sobre a prática

A história da extensão rural no Brasil se inicia nos anos de 1940 e, desde então, tem passado por uma série de reformulações⁴¹. Atualmente, a Política Nacional de Ater (PNATER) é o documento que rege as atividades de extensão rural no país. Elaborada pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário, e implementada pela Secretaria de Agricultura Familiar - MDA-SFA (Brasil, 2004), a política preconiza o rompimento com a herança difusionista e dos "pacotes tecnológicos" da Revolução Verde e se pauta nos pressupostos agroecológicos, ao mesmo tempo em que se assume como proposta dialógica, na qual o agricultor familiar se insere como agente participativo no processo de desenvolvimento rural sustentável.

Aponta, como um de seus pilares fundamentais, o "respeito à pluralidade e às diversidades sociais, econômicas, étnicas, culturais e ambientais do país". Tais medidas, por sua vez, implicam na necessidade de incluir enfoques de gênero, de geração, de raça e de etnia nas orientações de projetos e programas.

A política indica o auxílio na valorização de estratégias que levem à geração de novos postos de trabalho agrícola e não agrícola no meio rural, à segurança alimentar e nutricional sustentável, à participação popular e, conseqüentemente, ao fortalecimento da cidadania. O documento elenca, como público beneficiado, as populações de produtores familiares tradicionais, assentados por programas de reforma agrária, extrativistas, ribeirinhos, indígenas, quilombolas, pescadores artesanais e aquiculturas.

Percebe-se, no discurso da nova política de Ater, que se pretende assegurar às comunidades rurais o amparo técnico no que diz respeito a ações que focalizam o desenvolvimento sustentável e que não sejam dissociadas de suas especificidades em termos étnicos e culturais. A

⁴¹ Sobre o histórico da Extensão Rural no Brasil, ver Fonseca(1985)

política aponta, ainda, uma nova estrutura metodológica para a ação dos extensionistas que passa a seguir paradigmas educacionais.

A prática, entretanto, tem revelado que muito ainda precisa ser feito no sentido de se cumprir o que propõe a PNATER. A tradição assistencialista nos serviços de Ater ainda é uma constante e, um dos fatores a que se pode atribuir essa atitude, é a formação do extensionista rural, que, em sua maioria, reproduzem o modelo de prestação de serviço assistencialista, como ocorria na Revolução Verde.

No que se refere a comunidades de remanescentes quilombolas, o Programa Brasil Quilombola também deve ser apresentado, no rol das políticas públicas do Estado, destinadas a esses grupos.

O Brasil Quilombola, criado em 2005 e coordenado pela Secretaria Especial de Política de Promoção da Igualdade Racial - Seppir - em ação conjunta com os organismos federais vinculados ao já citado Decreto nº 4.887/2003. Ele estabelece uma metodologia pautada em um conjunto de ações que possibilitem o "desenvolvimento sustentável dos quilombolas em consonância com suas especialidades históricas e contemporâneas, garantindo direitos à titulação e a permanência na terra [...]" (Brasil, 2005).

O programa estabelece, como proposta essencial o enfrentamento das diferenças para que se valorizem as diversidades dos povos negros, no tocante às dimensões do ecossistema, do gênero, da regulamentação fundiária, da saúde, da educação, dentre outros.

Seus pilares são fundamentados, a exemplo da PNATER, em princípios agroecológicos, estabelecendo que os quilombolas sejam posicionados como protagonistas em todo o processo de decisão, fortalecendo-se, desta forma, a identidade cultural e política.

É possível perceber, desta forma, que as duas políticas convergem em relação às suas proposições, o que, a princípio, caracteriza um ponto positivo, na medida em que, aos quilombolas estariam garantidas questões básicas de sobrevivência e sustentabilidade, a partir do acionamento a duas políticas distintas.

Entretanto, no que concerne ao trabalho dos extensionistas rurais que atuam junto a comunidades de remanescentes quilombolas, a existência dessas políticas públicas não se basta para a execução de projetos bem sucedidos e de uma ação que proporcione a independência social, política, cultural e econômica, para que os grupos possam se autogerenciarem.

A questão quilombola, por se configurar como consideravelmente nova e, mormente, por se tratar de grupos sociais que se organizam não somente sob o aporte da etnia mas, também, a partir de condições culturais e históricas peculiares, demanda de uma formação, também especializada, para os agentes de desenvolvimento. Uma formação pensada no sentido de que estejam preparados para um trabalho que vise, além do desenvolvimento sustentável, o redimensionamento dos valores da cultura e a inserção social desses grupos, em âmbito local e nacional.

