

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PATRIMÔNIO CULTURAL**

Walter Corrêa Raddatz

**(RE)DESCOBRINDO A COZINHA QUILOMBOLA: ESTUDO NA
COMUNIDADE VOVÓ IZABEL EM NOVA PALMA - RS**

Santa Maria, RS
2024

Walter Corrêa Raddatz

**(RE)DESCOBRINDO A COZINHA QUILOMBOLA: ESTUDO NA COMUNIDADE
VOVÓ IZABEL EM NOVA PALMA - RS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Mestre em Patrimônio Cultural**.

Orientador: Prof. Dr. Gilvan Odival Veiga Dockhorn

Santa Maria, RS.
2024

RADDATZ, WALTER CORREA
(RE)DESCOBRINDO A COZINHA QUILOMBOLA: Estudo na
Comunidade Vovó Izabel em Nova Palma - RS / WALTER CORREA
RADDATZ.- 2024.
95 p. ; 30 cm

Orientador: Gilvan Odival Veiga Dockhorn
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Maria, Centro de Ciências Sociais e Humanas, Programa de
Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, RS, 2024

1. Gastronomia Quilombola 2. Comunidade Quilombola 3.
Receitas Quilombolas I. Dockhorn, Gilvan Odival Veiga
II. Título.

sistema de geração automática de ficha catalográfica da ussm. dados fornecidos pelo
autor(a). sob supervisão da direção de níveis de processos técnicos da biblioteca
central. bibliotecária responsável paula schoenfeldt watta cnu 10/1720.

Declaro, WALTER CORREA RADDATZ, para os devidos fins e sob as penas da lei, que a pesquisa constante neste trabalho de conclusão de curso (Dissertação) foi por mim elaborada e que as informações necessárias objeto de consulta em literatura e outras fontes estão devidamente referenciadas. Declaro, ainda, que este trabalho ou parte dele não foi apresentado anteriormente para obtenção de qualquer outro grau acadêmico, estando ciente de que a inveracidade da presente declaração poderá resultar na anulação da titulação pela Universidade, entre outras consequências legais.

Walter Corrêa Raddatz

**(RE)DESCOBRINDO A COZINHA QUILOMBOLA: ESTUDO NA COMUNIDADE
VOVÓ IZABEL EM NOVA PALMA - RS**

Dissertação apresentada ao curso de Mestrado em Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Mestre em Patrimônio Cultural**.

Aprovado em 06 de fevereiro de 2024.

Gilvan Odival Veiga Dockhorn, Dr. (UFSM)
Presidente / Orientador

Mônica E. Dias Pons, Dra. (UFSM)

Raquel Lunardi, Dr. (IFF)

Santa Maria, RS
2024

Dedico a minha filha Cecília Lemes Raddatz, a razão de tudo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha filha Cecília a razão de tudo.

Agradeço aos meus pais por serem minha base, aos meus irmãos e ao meu cunhado Daniel pelo incentivo e apoio, vocês são tudo na minha vida.

A minha companheira Érica, pelo amor e compreensão.

Aos meus familiares, Vó Wilma, Rosane, João Francisco, Francieli, João Victor, Jacqueline, Lenira, Eleizer e Suilnira, e Gil.

Ao meu orientador e querido amigo Gilvan O. Veiga Dockhorn por acreditar neste trabalho, e por me orientar de maneira exemplar e fazer parte desta caminhada.

Agradeço aos colegas de mestrado que se tornaram amigos para toda a vida. Em especial a minha grande amiga Jucemara Rossato.

Agradeço a todos os professores que nesta caminhada para meu conhecimento.

À banca examinadora Professora Doutora Mônica E. Dias Pons, Professor Doutor Flavi Ferreira Lisboa Filho, Professora Doutora Raquel Lunardi, pela grandeza, pela atenção e carinho disponibilizados na contribuição deste estudo. Sou extremamente grato a vocês.

Ao Cineclubes da Boca da UFSM pelos encontros e troca de saberes.

Ao projeto Geoparques, em especial, ao Projeto Progredir Geoparque Quarta Colônia, que articula a presença da UFSM na comunidade regional e me possibilitou conhecer ainda mais essa região e certamente foi a base dessa pesquisa.

Ao Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Santa Maria e aos professores e professoras que tanto contribuíram em minha formação.

À Universidade Federal Santa Maria pelo acolhimento e por me proporcionar cursar esse tão esperado e sonhado mestrado.

E finalmente a Comunidade Quilombola Vovó Izabel que foram fonte de oralidade, de pesquisa e conhecimento. A originalidade e a riqueza deste trabalho se deu graças a vocês.

“A polenta da nona ressurge
num dos buracos do mundo –
escura esfera numa panela de ferro
(encouraçada de lembranças e uso)
em douradas lavas e borbulhas de extinta idade.
O fogo de lenha é o degrau onde me alço
a espiar (por dentro)
o oco que a quentura cava no fubá e no tempo:
memórias de milho, devaneios da fervura,
túneis movediços de silêncio infantil,
tudo rendido por braços de maternal ternura
a girar (infinitos)
no esforço tutelar de dar ligadura ao amarelo,
de temperar os anos. Pasta:
força mágica da matéria a sondar formas.
Súbito,
estaca no ar a colher de madeira
e a nona derrama sobre o mármore
a já arredondada polenta.
Ciosa, tira da vida uma linha e traça
(sobre a massa da minha infância)
a rosácea de todos os fomes.
O mapa das raízes perdidas.”
(DAL FARRA, 2002, p.92).

RESUMO

(RE)DESCOBRINDO A COZINHA QUILOMBOLA: ESTUDO NA COMUNIDADE VOVÓ IZABEL EM NOVA PALMA - RS

AUTOR: Walter Corrêa Raddatz
ORIENTADOR: Prof. Dr. Gilvan O. Veiga Dockhorn

Esta pesquisa foi apresentada ao curso de Mestrado em Patrimônio Cultural, linha de pesquisa de História e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Santa Maria. Objetivou-se mapear os saberes e fazeres da cozinha quilombola através do livro de receitas, como impulsor do reconhecimento de patrimônio cultural na região da Quarta Colônia, interior do Estado do Rio Grande do Sul, na comunidade quilombola Vovó Izabel em Nova Palma – RS. Desta forma ao estudar os hábitos quilombolas da região mencionada, poderá se conhecer mais sobre a história, sobre a cultura e sobre as tradições quilombolas presentes na região, lhes garantindo o reconhecimento que merecem. Para tanto, o problema de pesquisa da presente pesquisa buscou-se investigar: Como ocorre a transmissão de saberes e conhecimentos culinários quilombolas na comunidade Quilombola Vovó Izabel em Nova Palma-RS? Metodologicamente utilizou-se a abordagem qualitativa somada a metodologia das narrativas autobiográficas, ou seja, história oral, tendo como instrumentalização técnica entrevistas semiestruturadas e aplicação de questionários. Como resultado, ficou evidenciado que a transmissão de tais saberes e conhecimentos é realizada no seio familiar dividida com a comunidade que compartilha as mesmas bases culturais, e a mesma identidade cultural. Além disso, identificou-se que a gastronomia quilombola pode ser uma alternativa capaz de gerar perpetuar a história, valorização o patrimônio imaterial da comunidade, fomentar o turismo gastronômico da região. Através dos dados obtidos pela pesquisa foi elaborado um livro com receitas típicas dos residentes no quilombo, verdadeiro objetivo e produto dessa dissertação.

Palavras-Chave: Alimento. Comunidade Quilombola Vovó Izabel. Gastronomia Quilombola. Patrimônio Cultural Imaterial. Receitas Quilombolas.

ABSTRACT

(RE)DISCOVERING QUILOMBOLA CUISINE: STUDY IN THE VOVÓ IZABEL COMMUNITY IN NOVA PALMA - RS

AUTHOR: Walter Corrêa Raddatz
ADVISOR: Prof. Dr. Gilvan O. Veiga Dockhorn

This research was presented to the Master's course in Cultural Heritage, History and Cultural Heritage research line at the Federal University of Santa Maria. The objective was to map the knowledge and practices of quilombola cuisine through the recipe book, as a driver of recognition of cultural heritage in the region of Quarta Colônia, in the interior of the State of Rio Grande do Sul, in the quilombola community Vovó Izabel in Nova Palma – RS . This way, by studying the aforementioned quilombola habits in the region, you will be able to learn more about the history, culture and quilombola traditions present in the region, providing them with the recognition they deserve. To this end, the research problem of this research sought to investigate: How does the transmission of quilombola knowledge and culinary knowledge occur in the Vovó Izabel quilombola community in Nova Palma-RS? Methodologically, a qualitative approach was used in addition to the methodology of autobiographical narratives, that is, oral history, using technical instrumentation, semi-structured interviews and application of questionnaires. As a result, it became clear that the transmission of such knowledge is carried out within the family divided with the community that shares the same cultural bases and the same cultural identity. Furthermore, it is agreed that quilombola gastronomy can be an alternative capable of perpetuating history, valuing the community's intangible heritage, and promoting gastronomic tourism in the region. Using the data obtained through the research, a book was created with typical recipes from quilombo residents, the true objective and product of this dissertation.

Keywords: Food. Quilombola Community Vovó Izabel. Quilombola gastronomy. Intangible Cultural Heritage. Revenues Quilombolas.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Dimensões que conduziram as entrevistas e os questionários.....	35
FIGURA 2 – Vovó Izabel com seu irmão Pedro Pinto o primeiro professor da comunidade.	39
FIGURA 3 – Início da Comunidade Quilombola.....	39
FIGURA 4 – Transição das construções	40
FIGURA 5 – Início das Construções das Casa com materiais	40

LISTA DE SIGLAS

CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNFCP	Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular
CONDESUS	Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia
DPI	Departamento do Patrimônio Imaterial
FBSSAN	Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INRC	Inventário Nacional de Referências Culturais
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
IFF	Instituto Federal Farroupilha
PNPI	Programa Nacional do Patrimônio Imaterial
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	14
2 HISTÓRIA, ALIMENTAÇÃO E CULTURA: PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO	19
2.1 PATRIMÔNIO HISTÓRICO IMATERIAL.....	21
2.1.1 Registro da Comida como patrimônio histórico.....	24
2.2 A COZINHA QUILOMBOLA COMO IDENTIDADE CULTURAL.....	30
3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA A CONSTRUÇÃO DO PRODUTO....	32
4 DISCUSSÃO DOS ACHADOS: (RE)DESCOBRINDO A COZINHA QUILOMBOLA, ALIMENTO, CULTURA E HISTÓRIA: COMUNIDADE QUILOMBOLA VOVÓ IZABEL.....	36
4.1 FAMÍLIA E HISTÓRIA E DADOS DEMOGRÁFICOS DO QUILOMBO VOVÓ IZABEL	36
4.2 EXPLORANDO OS RESULTADOS PELAS DIMENSÕES DE ANÁLISE	41
4.2.1 Família.....	41
4.2.2 Comida / Alimento	44
4.2.3 Cultura / História	47
5 PRODUTO: LIVRO DE RECEITAS QUILOMBO VOVÓ IZABEL	51
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	80
REFERÊNCIAS	83
APÊNDICE A – ROTEIRO DE TÓPICOS GUIA DAS ENTREVISTAS	88
APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	90
APÊNDICE C – TERMO DE CONFIDENCIALIDADE	92
ANEXO 1 – FOTOS QUILOMBO VOVÓ IZABEL	93

1 INTRODUÇÃO

*“Cozinhar é o mais privado e arriscado ato.
No alimento se coloca ternura ou ódio.
Na panela se verte tempero ou veneno.
Cozinhar não é serviço.
Cozinhar é um modo de amar os outros.”*
(Mia Couto)

Quando criança uma de minhas primeiras lembranças remete-se a pegar ovos no galinheiro do meu avô materno e levá-los cuidadosamente para a cozinha onde tradicionalmente era preparado o café da manhã. Nesse momento todos sentávamos à mesa onde era servido ovos, geleia, bolinho inglês e pão caseiro. Meu avô Suilberto Machado Corrêa, natural de São Borja, carinhosamente se descrevia como “índio guapo e missioneiro” não se sabe ao certo quantas miscigenações a família Corrêa tem, mas nos hábitos culinários predominam as receitas familiares típicas gaúchas e indígenas. Logo após o café da manhã já se dava início ao preparo do almoço, todo feito em fogão a lenha, ritual sagrado feito com muito amor pelo “Vô Chibeto”.

Assim como ainda me lembro do sabor das cucas de minha avó paterna Sélhia Magdalena Raddatz. As receitas de suas cucas, junto com nossas fotos são as lembranças que trago comigo desde sua passagem, pois durante alguns anos, esse foi o sustento da família, as cucas da vovó. De origem alemã, nascida em Agudo, guardava muito bem os segredos para o sucesso de uma fornada. Diferente da família materna, a família Raddatz traz os hábitos culinários alemães, com muitas receitas com carne de porco, misturando sempre o doce e o salgado.

Ao fazer essa ligação entre histórias, receitas e tradições eu vejo que a cozinha é o coração de nossa casa, lá reunimos a família e os amigos mais queridos. E também percebo que meus pais transmitem carinho, e colecionam memórias ensinando minha filha a fazer bolo, cueca virada e sucos. Assim percebo que a gastronomia possui a capacidade de perpetuar tradições familiares, é uma verdadeira herança histórica deixada por nossos antepassados.

Sempre tive uma forte ligação com a gastronomia. Meus pais se constituíram trabalhando e cozinhando em eventos e levavam os filhos para acompanhar e auxiliá-los nas lidas. Em tais momentos eles pediam “estudem meus filhos para que não precisem trabalhar tanto”. Acabei estudando e fui o único dos três filhos que seguiu os passos de nossos pais: alimentação. Também tivemos um restaurante familiar “Feijão e Arroz” que encerrou suas atividades devido a pandemia. Atualmente trabalho em eventos com o preparo de comida, bebidas e treinamentos.

Destaco que profissionalmente cursei direito, carreira que tanto gosto e admiro, mas confesso: foi na gastronomia onde realmente me encontrei, talvez por tantas memórias afetivas ou talvez por querer seguir os passos de meu pai que ministrou aulas de gastronomia por mais de trinta anos. Atualmente, também, sou professor de gastronomia pelo SENAC, e junto de meu pai temos uma empresa de treinamentos com cursos de cozinheiro e garçom, onde também desenvolvemos cursos gratuitos para a comunidade.

Devido a essa ligação com o ramo dos alimentos e após realizar um curso na comunidade quilombola Vovó Izabel surgiu meu encontro com o objeto de estudo, uma região repleta de cultura e história. Assim, tive a oportunidade de ingressar no Programa de Mestrado em Patrimônio Cultural, onde pude fazer a ligação de minhas pesquisas com a cultura local do quilombo e com a Linha de Pesquisa de “História e Patrimônio Cultural” da Universidade Federal de Santa Maria.

