



CULINÁRIA QUILOMBOLA

João Batista Villas Boas Simoncini¹
Pedro Ivo Dias Tanagino²
Ana Vlória Bandeira Moreira³
Ana Claudia Peres Rodrigues⁴
Maria Clara Drummond Avidago⁵
Ana Beatriz Cabral de Oliveira⁶
Vitória Schittino de Carvalho Azevedo⁷
Marciano Ferreira Saraiva⁸

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

RESUMO

Este artigo é resultado do projeto de extensão do curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia, que tem como objeto central de estudo entender a influência africana na Cozinha Brasileira. Esta presença cultural acompanha os processos históricos de resistência diante da escravidão no Brasil e as iniciativas de preservação de valores e do saber-fazer transmitidos por várias gerações. A culinária quilombola, patrimônio cultural imaterial do Brasil, se expressa em pratos típicos das diversas regiões brasileiras, em decorrência da ocupação, formação e expansão dos territórios quilombolas. A proposta deste projeto é demonstrar a importância da cultura alimentar quilombola, fundamental para a identidade e diversidade cultural. O projeto e sua operacionalização contaram com a participação dos alunos das turmas 103 e 202 do ensino médio e da comunidade escolar da Escola Marechal Mascarenhas de Moraes – EEMMM, localizada em Juiz de Fora – MG, com o objetivo de promover a emancipação e produção de novos saberes no que tange as raízes da ancestralidade africana e afro-brasileira, que permeiam a vida social constituindo a memória social coletiva do povo brasileiro.

Palavras-chave: África. Culinária. Cultura Afro-brasileira. Comunidades Quilombolas.

¹ Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Coordenador e professor do curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Orientador

² Doutor em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. PhD pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC/SP. Coorientador voluntário.

³ Doutora em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo – USP. Professora Associada da Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Graduanda no curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Voluntária.

⁴ Doutora em Zootecnia pela Universidade Federal de Viçosa – UFV. Professora Associada da Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Graduanda no curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Voluntária.

⁵ Graduanda no curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Bolsista.

⁶ Graduanda no curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Voluntária.

⁷ Graduanda no curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Voluntária.

⁸ Graduando no curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Voluntário.

1 INTRODUÇÃO

Os Quilombos ou Comunidades Remanescentes de Quilombolas (CRQ) são conceituados como grupos étnicos raciais, segundo critério de auto atribuição, que possui sua trajetória histórica própria, relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão sofrida ao longo da história (BRASIL, 2013).

Neste cenário, estudos frente a conhecer questões alimentares, culturais e até de insegurança alimentar tangem a atualidade de publicações neste cenário. Como exemplo, estudos conduzidos por órgãos governamentais e de base populacional direcionados à população quilombola no Brasil sejam escassos, no ano de 2006, foi realizada a Chamada Nutricional Quilombola, pesquisa de abrangência nacional realizada pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDS, 2007). Esta pesquisa foi delineada com uma amostra de 2.941 crianças menores de 5 anos de idade, envolvendo, 60 comunidades quilombolas de 22 unidades da federação, a qual constatou Insegurança Alimentar e Nutricional vivenciada por esta população; apontando em torno de 11%, das crianças que viviam nas Comunidades Remanescentes de Quilombolas apresentavam déficit de altura para a idade, ou seja, situação de desnutrição crônica advinda da IA vivenciada (MDS, 2007). Já em 2011, a pesquisa intitulada “Avaliação da Situação de Segurança Alimentar e Nutricional em Comunidades Quilombolas Tituladas”, com uma amostra de aproximadamente 170 comunidades quilombolas distribuídos em 55 municípios das 14 unidades da federação, constatou uma elevada prevalência de IAN (55,6%) (BRASIL, 2013).

Destarte este cenário, a importância da discussão sobre a culinária Quilombola como não só resgate cultural, preservação de saberes, mas acima de tudo com uma possibilidade de se trabalhar a soberania alimentar nestas comunidades. Conhecer o entorno da Cozinha Brasileira em suas diversas ferramentas é um ponto importante para ampliar a discussão alimentar, independentemente de sua cultura ou regionalidade.

Sobre a formação da cozinha brasileira, já foram apresentados vários relatórios resultantes de trabalhos de conclusão de curso em Gastronomia no Centro Universitário UniAcademia. Entre eles, destaca-se Comida de Quilombo (BETTI;

MEDEIROS; SIMONCINI, 2018), que atribuem a formação da culinária brasileira ao processo de hibridização cultural, possibilitada pela expansão marítima de Portugal. Neste artigo, a ênfase é para a influência africana, no contexto da alimentação.

Candido (2010), enfatiza que o alimento é um dos fatores explicativos das diversas formas de organização social. Porém, deve ser levado em conta que a obtenção, a definição e a elaboração de um cardápio dependem da organização correspondente, e que os ritos agrários se encontram na base dos desenvolvimentos culturais mais surpreendentes. Vida, meio e grupo se integram e unificam muitas vezes em função do alimento. Nesta perspectiva, a sociedade manifesta-se por meio de muitas características e idiomas, sendo o código da comida um dos mais importantes no que se refere ao Brasil (DAMATTA, 1984).