É preciso que o extensionista rural esteja preparado para atuar na dimensão cultural e dos conteúdos simbólicos silenciados. É necessário que ele seja capaz de acionar, também, as políticas públicas, a partir das quais poderá valorizar e trabalhar a dimensão cultural, como o Plano Nacional de Cultura (PCN). Se esse profissional não assumir que precisa trazer à tona as marcas identitárias de distinção, e não souber acionar outras políticas públicas, que não as voltadas à agricultura, os quilombolas correm o risco de permanecerem sob o véu da categoria genérica de produtores rurais, ou agricultores familiares.

O importante, aqui, não é se ele será agroecológico ou não, mais sim se o quilombola se identifica com seu entorno, em alguns momentos e se diferencia dele, em outros. E, nesta perspectiva, as políticas culturais precisam ser acessadas, cabendo ao extensionista rural ampliar sua sensibilidade para novos desafios. A identidade cultural não pode se resumir à esfera econômica.

6.3 Reflexão sobre a prestação de serviços de Ater em comunidades de Remanescentes quilombolas

Fazer com que os quilombolas assumam seu lugar na sociedade, é uma ação fundamental nesse processo de reforço identitário, desenvolver a revalorização simbólica da cultura desses atores sociais. Eis que reside, nessas duas missões, parte da desafiante tarefa do extensionista rural que se proponha a trabalhar com esses grupos.

Ter visibilidade social implica em assumir papéis diante de si e do outro. Ser visível socialmente, enquanto comunidade quilombola, requer, nesse sentido, que a própria comunidade se veja como tal. Não existe alteridade sem uma relação dialógica entre o *eu* e o *outro*.

Faz-se necessário ressaltar, que, aqui, não se pretende a defesa de que, aos quilombolas, cabe a tarefa de enquadramento em categorias analíticas e paradigmas conceituais, esse é o campo da academia. Entretanto, chama-se a atenção para o fato de que esses sujeitos sociais se “enquadram” no cenário de beneficiamento de políticas públicas específicas, por características articuladas a sistemas de representações, e a uma lógica cultural.

Todavia, essa lógica cultural, e esse sistema de representações a que estão relacionados, enquanto beneficiários de políticas públicas e proposições legais, por razões múltiplas, têm se esvaziado, na medida em que deixam de ter valor dentro da própria comunidade.

A rasura e o apagamento de símbolos identitários se configura como um dos principais instrumentos de fuga de um passado com o qual não estão identificadas razões para preservação.

Nesse âmbito, o papel do extensionista rural será o de auxiliar no redimensionamento, no resgate valorativo e na reconstrução de sentido desses símbolos identitários, os quais podem emergir de contextos sociais diversos como através da linguagem, dos rituais, das artes, ou da alimentação, eixo central deste processo investigativo.

Um trabalho junto às comunidades quilombolas que busque a auto sustentabilidade econômica, social e cultural requer conhecimentos históricos, a partir dos quais se torna possível construir uma lógica na compreensão da organização atual desses grupos, sobretudo no que tange ao evento do apagamento da memória. Conhecimentos políticos e constitucionais, sem os quais se torna impossível compreender a emergência desses atores no cenário nacional brasileiro, bem como os trâmites pelos quais perpassa a garantia dos direitos outorgados a esses grupos.

Ainda, é fundamental estar de posse de conhecimentos antropológicos, a partir dos quais será possível empreender na compreensão da cultura quilombola.

Com esta base tríplice, que deve ser somada aos conhecimentos próprios para atuação nos processos de desenvolvimento da comunidade, é possível pensar em uma formação hegemônica, que dê conta das especificidades a partir das quais esses sujeitos se organizam.

Entretanto, é sabido que, no Brasil, a formação superior de extensionistas rurais, em nível de pós-graduação, ocorre em apenas três Universidades, a saber: Universidade Federal de Viçosa, com o curso mais antigo, Universidade Federal de Santa Maria e a Universidade Federal de Pernambuco.

Os cursos técnicos e os de graduação na área rural devem ser contemplados com a disciplina extensão rural, mas a formação acontece, de fato, na prática. Nesse sentido, os cursos de atualização profissional prestam grande serviço ao processo de formação de extensionistas, pois se configuram como espaços de troca de experiências e de vinculação com a teoria com o conhecimento prático.

Desta forma, esta pesquisa vem de encontro a uma demanda nacional no que se refere a formação do extensionista que presta serviço junto a comunidades de remanescentes quilombolas. Não somente por trazer reflexões sobre a temática, no sentido de se integrar nas

discussões teórico metodológicas acerca do tema mas, sobretudo, por destinar à alimentação o lugar de dado social, numa perspectiva de diálogo entre áreas de saber. Ainda, pode-se confirmar tal compromisso pelo fato de trazer um produto deste exercício reflexivo, através da divulgação, por ora de forma singela, da cartilha sobre a alimentação dos quilombolas de Piranga.

Com este produto, acredita-se que se possa criar uma corrente de saberes, a fim de que as comunidades estudadas se façam conhecer, a partir de símbolos identitários contidos em um dos textos do cotidiano, construtores do sistema macro chamado cultura.