O decorrer do programa oportunizou-me o contato com diversos conteúdos, a diversos projetos, tive o grande incentivo do meu orientador Professor Doutor Gilvan, bem como o apoio da minha querida amiga Jucemara Rossato que me apresentou a região e muitas das pessoas, as quais as contatei para a pesquisa. Também destaco a importância do Projeto do Geoparque Quarta Colônia e o PROGREDIR¹, o qual me proporcionou um intenso convívio com a comunidade e com temas e temáticas que são parte fundamentais da minha pesquisa. E ainda, as observações e os trabalhos orientados pela Professora Monica Ponsi, as quais serviram de base e fundamentação desta pesquisa.

Assim, concluo que o Mestrado em Patrimônio foi o elo entre minhas memórias, minhas pesquisas e o que realmente alimenta a minha alma: a paixão por cozinhar.

O alimento, seu cultivo, o modo de preparo, servir e comer é um bem comum a ser preservado. Todos possuímos saberes, aromas e sabores que são armazenados na memória, são conhecimentos culinários que formam, desde a infância uma base cultural. A comida é um patrimônio cultural, palpável e degustável que representa a história no cotidiano (FBSSAN, 2015).

O método de preparo de determinado alimento pode mudar de região a região e tais saberes, justamente, representam a identidade cultural deste local. Pensando nisso o Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), a preservação de processos culinários confeccionou um “Livro de Registro dos Saberes” para relacionar bens imateriais que transmitem

¹Cabe ressaltar que PROGREDIR é um plano de ação do Governo Federal para gerar renda e promover autonomia das pessoas inscritas no cadastro único de programas sociais do Governo Federal.

conhecimentos e modos de preparo que estão inseridos no cotidiano das comunidades (SOUZA, 2020).

A comida é o alimento transformado pela cultura” (AMON; MENASCHE, 2008, p. 15), nesse sentido, os quilombolas são exemplos de cultura, saberes e história, possuem hábitos, receitas de uma riquíssima culinária que necessita ser documentada. Seu passado é um legado, marcado por resistência e originalidade.

O patrimônio imaterial garante que a história e a identidade de uma sociedade se mantenha viva através de saberes e costumes que são repassados de geração a geração. Quanto mais especificadamente a gastronomia, possibilita que a história de determinado povo, se perpetue através dos alimentos, receitas e técnicas de preparação, e ainda, dos conhecimentos tradicionais sobre a produção e a conservação de alimentos.

Desta forma ao estudar os hábitos quilombolas da região mencionada, poderá se conhecer mais sobre a história, sobre a cultura e sobre as tradições quilombolas presentes na região.

O tema da presente pesquisa é a identificação da cozinha quilombola do Quilombo Vovó Izabel, localizado no município de Nova Palma, RS.

A culinária faz parte da identidade e da história dos povos étnicos constituinte do nosso estado. Considerada Patrimônio Cultural e Imaterial necessita ser preservada sua manifestação no sul do Brasil. Questiona-se então: Como ocorre essa transmissão de saberes e conhecimentos culinários dos quilombolas na comunidade Quilombola Vovó Izabel em Nova Palma-RS?

A justificativa do presente trabalho subdivide-se no trinômio social, científico e pessoal. Justifica-se socialmente, pela relevância do tema, pois as comunidades quilombolas por centenas de anos foram invisíveis aos olhos de grande parte da sociedade, fazem parte da classe marginalizada, oprimida pelo Estado e seus governantes, que necessita de políticas públicas e visibilidade.

Neste cenário, com tal desgaste, muitos dos saberes da ancestralidade desse povo foram perdidos aos longos dos anos, sendo necessário realizar esse resgate da comunidade quilombola com o alimento que retrata muito do contexto social brasileiro. Desta forma, a justificativa social da presente pesquisa, dá-se pelas contribuições efetivas para preservação da cultura quilombola, dos saberes e sabores ancestrais.

Justifica-se cientificamente por ser um tema que necessita de estudo e muitas pesquisas, pois estamos diante de uma comunidade que se dispõe a contribuir com informações que fortaleceram o diálogo entre a Universidade e a comunidade quilombola, contribuindo efetivamente para a diversidade cultural da região e do Brasil, dando segmento a pesquisas já

em andamento relacionando o tema de gastronomia e patrimônio cultural². Ainda indo ao encontro dos Projetos Geoparques e Progredir Geoparque Quarta Colônia da Universidade Federal de Santa Maria³.

Pessoalmente, conforme já foi relatado inicialmente, se justifica, pelo pesquisador trabalhar na área dos alimentos, e por possuir conhecimento de realizar uma pesquisa relacionada a essa temática de tanto apreço.

Desse modo o objetivo do presente trabalho é mapear através do livro de receitas quais são os conhecimentos culinários da cultura quilombola presentes na comunidade Vovó Izabel em Nova Palma-RS, e, como objetivos específicos estudar o que compreende o Patrimônio Cultural Gastronômico identificando como ocorre o processo de registro do patrimônio histórico imaterial; identificar o que compreende a cozinha quilombola, apresentando os conhecimentos culinários, conceitos e entendimentos sobre a temática; e documentar a importância da culinária quilombola na história da comunidade Vovó Izabel e nas tradições quilombolas através de um livro de receitas.

A abordagem empregada será um estudo qualitativo da comunidade quilombola Vovó Izabel sob uma análise transdisciplinar, do patrimônio cultural, da história e da gastronomia. Através das narrativas autobiográficas, foi possível dar voz aos sujeitos que são fontes primárias, fontes orais, conferindo um verdadeiro protagonismo a comunidade quilombola, bem como complementado com a aplicação de questionários.

Nesse cenário, a presente pesquisa foi estruturada em quatro capítulos. O primeiro, traz a base teórica que subsidiou a construção da pesquisa, traz o elo entre história, alimentação e cultura: será abordado o que compreende o patrimônio cultural gastronômico, bem como sua

²Destaca-se ainda cientificamente que ao procurar no banco da CAPES com os descritores “Gastronomia + Patrimônio Cultural + Quilombola” o resultado foi somente um trabalho de Mestrado no Centro Universitário Augusto Motta no Rio de Janeiro, enquanto que “Gastronomia + Patrimônio Cultural” foram 51 trabalhos entre dissertações e teses. E no Manancial da UFSM houveram dois trabalhos com a temática relacionada ao Patrimônio Cultural e a Gastronomia da referida região: “O patrimônio gastronômico da Quarta Colônia como potencial comida de geoparque”, de autoria de Marina Saciloto Frigo e orientação da Professora Doutora Mônica Elisa Dias Pons; e “Patrimônio posto à mesa: culinária das comunidades de Dona Francisca-RS”, de Autoria: Daffine e orientação da Professora Doutora Maria Medianeira Padoin. Sendo assim, o tema é de grande importância e com poucas pesquisas.

³Cabe salientar que o “Projeto Geoparques articula a presença da UFSM na comunidade regional, qualificando a oferta de produtos e serviços, além de contribuir na preservação dos patrimônios cultural e natural, gerando renda e possibilitando a fixação dos jovens no território” da mesma forma que o “o Progredir Geoparque Quarta Colônia busca fomentar o empreendedorismo e a inclusão econômica pautados nas características e nos potenciais das comunidades que integram esse espaço único do mundo” (GEOPARQUE, 2023). Ainda, cabe mencionar que Universidade Federal de Santa Maria, possui o Projeto de Extensão Educação Patrimonial em Tempo de Pandemia para resgatar a história da Quarta Colônia, preservar a memória dos moradores, bem como promover uma interação no local de convivência dos alunos. São realizadas as mais diferentes ações, desde trabalho com contos infantis, fotos dos pontos turísticos do município ao resgate de algumas práticas, como o bolo de milho da cultura indígena, indo diretamente no sentido da presente pesquisa (PRE UFSM, 2015).

expressão através da comida quilombola; posteriormente será apresentado as práticas e conhecimentos culinários dos quilombolas, trazendo sua origem, conceitos e a evolução histórica dos alimentos de origem quilombola, e de que maneira ocorre a transmissão de saberes ancestrais através do alimento.

O segundo capítulo apresenta-se os procedimentos metodológicos para a construção do produto: a temática, problema de pesquisa, objetivos e metodologia. Em síntese como que a pesquisa se desenvolveu metodologicamente.

Já o terceiro capítulo, apresenta os resultados, a discussão dos achados da pesquisa somadas à revisão teórica, documentado a importância da culinária quilombola na história da comunidade Vovó Izabel e nas tradições quilombolas através do alimento, com o apoio em dados demográficos e na história do Quilombo Vovó Izabel

Por fim, no último capítulo, apresenta-se o produto da pesquisa, ou seja, o livro de receitas quilombolas Vovó Izabel: “Alimentos e Cultura: Cozinha Quilombola na Comunidade Vovó Izabel” exemplificando o mapeamento através das receitas e saberes culinários obtidos com a pesquisa. Salienta-se que o produto da pesquisa é de grande relevância a região, e, a comunidade quilombola por se tratar de receitas tradicionais, com história que serve como uma contribuição para que a sociedade possa reconhecer e valorizar o patrimônio cultural gastronômico de nossa região.

2 HISTÓRIA, ALIMENTAÇÃO E CULTURA: PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO

O presente capítulo busca trazer base teórica e introduzir a temática do patrimônio histórico imaterial até a identificação do patrimônio cultural gastronômico e promoção da cozinha quilombola, fazendo a relação de como essa contribui para a afirmação da identidade cultural das comunidades.

A alimentação e a história se entrelaçam, pois, desde o início da humanidade comer é um fator determinante para a sobrevivência. Grande parte da migração, da economia e da cultura se moldavam na busca constante por territórios onde existia a possibilidade de subsistência, de produção de alimento (MACIEL, 2005, p.49).

O alimento representa a identidade cultural, sua relação com a história, cultura e tradição representa épocas, região e povos que desenvolviam os padrões alimentares com base na disponibilidade de alimentos e nos hábitos familiares, bem como nas desigualdades econômicas e sócias (ABREU *et al*, 2001, p.10).

Além da necessidade biológica, a alimentação também é vista como uma prática cultural que envolve rituais em sua produção, a preparação e preparo de alimentos (MACIEL, 2005, p.49). Ela reflete as tradições de uma comunidade, bem como a transmissão desses conhecimentos entre gerações constituem como identidade ou diferença entre os mais diferentes povos (AZEVEDO, 2017, p.276-277). Neste sentido:

Devemos considerar que o hábito alimentar de uma cultura foi constituído inicialmente pela disposição regional de alimentos e, posteriormente, através de contatos entre diferentes povos, houve a produção de novos produtos, ampliando as possibilidades alimentares. O estudo da alimentação é um elemento para o entendimento da sociedade e de seu desenvolvimento (GARCIA, 1995). Os hábitos das pessoas de todas as partes do mundo têm sido influenciados por convicções e valores culturais, religião, clima, localização regional, agricultura, tecnologia, situação econômica, etc. Consequentemente, os hábitos alimentares variam de país para país e de região para região dentro de um mesmo país. A forma de vida de cada grupo é identificada como cultura. Uma cultura pode ver o alimento como uma forma de saciar a fome e outra como uma fonte de prazer e oportunidade de socialização. A família, a igreja, a escola passa a prática cultural de uma geração para outra. Cada pessoa seleciona e consome alimentos baseada nesse guia cultural (MEDVED, 1981). (ABREU *et al*, 2001, p.11).

Da mesma forma, Mascarenhas e Gândara (2012, p. 138) complementam que “a comida de festa também evolui conforme a cultura e todos os seus aspectos, assim como também é uma das formas de saudar uma época anterior e mostrar isto às novas gerações em um ambiente de comemorações”.

Partido dessa introdução do alimento como identidade cultural dos povos, surge a gastronomia, um conceito que transcende o alimento. Assim, para Daianna Marques dos Santos (2018) em sua obra “História da gastronomia mundial” apresenta a gastronomia como uma cultura alimentar que se destacou ao longo da história da humanidade, e possui “sua marca no passado, na história da cultura da sociedade, da história do seu povo e da nação à qual pertence” (SANTOS, 2018, p.3).

Já para Silvana Muller (2012), a gastronomia⁴ é a transformação do ato de comer por técnicas, tradições e até mesmo ingredientes. No mesmo sentido, Maria Lúcia Bueno (2016) acredita que a gastronomia compreende desde “desde a produção da comida até o ritual da refeição” (BUENO, 2016, P. 443).

Ainda, quanto ao conceito de gastronomia, os autores Castro, Maciel e Maciel (2016), apontam:

No campo social, a gastronomia se configura como um espaço privilegiado para se perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades e, em particular, aos aspectos relacionados às identidades sociais, suas subseqüentes distinções e conformações tomando diferentes contextos de produção e consumo (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 20).

Portanto, a cultura relacionada as particularidades na produção e no consumo dos alimentos de determinado povo ou região são saberes e fazeres que necessitam de proteção para que possam permanecer na memória coletiva e na cultura dos povos.

Assim, surge o patrimônio cultural gastronômico⁵ visando reconhecer as tradições alimentares presentes no patrimônio cultural imaterial de uma comunidade ou nação. Tal distinção se refere a pratos típicos, modos de preparo, festividades, e até mesmo ingredientes locais, relacionadas a cultura alimentar que se relacionam a identidade de um povo (MULLER, 2012, p.23).

A valorização e preservação dos patrimônios Gastronômicos locais é uma garantia as futuras gerações, diante de um mundo tão instável, e com constantes evoluções tecnológicas

⁴A professora Silvana Graudenz Müller explica que “o reconhecimento oficial da Gastronomia Tradicional brasileira como Patrimônio Cultural surgiu a partir da Convenção da Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de 2003, realizada pela Organização das Nações Unidas, em Paris, na França e posteriormente, em 2006, quando o documento entrou em vigor no Brasil. Dessa data em diante, os temas “Gastronomia” e “Patrimônio” começaram a aparecer de forma mais constante nas pesquisas acadêmicas, trazendo um diálogo interdisciplinar da Gastronomia com áreas de conhecimento afins como Antropologia, História, Artes, Geografia, Turismo e Sociologia” (MULLER, 2012, p.23).

⁵A autora também explica que “a inserção dos saberes e fazeres da gastronomia como patrimônio cultural imaterial” também pode ser conhecida como “patrimônio cultural gastronômico” (MULLER, 2012, p.23).

“salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável”. (MULLER, 2012, p.233). Muller assim o afirma:

Políticas públicas de preservação cultural, atuando de forma isolada, investida em estruturas como IPHAN, INPI e leis estaduais, sem a contribuição de pesquisa proveniente das instituições de ensino, pesquisa e extensão, na área de gastronomia, possivelmente não darão conta de abarcar grande parte da diversidade de saberes e sabores que estão desaparecendo, mas ainda persistem nas populações tradicionais. **Para que se possa garantir a preservação e desenvolvimento da cultura popular, é necessário começar agora a conhecer nosso Patrimônio Gastronômico. Somente reconhecendo, inventariando e catalogando alcançaremos esse objetivo** (MULLER, 2012, p.233 grifo nosso).

O patrimônio cultural gastronômico busca a preservação da identidade cultural, visa documentar as tradições culinárias que sejam capazes de representar povos ou regiões. Com a preservação do conhecimento tradicional gastronômico se busca garantir que os saberes e fazeres transmitidos de geração a geração sejam protegidos, garantindo a diversidade cultural e histórica das sociedades.

Reconhecer e valorizar as tradições culinárias como patrimônio cultural é crucial para a preservação da história e da diversidade gastronômica. Iniciativas de documentação, educação e promoção das culinárias tradicionais ajudam a proteger os conhecimentos, técnicas e ingredientes únicos, incentivando a perpetuação de tais saberes (MULLER, 2012, p.34).

Também se reforçam-se os laços comunitários e a identidade cultural da região, consequentemente possibilitando o surgimento do turismo gastronômico e da valorização de produtos locais, tendo em vista que muitas pessoas buscam o acesso a culinária local, a sabores e temperos ancestrais para sentirem-se parte integrante da história.

Nessa perspectiva entre a cultura alimentar e a história, a comida quilombola pode ser considerada a combinação de técnicas e saberes indígenas e africanos, além de servir como uma ferramenta para o reconhecimento e valorização do patrimônio cultural brasileiro. Essa culinária rica e diversificada remete a história e a resistência de um povo historicamente oprimido.

2.1 PATRIMÔNIO HISTÓRICO IMATERIAL

Inicialmente, faz-se essencial entender que patrimônio é uma palavra que possui origem no latim “patrimonium”, com a união da palavra pater que significa pai, do sufixo monium que indica uma condição, uma ação. Desta forma, etimologicamente, patrimônio é aquilo que

recebemos do pai, ou como herança, aquilo que é passado de geração a geração (GHISLENI, 2021). Com as evoluções históricas, seu conceito foi ampliado para poder ser aplicado as diferentes áreas da história, da cultura e arquitetura.

O Artigo 216⁶ da Constituição Federal, conceitua patrimônio cultural como sendo os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, por serem portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.

Como o próprio texto do artigo menciona, o patrimônio cultural pode ser dividido, conforme sua natureza, em duas categorias: material e imaterial. Sendo assim, o patrimônio material compreende o conjunto de bens culturais móveis e imóveis que possuem valor arqueológico, histórico, bibliográfico, artístico ou etnográfico de interesse público e ligação histórica da comunidade; enquanto o patrimônio imaterial, se relaciona aos ensinamentos, que são transmitidos por gerações, representando a história, a identidade, e recriados por seus povos conforme a cultura (IPHAN).

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO tem como uma de suas finalidades a proteção do patrimônio da humanidade e seus museus, e neste viés desenvolve um importante papel na promoção de convenções e programas destinados a proteção do patrimônio imaterial (IPHAN).

Em nosso país, a defesa e valorização do patrimônio cultural, bem como a produção, promoção e difusão de bens culturais, e, a formação de pessoal qualificado para a gestão da cultura em suas múltiplas dimensões estão presentes no texto constitucional visando a valorização da diversidade étnica e regional.

⁶Cabe destacar o artigo 216 da Constituição Federal: “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 formadores da sociedade brasileira, nos quais se 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. § 1º O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação. § 2º Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem. § 3º A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais. § 4º Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei. § 5º Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos. § 6º É facultado aos Estados e ao Distrito Federal vincular a fundo estadual de fomento à cultura até cinco décimos por cento de sua receita tributária líquida, para o financiamento de programas e projetos culturais, vedada a aplicação desses recursos no pagamento de: I - despesas com pessoal e encargos sociais; II - serviço da dívida; III - qualquer outra despesa corrente não vinculada diretamente aos investimentos ou ações apoiados.” (BRASIL, 1988)

Ainda, a Constituição Federal em seu art. 215, estabelece que ao Estado cabe garantir a toda população “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”, bem como, é responsável por proteger as manifestações culturais e populares da cultura indígena e afro-brasileira, além de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional (BRASIL, 1988).

Desta forma, além da previsão constitucional, existe uma série de normas e dispositivos legais que garantem o reconhecimento e a preservação do patrimônio cultural, em especial o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, é o órgão responsável pela preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro.

Assim, através da 25ª Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para Educação, no ano de 1989, foi incluído a “comida” como patrimônio e foi orientado a salvaguardar as manifestações culturais das cozinhas regionais. Posteriormente a Convenção para a Salvaguarda de Patrimônio Imaterial, ficando enquadrada como práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas nas quais as comunidades reconhecem como parte integrante de seu patrimônio gastronômico regional, estabelecendo as receitas culinárias como bens a serem protegidos (FBSSAN, 2015).

A historiadora Ana Claudia Lima e Alves⁷ (2011) afirma que os conhecimentos implicados na produção de alimentos - seja na agricultura ou na culinária – são reconhecidos como patrimônio cultural brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, pois o alimento faz parte do conjunto de conhecimentos tradicionais dos grupos sociais por ser um elemento constitutivo de celebrações associado a expressões culturais populares (ALVES, 2011, p.73).

Existem receitas que são passadas de geração a geração, existem alimentos característicos de determinada região, e conforme a colonização de cada país. Para que tais práticas e saberes continuem a existir nas futuras gerações, devemos conservar práticas capazes de eternizar tais receitas ou tradições, desta forma, desde que reconhecida sua importância histórica ou cultural, os alimentos, hábitos e seu preparo podem ser considerados patrimônio imaterial.

⁷ A referida autora, destaca a importância da culinária e gastronomia como elementos essenciais da identidade cultural de diferentes grupos sociais. Argumenta que essas práticas alimentares, desde as mais simples até as mais elaboradas, desempenham um papel fundamental nas relações socioculturais, tais como feiras, mercados, rodas de samba, dentre outras festividades importantes da cultura brasileira. Além disso, ressalta que a culinária também desempenha um papel na formação de identidades culturais, exemplificando com os paneiros de Goiabeiras, as baianas de acarajé, os mineiros e o processo de produção do queijo de leite cru. (ALVES, 2011, p.73-75).

Como exemplo de região, “o Sertão é ressignificado por seu clima, seu relevo, mas principalmente por sua comida” (TAMASO; GONÇALVES; VASSALLO, 2019, p.344). Neste sentido, foi pesquisado a cultura quilombola através da memória alimentar na região do Seridó, região nordeste do país, onde se constatou que:

Para a alimentação, observamos o mesmo fenômeno de valorização do rural pelos moradores das cidades cujos pais e avós viviam da roça. Assim, num passado próximo, o cuscuz, a rapadura e os doces eram alimentos destinados aos negros e aos pobres. Essas comidas foram reinventadas, reproteinizadas e são consumidas não só pelos antigos moradores, mas também pelos turistas e moradores da capital, Natal, que procuram os sabores da sua infância. Os restaurantes “regionais” vendem a imagem do sertão, adotando uma decoração rústica que é uma réplica do ambiente rural das casas de fazenda. Vestem os empregados com as roupas dos seus heróis: o vaqueiro, o cangaceiro e a cozinheira (negra). O sertão, que foi tradicionalmente motivo de piada, torna-se sinônimo de autenticidade e, estranhamente, selo de qualidade e de gastronomia, acrescentando valor aos produtos “da terra” – com ênfase na carne de sol, no queijo e na manteiga de garrafa – e aos pratos “típicos” preparados pelas cozinheiras que nunca saíram das cozinhas, desde o período escravista. (TAMASO; GONÇALVES; VASSALLO, 2019, p.344).

Os alimentos refletem hábitos, cultura e diferenças sociais, inclusive a maneira como os indivíduos da cidade se alimentam é diferente da alimentação na zona rural. Nosso país possui uma riqueza nutricional muito grande, e, conforme foi sua colonização ou evolução histórica, as receitas típicas regionais são muito diferentes. Em complemento a tal pensamento:

Esses saberes e práticas, transmitidos de geração para geração, constroem as identidades e reforçam o sentimento de pertencimento social. As culturas gastronômicas tradicionais estão alicerçadas nesses sabores, saberes e fazeres, na tradição, na história e nas formas de produção e consumo. Esses valores constituem os chamados patrimônios culturais gastronômicos, a serem (re)conhecidos na busca da compreensão dos significados da alimentação para a cultura em que está inserida, assim como o seu caráter identitário para aquela população (FRIGO, 2023, p.19).

Assim, a culinária de determinada região reflete sua capacidade de adaptação e absorção de influências históricas e externas, através da incorporação de ingredientes e tradições.

2.1.1 Registro da Comida como patrimônio histórico

A riqueza cultural do Brasil está ligada as mais diversas práticas culinárias e gastronômicas tradicionais, tais saberes ajudam a formar nossa identidade cultural⁸. Alves,

⁸Cabe mencionar que conforme o artigo “Alimentação mundial - uma reflexão sobre a história” o padrão alimentar está associado ao acesso aos alimentos, e, assim adaptados a culinária regional. Conforme a disponibilidade, os

destaca a importância de documentar e compreender todos os aspectos culturalmente relevantes dessas manifestações culturais, identificando seu significado e o que representam para seus produtores (MACIEL, 2005, p.49). Ocorre que “a produção de uma literatura culinária da província favoreceu a emergência das cozinhas regionais” onde alimentos e a própria gastronomia podem caracterizar determinada região ou localidade (FRIGO,2023, p.29).

Quanto ao tema, cabe destacar a importante contribuição da antropóloga Maria Eunice Maciel, pesquisadora sobre a relação da antropologia e a alimentação, na qual afirma que a alimentação possibilita a criação de identidades sociais/culturais (MACIEL, 2005, p.49). A autora ainda pontua que:

São assim criadas 'cozinhas' diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. Podemos também falar de uma 'cozinha emblemática', ou de 'pratos emblemáticos', que por si só representariam o grupo. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade. A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações. A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região, um grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. Assim, ao se focalizar essas cozinhas deve-se, necessariamente, levar em consideração o processo histórico-cultural, contextualizando e particularizando sua existência (MACIEL, 2005, p.50).

Assim, desde 2003 as práticas culturais e expressões que justamente formam a identidade social/cultural de determinada região, são analisados anualmente, e configuram uma lista com mais de 584 elementos, de 131 países, referente ao patrimônio imaterial. Dentre tais elementos encontra-se o pão sírio, café turco, gastronomia francesa, dieta mediterrânea, entre outros demonstrando a importância desses importante bem que deve ser preservado (UNESCO, 2020).

Para atender criar instrumentos adequados ao reconhecimento e à preservação desses bens imateriais, no início dos anos 2000, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico

padrões de consumo alimentar tendem a variar “em diferentes partes do mundo, dependendo do grau de desenvolvimento e condições econômicas e políticas para a produção”. E atualmente, com a evolução tecnológica na produção de alimentos, o padrão alimentar está se guiando em alimentos industrializados e com muitos aditivos químicos o que se relaciona diretamente com o valor nutricional do alimento e a saúde da população que consome, resultando no agravamento de doenças entre outros problemas econômico e sociais (ABREU *et al*, 2001, p.10).

Nacional – IPHAN, instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial⁹, bem como criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Posteriormente no ano de 2004 foi implementado o Departamento do Patrimônio Imaterial, mecanismos essenciais na proteção do patrimônio imaterial.

Neste cenário, o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial desempenha um papel crucial na preservação dessas manifestações culturais, conforme disposição legal, se divide em quatro livros: o primeiro se refere ao Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; o segundo é o Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; o terceiro, se trata do Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; e o quarto e último, é o Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (BRASIL, 2000).

Para que seja feita a inscrição em um dos livros de registro¹⁰, deverá ser elaborado uma proposta de registro, acompanhadas de documentação técnica, dirigida ao Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, que posteriormente submeterá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, tendo como base o pedido, referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira (BRASIL, 2000).

As partes legítimas para provocar a instauração do processo de registro são: o Ministro de Estado da Cultura; as instituições vinculadas ao Ministério da Cultura; as Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal; e, as sociedades ou associações civis (BRASIL, 2000).

A instrução dos processos é feita conforme os termos do regulamento expedido pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural e o parecer da proposta de registro é realizado pelo IPHAN, responsável por enviar o processo ao Conselho Consultivo do Patrimônio

⁹ Estudos do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional provocaram a criação do Decreto nº3.551 de 04 de agosto de 2000, instrumento jurídico que “Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.”

¹⁰ Conforme o Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, determina que a instrução dos processos de registro será supervisionada pelo IPHAN, bem como tal instrução deverá constar descrição pormenorizada do bem a ser registrado, acompanhada da documentação correspondente, e deverá mencionar todos os elementos que lhe sejam culturalmente relevantes. Ainda, o parecer emitido pelo IPHAN, deverá ser “publicado no Diário Oficial da União, para eventuais manifestações sobre o registro, que deverão ser apresentadas ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural no prazo de até trinta dias, contados da data de publicação do parecer”. (BRASIL, 2000)

Cultural, para deliberação. Resultando em decisão favorável do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, o bem avaliado, será inscrito no livro correspondente e receberá o título de "Patrimônio Cultural do Brasil" (BRASIL, 2000).

Além do registro dos bens imateriais nos livros, cabe ao IPHAN fazer a reavaliação¹¹ dos bens culturais já registrados, no prazo de pelo “menos a cada dez anos”, e a encaminhará ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural que decidirá sobre a revalidação do título de "Patrimônio Cultural do Brasil" (BRASIL, 2000).

As políticas relacionadas a cultura e salvaguarda do patrimônio imaterial, se baseiam principalmente nos seguintes documentos internacionais, elaborados pela UNESCO: Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular (1989); instituição do programa de Proclamação das Obras-primas do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade (1997); Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2003) (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p.15).

O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) é um procedimento de investigação que se desenvolve em níveis de complexidade crescente, prevê inicialmente um levantamento preliminar com mapeamento cultural de caráter territorial, geopolítico ou temático; posteriormente ocorre a Identificação com descrição das referências culturais relevantes, com a indicação dos aspectos básicos dos seus processos de formação, produção e transmissão; seguidos pela documentação com desenvolvimento de estudos técnicos e autorais, de natureza eminentemente etnográfica, e produção de documentação e sua inserção no banco de dados do INRC. Assim cada bem cultural imaterial fica documentado (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p. 21-22).