Nesse contexto, esta pesquisa em Gastronomia concretizada por meio de ações de um projeto de extensão, focaliza o conjunto de particularidades e potencialidades da influência africana na Cozinha Brasileira a partir de um *locus* específico, que é o da Culinária Quilombola, formada nos processos históricos de resistência diante da escravidão no Brasil e na tentativa de preservação de valores e saber-fazer transmitidos por gerações de quilombolas ao longo do tempo. Será considerada a herança cultural relacionada à culinária que é produzida e consumida pela população brasileira de um modo geral, mesmo que tenha suas raízes predominantemente africanas.

Portanto, esta ação de estudo focal se baseia em estudos que investigam os hábitos alimentares nos quilombos. Considerando um número expressivo de preparos, ingredientes e modos de fazer encontram suas raízes primitivas na cultura quilombola.

Diante do exposto e visando o contexto histórico-cultural, é proposto a elaboração de preparos com insumos identificados como próprios da culinária dos quilombos; levantamento este feito pelos alunos da escola envolvida, em seus aspectos gerais e particulares, visto que, “a culinária é a ciência ou arte de elaboração dos alimentos através de técnicas, elementos e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo. E, que por meio do alimento mantém-se viva a memória e identidade da cultura de uma comunidade”. (BRUSSIO, 2019, p. 3). No entanto, “não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado” (GEERTZ, 2008, p. 4).

2 A TRAJETÓRIA DA CULINÁRIA QUILOMBOLA: UMA QUESTÃO CONCEITUAL

A busca pela promoção de saúde e prevenção de doenças é reflexo em muitas comunidades históricas, especialmente pela perpetuação de saberes ancestrais é uma característica marcante de comunidades quilombolas e tem sido, ao longo da história, a expressão de sua existência e sobrevivência, sendo percebida em múltiplas práticas, especialmente em suas cotidianas (VILASBOAS; FERREIRA; CARVALHO, 2023).

Um exemplo é o uso de plantas para fins medicinais, a qual tem sido referenciado na literatura como uma prática comum em grupos étnicos como os quilombolas. A grande utilização de ervas e a alta variedade em suas aplicações revelam a crença das populações quilombolas nas plantas como recurso para o tratamento de doenças; mesmo diante de um cenário hostil como a chegada de empresas e fazendeiros (SOUZA; BONOMO, 2021).

Além da utilização da medicina popular, preparo de ervas medicinais como remédios, outra prática comum observada por Costa (2020) em sua pesquisa etnográfica na CRQ de Machadinho - RJ, é a “reza”, como fins medicinais/terapêuticos.

Neste contexto, outra prática comum observada nas comunidades quilombolas assume formas próprias de organização, que remontam a uma ancestralidade de povos africanos. Assim, uma prática cultural marcante dos povos quilombolas é o cultivo e preservação de sementes crioulas, sementes da vida que fazem um elo com o futuro ao garantir a perpetuação de sua cultura alimentar e da qualidade da mesma (DEALDINA, 2021). A prática do cultivo de sementes crioulas é um fato marcante a qual a culinária quilombola deverá explorar e resgatar não só pela manutenção desta cultura ancestral para pela identidade de uma nação, que assim a língua, é uma forma de comunicação e continuidade da história nas diferentes QRQ.

De acordo com Raul Lody (2019), existem muitas línguas africanas que enriquecem e influenciam o português falado no Brasil, entre elas pode ser destacado o kimbundu (quimbundo), do macrogrupo etnolinguístico banto. A expressão “quitute”, usada para designar comida gostosa e saborosa, deriva da palavra *kitutu*. “Quitute”, expressão brasileira para designar iguaria bem-feita. Lody (2019) aborda as histórias e receitas de quitutes elaborados nas cozinhas no Brasil. Entre estes, destaca o

acarajé, vatapá, caruru, entre outros, cujo estudo é base fundamental para o entendimento de questões relevantes desta pesquisa.

Maria Stella Libânio Christo (2006) elucida que os quitutes são as comidas de sal; o lombo de porco com farofa, a linguiça, o leitão pururuca, o tutu de feijão, o torresmo, o frango caipira com quiabo e angu. Bonomo (2018) corrobora essa definição designando quituteira como uma cozinheira de pratos salgados de resistência como as carnes assadas, salgadinhos, arroz, tutu de feijão.

Explica Stuart Hall (2006) que a cultura é o elemento principal na constituição da identidade/sujeito, é o que faz uma comunidade, seja local, regional, nacional ou global, ser coesa e ter valores de distinção no mundo. Por exemplo, um quilombo só se torna diferente em relação à sociedade moderna por conta de sua cultura, de seus elementos de distinção: sua culinária, seus hábitos, costumes e valores. É a cultura que nos torna únicos em relação ao mundo. Pode-se afirmar que as ações sobre o patrimônio imaterial visam “conservar” o conhecimento (imaterial) que possibilita a materialização de práticas e expressões culturais. (AMARAL, 2015).