7 CONSIDERAÇÕES: QUE NÃO SÃO FINAIS

Por que estudar a cultura? Por que estudar os quilombolas? Por que estudar a alimentação? Por que estudar a cultura quilombola através da alimentação?

Esses questionamentos mapearam toda a construção lógica desse trabalho que termina com algumas considerações, que não finais, dado que se pretende dar continuidade a este projeto, pela multiplicidade de possibilidades e portas que foram aqui abertas, e pela demanda de investigações que abordem a questão sobre óticas diversas: linguagem, danças, religião, moradia, dentre outras.

Entretanto, nesta sessão de encerramento, serão tecidas algumas considerações sobre o que se realizou durante o processo de construção desse empreendimento.

As três categorias analíticas fundamentais desse trabalho estão inseridas na ordem do dia do universo acadêmico há vários anos. A cultura, mola mestra dos estudos antropológicos, conduz, a uma série de questionamentos e desafios, a todos aqueles que se dedicam ao tema. Quanto à alimentação, que encontra, hoje, na França e nos Estados Unidos da América, suas grandes referências, com Poulain e Mintz, respectivamente, retoma no Brasil, aos poucos, o espaço de objeto de estudo das ciências sociais, a partir da perspectiva de que é um dado cultural, do qual se pode depreender informações sobre a matriz da cultura de uma sociedade.

Quanto aos quilombolas, objeto das pautas de debates políticos, acadêmicos e de movimentos sociais acerca de políticas públicas destinadas a povos tradicionais, entre idas e vindas, têm sido estudados no Brasil, desde o século XVI.

Juntas, essas três categorias representam a contribuição desta investigação ao cenário acadêmico. Dos documentos investigados, pouco se encontrou sobre trabalhos que visassem o estudo das comunidades de

remanescentes quilombolas, a partir de sua prática e hábitos alimentares. Os pesquisadores da área, em grande maioria, têm se concentrado no sentido de unir esforços que representem contribuições quanto aos processos de titulação de terras, a bandeira quilombola do momento.

Essa pesquisa, neste sentido, surge como um campo que deve tangenciar as propostas, ações e projetos de reconhecimento, identificação e titulação de terras quilombolas, na medida em que sugere o conhecimento da cultura desses grupos como elemento chave para o passo inicial de todo o processo de titulação: o autorreconhecimento.

O que este trabalho pretende é demonstrar que a alimentação é um dos campos, a partir dos quais o extensionista pode se inserir no complexo jogo de igualdades e diferenças culturais, sobre o qual debate Kupper (2002). Da relação estabelecida entre quilombolas e alimentos, na transformação em comida, pode-se penetrar em campos que os olhos dispersos não percebem. Este trabalho de garimpo é um dos grandes desafios e empreendimentos para os extensionistas rurais que atuam com quilombolas. Tirar da sombra, desvendar aquilo que se encontra oculto por desconhecimento, por desejo ou por medo.

É sabido que a questão de titulação é premente e que muito há que ser feito, até que quilombolas tenham acesso a direitos legalmente garantidos.

Nesse sentido, chama-se a atenção para o papel dos agentes de desenvolvimento: extensionistas rurais, antropólogos, líderes de movimentos sociais, acadêmicos em geral, representantes dos poderes públicos, etc.

Ainda que os quilombolas não se reconheçam ou se chamem de quilombolas, ainda que, na tentativa de se enquadrarem em um conceito que lhes foi apresentado, se identifiquem como carambolas, ou outros codinomes, como foi possível perceber, durante as visitas de campo, não cabe a esses atores sociais a tarefa de se indexarem a um conceito que está a serviço da ciência.

É urgente que os agentes de desenvolvimento sejam capazes de se movimentar no sentido de fazer como que estas comunidades emerjam socialmente. A eles sim, cabe a tarefa de compreensão quanto aos trâmites percorridos em direção à titulação de terras, a eles cabe entender o porquê de o milho ser aceito na cozinha, e a banana no feijão ser rechaçada.

Aos agentes do desenvolvimento reside a tarefa de compreender as articulações da comunidade, a fim de perceber o porquê da possibilidade de se inserirem dentro de um conceito, político.

Nesse sentido, reforça-se a ideia de que, por se tratar de comunidades que se organizam por questões étnicas e históricas próprias, os quilombolas demandam de agentes de desenvolvimento com uma formação particular, que contemple, não somente o conhecimento necessário para a composição de diagnósticos de ações de sustentabilidade, mas que, de posse de conhecimentos sobre cultura desses grupos, possa atuar de forma eficaz.