O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) é um programa de fomento que busca parcerias com órgãos governamentais, instituições privadas, universidades, organizações não governamentais e agências de financiamento visando à captação de recursos e à implementação de uma política de salvaguarda (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p.23).

Os planos de salvaguarda se configura como uma forma de apoio aos bens culturais de natureza imaterial, visando garantir condições básicas para sustentação econômica e social que favoreçam a transmissão e a continuidade de suas expressões culturais, se articulando aos processos de inventário e registro. Esse conjunto de ações é amplo e variado podendo se desenvolver no apoio à transmissão do conhecimento às gerações mais novas, na promoção e

¹¹ No caso específico de revalidação, caso seja negada será mantido apenas o registro, como referência cultural de seu tempo. (BRASIL, 2000)

divulgação do bem cultural, na melhoria das condições de acesso a matérias-primas e mercados consumidores, entre outros (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p.24).

O Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI) do IPHAN é a principal estrutura governamental voltada especificamente para a preservação do patrimônio cultural imaterial, criado no ano de 2004 pelo Decreto nº 5.040, de 6 de abril, vincula-se ao Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP) e se associa as secretarias regionais do IPHAN (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p.18). Quanto ao tema, faz-se necessário o presente apontamento:

Cabe a cada uma dessas instâncias a adoção de políticas públicas, programas e medidas que promovam o respeito e a salvaguarda do Patrimônio Cultural, por meio de instrumentos que contemplem a identificação e inventariação dos Bens Culturais Imateriais e a promoção de estudos científicos, tecnológicos, técnicos e artísticos. Ressalta-se a importância de se usar metodologias suportadas cientificamente e que deem conta de abarcar as especificidades das manifestações culturais e adequadas às áreas de especialização própria de uma cultura intangível (MULLER, 2012, p.232).

Desta forma, o Registro, junto do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI) e os Planos de Salvaguarda são o conjunto de políticas voltadas para o patrimônio cultural imaterial (CAVALCANTI; FONSECA, 2008, p.18) e são mecanismos de extrema importância para a preservação da história e diversidade cultural de nossa sociedade.

O Registro de Patrimônio Cultural Imaterial é feito em muitos países e por organizações internacionais, através da catalogação de tradições, práticas culturais, e de conhecimentos que são considerados importantes na construção da identidade cultural de um povo ou de uma região, visando garantir sua identificação, sua documentação e proteção (IPHAN).

No Brasil, conforme foi visto no item anterior, cabe ao IPHAN realizar registro dos bens imateriais. Mais especificamente aos alimentos e seu preparo, são registrados nos “Livro de Registro dos Saberes”. Conforme o antropólogo carioca Raul Lody, foi o responsável por solicitar o primeiro registro oficial, no ano de 2005, do acarajé como patrimônio cultural imaterial, alegando todo o aspecto histórico, e os imensuráveis valores que esse alimento possui as baianas e sua região (FBSSAN, 2015).

No livro “A antropologia na esfera pública: patrimônios culturais e museus” as pesquisadoras trazem a importância da memória alimentar, afirmando que as práticas culinárias e os processos alimentares são uma rememoração do passado, que através dos ingredientes, das preparações culinária, ou até mesmo nos lugares e mobílias materializadas, é possível falar sobre o tempo antigo, que remonta uma sociedade hierarquizada na qual alimentos eram a

distinção racial e social entre os indivíduos. (TAMASO; GONÇALVES; VASSALLO, 2019, p.342). Ainda colaboram:

As técnicas, a repetição dos gestos e as experiências sensoriais de saciedade ou de privação de alimentos valem mais do que palavras. A evocação das formas de comensalidade festivas, as receitas e os momentos de preparação dos alimentos propiciam a manutenção e a reelaboração da memória social: ao narrar as vivências e as práticas alimentares de suas bisavós, avós e mães, as cozinheiras negras acessam uma memória que foi transmitida através dos gestos, dos processos culinários, da formação dos gostos etc. A descrição da escolha dos ingredientes, do preparo, dos segredos das receitas, da forma de consumir ou de servir determinados alimentos deixa espaços para que a memória se libere e um passado doloroso seja revelado. (TAMASO; GONÇALVES; VASSALLO, 2019, p.342).

Desta forma, a alimentação reflete o universo social e cultural em que o indivíduo está inserido, é o elo que conduz memórias familiares, repleto de emoções, experiências, ensinamentos e saberes. (TAMASO; GONÇALVES; VASSALLO, 2019, p.343). Assim, quando a “alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos” (MACIEL, 2005, p.49).

Quanto ao registro de comidas, cabe relatar parte da conclusão da pesquisa da Professora Silvana Graudenz Müller que aponta:

No Brasil existem poucos registros e inventários realizados pelo IPHAN com o objetivo de preservar Gastronomia Tradicional brasileira em conformidade com suas práticas e conhecimento tradicional. Cabe ressaltar que o IPHAN é uma instituição Federal, vinculada ao Ministério da Cultura, que tem a responsabilidade de liderar ações de preservação dos Patrimônios Culturais brasileiros. [...] A totalidade das manifestações gastronômicas brasileiras de pequena e média abrangência social que não estão nem inventariadas, nem registradas, encontram-se à mercê de todo o tipo de influências e descaracterizações de sua identidade, construída ao longo de um processo histórico-cultural. Em contrapartida, nas últimas décadas, a preservação do Patrimônio Cultural Mundial tem sido valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas face às tendências de homogeneização e ao fenômeno da globalização, objetivando um equilíbrio sustentado entre as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social. O reconhecimento por parte da comunidade internacional da existência de uma herança cultural universal, típica de cada localidade, que urge salvaguardar, tornou-se patente em diversos instrumentos da ordem internacional (MULLER, 2012, p.231).

Por fim, destaca-se que muitas vezes pela falta de informação, ou de conhecimento de como realizar tais ações, os bens imateriais acabam por não terem o reconhecimento e a proteção que merecem, e caem no esquecimento, e quando isso ocorre se perde parte da cultura e da identidade daquela comunidade.

2.2 A COZINHA QUILOMBOLA COMO IDENTIDADE CULTURAL

As comunidades quilombolas ao longo da história foram invisíveis aos olhos de grande parte da sociedade. E com tal desgaste, muitos dos hábitos e da ancestralidade desse povo foram perdidos aos longos dos anos, sendo necessário realizar essa identificação e o mapeamento dos alimentos que retratam o contexto histórico, cultural e social quilombola.

A professora e pesquisado em “identidade e cultura afro-brasileira” Maria Nazaré Mota de Lima, destaca que em nosso país “a resistência negra se faz permeada pela dimensão cultural” em especial “de natureza religiosa e artística, nos terreiros, nas capoeiras, nos quilombos, numa luta por manutenção de valores civilizatórios africanos que precisaram ser negociados, “manchando” a “pureza” de ambas as culturas” (LIMA, 2007, p.46).

Neste contexto ainda conforme a autora, faz-se necessário estudar, difundir e trabalhar com a “identidades negras” visando o reconhecimento e destaque que lhe foi negado por muitos anos de opressão (LIMA, 2007, p.46).

Cabe ainda destacar que pela cultura afro-brasileira em estudos antropológicos, a culinária, a gastronomia era desenvolvida por pessoas negras, na maioria das vezes mulheres cozinheiras, empregadas ou assistentes de cozinha. Como melhor se explica nesse trecho:

Nas sociedades urbanas o universo da gastronomia, as hierarquias colocam as pessoas negras detentoras do saber culinário a ocupar papéis de subalternidade, negando-lhes a sua expertise, o seu saber, os seus modos e a sua prática, enquanto pessoas brancas detêm ‘status’ de chef. Fatos reais causados pelo racismo estrutural presente nas relações e na ideologia. Os Quilombos como espaço de resistência, de luta política contra o sistema escravocrata, como lugar de (re)organização social e de participação feminina ativa, como território de reprodução cultural reaproximado os africanos e os seus descendentes com a África em território brasileiro por meio da memória e da livre manifestação cultural e religiosa, é que me faz pensar nas subjetividades presentes na forma atual da culinária dos povos quilombolas (SILVA, 2019, p.13).

Indo ao encontro da renomada obra “Casa-grande & Senzala” de Gilberto Freyre¹² que relata criticamente a relação da “casa-grande” moradia dos senhores donos de engenhos e da “senzala” onde moravam as pessoas escravizadas moldaram a sociedade e a cultura brasileira. E neste sentido, conhecer a alimentação e as práticas culturais da comunidade quilombola é compreender a história e valorizar a cultura (FREYRE, 2003, p. 28). Continuando tais apontamentos, Silva reflete:

¹² Freyre descreve a alimentação como o fator de grande influência ao longo da história, proporcionando variedade nutricional aos brancos e deficiência ou insuficiência nutricional aos escravizados. Assim, “melhor alimentados, repetimos, eram na sociedade escravocrata os extremos” (FREYRE, 2003, p.96).

A partir de fatos históricos: no Brasil colonial a mão-de-obra africana escravizada trabalhou por séculos nas plantações (de café, cana de açúcar, cacau, algodão, etc.), enquanto escravos domésticos cumpriam tarefas na Casa Grande. Portanto, cabia às mulheres negras escravas os cuidados com a casa, com as sinhás e seus filhos, com seus senhores e com a cozinha. O “lugar do cuidado” para com o outro foi uma imposição do sistema escravocrata às mulheres negras. Dessa forma, as mulheres negras ocupam até os dias atuais papéis de subordinação, fato que as incluiu até o momento presente, na base da pirâmide social como grupo social mais vulnerável, como mostram as estatísticas (SILVA, 2019, p.12).

Nesse sentido, os quilombolas são exemplos de cultura, saberes e história, possuem hábitos, receitas de uma riquíssima culinária que necessita ser documentada. Ideia que já foi eternizada no livro Afro Paladar, por Jakeline Silva, que retrata os hábitos dos quilombos de Nossa Senhora do Livramento, próximo a cidade de Cuiabá, valorizando a cultura e a história de um povo com saberes ancestrais.

Assim, Silva (2019) pontua a culinária quilombola como sendo a “representação da cultura e do legado africano, tratando-se de uma expressão de saber ancestral transmitido de geração a geração e constantemente recriado pelas comunidades” e diante do contato com outras regiões e com outros povos formam-se “as identidades, hábitos, costumes e criando vínculos sociais no sentido de pertencimento” (SILVA, 2019, p.10). No mesmo pensamento, cabe complementar:

A Gastronomia Tradicional não se limita a receitas diferentes, pois comporta ingredientes e métodos de preparo regionais, que representam formas de sociabilidade e sistemas de significados. Uma cultura alimentar é o resultado de um longo processo de aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social. Na cultura regional, as formas de alimentação, os produtos consumidos e a maneira de cozinhá-los relacionam-se com os recursos locais: as características do clima e do solo, a produção agrícola, a pecuária e também com as formas de armazenamento e comércio (MULLER, 2012, p.232).

Assim, a relação entre o patrimônio cultural gastronômico e a comida quilombola representa a valorização e a continuidade das tradições culturais e históricas de comunidades quilombolas. A comida quilombola não representa apenas o alimento, mas também, serve como resistência cultural de conhecimentos ancestrais.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA A CONSTRUÇÃO DO PRODUTO

A pesquisa tem por objetivo fundamental descobrir respostas para problemas, mediante o emprego de procedimentos científicos (GIL, 2008). Marconi e Lakatos (2002, p.15) conceituam a pesquisa como um procedimento formal, com métodos de pensamento reflexivo, que requer um tratamento científico e se constitui o caminho para se conhecer a realidade ou descobrir verdades parciais. Nesse sentido, com a formulação do problema de pesquisa que visa investigar: Como ocorre a transmissão de saberes e conhecimentos culinários quilombolas na comunidade Quilombola Vovó Izabel em Nova Palma-RS?

O objetivo do presente trabalho é mapear os saberes e fazeres da cozinha quilombola através do livro de receitas, como impulsor do reconhecimento de patrimônio cultural na região da Quarta Colônia, interior do Estado do Rio Grande do Sul, na comunidade quilombola Vovó Izabel em Nova Palma – RS.

De modo peculiar e, seguindo em busca do objetivo geral e a sua complementação com as fases subsequentes, os objetivos específicos propostos para esse estudo são: compreender o Patrimônio Cultural Gastronômico identificando como ocorre o processo de registro do patrimônio histórico imaterial; identificar o que compreende a cozinha quilombola, apresentando os conhecimentos culinários, conceitos e entendimentos sobre a temática; e documentar a importância da culinária quilombola na história da comunidade Vovó Izabel e nas tradições quilombolas através de um livro de receitas.

Para desenvolver tal pesquisa, foi escolhido a abordagem qualitativa somada a metodologia das narrativas autobiográficas, tendo como instrumentalização técnica entrevistas semi-estruturadas e quando não foi possível o contato pessoal, a aplicação de questionários com as perguntas da entrevista¹³.

Após a coleta do material obtido por entrevistas e pelos questionários, foi realizado a transcrição das entrevistas e a análise dos resultados. Assim, com base nessa identificação, as receitas foram mapeadas, e foi elaborado o Caderno de Receitas, produto final desta pesquisa.

¹³Cabe salientar que a metodologia da presente pesquisa foi substituída em comparativo ao projeto de dissertação qualificado. Oportunidade onde foi sugerido pelos professores integrantes da banca, ao pesquisador que a comunidade Quilombola Vovó Izabel tivesse voz, que fosse desenvolvida uma metodologia que contemplasse a oralidade dos entrevistados, e não apenas dados obtidos através de pesquisa bibliográfica e documental. Mas ainda conforme conversa com o orientador, foi mantido de maneira complementar a pesquisa em documentos e bibliografias, tendo em vista que se necessita de um conhecimento mais científico, e de dados, para que possa ser realizada a discussão dos achados e a análise dos resultados. E ainda, destacou-se a Agroindústria do Quilombo visando uma promoção dos produtos, tendo em vista que as informações que serão divulgadas já possuem publicidade e foi uma das sugestões da banca “citar e dar visibilidade” as delícias do Quilombo.

Quanto ao meio de abordagem do problema, optou-se pela realização da pesquisa de natureza qualitativa. Na pesquisa qualitativa, o ambiente natural é a fonte direta para a coleta de dados e o pesquisador é o instrumento-chave (MARCONI, LAKATOS, 2002). Por meio do modo qualitativo, se pode fazer uma análise com base em histórias, relatos, tradições e protagonismos essenciais a conclusão a presente pesquisa.