Sobre a temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Africana” instituída pela Lei nº 10.639/2003, destacamos a comida e a culinária quilombola. De acordo com Jackeline Maria da Silva (2019):

“A comida e a culinária fazem parte da vida de todos nós. As pessoas que cozinham estão ligadas a ela de forma mais direta, as pessoas que não cozinham conectam-se com a culinária por meio da experimentação. Por isso, proponho pensarmos na culinária como uma ação cultural, isto é, segundo a sociologia weberiana que se refere à ação social⁹, praticada por um sujeito dotada de significado e de subjetividade orientada para um determinado fim”. (SILVA, 2019. p. 9-10).

Importante é considerar a dinâmica espacial da culinária quilombola, para o entendimento de sua organização e reprodução ao longo do tempo. E esses espaços são expressos nos Quilombos. A prática escravista ocorrida no período colonial do Brasil resultou em diversos movimentos de resistência, cujas manifestações e demandas foram as mais diversas, desde a negociação de melhores condições de vida e trabalho até a negação total da sociedade escravista com a fuga individual ou coletiva. Esses movimentos buscavam uma alternativa para a vida no regime de

⁹ A Ação Social é um conceito de Max Weber de que a ação só existe quando o indivíduo estabelece uma comunicação com os outros indivíduos, portanto, uma interação.

trabalho forçado por meio de uma possível invisibilidade e liberdade em meio aos demais. Adentrando nas serras e matas, os foragidos formavam pequenas comunidades, muitas das quais de destaque na história do Brasil.

Nesse contexto, os quilombos tornaram-se um símbolo de resistência em busca da liberdade. Nem todos os quilombos foram formados apenas pela reunião de escravos fugitivos: a ocupação de fazendas abandonadas em momentos de crise e a reunião de escravos em serras, chapadas e enseadas em meio à mata também foram outros fatores que levaram ao surgimento de quilombos (SILVA, 2011).

Os quilombolas cultivavam e processavam alimentos, pescavam e criavam animais e, em todas essas práticas, que variavam de território a território, é observada a presença marcante de alimentos como milho, mandioca, feijão, batata, arroz, banana, cana-de-açúcar, melancia e diversas outras plantas e frutas nativas. Além disso, conseguiam produzir derivados da cana, como o açúcar, a rapadura e a aguardente. Plantavam também fumo, que viria a se tornar importante moeda para trocas comerciais, e algodão, utilizado na produção de tecidos. (REIS; GOMES, 1996). Essa é, em resumo, a origem do que se conhece por Quilombo. E, os grupos étnico-raciais com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida, são os considerados remanescentes das comunidades quilombolas.

O IBGE considera o que está definido no Decreto 4887 de 2003, que define que comunidade quilombola são grupos étnico-raciais de auto atribuição com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida.

Como assegura Yussef Campos (2013), a preocupação com as garantias à “diversidade cultural” fica evidente no reconhecimento e na normalização legislativa, pela UNESCO, da imaterialidade do patrimônio e da diversidade cultural, o que deu origem a uma série de legislações semelhantes formuladas a nível nacional, atendendo a agenda lançada pela UNESCO. Conforme Campos, “Para além da proteção e preservação de objetos, monumentos e paisagens, valorizou-se a imaterialidade da cultura e a diversidade como bens a preservar, atentando-se para os grupos subalternos como criadores e gestores de patrimônios”. Nesse sentido, “O estudo do patrimônio cultural como categoria do pensamento e da ação é fundamental

para entender como as populações atuais configuram suas práticas sociais e elaboram suas representações identitárias”.

Como afirma Campos (2013, p. 15),

“o patrimônio, como expressão política da memória, manipula identidades, que são, como produtos da modernidade, alcançadas e não mais atribuídas. O declínio do significado do Estado nacional, que tinha nos monumentos públicos uma metonímia sua, teria possibilitado o ressurgimento e o surgimento de outras formas de identidades coletivas, étnicas, religiosas, etc., que vem buscando seu reconhecimento, entre outras formas, através da salvaguarda de seus patrimônios culturais, sobretudo o imaterial”.

Na historiografia sobre a escravidão no Brasil existem sólidas análises sobre as formas variadas de resistência à condição de escravizado, seja negociando espaços de autonomia com os senhores, trabalhando com indolência proposital, com atos de sabotagem contra ferramentas, maquinário, plantações, até os casos de rebelião aberta. Todavia, a forma mais típica de resistência era a fuga e a formação de grupos e assentamentos de escravizados fugitivos, que ficaram conhecidos como “quilombos”. Nem sempre os escravos foragidos se agrupavam, muitos sumiam na extensão territorial do país, ou iam para determinadas cidades onde o trânsito de negros era mais comum. Mas a fuga que especificamente dava origem a agrupamentos sociais onde se ajuntavam negros, índios e outros personagens sociais foragidos, no Brasil se deu o nome de quilombos e mocambos, sendo os seus membros os quilombolas, calhamobolas ou mocambeiros. (REIS; GOMES, 1996, p. 9-10).