No que se refere às comunidades nas quais o trabalho foi realizado, ficou claro a urgência de trabalho de revalorização e de redescoberta da identidade. Os quilombolas de Piranga, sobretudo os de Santo Antônio de Pinheiros Altos, buscam um apagamento da memória através de rasuras de sua história. Quando dizem, em um primeiro momento, que não se lembram de nada do passado, querem apagar aquilo que seus pais e avós viveram.

Vale então salientar que a busca de afastamento do passado, não revela apenas a óbvia reação de quem constrói o apagamento da memória como mecanismo de defesa. Ela mostra que os elementos preservados, como o milho e o fogão a lenha, foram reescritos e mudaram de status, por isso adotados como simbólicos. Por que o milho e não a banana no feijão? Por que o fogão a lenha e não o pilão?

O milho e o fogão eram símbolos de dentro da fazenda, e não dos quilombos. Comia-se milho no quilombo *depois de trabalhar sol e chuva*,

isso quando o fazendeiro deixava levar a saca pra casa. Como ficou claro nas falas dos participantes. A banana sim, era comida do quilombo, farta no meio da mata, matava a fome de quem ficava em casa na incógnita se teria, ou não, algo mais para acompanhar. A banana fazia render o feijão dos quilombolas, não dos fazendeiros.

Comer milho, todos os dias, é como estar no lugar ocupado pelos fazendeiros do passado. Comer banana no feijão, ou sopa de folha de batata, seria retroceder a tempos de escassez.

Quanto ao fogão a lenha, ao ser revestido pelo trabalho artístico dos fogãozeiros, não remete mais à memória dos fogões artesanalmente montados pelos escravos nas senzalas e, depois, nos quilombos. A cerâmica cobriu tudo, até a história. Os fogões de hoje são luxuosos, porque assim o querem os quilombolas. Ao pilão, resta um canto no quintal ou, quando tem mais sorte, transforma-se em banco. Não há como reescrever a estória do pilão, não há como rasurar e transformá-lo em símbolo de valorização. Pilão é pilão: madeira bruta sulcada até dar formato de concha funda, feita pra pilar. Ponto. Não há como reescrever isso.

O apagamento do passado se faz, por vezes, pelo próprio desconhecimento de que a preservação e a valorização de costumes não transformará os quilombolas de hoje em escravos. Por isso negam que seus avós eram escravos, negam terem ouvido estórias de senzala, quando seu interlocutor é *outro*, “é de fora”.

Contudo, sem a estória desses sujeitos, não se constrói a história dos quilombos, tampouco dos quilombolas.

É sob esta perspectiva que instituições governamentais e não governamentais, academia, agências de Ater e demais organismos relacionados à causa quilombola possuem um campo vasto de trabalho que pode ser multifacetado em ações diversas, como oficinas de artesanato e dança, dia de campo temático, oficinas de culinária, criação de álbuns de família, dentre várias outras.

Estas atividades vão de encontro à demanda de inserção dos quilombolas no cenário social, dado que o primeiro movimento no sentido do requerimento de titulação de terras é a sistematização de uma associação, em nome da qual será solicitada a declaração de auto-reconhecimento do grupo.

Mas os textos que compõem a cultura quilombola carecem de leitores. Não somente a alimentação, mas outros textos da cultura como a linguagem, as lendas, as plantas medicinais, os ritos. Todas essas são ricas portas de entrada para o estudo sobre a cultura dessas comunidades. Portas essas que, ao serem compreendidas e sistematizadas através da pesquisa científica, devem voltar às comunidades. Os quilombolas precisam ser apresentados a si mesmos como sujeitos participantes de um sistema cultural macro, como atores sociais que participam da movimentação do país, que estão constitucionalmente inseridos no Estado.

E o que fala a comida sobre os quilombolas? Os alimentos, em si mesmos, dizem que quilombolas são comunidades rurais carentes de acesso a políticas públicas e de desenvolvimento social e humano.

Para além das panelas, entre a colher e a enxada, reside um universo simbólico repleto de significações que fazem desses sujeitos ocupantes de um lugar social singular. Quando dizem: *hoje nós pode comer angu todo dia*, a frase que se repetiu na beira de vários fogões a lenha, em cerâmica, mais que significa que o alimento é emblemático mostra o lugar que a comunidade ocupa em relação ao ocupado por pais e avós.

Uma horta farta significa a independência que os mais velhos não tiveram, pois não tinham força nem tempo para plantar a própria roça, depois de *dia todo debaixo do sol*. As colheres de hoje conhecem sabores que não mais o da banana no feijão, o da sopa de banana nem o da sopa de folha de batata, tudo assim sem sal, insosso como a lembranças do tempo passado. *Falá disso pra quê? A dona quer saber disso pra quê?*

Pergunta Zé Romão. *Nós vivia malemá. Hoje tá tudo muito do bom. Vai me pagar mil contos pra contar estória?* Complementa o velho com um sorriso carente de dentes.

Sim, pagarei com um abraço. Responde a pesquisadora, desarmada. *Será que vale?* Completa.