Neste sentido Paulilo (2007, p. 10), afirma que pesquisa qualitativa se “trabalha com valores, crenças, hábitos, atitudes, representações, opiniões e adequa-se a aprofundar a complexidade de fatos e processos particulares e específicos a indivíduos e grupos” abordagem adequada para a compreensão de fenômenos caracterizados por um alto grau de complexidade interna (PAULILO, 2007, p. 10).

Ainda, Minayo (2007, p.21) complementa que a pesquisa qualitativa é essencial quando o objeto de estudos não se pode quantificar por tratar sobre a realidade social humana, necessita-se de uma análise humana, “pois o ser humano se distingue não só por agir, mas por pensar o que faz e por interpretar suas ações dentro e a partir da realidade vivida e partilhada com seus semelhantes” (MINAYO, 2007, p. 21).

De maneira complementar, quanto aos meios de investigação, pode ser considerada como pesquisa bibliográfica, conforme salienta GIL (2008, p. 55), “é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos” buscando um conhecimento analítico para melhor análise dos dados e fundamentação teórica da investigação. Salienta-se que, as pesquisas bibliográficas iniciaram-se antes da busca pelos dados, e análise das narrativas. Mas de certa forma foi fundamental para o entendimento mais conceitual do tema, tendo em vista que na confecção do projeto para ingressar na seleção já começou a busca por artigos e livros nessa temática.

A seleção das fontes bibliográficas que integram a presente pesquisa, se deu por meio da indicação do autor, da banca, e pela busca de livros e artigos científicos, dissertações e teses, que abordam a temática e que tivessem fonte confiável.

Consoante, buscou-se a originalidade da pesquisa pelas narrativas autobiográficas, sendo este o suporte metodologicamente melhor encontrado para se registrar as fontes orais. Como bem pontua Cunha (2019) “a intenção do uso das narrativas autobiográficas é ultrapassar a prática metodológica eminentemente técnica e, não raro, cartesiana relacionada com os usos da história oral tradicional, especialmente no Brasil” (CUNHA, 2019, p.95).

Desta forma, considerando a abordagem qualitativa os instrumentos de coleta foram entrevistas semiestruturadas com moradores do quilombo buscando a obtenção de dados e narrativas que contribuíssem para o desenvolvimento da pesquisa. Da mesma forma que quando

não se atingiu a quantidade de entrevistas idealizadas, foi utilizado de questionários para uma melhor complementação de lacunas, e, para uma maior quantidade de dados.

Cervo e Bervian (2002, p.46), acreditam que a entrevista “é um instrumento para os pesquisadores das ciências sociais por considerar que existem informações que não podem ser encontradas em registros e fontes documentais, os quais são capazes de enriquecer a pesquisa”. Neste cenário, Maroni e Lakatos (2002, p.98) conceituam o questionário como um instrumento de coleta de dados constituído por uma série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas por escrito sem a presença do entrevistador.

Para seleção dos entrevistados a pesquisa, não houve escolha, foram entrevistados moradores e comerciantes que residem e trabalham no quilombo que aceitaram participar. Tendo como base a população total do quilombo de aproximadamente 116 pessoas, foram entrevistadas 6 pessoas.

De maneira complementar, foram aplicados 4 questionários também a voluntários, moradores do quilombo, que pela dificuldade de encontro e pelo curto espaço de tempo foram disponibilizados virtualmente e respondidos virtualmente.

As entrevistas e a aplicação do questionário foram desenvolvidas nos meses de novembro e dezembro de 2023, bem como janeiro de 2024. E a identificação ocorreu por nome fictício de “Entrevistado 1” até suscetivelmente o “Entrevistado 10”.

Destacam-se que as 10 pessoas que colaboraram com o estudo, 9 eram mulheres e 1 apenas era homem. A idade dos participantes variou de 17 a 62 anos. Todos moravam com a família com pelo menos 2 integrantes familiares, todos tiveram seus antepassados morando no quilombo. Ainda, somente 1 estava cursando ensino superior, 4 colaboradores com ensino médio completo, 1 com ensino médio em andamento, 1 com ensino fundamental completo, e, 3 colaboradores com ensino fundamental incompleto.

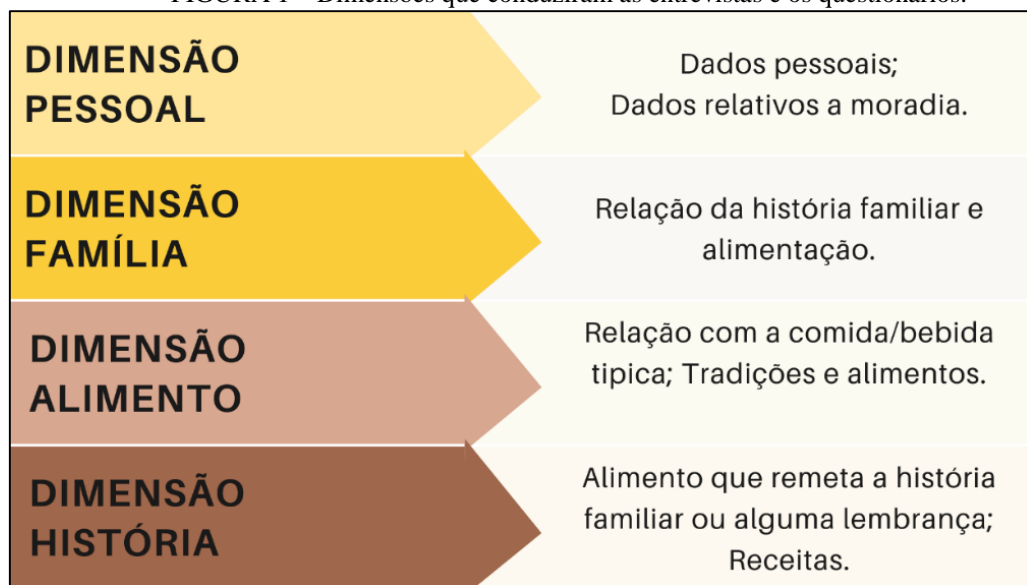
A entrevista e o questionário possuíam perguntas pré-estabelecidas, divididas em dimensões, para uma melhor compreensão dos temas e para a facilitação na análise dos dados. A primeira parte do questionário era composta por perguntas de caráter pessoal, como nome, idade, escolaridade, gênero e tempo que estava no quilombo; seguido por perguntas relacionadas a família, a comida e a história.

A única prerrogativa estabelecida foi: serem moradores do quilombo e terem seus pais/familiares também moradores. Dessa forma, foi feito um contato prévio com pessoas que tiveram conhecimento através dos próprios cursos, visitas e indicações por parte da também Pesquisadora e Egressa do Mestrado em Patrimônio Cultural, Jucemara Rossato. Assim foi informando sobre a pesquisa, apresentado a proposta da pesquisa. Assim que os colaboradores

responderam com o aceite positivo, foram contatados para possíveis dúvidas e agendamento da pesquisa.

Assim foram delimitadas quatro dimensões (Pessoal, Família, Comida, História). Essa formatação tornou-se importante para se analisar o contexto de cada dimensão e para identificar um número considerável de informações que contemplassem os verdadeiros objetivos do estudo. Após a transcrição das entrevistas, e análise dos questionários foram feitos recortes narrativos conforme os objetivos propostos. Dessa forma fazendo uma análise do resultado, fundamentando-se no referencial teórico.

FIGURA 1 – Dimensões que conduziram as entrevistas e os questionários.



Fonte: Elaboração do autor (2024).

Conforme o quadro acima, a formação de tais dimensões, foi elaborada visando coletar todas informações necessárias para a solução da problemática e o atendimento dos objetivos propostos. Sendo assim, houve um maior recorte e ênfase das dimensões “família, alimento e história”, resultados que foram trabalhados com maior profundidade no decorrer do próximo capítulo.

Os dados obtidos serviram para complementar a pesquisa, de maneira sigilosa para preservar a identidade do entrevistado, tendo em vista que com a divulgação das identificações, necessita-se de uma maior cautela nos processos éticos e para documentação da imagem.

Através dos questionamentos buscou-se conhecer a relação dos entrevistados com os alimentos, a história familiar e a cultura quilombola, buscando entender como ocorre a transmissão de tais saberes. Bem como, quais as receitas que remetem a tal contexto.

4 DISCUSSÃO DOS ACHADOS: (RE)DESCOBRINDO A COZINHA QUILOMBOLA, ALIMENTO, CULTURA E HISTÓRIA: COMUNIDADE QUILOMBOLA VOVÓ IZABEL

*“Na cozinha
mamãe espreita o bolo de morango
com coco recém tirado do forno.
Besunta-o agora com a calda
(que o ata).*

*Da varanda vejo a massa operosa das nuvens
que se juntam para a chuva.
Furo o bolo com o dedo.
O sumo transborda:
a tarde está molhada de vermelho”.*
(Maria Lúcia dal Farra)

Para começa a análise dos resultados, trago um poema que remete as lembranças da infância. Assim como, essa pesquisa levou a todos os entrevistados a pensarem nas suas memórias afetivas, nas tradições familiares e na herança gastronômica que existem dentro das famílias.

Conforme já foi explicado no capítulo anterior, a presente pesquisa, orientou-se em quatro dimensões de análise, sendo eles: pessoal; familiar; alimento e história. Dessa forma, passamos a apresentar os dados obtidos pela pesquisa.

4.1 FAMÍLIA E HISTÓRIA E DADOS DEMOGRÁFICOS DO QUILOMBO VOVÓ IZABEL

O Quilombo Vovó Izabel, que ocupa uma área de 1,25 hectares, onde todos os membros são descendentes do Sr. Arnesto Penna Carneiro, fundador do quilombo. Atualmente, cerca de 116 pessoas moram no quilombo, distribuídas em 46 famílias. O Quilombo possui, uma Associação, com escola, com o salão comunitário, o ginásio de esportes, o campo de futebol, uma capela e uma agroindústria com produtos provenientes de receitas e alimentos cultivados no quilombo (MOURA FILHO; MACHADO; ARAUJO; 2022, p.133).

Destaca-se informações sobre o Quilombo na passagem do presente livro:

Em Nova Palma, a comunidade quilombola Vovó Izabel – que leva esse nome em homenagem a uma das primeiras moradoras do Quilombo, Maria Izabel Rafaela Pinto, nascida em 1887 na Fazenda das Árvores – se encontrava em um local de difícil

acesso, o qual antigamente era conhecido como “Rincão da Cadeia”, topônimo pejorativo, uma vez que dava a entender que no local só residiam habitantes “fora da lei”, havendo, de acordo com Regina da Silva (2019, p. 25), registro de negros ali refugiados desde 1840, sendo que, posteriormente, com a abolição da escravatura, a comunidade recebeu outros ex-escravizados. Na primeira metade do século XX, a comunidade teve, por um lado, apoio da Igreja Católica, mas, por outro, interferência, também, já que um capitel, mandado erguer pelo casal Augusto e Paula Santi Scolari, em 1945, como promessa em intenção da cura da filha Aurélia, foi ampliado sob a forma de capela, em 1981, e, posteriormente, transformado em igreja, trajetória acompanhada pela mudança no nome da localidade, sugerida pelo padre Luizinho (Luiz Sponchiado). Dessa forma, de Rincão da Cadeia, a localidade passou a denominar-se Rincão de Santo Inácio, sendo atualmente conhecido como Quilombo Vovó Izabel, como se pode ver não só na placa de sinalização na estrada que dá acesso à comunidade, como, também, no próprio certificado de autodeclaração expedido pela Fundação Cultural Palmares – FCP, primeiro passo para a demanda por políticas públicas, inclusive titulação fundiária, pela União (MOURA FILHO; MACHADO; ARAUJO; 2022, p.129).

A região em que o Quilombo se localiza no interior do Estado do Rio Grande do Sul, no Município de Nova Palma, pertence ao município de Dona Francisca, parte integrante do que chamamos de “Região da Quarta Colônia”¹⁴. E a presente região, visando “preservação da cultura local e de seus territórios” conquistou no ano de 2023, a integração o Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS) e da Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) a certificação como Geoparque Mundial da UNESCO¹⁵ por comprovadamente ser um território de patrimônio paleontológico singular em nível internacional (GEOPARQUE QUARTA COLÔNIA, 2023).

A comunidade quilombola Vovó Izabel leva esse nome em homenagem a uma das primeiras moradoras Senhora Maria Izabel Rafaela Pinto. Existem registros que remontam a presença de negros refugiados desde o ano de 1840. Após a abolição da escravatura a região começou a acolher membros ex-escravizados (MOURA FILHO; MACHADO; ARAUJO; 2022, p.129).

¹⁴A “Região da Quarta Colônia” é formada por nove municípios do Rio Grande do Sul: Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Sêca, São João do Polêsine e Silveira Martins. O Geoparque Quarta Colônia Aspirante UNESCO surgiu por iniciativa Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS) e da Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Visando novas alternativas para a economia regional, de maneira sustentável, e a conservação do patrimônio natural e cultural. “A beleza natural das nossas paisagens, a abundância de água dos nossos rios e de nossas cascatas, a raridade dos fósseis aqui encontrados que testemunham as mudanças ambientais do planeta nos últimos 250 milhões de anos e a diversidade cultural que resulta dos povos nativos e estrangeiros, formam um conjunto de características singulares no nosso território. Estas, se bem articuladas, podem permitir que a possamos legar, às nossas próximas gerações, um futuro em que a qualidade de vida esteja em sintonia com a conservação da nossa cultura e herança geopatrimonial” (GEOPARQUE QUARTA COLÔNIA, 2023).

¹⁵Cabe destacar que: “Geoparques são territórios de um ou mais municípios reconhecidos como regiões de referência científica, cultural, paisagística, geológica, arqueológica, paleontológica e histórica. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), os Geoparques se definem como sítios e paisagens de relevância geológica internacional e que devem ser administrados com base em um conceito holístico de proteção, educação e desenvolvimento sustentável (FABRIZIO; NUNES; LISBOA FILHO, 2022, p. 6).

No ano de 1945, conforme registros da comunidade então denominada Rincão da Cadeia, foi erguido um capitel, por Augusto e Paula Santi Scolari como promessa em intenção da cura da filha Aurélia. Posteriormente em 1981, o monumento foi ampliado se transformado na atual igreja. Assim, a localidade passa a se chamar Rincão de Santo Inácio, também conhecida como Comunidade Quilombola Vovó Izabel¹⁶.