Estudos arqueológicos demonstram a existência nesses quilombos de casas, ruas, capelas, estábulos, estátuas e até palácios, demonstrando uma organização social considerável. (REIS; GOMES, 1996, p. 34). Nestes assentamentos, os quilombolas gozavam de maior segurança para exercer suas crenças, hábitos culturais e alimentares. Desenvolvia-se o intercâmbio de saberes e tecnologias entre os diferentes habitantes daqueles espaços, haja vista os achados arqueológicos referentes à pesca, ao fabrico da cerâmica e obras em madeira. A herança cultural do “quilombismo” é, sem dúvida, estruturante na vida social brasileira, e conseqüentemente, é um elemento fundamental da Cozinha Brasileira.

3 A REALIDADE DOS DADOS NO BRASIL

Um estudo realizado pela Base de Informações Geográficas e Estatísticas sobre os Indígenas e Quilombolas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, já estimava que em 2019 existiam no Brasil, 5.972 localidades quilombolas, divididas em 1.672 municípios brasileiros. Isso representa mais que o dobro do número de localidades indígenas (827). Das 5.972 localidades, 404 são territórios oficialmente reconhecidos, 2.308 são denominados agrupamentos quilombolas e 3.260 são identificados como outras localidades quilombolas. Entre os agrupamentos, 709 estão localizados dentro dos territórios quilombolas oficialmente delimitados e 1.599 estão fora dessas terras (IBGE, 2019).

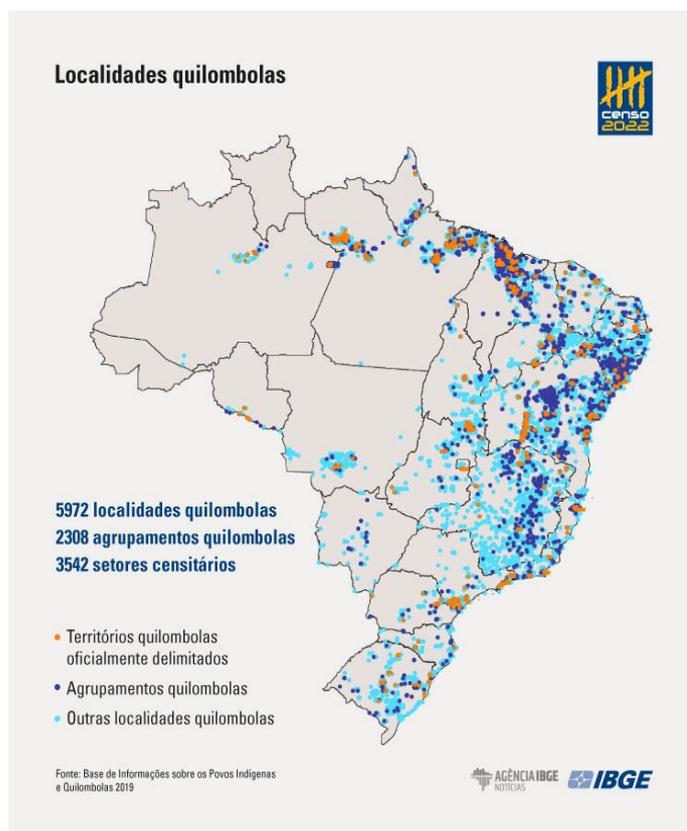
Pela primeira vez, desde o início dos levantamentos de dados, no Censo Demográfico do Brasil de 2022, o IBGE (2023) considera a informação referente a identificação da população que se considera e que se identifica quilombola. Dentro destes povos e comunidades tradicionais reconhecidos pela Constituição de 1988, o IBGE considera quilombola toda pessoa que assim se auto identifica.

A partir deste recenseamento que abrange todas as localidades e comunidades quilombolas do país, é possível demonstrar o retrato da realidade brasileira referente ao quantitativo desta população, bem como levantar indicadores qualitativos para demonstrar onde e como vive esta população.

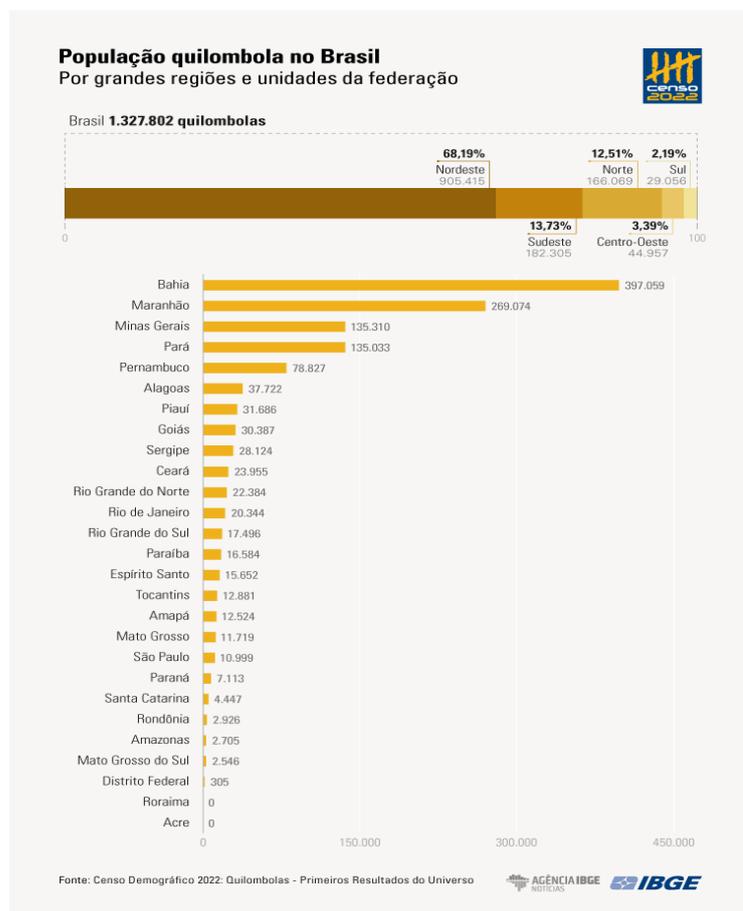
De acordo com os primeiros resultados do Censo Demográfico de 2022¹⁰, o IBGE (2023) aponta que o Brasil possui 1,3 milhão de quilombolas distribuídos em 1.696 unidades administrativas municipais.