Vale uai. Nós num faz desfeita de ninguém. Senta aqui que vou contar. Responde Zé Romão. E, nessa hora, o café já era servido.

A estória dessas comunidades tem, sim, um preço; que vale mais que um abraço. Vale o preço de assumir-se preso a um passado de privações. Vale o preço de ter que acionar a memória e dela não conseguir resgatar sorrisos nem felicidade.

Ter acesso a essas estórias, que constituem a verdadeira história, tem preço ainda maior. Preço que este trabalho não poderá pagar, mas que tenta agradecer através da divulgação e pela conclamação à academia a olhar para quilombolas, disposta a ler os múltiplos textos que emergem da colher à enxada e que esperam por leitores.



Sr Romão, com netos e bisnetos. Em Castro. Símbolo de todos os quilombolas de Piranga. Nosso agradecimento e nossa homenagem.

BIBLIOGRAFIA

BENEDICT, R. **O Crisântemo e a Espada**. São Paulo: Editora Perspectiva 2006.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, Colher, Comer**. Rio de Janeiro: GRAAL, 1981.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado, 1988.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural**. Brasília: 2004.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Agrário/ Secretaria Especial para Políticas de Promoção de Igualdade Racial. **Programa Brasil Quilombola**. Brasília: 2005

BRAZIL, M. C. Formação do Campesinato Negro no Brasil: reflexão categorial sobre os fenômenos. In: VIII Encontro de História de Mato Grosso do Sul, 2006, Dourados. VIII Encontro de História de Mato Grosso do Sul. Dourados- MS : ANPUH - MS, 2006. **Anais....** v. CD. p. 100-17.

BRILLAT-SAVARIN, **Jean-Anthelme. A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CANESQUI, A. M. Antropologia e Alimentação. In.: **Revista de Saúde Pública / Journal of Public Health**, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 107-216, 1988.

CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 20. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

_____, **Comida de Rico, Comida de Pobre: um estudo sobre alimentação num bairro popular**. 1976. (Doutorado em Ciências

Médicas) – Universidade Estadual de Campinas. Campinas.

DAMATTA, Roberto. **Relativizando: uma introdução à Antropologia Social**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

_____, **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

_____, Sobre o Simbolismo da Comida no Brasil. In.: **O Correio da Unesco**. Rio de Janeiro, 15(7), p.22-23, 1987.

DURHAM, Eunice R. (Org.). **Bronislaw Malinowski**. São Paulo: Ática, 1986;

DURKHEIM, Emile . **As Regras do Método Sociológico**. [tradução: Paulo Neves; revisão da tradução Eduardo Brandão]. 2º. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

Evans-Pritchard, E. **Os Nuer**, São Paulo: Perspectiva, 1978

Fernandez-Armesto, F. **Comida: uma História**, São Paulo: Editora Record, 2004.

FIABANI, Adelmir . **Mato, palhoça e pilão: o quilombo, da escravidão às comunidades remanescentes (1532-2004)**. 1ª. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2005. v. 01. 424 p.

FILHO, Almir Pitta Freitas. Tecnologia e escravidão no Brasil: aspecto da modernização agrícola nas Exposições Nacionais da segunda metade do século XIX (1861-1881). In.: **Revista Brasileira de História 22**. São Paulo: USP NAPUH/Marco Zero, vol. 11, n 22. mar/agosto de 1991. pag 71-92.

FIABANI, Adelmir. **Mata, Palhoça e Pilão: o quilombo, da escravidão às comunidades remanescentes [1532-2004]**. São Paulo: Expressão Popular, 2005.

FISCHLER, Claude. **L'omnivore**. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FISCHLER, Claude. Présentation. In.: Communications. Paris, 31, p.1-3, 1979.

FOURNIER, Marcel. **Marcel Mauss ou a dádiva de si**. Disponível em: http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_21/rbcs21_09.htm. Acesso em: 26 de novembro de 2008.

GARINE, Igor de. Alimentação, Culturas e Sociedades. In.: **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7, 1987.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro, LTC Editora, 1989

GUIMARÃES, Carlos. Magno. Mineração, Quilombos e Palmares – Minas Gerais no Século XVIII. In: **Liberdade Oor um Fio: história dos quilombos no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Censo 2007. Disponível www.ibge.org.br. Acessado em 13 de outubro de 2008.

KUPPER, Adam. **Cultura: a visão dos antropólogos**. Bauru/ São Paulo: EDUSC, 2002.

LANNA, Marcos. Nota Sobre Marcel Mauss e o Ensaio Sobre a Dádiva. **Revista de Sociologia Política**, Curitiba, n.14, p. 173-194,2002.

LAPLANTINE, François. Aprender Antropologia. São Paulo: Editora Brasiliense, 1993.