A comunidade representa um verdadeiro exemplo de “resistência negra nas comunidades quilombolas, primordialmente formadas por escravizados que fugiram dessa condição de libertos ou alforriados pobres” em uma localidade alta, tendo sua escolha por um fator histórico ser de acesso difícil para evitar a captura e a escravidão (MOURA FILHO; MACHADO; ARAUJO; 2022, p.128). Em relação ao processo histórico, os autores Moura, Machado e Araujo (2022, p.132) também apontam que:

A comunidade remanescente de quilombo Vovó Izabel foi reconhecida como tal apenas entre os anos de 2004 e 2005, após o laudo antropológico coordenado por Rosane A. Rubert, o que permitiu, em seguida, sua inclusão no projeto RS Quilombola, o qual melhorou as condições habitacionais da localidade. Ainda naquela época iniciaram-se as tratativas para formação de uma entidade quilombola local, oficialmente fundada, em 2006, como Associação Remanescente de Quilombo Vovó Izabel, atualmente presidida pelo Sr. Flávio Moreira, sendo que a o registro e emissão da certidão de autodefinição, pela FCP, somente foi efetivado no ano de 2008 (MOURA FILHO; MACHADO; ARAUJO; 2022, p.132).

Ainda, cabe mencionar que a Agroindústria Delicias do Quilombo exerce um papel importante na comunidade ao produzir alimentos locais, com receitas quilombolas que são destinados ao consumo da comunidade e comercializados. Tais produtos vão ao encontro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Desta forma, a agroindústria possibilita a geração de renda a comunidade e o fortalecimento da economia local.

¹⁶Em relação ao tema, o estudo “A QUESTÃO QUILOMBOLA NA REGIÃO DA QUARTA COLÔNIA: DO ACESSO À TERRA AO ACESSO ÀS POLÍTICAS SOCIAIS” de José Luiz de Moura Filho, Brenda Amaral Machado, e Matias Miguel Paletta Araujo baseado em pesquisa do sociólogo Fernando Henrique Cardoso, constatou que na região existem “cinco comunidades remanescentes de quilombo, sendo duas urbanas – em Silveira Martins (Vila Brasília) e 129 Dona Francisca (Mostardeiro) – e três rurais – Vovó Izabel, em Nova Palma, e São Miguel e Martimianos, em Restinga Sêca” (MOURA FILHO; MACHADO; ARAUJO; 2022, p.128-129).

FIGURA 2 – Vovó Izabel com seu irmão Pedro Pinto o primeiro professor da comunidade.



Fonte: Arquivo da Comunidade Vovó Izabel / Associação Acácio Flores. Reprodução autorizada.

FIGURA 3 – Início da Comunidade Quilombola



Fonte: Arquivo da Comunidade Vovó Izabel (1910) / Associação Acácio Flores. Reprodução autorizada.

FIGURA 4 – Transição das construções



Fonte: Arquivo da Comunidade Vovó Izabel / Associação Acácio Flores. Reprodução autorizada.

FIGURA 5 – Início das Construções das Casa com materiais



Fonte: Arquivo da Comunidade Vovó Izabel / Associação Acácio Flores. Reprodução autorizada.

Conforme figuras acima, pode ser ter uma compreensão do processo evolutivo da comunidade, comprovando a história, a ancestralidade e a cultura existentes na localidade. Comunidade que historicamente foi inviabilizada, em uma região de recursos naturais belíssimos, com tradições culturais que merecem de pesquisa e visibilidade.

4.2 EXPLORANDO OS RESULTADOS PELAS DIMENSÕES DE ANÁLISE

Essa pesquisa, objetiva estudar a transmissão de saberes e conhecimentos culinários quilombolas na comunidade Quilombola Vovó Izabel em Nova Palma-RS. A partir desse capítulo será apresentado as narrativas dos entrevistados junto com as respostas dos questionários, relacionando a temática da pesquisa com as dimensões encontradas.

4.2.1 Família

A categoria da família possibilita compreender a relação de pessoas que dividem um mesmo domicílio e conseqüentemente pertencem a uma mesma comunidade que compartilha interesses, identidades. Nessa categoria é possível verificar a ligação entre as famílias “individuais” compostas por parentes sanguíneos e a família do quilombo composta por toda comunidade. Sendo assim, iniciamos a discussão com a narrativa de uma descendente da Vovó Izabel:

Eu considero a família muito importante. Sou tataraneta da Vovó Izabel e era muito criança quando ela faleceu. Não lembro direito. Mas trabalho com a produção de bolachas, pães, massas, cucas, bolos e também pizzas, para venda local e também venda fora do quilombo, e esses produtos são receitas da minha família, receitas passadas para todos os filhos e netos. Com cada receita tem uma história, as bolachas são receitas da vó Izabel. Cada receita representa alguém. Eu me sinto representada pelo quilombo inclusive fui presidente da associação (ENTREVISTADA 1, 2023).

Jakeline Silva pesquisadora da culinária quilombola aponta a família como sendo a grande perpetuadora das raízes e tradições ancestrais, através da transmissão de saberes acontece a valorização da origem, cria-se o sentimento de pertencimento. Se destaca esse importante trecho de sua obra:

Desde a infância, passando a adolescência até a vida adulta, fui percebendo que as receitas e os modos de preparar o alimento de forma coletiva no cotidiano estão ligados a um conjunto de elementos simbólicos, subjetivos e ancestrais. Ocorre que nem sempre prestamos atenção aos saberes de nossos familiares, ou “mais velhos”. A questão é que tudo tem uma forma, um tempo, um rito e tudo isso é transmitido de geração a geração. [...] De posse do conteúdo vivencial familiar, fui inspirada escrever o projeto Afro Paladar: nutrindo a cultura e a partir dele, estou construindo reflexões sobre a nossa relação com o alimento, e especialmente, sobre a relação que temos com as pessoas [negras] produzem e preparam os alimentos (SILVA, 2019, p.11).

Estudar as tradições familiares é primordial pois conforme a pesquisadora “minha fonte de inspiração foi a minha própria família, a partir das receitas e dos modos de preparar a comida que, ainda hoje, vejo os meus familiares fazendo” (SILVA, 2019, p.11).

Ainda quanto aos relatos obtidos pela pesquisa, outra entrevistada aponta em seu relato um breve histórico de sua família, demonstrando que família é o cuidado, é o zelo e o alimento. As obrigações com o lar, e aprender o preparo das refeições era transmitido, ensinado desde a infância, mas ao mesmo tempo existia uma compensação, um amor que era repassado através do alimento.

Minha mãe que cuidou do vô e da vô em até seus últimos momentos, o vô acabou falecendo de pneumonia aos 53 anos, e a vô aos 76 de causa naturais, eles tiveram cinco filhos, duas mulheres e três homens. Minha mãe também teve cinco filhos, sendo quatro mulheres e um homem, e desde que me lembro, sempre tivemos nossas obrigações diárias, ajudando a cuidar dos animais e da horta, também ajudávamos a limpar e cuidar da casa. As comidas eram maravilhosas, sempre tinha um bolo de milho com calda de melado no café da manhã, no almoço, sempre um feijão bem temperado, e um arroz com galinha para o almoço, e mesmo com idade avançada, a vô fazia questão de fazer as refeições, e estas sempre gostosas. Nossa família nunca foi de falar sobre sentimentos ou demonstrar amor mas a vô sempre fazia uma comida para agradar, um docinho, um bolo, esses eram os melhores presentes. Ainda ela se orgulhava de dizer que todos os seus alimentos eram produzidos por ela, só comprava o sal e o arroz. (ENTREVISTADA 5, 2023).

Demonstra-se que “aprendizado prático é a melhor maneira de se aprender e a tradição parece continuar sendo uma forma eficaz de transferência de conhecimento” (MULLER, 2012, p.48). Entre os resultados foi observado que todos os participantes ao relatar sobre o quilombo, família e do próprio alimento o faziam com muito amor, com palavras que remetem carinho, afeição, valorizando muito a cultura familiar e a natureza.

Pra mim os pratos com mandioca são os típicos. A mandioca era cultivada no pátio da casa, na horta. Para temperar sempre cebola, alho e pimenta, todos cultivados em casa. Naquele tempo a bebida de acompanhamento era o leite que era tirado diariamente da vaquinha Sapeca, não se tomava refrigerantes naquela época e sim o acompanhamento das refeições era um copo de leite. Apesar da forma humilde de toda nossa casa e família, tudo era feito com muito amor, acho que isso deixava os alimentos com sabor diferenciado. (ENTREVISTADA 6, 2023).

Ainda quanto as narrativas, se observa que existe uma diferença entre os alimentos considerados tradicionais ou representativos. O alimento escolhido pelos colaboradores está mais ligado as memórias afetivas, a passagens pela infância do que a verdadeira identidade cultural da comunidade. O que é unânime entre todos relatos é a precariedade de alimentos e as dificuldades econômicas que eram enfrentados na época de suas infâncias e juventude. Como neste trecho:

Hoje em dia lembro das dificuldades que passamos, quando tempo castigava e não tínhamos quase nada para comer, tínhamos que nos virar com o que Deus dava, mas graças a Deus sempre tínhamos

algo, as vezes um porco gordo, as vezes um pouco de milho e mandioca, mas sempre dávamos um jeito de não deixar as crianças passar fome Trabalho como cozinheira e sou descendente da vovó Izabel. As receitas da nossa família sempre dependiam do que se tinha acesso, sempre se usava muito milho mandioca e feijão, pois era o que mais se tinha a mão. Como receita típica considero a canjica salgada e a feijoada, sempre fazia quando matava um porco, e todo mundo vinha ajudar e ficava para comer. Ainda tem o curau de milho que minha eu e minha mãe fazíamos, mas era só quando sobrava leite e tinha milho, era a alegria das crianças. Na minha infância era muito difícil, quase sempre passávamos a pão rasga diabo e alguma mistura que se tinha. Hoje quando reunimos a família e a coisa está farta a coisa, se faz uma feijoada ou um churrasco, mas se está difícil a coisa sai um arroz com galinha (ENTREVISTADA 7, 2023).

Quanto ao tema cabe fazer o seguinte relato sobre a relação de consumo dos alimentos com a disponibilidade de produção e recursos, e ainda, como a transmissão da cultura alimentar de ingredientes e métodos de preparo se consolida na família e no contexto social. Nesse sentido cabe fazer evidencia aos seguintes trechos:

Toda cultura está inserida num conjunto de alimentos disponíveis em cada ecossistema, determinando a sua ingestão em cada fase do ciclo de vida, independentemente de sua ocorrência nos anos iniciais, e/ou na fase adulta. No Brasil, se observa, inclusive, que há uma relação íntima entre o corpo e a comida, e a partir dela, é que, a propósito, constroem-se as representações das relações sociais. Para o brasileiro, o ato de comer remete a um aspecto social e não privado. E localiza-se nesse horizonte de discussão a valorização no ato da partilha/comunhão entre o comer no cotidiano e em eventos cerimoniais, a que pode se associar práticas como o “almoçar fora de casa” ou experiências exemplificadas pelo convite a para “tomar um café” (MONTEIRO; SOUZA, 2021, p.2)

Desta forma, percebe-se que em um modo geral as tradições e a cultura são transmitidas nos seios familiares e documentadas pela história. Porém quando se trata da cultura afro-brasileira é essencial se estudar as receitas e tradições familiares tendo em vista que esse conhecimento é ancestral e permanecem até hoje na cultura familiar. Não se tem muitas menções históricas em relação ao tema. Por isso a cozinha quilombola é um ato de resistência aos períodos de colonização, de escravidão.

Neste contexto “a sociedade se desloca para a pós-modernidade esquecendo-se das suas raízes e muitas vezes de sua própria história, das tradições familiares, do sentimento de pertencimento e das suas origens” (SILVA, 2019, p.11). E ainda tais descobertas devem ser documentadas e amplamente divulgadas, pois com as atuais mudanças tecnológicas, com a saída cada vez mais precoce dos jovens do quilombo, tais conhecimentos acabam por não serem repassados, momento em que se perde cultura, história e tradição.

4.2.2 Comida / Alimento

A gastronomia, a culinária que representa determinada região ou etnia pode ser considerada patrimônio imaterial tendo em vista que esse ato específico na preparação do alimento representa “o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo. Para preservar essa identidade é necessário conhecer e compreender suas origens além de acompanhar todas as transformações que a compõem” (MULLER, 2012, p.53). Assim se relata essa importante passagem:

O alimento é a essência da vida, nutre o corpo, a alma e a lembrança de outros tempos, nas lembranças neste momento vem a de minha vó materna que sempre fez o melhor pirão de farinha de mandioca que era preparado com muita técnica e amor. Primeiro era descascada a mandioca, após era feito uma rama com essa mandioca cortando ela em 4 ramos mas sem separar por completo, após era colocada no sol para secar e ali ficava por uns 2 dias secando. Após seca a mandioca era ralada e dali sai a farinha de mandioca que é para preparar o melhor pirão que já comi e que me trás muitas saudades, em uma panela de ferro, no fogão a lenha, eram colocado a banha de porco e sal, após água quente e por último a farinha caseira de mandioca, a textura era de um creme, a cor uma beleza parecia ter sido preparado com leite pois ficava branca e não com a textura do pirão com farinha comprada. Este belo pirão era servido com arroz branco e carne frita, muitas vezes a carne de porco que era guardada frita na lata de banha (ENTREVISTADA 6, 2023).

Desta forma ao se estudar sobre os alimentos, os hábitos e tradições culinárias dos remanescentes do quilombo Vovó Izabel, está se compreendendo sobre sua origem, como viviam seus antepassados, sua identidade cultural e sua história.

Os alimentos me remetem a constituição de laços afetivos. Na infância tínhamos hortas, criávamos vaca, porcos e galinhas. Todas as atividades para cuidado dos animais e preparo da terra, plantio e colheita de hortaliças era feita em família. Todos participávamos. Os temperos que mais utilizados sempre foram cebola, alho, salsa, açafrão e pimenta. Considero a canjica cozida com leite e canela uma receita tradicional do quilombo. Lembro como se fosse hoje o ato de socar o milho no pilão para fazer canjica e farinha. Outra lembrança era das galinhas que eram mortas pelos adultos, e nós crianças as depenavam. Então o cheiro que me vem à mente é das penas de galinhas quentes. Era jogado água quente na galinha e nós tínhamos de depenar. Ainda hoje sinto o cheiro dessa pena quente. (ENTREVISTADA 3, 2023).

Conforme o relato se evidencia que o alimento compreende muito mais que apenas comer, é o ritual que envolve e une toda família. São lembranças e memórias afetivas que permanecem ao longo dos anos. E ainda remontam a tempos e experiências de vida passados:

Os alimentos sempre foram muito importantes e sempre foi motivo de muita dificuldade quando éramos crianças, tanto pelos preços quanto pela dificuldade de acesso, e sempre lembro de minha mãe e minhas avós produzindo alimentos para consumo e também para vender de balaio. Não tínhamos muito, mas o que tínhamos era muito valorizado (ENTREVISTADA 1, 2023).