Em termos regionais de distribuição espacial, quantitativamente são colocados que no Nordeste encontram-se 68,19% dos quilombolas do país, sendo que apenas na Bahia se concentram 29,90% desta população e o Maranhão vem a seguir, com 20,26%. Juntos, os dois estados abrigam 50,16% da população quilombola do país, relacionado em grande medida com o processo de ocupação e evolução ao longo do tempo destes grupos étnicos. Na representação cartográfica elaborada e disponibilizada pelo IBGE (2023), é possível visualizar esta distribuição no Território Brasileiro. (Ver mapa das Comunidades Quilombolas).

¹⁰ Disponível: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/37464-brasil-tem-1-3-milhao-de-quilombolas-em-1-696-municipios>> - Acesso: 08 set. 2023.



O Censo 2022 encontrou 473.970 domicílios com pelo menos um morador quilombola. Dos 5.568 municípios do Brasil, 1.696 tinham moradores quilombolas, sendo o Município de Senhor do Bonfim na Bahia, o município com maior número de pessoas quilombolas encontrados (15.999). Na tabela da População Quilombola no Brasil por Regiões e Unidades da Federação, que considera os resultados preliminares, pode ser visualizado o quantitativo da população quilombola, bem como sua distribuição.



Ainda de acordo com os levantamentos, foram identificados 494 Territórios Quilombolas oficialmente delimitados no país, que abrigavam 167.202 quilombolas. Apenas 12,6% da população quilombola está residindo em territórios oficialmente reconhecidos.

O Projeto de Povos e Comunidades Tradicionais do IBGE (2023), atende a uma demanda histórica da sociedade brasileira, tanto dos órgãos governamentais como dos movimentos sociais. De acordo com Marta Antunes que é atualmente responsável pelo Projeto de Povos e Comunidades Tradicionais do IBGE, “com o conhecimento do número de pessoas quilombolas e como elas se distribuem pelo país, no nível de municípios, é possível orientar políticas públicas de habitação, ocupação, trabalho, geração de renda, e regularização fundiária”.

Além dos dados do IBGE, para a operacionalização desse projeto, são trazidas reflexões que surgiram a partir de um dado concreto levantado recentemente pela UNICEF, (2018). De acordo com este órgão, a idade escolar no Ensino Médio no Brasil vai de 15 a 18 anos. Nesta faixa etária, segundo a UNICEF, 44% é população que se

declara negra (pretos e pardos), e 1% se declaram como indígenas. Porém, 25% desses estudantes não tiveram sua raça/cor declarada. O que faz acreditar que uma parcela desses indivíduos que poderiam estar inclusos na categoria “preta”, não declarou sua raça/cor ou foram identificados em outra categoria. Ou seja, o processo histórico de apagamento/esquecimento da identidade e da formação social do saber-fazer da Culinária Quilombola se coloca como uma pergunta relevante no momento, assim como cabe inquirir o risco de desaparecimento dessa tradição particular da Cozinha Brasileira, a Culinária Quilombola, que pode ser considerado um patrimônio cultural imaterial do Brasil (SILVA, 2019, p. 18-19, Cf. CAMPOS, 2013) se coloca como o problema central abordado nesta pesquisa.

4 APLICAÇÃO DO PROJETO NA ESCOLA

O projeto de extensão, traz como objetivo principal, a contribuição com a formação e aprimoramento de estudos dos alunos das turmas 103 e 202 do ensino médio da Escola Marechal Mascarenhas de Moraes – EEMMM – Polivalente Teixeira.

O Colégio Polivalente, que foi construído em 1974, mudou o cenário do bairro Teixeira, na cidade de Juiz de Fora. Era a primeira vez que um bairro pobre receberia uma escola de grande importância no tamanho e na proposta pedagógica, a ponto de fazer muitos alunos do centro, que já estudavam em colégios particulares, migrarem para lá. Rapidamente, o Marechal Mascarenhas de Moraes conquistou espaço na vida da comunidade e fixou raiz no coração dos alunos da sexta, sétima e oitava séries do antigo primeiro grau, hoje ensino fundamental. Inovador, ofereceu bem mais do que o quadro e o giz. Além das matérias tradicionais, o Polivalente tinha coral, teatro, dança e esporte, dispondo ainda de quatro práticas no currículo: industrial, comercial, agrícola e educação para o lar (ARBEX, 2013).