LEITE, Ilka Boaventura . Quilombos no Brasil, Questões Conceituais e Normativas. In: **NUER / UFSC**, v. 7, p. 1-38, 2000.

LÉVI-STRAUSS, Claude . **O Cru e o Cozido**. Mitológicas 1. São Paulo, CosacNaify, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e Alimentação ou o que Tem a Ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, 7(16), p.145-156, 2001.

MACIEL, M. E. ; MENASCHE, R. Você tem fome de que? In: **Democracia Viva**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 16, p. 3-7, 2003.

MAESTRI, Mário . **Os Senhores da Serra: a colonização italiana do Rio Grande do Sul**. 2. ed. Passo Fundo: UPF Editora, 2005. v. 1. 154 p.

_____. M. Escravismo Antigo. São Paulo: Atual, 1994.

MALINOWSKI, Bronislaw. Os Argonautas do Pacífico Ocidental. [S.l.: s.n.], 1922.

MAUSS, M. Ofício do Etnógrafo, Método Sociológico. In: Cardoso de Oliveira, R. **MAUSS**. São Paulo: Ática, **1979**.

_____. **Sociologia e Antropologia**. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MILLÁN, Amado. Malo Para Comer, Bueno Para Pensar: crisis en la cadena socioalimentar. In: ARNAIZ, Mabel Gracia (coord.). **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España**. Barcelona: Ariel, 2002.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. Vol 16, nº 47, p. 31-41, 2001.

_____, W. and Christine M. Du Bois, The Anthropology of Food and Eating. In **Annual Review of Anthropology** , p. 31: 99-119, 2002

MOURA, Clóvis. **Rebeliões da Senzala - quilombos, insurreições, guerrilhas**. Porto Alegre : Mercado Aberto, 1988.

O' DWYER, Eliane Cantarino (Org.). **Quilombos: identidade, étnica e territorialidade**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **Mauss**. São Paulo: Ática. 1979.

POULAIN, Jean-Pierre, **Sociologias da alimentação**. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006.

Poulain JP & Proença R.P.C. O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**. 2003, 16(3):245-56.

Poulain JP, & Proença R.P.C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**. 2003; 16(4):365-86

RAMOS, A. **O Negro na Civilização Brasileira**. Rio de Janeiro: Casa do Estudante Brasileiro, 1953

RAMOS, Donald, O Quilombo e o Sistema Escravista em Minas Gerais do século XVIII. In: **Liberdade por um fio: história dos quilombos no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

Richards, Audrey. **Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia: and economic study of the Bemba tribe**. Oxford: Oxford University Press, 1939.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

SANTOS, A., DOULA, S. M. Políticas Públicas e Quilombolas: questões para debate e desafios à prática extensionista. **Extensão Rural**. Santa Maria, v. XVI, p. 67-83, 2008.

_____, _____. (RESENHA) SILVA, V. (org) Imaginário, Cotidiano e Poder: memória afro-brasileira III. de Vagner G. Silva . **Oikos** , Viçosa, v. 18, p. 130-133, 2007.

_____, _____. Prática Interventiva e Cultura: por uma análise da relevância dos estudos culturais na extensão rural. In: **XV Seminário de Iniciação Científica da UFOP**, Ouro Preto, 2007.

_____, _____. Entre a Colher e a Enxada: Interfaces entre a alimentação e a cultura dos quilombolas de Piranga - MG. In: **VIII Simpósio de Pós-Graduação (SIMPOS)**, 2008, Viçosa-MG. CD-ROM SIC/SIMPOS/SEU. Viçosa : Editora UFV,. p. 127-12, 2008.

SILVA, Vagner (org). **Imaginário Cotidiano e Poder: memória Afro-brasileira III**. São Paulo: Summus/ Selo Negro. 2007.

SCHMITT, A.; TURATTI, M. C. M.; CARVALHO, M. C. P. A atualização do conceito de quilombo: identidade e território nas definições teóricas. **Ambiente & Sociedade**; Ano V - n. 10; 1o Semestre de 2002.

THEODORO, Luiz Carlos Lisbôa. A Construção de Parcerias Para Viabilizar Projetos de Produção de Energia em Comunidades Quilombolas e de Favelas no Brasil.2000. (Mestrado em Engenharia da Energia) - Universidade Federal de Itajubá, Itajubá-MG

TODOROV, T. A Conquista da América - A questão do outro. São Paulo: Martins Fontes. 1999

UNIDADES DE PLANEJAMENTO e Gestão dos Recursos Hídricos Bacia do Rio Doce – Estado de Minas Gerais, Secretaria Estadual do Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável- IGAN-, [200-]. 1 mapa, color. 8,26 x 11,69 in.