No mesmo sentido:

Minha mãe sempre foi cozinheira, tivemos uma criação muito simples, mas sempre tínhamos alguma coisa para comer, e quando eu via minha mãe fazer milagre com o pouco que tínhamos, isso me despertava a curiosidade sobre a cozinha, e foi onde achei meu sustento, e é com a cozinha e com o que aprendi com minha mãe que levo o sustento para casa. Hoje em dia se produz muito pouco no quilombo, quem produz, faz só para consumo, a maioria busca trabalho fora (ENTREVISTADA 8, 2023).

Tais relatos evidenciam a valorização do alimento, a importância do ato de cozinhar e desenvolver maneiras diferentes para se fazer uma mesma matéria prima. Como por exemplo o milho verde que é consumido apenas cozido, vira a farinha para o bolo, vira o angú para a janta, vira o doce do cural e o alimento da galinha.

Da mesma forma, o alimento possui a capacidade de unir a família e seu preparo pode perpetuar por gerações, fortalecer religiões e se difundir pelo mundo. Neste contexto:

A terra une as pessoas para plantar, colher e lutar pelo território. O alimento que vem da terra une as pessoas nas celebrações religiosas. Tudo se conecta de forma direta para os quilombolas, mas para nós que estamos vivendo nas cidades, essa relação nem sempre é evidente. [...] Os afrodescendentes estão reescrevendo a sua história, trazendo à tona suas próprias narrativas, as vivências e experiências, compartilhando a sua própria epistemologia, se apropriando do valor cultural, das memórias que permeiam a vida coletiva. Aos poucos, deixam de ser vistos como objeto de estudo e tornam-se sujeitos que constituem uma forma de saber científico (SILVA, 2019, p.46-47).

Neste cenário, conforme o autor acima fala, as entrevistadas estão reescrevendo sua história e trazendo à tona experiências e vivências que em grande parte das vezes não são compartilhadas. Dar voz e visibilidade a tais memórias é um dos objetivos da presente pesquisa.

Ainda, as transmissões de conhecimentos culinários repassadas no seio familiar também podem servir como exemplo e virar uma profissão:

Minha mãe sempre foi cozinheira, tivemos uma criação muito simples, mas sempre tínhamos alguma coisa para comer, e quando eu via minha mãe fazer milagre com o pouco que tínhamos, isso me despertava a curiosidade sobre a cozinha, e foi onde achei meu sustento, e é com a cozinha e com o que aprendi com minha mãe que levo o sustento para casa. Hoje em dia se produz muito pouco no quilombo, quem produz, faz só para consumo, a maioria busca trabalho fora (ENTREVISTADA 8, 2023).

E ainda servem como motivo para festas comunitárias, para celebrações:

Hoje em dia não temos tanta produção local, ainda temos, mas a maioria trabalha fora em plantações próximas. Aqui sempre foi plantado, milho, mandioca, abobora e bastante verduras. Os temperos que mais utilizamos são: Canela, cravo, nós moscada e erva doce. Para mim a receita típica do quilombo é o pão rasga diabo, o café de brasa e as roscas de gema e de milho que são receitas que a

vó Izabel fazia. Tem também o café de brasa, também conhecido como café de açúcar queimado. Quando fazemos festa se faz muito canjica salgada, quibebe e também o mexido. As receitas sempre foram muito simples, pois sempre se teve muita dificuldade de conseguir alimentos, sempre se comia o que estava na época (ENTREVISTADA 2, 2023).

E quando falamos da alimentação quilombola não podemos deixar de relacionar essa temática com as religiões de matriz africana, onde o alimento pertence a cultura, a tradição e se relaciona aos elementos da natureza, a entidades e rituais.

Neste contexto, os alimentos “transformam-se em verdadeiros corpos ancestrais que devem ser consumidos pelas comunidades. Isso lhes distinguem das comidas que podemos encontrar nas cozinhas regionais, internacionais e contemporâneas”, e essas tradições garantem a perpetuação da religião e da cultura africana (SOUSA JUNIOR, 2011, p. 30-33). Como complementa Wilson Caetano Sousa Júnior, Professor Pós Doutor em Antropologia e Pesquisador em Antropologia das Populações Afro-brasileiras e Alimentação e Cultura:

Nos terreiros “tudo come”, recebe tratamento especial. Sem comida não há vida. As inovações introduzidas pela chamada “era da modernidade” na alimentação talvez seja um dos maiores desafios para as comunidades-terreiros nos próximos 100 anos. Aqui, saúde e comida estão interligadas. Esse é um tema que merece uma reflexão à parte (SOUSA JUNIOR, 2011, p. 32-33).

Desta forma, o uso de ingredientes e técnicas tradicionais de preparo reflete uma relação profunda com o território e com os saberes ancestrais. As receitas quilombolas são carregados de história, representando a fusão das heranças culturais africanas, indígenas e até mesmo as europeias que formam o Brasil.

Complementados tais reflexões, Jakeline Silva demonstrar a influência que o alimento tem na cultura local:

A alimentação é essencial para o corpo como a cultura é essencial para nutrir a alma. Com essa frase sintetizo a experiência que o alimento evoca na cultura quilombola e afrobrasileira. O alimento se conecta com a devoção que se conecta com a vida, portanto, uma coisa está intrinsecamente ligada à outra permeando o convívio social e cotidiano ou durante as celebrações. Cozinhar estabelece hierarquias nas relações sociais porque as pessoas detentoras desse saber, os/as cozinheiros/as tem papel de destaque em suas comunidades, assim como nos terreiros da religião de matriz africana (SILVA, 2019, p.11-12).

Desta forma, se conclui que a relação entre o alimento e a cultura quilombola serve como resistência e memória coletiva da comunidade, “aos poucos, deixam de ser vistos como objeto de estudo e tornam-se sujeitos que constituem uma forma de saber científico” (SILVA, 2019, p.46-47).

4.2.3 Cultura / História

A relação entre a história, o alimento e a cultura quilombola é profundamente enraizada nas tradições na memória coletiva da comunidade. Através da análise dessa relação é possível identificar como se desenvolviam as práticas alimentares seu patrimônio cultural gastronômico.

A dimensão cultural ou histórica, foi trabalhada na presente pesquisa buscando demonstrar através dos relatos, que determinado alimento ou modo de preparo pode estar associado à história e a identidade cultural da família e conseqüentemente da comunidade. Nesse sentido, foi extremamente importante destacar a história da Vovó Izabel contada por suas descendentes:

A mãe e as vós sempre contavam as histórias dela. Eu sei que vovó Izabel viveu na fazenda das arvores, e quando saiu veio para cá e começou o quilombo. Aqui no quilombo temos a festa de santo Inacio que é no primeiro domingo do mês de agosto, no dia 20 de novembro que é o dia da consciência negra e em abril que é o aniversário da associação. São momentos que todos nos reunimos e comemoramos com muita comida e música (ENTREVISTADA 1, 2023).

Nesse mesmo sentido, complementando tal narrativa:

A vovó viveu na fazenda das arvores, e quando saiu veio aqui para o quilombo e sempre recebia quem aparecia procurando abrigo, tanto que era conhecido como um lugar de pessoal fora da lei, pois para ela não importava quem era e o que havia feito, sempre era bem-vindo, ela era uma pessoa muito boa. A comida por muitas vezes era motivo de tristeza, pois as vezes não se tinha o que comer, mas também era motivo de festa, quando se matava um porco vinha todo mundo ajudar e já virava uma festa (ENTREVISTADA 7, 2023).

As narrativas se relacionam com um período histórico que economicamente era muito precário, geograficamente pois a comunidade ficar muito longe da cidade e, assim, tudo era mais difícil. Da mesma forma que, o alimento representa a identidade e a cultura, sua falta também trás lembranças e memórias antigas. Nesse mesmo sentido:

Nossa comunidade é forte pois passou suas dificuldades, preconceito e muitas outras coisas. Nossas receitas são passadas de geração para geração isso não faz ela ser diferente (pois qualquer pessoa pode fazer) mas sim e especiais pois são a lembrança que temos de nossos familiares. Existem muitas receitas tradicionais aqui do quilombo, mas principal com certeza é a feijoada. Aprendi muitas coisas com meu avô, pôr exemplo o mexido que é algo dos antigos e uma comida maravilhosa, a canjica também meu avô produzia em casa para consumo e sempre plantamos algumas coisas, por exemplo milho, feijão, amendoim, batata, mandioca entre outros legumes para consumo. Todo mundo tem um espacinho para cultivar seus alimentos (ENTREVISTADA 9, 2024)

Conforme pesquisa de Moura Filho, Machado e Araujo (2022) as comunidades quilombolas da Quarta Colônia, entre elas a Vovó Izabel, “sofreram – e ainda sofrem – com a exclusão e invisibilidade na história da região, e resistem para manter vivas suas trajetórias de lutas, seja por acesso à terra, seja por políticas públicas que qualifiquem a vida nesses espaços” (MOURA FILHO; MACHADO; ARAUJO; 2022, p.128). Tais dificuldades, preconceitos e a própria invisibilidade trazida pelos relatos vão ao encontro das observações apontadas por Jakeline Silva que aponta:

Convido a enxergar com mais atenção a culinária e também as pessoas que a produzem. As pessoas que sustentaram e ainda sustentam uma nação, antigamente pelo trabalho forçado e atualmente pelo trabalho que (ainda) fazem nas cozinhas. Por fim, reitero a importância de questionar a invisibilidade imposta aos afrodescendentes, assim como aos povos originários, de forma a criar condições que favoreçam os povos quilombolas a ocuparem lugar de destaque no âmbito das políticas públicas de cultura e do patrimônio cultural brasileiro. Esta é uma medida que busca reparar, reconhecer e dar o devido valor social e de legado histórico às culturas africana e afro-brasileira (SILVA, 2019, p.48).

O que se observa com as narrativas, é que existe na comunidade do Quilombo Vovó Izabel, o compartilhamento de alimentos e tradições, conseqüentemente o corre o fortalecimento dos laços comunitários e da identidade cultural. Através de tal identificação estão o reconhecimento e sentimento de pertencimento.

Corroborando a esse pensamento, Douglas Monteiro e Terezinha Souza em seu estudo “Comida de Preto: o ato de comer, a resignificação da identidade negra de seus laços ancestrais” analisa através da experiência de Divinópolis-MG como comidas típicas da cultura africana servem de valorização da cultura e da identidade cultural e da ancestralidade do povo africano.

A representação de vida africana está presente nos costumes culturais em nosso território, logo direcionar a cultura negra à sua culinária é elucidar a variedade étnica da África presente em nossa cozinha a partir da partilha de alimentos que permitiam aflorar em cada pessoa a identidade, memória e laços afetivos de sua ancestralidade (MONTEIRO; SOUZA, 2021, p.3)

Os relatos possibilitam a identificação de elementos importantes na história e cultura do quilombo. Identificar os elementos em comum nas narrativas e salvaguardar tais práticas é fundamental para preservar as tradições alimentares que integram esse riquíssimo patrimônio cultural imaterial.

Com base nas lembranças e experiências culinárias o alimento serve como base para o relato da identidade e ancestralidade. Assim mais uma importante passagem narrativa:

Para mim comida típica era na infância arroz com galinha. Tenho lembrança do sabor da ervilha verde colhida no pé e colocada na sopa. Anseio em encontrar pés de ervilha e fazer o mesmo da infância, correr e colocar na sopa. Gosto dos alimentos integrais, só uso eles há uns 5 anos. Quando fiz pela primeira vez o arroz cateto lembrei do arrozinho “amarelinho e chiclete” que a vó Celina fazia, ao consumir linhaça a fala do meu pai sobre as lavouras de linho, a plantação que ele mais gostava de cultivar. Seus olhos brilhavam quando ele falava que não havia nada mais lindo que a lavoura de linho florescido, ele falava: tu vê aquilo tudo, acho que era coxilha, azulinho até o fundo do campo. Na pandemia deixei cair um pote de linhaça marrom e uns grãos caíram. EU NÃO VI, brotou algo ali, eu deixei para ver o que iria dar, pois nasceram uns seis pezinhos de linho e floresceram. Foi muito significativo para mim. Emocionante (ENTREVISTADA 4, 2023).

As memórias trazidas pela pesquisa, servem de reafirmação e preservação cultural não apenas aos remanescentes das comunidades quilombolas, mas para a humanidade por serem um verdadeiro testemunho de resistência, adaptação e riqueza cultural dos quilombos, merecendo reconhecimento e proteção como parte vital do patrimônio cultural brasileiro.

Para mim comida típica era na infância arroz com galinha. Tenho lembrança do sabor da ervilha verde colhida no pé e colocada na sopa. Anseio em encontrar pés de ervilha e fazer o mesmo da infância, correr e colocar na sopa. Gosto dos alimentos integrais, só uso eles há uns 5 anos. Quando fiz pela primeira vez o arroz cateto lembrei do arrozinho “amarelinho e chiclete” que a vó Celina fazia, ao consumir linhaça a fala do meu pai sobre as lavouras de linho, a plantação que ele mais gostava de cultivar. Seus olhos brilhavam quando ele falava que não havia nada mais lindo que a lavoura de linho florescido, ele falava: tu vê aquilo tudo, acho que era coxilha, azulinho até o fundo do campo. Na pandemia deixei cair um pote de linhaça marrom e uns grãos caíram em um vaso. EU NÃO VI, brotou algo ali, eu deixei para ver o que iria dar, pois nasceram uns seis pezinhos de linho e floresceram. Foi muito significativo para mim. Emocionante (ENTREVISTADA 4, 2023).

As narrativas também apresentam fragmentos históricos e como socialmente a sociedade tratava a cultura e as pessoas negras. Mais surpreendente ainda é como tacitamente tais hábitos eram aceitos menosprezando pessoas, cultura e tradições.