O colégio envolvido, foi construído em 1974 em uma região até então periférica de Juiz de Fora. a primeira vez que um bairro pobre receberia uma escola de grande importância no tamanho e na proposta pedagógica, a ponto de fazer muitos alunos do centro, que já estudavam em colégios particulares, migrarem para lá. Logo a escola conquistou seu espaço na vida da comunidade e fixou raiz no coração de alunos do antigo ensino fundamental que de forma inovadora, a escola, ofereceu mais do que o quadro e o giz. Pois além do currículo base da época, a escola também oferecia como atividades: coral, teatro, dança e esportes diversos; além de aulas de caráter profissionalizante como industrial, comercial, agrícola e educação para o lar. (ARBEX, 2013).

A proposta de trabalhar com o ensino médio é para garantir a conexão entre estes jovens e a influência dos saberes, fazeres e hábitos alimentares ancestrais quilombolas, já que na sua maioria os alunos são negros. Neste sentido, como parte importante da proposta foi a identificação de pratos típicos das culturas quilombolas e afro-brasileiras, e realização de um curso básico com oficinas contemplando diversas elaborações, modos de preparo e ingredientes da culinária quilombola. Foi possível também demonstrar aos alunos, outras possibilidades de continuidade dos estudos,

de empreendimento ou mesmo de ingressar no mercado de trabalho na área da Gastronomia.

A metodologia para efetivar o projeto teve como fundamento uma revisão bibliográfica específica, abarcando e explicando os conceitos utilizados e trabalhados, a fim de incentivar a valorização das culturas quilombolas e afro-brasileira na escola e no espaço acadêmico e sua contribuição para a culinária brasileira. A primeira etapa da pesquisa teve como base a leitura baseada no conceito sociológico weberiano de “ação social”, que explica a formação de usos e costumes a partir da criação de hábitos e expectativas de reciprocidade para compreender a origem social da Culinária Quilombola (WEBER, 1987, p. 51). Esta etapa da pesquisa se completa com o método da “Descrição Densa” praticado pela antropologia de Clifford Geertz (2008, p. 3-21), que consiste em notar e descrever amiúde os códigos simbólicos e seus significados estruturantes na vida social de uma comunidade em análise, e assim compreender as teias de cultura que formam a vida social do grupo analisado.

Busca-se ainda, demonstrar aos estudantes por meio da pesquisa sobre o histórico alimentar dos quilombos e as heranças culturais quilombolas algumas das suas comidas típicas e suas práticas. Os locais de execução do projeto, foram as salas e laboratórios de informática da escola envolvida; e, as cozinhas didáticas do curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia.

Para cumprir com o objetivo deste projeto, foi realizada uma pesquisa bibliográfica referente aos estudos dos hábitos e registros dos quilombos do país. Após isso, foram escolhidos e separados preparos gastronômicos tradicionais com ingredientes acessíveis aos alunos da escola estadual e ministradas oficinas gastronômicas para que este conhecimento lhes fosse transmitido ou resgatado. Ao longo do projeto procurou-se possibilitar a estes jovens o contato com a profissão do gastrônomo trabalhando em conjunto com eles desde a seleção dos insumos, até a finalização dos pratos, como pode ser observado nas fotos 1, 2, 3 e 4.

FOTOS 1 e 2



Fonte: ASCOM – Centro Universitário UniAcademia – 11 set. 2023.

FOTOS 3 e 4



Fonte: ASCOM – Centro Universitário UniAcademia – 11 set. 2023.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Salientamos que é preciso repensar a história da formação do povo brasileiro a partir do legado africano. Sem isso, perderíamos em profundidade e qualidade o conhecimento sobre nós mesmos. A brasilidade, em muito, é tributária da africanidade. As africanidades redesenham e redefinem a identidade nacional e, com isso, o projeto político, econômico e social brasileiro. Ainda que o discurso acadêmico e político tenha excluído, durante séculos, a experiência africana no Brasil, sua influência não deixou de exercer papel fundamental na construção desse país. (OLIVEIRA, 2006).

Diante das limitações em torno da obtenção de alimentos saudáveis e seguros, o sistema alimentar das comunidades quilombolas acaba por sofrer impactos da globalização alimentar, como é descrito por Costa (2020). Desta forma, estudos e experiências extensionistas oportunizam a ampliação de discussões e vivências em torno da comida e sua cultura.

Assim, por meio do projeto de extensão Culinária Quilombola, buscamos propagar informações sobre os saberes que se relacionam com as práticas da culinária quilombola trazendo possibilidades de pensar e expandir a percepção a respeito do patrimônio cultural afro-brasileiro. E também demonstrar aos alunos possibilidades de adquirir conhecimentos sobre culinária quilombola que pode ser transformada em futura profissão, na área da gastronomia. As práticas desenvolvidas com os estudantes participantes do projeto, desencadeou interesse, por parte de alguns, em cursar Gastronomia para dar continuidade ao aprendizado e como possibilidade profissional.