VELHO, O. G. **Introdução. Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional- Projeto Hábitos e Ideologias Alimentares nas Camadas de Baixa Renda**. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977 (Mimeo)

VOLPATO, Luiza Rios Ricci. **Cativos do Sertão: vida cotidiana e escravidão em Cuiabá** . São Paulo: Companhia das Letras, 1996

WARWICK D.P.; LININGER A.C. **The Sample Survey: theory and**

practice. New York: Mc Graw Hill, 1975.

WOORTMANN, K. Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda: relatório final. **Série antropologia.** n. 20, 1978. 114 p

_____ **O Modo de Produção Doméstico em Duas Perspectivas: Chayanov e Sahlins.** **Revista Habitus,** vol. 2, n. 1, pp. 93-133. Goiânia: UCG, 2004.

_____ O sentido simbólico das práticas alimentares. In: I Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar, **Anais ...Brasília,** 2004

Sítios:

www.forumquiolombola.com.br

www.cedefes.org.br

www.ibge.gov.br

www.palmares.gov.br

www.secom.unb.br/especiais

www.slowfoodbrasil.com.br

Filmografia:

ESQUÍVEL, L. Como Água Para Chocolate. Título Original: Como Água Para Chocolate. Gênero: Drama. Origem/Ano: MEX/1992. Direção: Alfonso Arau.

ANEXOS

Anexo 1- Requerimento de abertura de processo administrativo

<p>MODELO</p> <p>REQUERIMENTO</p> <p>ILMO. SENHOR SUPERINTENDENTE REGIONAL DO INCRA DO ESTADO DE</p> <p>A COMUNIDADE DE QUILOMBOS, DENOMINADA COM SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, ABAIXO ASSINADO, VEM MUI RESPEITOSAMENTE A PRESENÇA DE V. SA. SOLICITAR A DEMARCAÇÃO DA ÁREA DENOMINADA, LOCALIZADA NO MUNICÍPIO, NO ESTADO DE, E EM SEGUIDA A TITULAÇÃO DAS TERRAS, CONFORME NOSSO TERRITÓRIO, DE MODO COLETIVO, NOS TERMOS DO ART. 68 DOS ATOS DAS DISPOSIÇÕES CONSTITUCIO- NAIS TRANSITÓRIAS – ADCT, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988, COMBINADOS COM OS ARTIGOS 215 E 216 DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, BEM COMO OS TERMOS DO DECRE- TO Nº 4887, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2003, E ARTIGO DA CONSTITUIÇÃO ESTADUAL DO ESTADO DO (SE TIVER??). A NOSSA ÁREA ESTÁ ESTIMADA EM APROXIMADA- MENTEHECTARES, LIMITANDO-SE NAS MARGENS ESQUERDA DO RIO DO IGARAPÉ DA FAZENDA... DO SENHOR FULANO DE TAL AO NORTE AO SUL (CARACTERIZAR DA MELHOR FORMA POSSÍVEL). DECLARAMOS AINDA QUE NOSSA COMUNIDADE SE RECONHECE COMO COMUNIDADE DE QUILOMBOS, DO QUE FALA O DECRETO FEDERAL 5.051, DE 19 DE ABRIL DE 2004, DE QUE TRATA A RESOLUÇÃO 1.690, DA ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO, OIT. INFORMAMOS AINDA QUE VIVEMOS A MAIS DE 200, 250 OU 300 ANOS NO LOCAL, RESISTINDO A TODOS OS TIPOS DE DIFICULDADES PARA MANTER A UNIDADE DO NOSSO POVO, PARA TANTO SOLICITA- MOS DE V.SA. MANDAR REALIZAR A VISTORIA EM NOSSO TERRITÓRIO, PARA EFETIVAR A TITULAÇÃO TÃO SONHADA PELO POVO NEGRO.</p> <p>Na Oportunidade Anexamos os Seguintes Documentos:</p> <p>01 - Cópia dos Documentos Pessoais (CI, CPF, Título de Eleitor) do Presidente da Associação 02 - Cópia do CNPJ da Associação, Devidamente Atualizado (Em Dia) 03 - Cópia do Registro Especial do Nosso Estatuto 04 - Cópia da Ata da Reunião de Posse da Diretoria da Comunidade e da Solicitação do Pedido de Titulação. 05 - Cópia do Diário Oficial do Estado, Publicando.... (Se Tiver) 06 - Cópia da Ata de Fundação 07 - Declaração De Autoreconhecimento.</p> <p>NESTES TERMOS,</p> <p>PEDE E ESPERA DEFERIMENTO.</p> <p>MUNICÍPIO (UF), DE 2004</p> <p>ASSINATURA DO PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO QUILOMBOLA</p>
--

Fonte: Programa Brasil Quilombola (SEPPPIR, 2004).

Anexo 2- Modelo de Certidão de Autorreconhecimento

MODELO

Município (UF), de de

A Sua Senhoria o Senhor
Ubiratan Castro de Araújo
Presidente da Fundação Cultural Palmares
Setor Bancário Norte Quadra 02-Ed. Central Brasília - 1º subsolo
70040-904
Fax: 326 0242

Senhor Presidente,

Nós, membros da Comunidade de, localizada no município de
....., Estado de, nos auto-definimos como grupo remanescente
das comunidades de quilombos, e de acordo com o Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003, vimos requerer
à Fundação Cultural Palmares o registro no livro de cadastro geral e expedição de certidão como comunidade
remanescente de quilombo.

Atenciosamente,

Presidente da Associação (CNPJ) ou no mínimo 05 membros da comunidade com os respectivos CPF's E
OU RGS.

Fonte: Programa Brasil Quilombola (SEPPPIR, 2004).

Anexo 3- Descritores alimentares

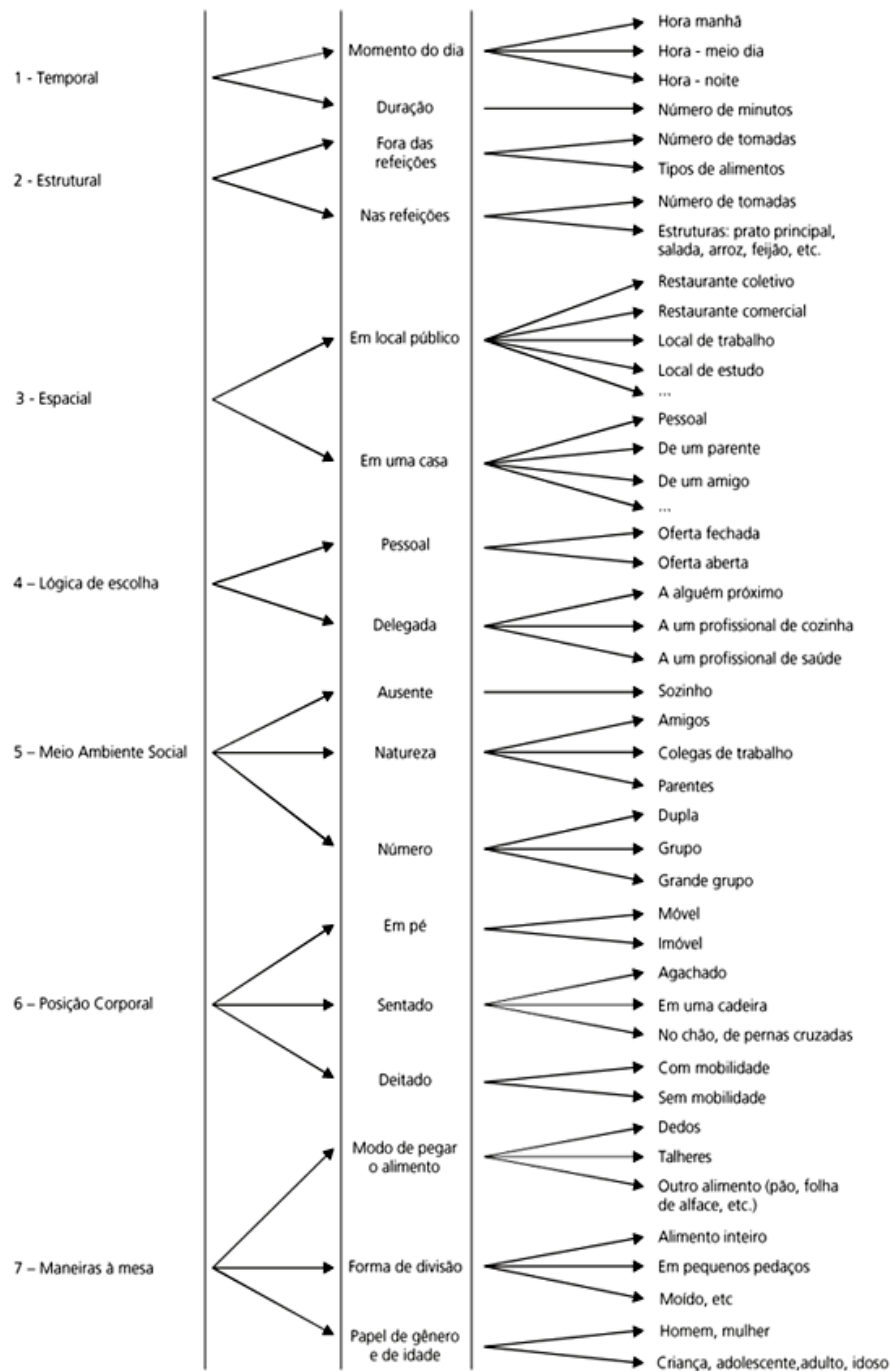


Figura 3. Os descritores das práticas alimentares.

Fonte: Poulain JP, & Proença R.P.C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**. 2003; 16(4):365-86