QUILOMBOLA CUISINE

ABSTRACT

This article is the result of the extension project of the Technologist in Gastronomy course at Centro Universitário UniAcademia, which has as its central object of study the understanding of the African influence on Brazilian Cuisine. This cultural presence accompanies the historical processes of resistance against slavery in Brazil and the initiatives to preserve values and know-how transmitted by several generations. Quilombola cuisine, Brazil's intangible cultural heritage, is expressed in typical dishes from different Brazilian regions, as a result of the occupation, formation and expansion of quilombola territories. The purpose of this project is to demonstrate the importance of quilombola food culture, fundamental to cultural identity and diversity. The project and its implementation included the participation of students from classes 103 and 202 of the Escola Marechal Mascarenhas de Moraes (EEMMM) High School, located in Juiz de Fora – MG, with the aim of promoting the emancipation and production of new knowledge regarding the roots of African and Afro-Brazilian ancestry, which permeate social life, constituting the collective social memory of the Brazilian people.

Keywords: Africa. Cuisine. Afro-Brazilian Culture. Quilombola Communities

REFERÊNCIAS

AMARAL, Leandro Ribeiro do. Historicidade e aspectos centrais da política federal do patrimônio cultural imaterial: uma interpretação. **Revista CPC**, [S. l.], n. 19, p. 8-32, 2015. Disponível: <<https://www.revistas.usp.br/cpc/article/view/90635>> - Acesso: 26 nov. 2023.

ARBEX, Daniela. Décadas de dilema na escola pública. 2013. **TRIBUNA DE MINAS**. Disponível: <<https://tribunademinas.com.br/noticias/cidade/29-08-2013/decadas-de-dilema-na-escola-publica.html>> - Acesso: 26 nov. 2023.

BETTI, Luis Felipe Rubinger; MEDEIROS, Mariane Evelin Siqueira; SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Comida de Quilombo. COMIDA DE QUILOMBO. **Revista de Gastronomia**, v.1, p. 1-15, 2018. Disponível: <<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/viewFile/1856/1196>> - Acesso: 26 nov. 2023.

BONOMO, Juliana Resende. **O que é que a quitandeira tem?** Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais. Dissertação. Programa de Pós-Graduação Stricto Senso em Memória Social. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO, 2014.

BRASIL. **SUMÁRIO EXECUTIVO: PESQUISA DE AVALIAÇÃO DA SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS TITULADAS**. Fundação Euclides da Cunha de Apoio Institucional à Universidade Federal Fluminense (FEC-UFF); Núcleo de Pesquisas Sociais Aplicadas, Informações e Políticas Públicas da Universidade Federal Fluminense (DataUFF), Brasília, 2013. Disponível: <https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/pesquisas/documentos/pdf/sumario_135.pdf> - Acesso: 26 nov. 2023.

BRUSSIO, Josenildo Campos; FERREIRA, Dacileia Lima; RODRIGUES, Edimilson Moreira; SANTOS, Maria de Jesus Ferreira. (2019). A CULINÁRIA DO QUILOMBO SACO DAS ALMAS: PERDAS E DANOS DO PATRIMÔNIO CULTURAL QUILOMBOLA. **Kwanissa**: Revista de Estudos Africanos e Afro-Brasileiros Revista de Estudos Africanos e Afro-Brasileiros. v. 2, n. 3, jan./jun. 2019. Disponível: <<https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/kwanissa/article/view/10306>> - Acesso: 26 nov. 2023.

CAMPOS, Yussef Daibert Salomão de. **Percepção do Intangível**: entre genealogias e apropriações do patrimônio cultural imaterial. Belo Horizonte: Arraes Editores, 2013.

CANDIDO, Antonio. Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – CRAS. **Um lugar de (re)fazer histórias**. Ano 1, n. 1, 2007. – Brasília: MDS, 2007. Disponível: <https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/assistencia_social/Revista/Cras_Um_lugar_fazer_historias.pdf> - Acesso 26 nov. 2023.

CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12 ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006

COSTA, Rute Ramos da Silva; FONSECA, Alexandre Brasil Carvalho da. **Saberes e práticas educativas quilombolas**: expressando e fortalecendo a identidade. Rio de Janeiro: UFRJ, 2020.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DEALDINA, Selma dos Santos (Org.). **Mulheres quilombolas**: territórios de existências negras femininas. São Paulo: Sueli Carneiro; Jandaíra, 2021.

FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A INFÂNCIA – UNICEF (2018). **PANORAMA DA DISTORÇÃO IDADE-SÉRIE NO BRASIL**. Disponível: <https://www.unicef.org/brazil/media/461/file/Panorama_da_distorcao_idade-serie_no_Brasil.pdf> - Acesso: 26 nov. 2023.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva; Guacira Lopes Louro. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Quilombolas no Brasil**, 2019. Disponível em: <<https://educa.ibge.gov.br/jovens/materias-especiais/21311-quilombolas-no-brasil>> - Acesso: 03 mai. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Censo Demográfico 2022: quilombolas**: primeiros resultados do universo. Rio de Janeiro: IBGE, 2023.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA – INCRA. **REGULARIZAÇÃO DE TERRITÓRIO QUILOMBOLA PERGUNTAS & RESPOSTAS**. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária Diretoria de Ordenamento da Estrutura Fundiária Coordenação Geral de Regularização de Territórios Quilombolas – DFQ – Atualizado: 13/04/2017. Disponível: <https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/governanca-fundiaria/perguntas_respostas.pdf> – Acesso: 12 fev. 2023.

LODY, Raul. **Kitutu**: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

NASCIMENTO, Abdias. **O quilombismo**: Documentos de uma militância Pan-Africanista. Petrópolis – RJ: Vozes, 1984.

OLIVEIRA, David Eduardo de. **Cosmovisão africana no Brasil**: elementos para uma filosofia afrodescendente. Curitiba, Editora Gráfica Popular, 2006

REIS, João José; GOMES, Flávio dos Santos. **Liberdade por um fio**: história dos quilombos no Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MINAS GERAIS – SEE/MG. **Novo Ensino Médio 2022**. CATÁLOGO DE ELETIVAS. Secretaria de Estado de Educação; Subsecretaria de Educação Básica; Superintendências de Políticas Pedagógicas; Diretoria de Ensino Médio – MINAS GERAIS, 2022. Disponível: <https://acervodenoticias.educacao.mg.gov.br/images/documentos/Novo%20Ensino%20M%C3%A9dio%202022_Cat%C3%A1logo%20de%20Eletivas.pdf> – Acesso: 12 fev. 2023.

SILVA, Jackeline Maria da. **Afro Paladar**: a culinária quilombola de Mato Grosso como patrimônio cultural imaterial. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-Graduação Lato Sensu) em Educação e Patrimônio Cultural e Artístico, Programa de Pós-Graduação em Arte, Universidade de Brasília, 2019. Disponível: <https://bdm.unb.br/bitstream/10483/22344/1/2019_JackelineMariaDaSilva_tcc.pdf> - Acesso: 26 nov. 2023.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

SILVA, Rafaela Paula; BAPTISTA, Sílvia Regina. A comida em comunidades quilombolas: reflexões sobre saberes e mercados solidários. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 68-77, 2016. Disponível: <<https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7396>> - Acesso: 26 nov. 2023.

SILVA, Simone Rezende da. A TRAJETÓRIA DO NEGRO NO BRASIL E A TERRITORIALIZAÇÃO QUILOMBOLA (the trajectory of black people in Brazil and quilombola's territorialization). **REVISTA NERA**, [S. l.], ano 14, n. 19, p. 73–89, 2011. Disponível: <<https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/1801>> - Acesso: 26 nov. 2023.

SOUZA, Marina de Mello e. **África e Brasil africano**. 1. ed. São Paulo: Ática, 2014.

SOUZA, Pedro Henrique Barbosa de; BONOMO, Mariana. Memórias étnicas e comunitárias entre lideranças femininas do Sapê do Norte - ES. **Memorandum: Memória e História em Psicologia**, v. 38, p. 01-26, 2021. Disponível: <<https://periodicos.ufmg.br/index.php/memorandum/article/view/20200>> - Acesso: 26 nov. 2023.

VILASBOAS, Gabriela dos Santos; FERREIRA, Vanessa Alves; CARVALHO, Vivian Carla Honorato dos Santos de. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PERSPECTIVA DE MULHERES QUILOMBOLAS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA. In: **PESQUISAS E DEBATES SOBRE A SAÚDE COLETIVA: UM INTERCÂMBIO ENTRE BRASIL E PORTUGAL**. Capítulo 106. pag. 1042-1049, 2023. Disponível: <[https://editora.editoraomnisscientia.com.br/artigoPDF/4-10598925457-23102023152514.pdf?_gl=1*1ibdgg5*_ga*MzA0NTQxODMuMTcwMTAxODMzMC4xLjEuMTcwMTAxODkyMC4wLjAuMA..&_ga=2.37711843.2104742037.1701018331-30454183.1701018331](https://editora.editoraomnisscientia.com.br/artigoPDF/4-10598925457-23102023152514.pdf?_gl=1*1ibdgg5*_ga*MzA0NTQxODMuMTcwMTAxODMzMzMQ..*_ga_9T2EBTMWNE*MTcwMTAxODMzMC4xLjEuMTcwMTAxODkyMC4wLjAuMA..&_ga=2.37711843.2104742037.1701018331-30454183.1701018331)> - Acesso: 26 nov. 2023.

WEBER, Max. **Conceitos básicos de sociologia**. Trad. Rubens Eduardo Ferreira Frias; Gerard Georges Delaunay. São Paulo: Editora Moraes, 1987.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – as colaboradoras Ana Carolina Tavares da Silva, Daniela Aparecida de Miranda e Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira do Centro de Pesquisa e Extensão do Centro Universitário UniAcademia pela atenção e apoio e ao UniAcademia pelos recursos concedidos para realização desta pesquisa.