Morávamos todos na casa da vó Acylina, Ela era filha da bisavó Pumbica, está que era escrava, e seu pai era o patrão (seu dono), bisa Pumbica era escrava da casa grande, onde o patrão que já era casado e tinha seus filhos, se encantou por ela e teve 3 filhas com a bisa, por este motivo deu a ela um lote de terra e mandou construir uma casa, esta que era de alvenaria, tinha seu interior todo rebocado com barro, e também tinha seu interior e exterior todo pintado, status que só era encontrados em casas de pessoas de altas posses, um padrão de alto “luxo” para sua época. A vó foi a segunda filha, a filha do “meio”, e era muito querida pelo “patrãozinho”, era tão bem quista, que este conseguiu um ótimo casamento para ela, com o capataz de uma grande estância vizinha; o bom casamento lhe rendeu uma vida confortável, e também conseguia visitar e receber visitas de sua família. O “patrãozinho” sempre esteve presente na criação de suas três filhas, mas nunca as chamou de filhas, por mais que fosse de conhecimento de todos; com o passar dos anos as suas visitas foram diminuindo, mas sempre manda dinheiro para manter a casa e não deixar faltar comida. Minha avó sempre criava quatro ou cinco porcos para o “engorde”, e sempre tinha no mínimo três vacas de leite, estes eram para nosso sustento, dos porcos se produzia linguiça para a venda, e da ordenha das vacas, tirávamos o leite para venda, também criávamos galinhas, para venda de ovos, todo o serviço do trato dos animais era feito por mim e minhas irmãs, além disso nós tínhamos que cuidar das plantações, onde cultivávamos milho, feijão, mandioca, moranga, repolho, couve e muito mais... Minha avó sempre plantava para mais, para termos nosso sustento e ainda sobrar para trocarmos com os vizinhos (ENTREVISTADA 5, 2023).

As tradições culturais, sociais e religiosas que permeiam os alimentos, além de conceder o sustento econômico para os que trabalham com isso, realizam a transmissão de conhecimentos, histórias e valores repassados de geração em geração.

Iniciativas podem incluir o registro de conforme o que foi trazido ao longo da pesquisa bibliográfica, bem como as narrativas, demonstra-se que as práticas alimentares quilombolas representam a tradição, a cultura da comunidade, bem como constituem patrimônio cultural gastronômico, ou ainda, patrimônio histórico imaterial.

5 PRODUTO: LIVRO DE RECEITAS QUILOMBO VOVÓ IZABEL





Culinária

*Deito a manteiga na panela
e entremeio*

(ao calor do fogo)

os temperos.

O alho desprende aromas

e

amarelo

*empresta à cebola a parte de que carece
na imensa analogia dos cheiros.*

Nem salsa, nem coentro!

Invade já a casa

o sabor da lembrança futura.

(Maria Lúcia dal Farra)

O presente livro de receitas é o produto da Pesquisa para Dissertação de Mestrado de Walter Corrêa Raddatz, no curso de Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Santa Maria.

As receitas aqui apresentadas, tiveram como fonte moradores do Quilombo Vovó Isabel e colaboradoras da Agroindústria Delícias do Quilombo.

Foto: Vovó Isabel com seu irmão Pedro Pinto o primeiro professor da comunidade.



Fonte: Arquivo da Comunidade Vovó Isabel (1910) / Associação Aclécio Florio. Reprodução autorizada.

Este livro é dedicado a Comunidade Quilombola Vovó Isabel devido a sua importância na compreensão da história e da cultura de nossa região. Através do alimento, das receitas e do modo de preparo são possíveis a preservação e a transmissão da herança cultural quilombola.

APRESENTAÇÃO

O Quilombo Vovó Isabel se situa na região central do estado do Rio Grande do Sul, município de Nova Palma, existe desde aproximadamente 1840, também conhecido como Rincão do Santo Inácio. O referido Quilombo ocupa uma área de 1,25 hectares, onde todos os membros são descendentes do Sr. Arnesto Penna Carneiro, fundador do quilombo.

Foto: Vovó Isabel



Fonte: Arquivo da Comunidade Vovó Isabel (1910)
Associação Aécio Flores. Reprodução autorizada.

O nome "Vovó Isabel" remete uma ex-escrava, moradora mais antiga registrada, que se estabilizou no local em 1907, onde viveu até o final de seus dias, com seus 13 filhos.

Atualmente o Quilombo Vovó Isabel, conta com em torno de 46 famílias, e tendo cerca de 115 residentes, tendo uma escola, e se mantendo pela agroindústria local, que usa de alimentos provenientes do próprio quilombo, e fazendo uso de receitas ancestrais. Tais produtos podem ser adquiridos no local, ou em feiras da economia solidária.

Foto: Início da Comunidade Quilombola Vovó Isabel



Fonte: Arquivo da Comunidade Vovó Isabel (1910)
Associação Aécio Flores. Reprodução autorizada.

SUMÁRIO

Pratos Salgados:

- Caldo branco de mandioca – Página 6
- Caldo branco de farinha de trigo- Página 7
- Batata Doce temperada – Página 8
- Farofa de couve – Página 9
- Mexido de feijão – Página 10
- Canjica salgada – Página 11
- Quibebe de Abobora – Página 12
- Angu de milho – Página 13
- Feijoada – Página 14



Doces e sobremesas e malinais:

- Café de brasa – Página 16
- Pão rasga diabo – Página 17
- Rosca de gema – Página 18
- Rosca de milho – Página 20
- Canjica doce – Página 21
- Bolinho frito – Página 22
- Curau de milho – Página 25
- Bolo de milho com calda de melado – Página 26



Saladas Tradicionais:

- Almeirão – Página 28
- Serralha – Página 28



Pratos Salgados:

Caldo branco de mandioca

História:

Também conhecido como aipim, macaxeira ou maniva, a mandioca é um dos principais ingredientes utilizados nas receitas coletadas.

A mandioca ainda pode se diferenciar em “mandioca-brava e mandioca-mansa” (BRASIL, 2015, p. 188) sendo que a primeira possui um alto valor de ácido cianídrico o que a torna inadequada para o consumo sem o devido processamento, utilizada no preparo da farinha de mandioca, do polvilho (goma) e em pratos típicos da região Norte. Já a mandioca-mansa é a mandioca tradicional, utilizada na maioria dos estados brasileiros e principalmente no sul do país, com ela são feitas as principais receitas e também consumida apenas cozida.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Sua origem remonta ao prato africano “funje”, originário de Angola. É um prato tradicionalmente feito para pessoas doentes ou para crianças fracas, também muito consumido durante o inverno antes das refeições por ter propriedade de esquentar o estômago.

Ingredientes:

- 2 mandiocas grandes
- Alho do mato
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Cozinhar a mandioca com o alho em uma boa quantidade de água;
2. Em seguida amassar as mesmas ainda quentes;
3. Ir misturando com a água da fervura, até ter o ponto de creme.

Rendimento:

4 porções.

Caldo branco de farinha de trigo

História:

Sua origem remonta ao prato africano "funge" que é originário de Angola. Tradicionalmente é feito a base da mandioca ou milho, mas também feito com farinha de trigo. Possui um preparo extremamente fácil e poucos ingredientes. Sendo assim muito utilizado para saciar a fome ou em pessoas fracas.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato tradicionalmente feito para pessoas doentes ou crianças fracas, também muito consumido durante o inverno antes das refeições.

É uma adaptação do quilombo para quando não se tinha mandioca para fazer o caldo branco de mandioca, sendo muito usado para tratamento de pessoas e crianças fracas ou doentes.

Ingredientes:

- Água
- 300g de farinha de trigo
- Alho do mato
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Misturar a farinha com 500ml de água fria, sal e o alho;
2. Depois de bem dissolvida, ir misturando em 1 litro de água fervente;
3. Deixar cozinhar até dar ponto.

Rendimento:

4 porções.

Batata Doce temperada

História:

. A batata doce, é um alimento originário da cultura indígena sendo parte muito importante na dieta e nas receitas indígenas (BRASIL, 2015, p. 420).

Foi um dos alimentos mais consumido nas senzalas, devido ao fácil plantio, seu alto valor energético, consequentemente por gerar uma grande saciedade.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato preparado durante o verão ou outono, época de produção da batata doce, normalmente servido como acompanhamento das refeições.

Ingredientes:

- 4 Batatas doces
- Tempero verde a gosto
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Cozinhar a batata doce com casca,
2. Depois de macia, deixar esfriar um pouco, para descascar,
3. Adicionar tempero verde e sal.

Rendimento:

4 porções.

Farofa de couve

História:

A farofa de mandioca conforme Maria Leticia Cavalcanti (2015) tem origem indígena, onde inicialmente era feita apenas com a mandioca, água e pimenta ou temperos da estação (CAVALCANTI, 2015, p.43).

Com o passar dos anos, conformes diversas culturas e diferentes países, seu modo de preparo foi adaptado, alterando-se a base da farinha, e acrescentando alimentos como carnes, verduras e até mesmo frutas.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Este prato era tradicionalmente feito para acompanhar canjica salgada ou feijoada. Conforme relatos, o segredo dessa receita é a banha, que garante um único e inigualável sabor.

Ingredientes:

- 4 folhas de Couve
- 2 colheres de sopa de banha
- 1 e ½ xícara de Farinha de mandioca

Modo de preparo:

1. Picar a couve bem fininha,
2. Depois adicionar em uma panela de ferro a banha e a couve, deixar esta fritar bem,
3. Depois adicionar a farinha de mandioca e deixar fritar até secar sempre mexendo para não queimar.

Rendimento:

4 porções.

Mexido de feijão

História:

É um prato tipicamente brasileiro, tendo em vista que nossa culinária possui uma predominância de pratos com mistura de arroz, feijão e carnes. De maneira mais territorial, o mexido de feijão inicialmente era muito consumido nos cafezais de Minas Gerais, mas também há estudos que mostram seu consumo pelos escravos, tendo em vista que se eram utilizadas sobras para seu preparo (BRASIL, 2015, p. 441).

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato tradicionalmente feito para o jantar, quase sempre com o reaproveitamento das sobras do feijão do dia.

Ingredientes:

- 4 conchas de Feijão cozido
- 2 conchas de água
- 2 conchas Farinha de milho
- 1 colher de sopa de Banha.

Modo de preparo:

1. Em uma panela coloque o feijão cozido junto da água e leve ao fogo,
2. Antes de ferver, coloque a farinha e uma colher de banha,
3. Deixe cozinhar até dar o ponto sempre mexendo.

Rendimento:

4 porções.

Canjica salgada

História:

A canjica é um prato tradicional brasileiro, particularmente popular nas regiões Nordeste e Sudeste do país, especialmente durante as festividades juninas. Seu modo de preparo e seus complementos são diferentes conforme a localidade.

A base da canjica é feita com milho branco que é cozido lentamente até ficar macio. Pode ser utilizado tanto como prato salgado ou sobremesa doce.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato tradicionalmente feito quando se abatia porcos, para fazer o aproveitamento de carnes menos nobres, como orelhas, rabo e patas. Um dos segredos no preparo é deixar o milho de molho em água por algumas horas ou até mesmo durante a noite antes de ser cozido, para amaciar e diminuir o tempo de fervura.

Ingredientes:

- 4 xícaras de milho seco
- 1 e ½ litros de água
- 4 colheres de sopa de Banha
- Carne de porco
- Sal a gostos

Modo de preparo:

1. Quebre levemente os grãos de milho em um pilão;
2. Frite a carne de porco com a banha;
3. Adicione o milho e cozinhe com água;
4. Depois que amaciou adicione o sal e deixe cozinhar mais um pouco

****Dica da cozinheira:** o processo de cozinhar os grãos de milho sem sal, ajuda a amaciar o grão mais rápido.

Rendimento:

4 porções.

Quibebe de Abobora

História:

O Quibebe é um prato tradicionalmente brasileiro, mas que tem origem da cultura africana. A base dessa receita é a abóbora cozida, que é amassada ou purê, resultando em uma consistência macia e cremosa. Podendo ser preparado de maneiras simples, com poucos ingredientes, ou enriquecido com adições como carne seca, cebola, alho, tomate, coentro e outros temperos. É um verdadeiro exemplo da rica diversidade da culinária brasileira, com sabores únicos, e que reflete as influências culturais africanas e indígenas.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato preparado durante a época de produção de abobora, e servido como acompanhamento das refeições, combina muito bem com feijão e carne de porco frita.

Ingredientes:

- 1 kg de abobora cozida
- 1 xícara de farinha de mandioca
- Tempero verde a gosto

Modo de preparo:

1. Amassar a abobora bem cozida e ainda quente
2. Adicionar aos poucos a farinha e a água do cozimento da abobora, sempre mexendo bem para dar o ponto
3. Por fim adicione o tempero verde tempero verde.

Rendimento:

4 porções.

Angu de milho

História:

. O Angu de milho é prato de origem indígena, que sofreu alterações até os dias de hoje. Tradicionalmente feito de fubá (farinha de milho) é cozido em água até atingir uma consistência cremosa. Também pode ser preparado com outras farinhas como base.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato tradicionalmente feito para acompanhamento e até mesmo como base para outros pratos.

Ingredientes:

- 1 xícara de Farinha de milho
- 1 litro de Água

Modo de preparo:

1. Dissolver a farinha em metade da água fria
2. Colocar o restante da água para ferver
3. Quando a água levantar ferver, adicionar a farinha dissolvida em água fria
4. Mexer até cozinhar bem a farinha e ficar com uma consistência bem grossa

****Dica da cozinheira:** dissolver bem a farinha em água fria, para não empelotar o angu.

Rendimento:

4 porções.

Feijoada

História:

A feijoada é um prato típico brasileiro, e possui um forte significado cultural, sendo um prato que simboliza a mistura de culturas e etnias que formam nosso país. Tradicionalmente servida com arroz, farofa, couve refogada e fatias de laranja, que ajudam a cortar a gordura do prato.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato muito feito para comemorações e festividades, também produzido para se fazer o aproveitamento de carnes menos nobre quando se abatia os porcos. Quase sempre é acompanhada da farofa de couve e também de laranja.

Ingredientes:

- 1 kg de feijão preto
- 1 orelha de porco
- 1 rabo de porco
- 2 patas de porco
- 200g de linguiça defumada
- 500g de carne de porco
- Uma cebola picada
- Uma cabeça de alho picado
- Louro, pimenta e sal a gosto

Modo de preparo:

1. Coloque o feijão de molho em água por no mínimo 12 horas;
2. Em uma panela grande, refogue a carne de porco até ficar bem frita;
3. Adicione a linguiça, orelha, rabo e patas;

4. Após fritar bem todas as carnes, adicione a cebola, alho picados e temperos a gosto;
5. Em seguida adicione os grãos de feijão que estavam de molho, cubra com água limpa e deixe cozinhar em fogo médio, por mais ou menos 2 horas, até o grão ficar macio e o caldo mais grosso.

****Dica da cozinheira:** caso a orelha, rabo e patas, não seja fresco, devem ser dessalgados antes;

Caso o feijão não seja novo ou não tenha ficado de molho, pode ser pré-cozido por meia hora, antes do preparo.

Rendimento:

6 porções.

Doces e Matinais:

Café de brasa.



História:

O café na brasa é uma maneira tradicional de preparar café, onde os grãos de café são torrados em uma panela sobre brasas, antes de serem moídos e o café coado. Tal método proporciona um sabor específico. É a bebida tradicionalmente feita no café da manhã e lanche da tarde.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

No quilombo existia a facilidade de encontrar o grão do café, desta forma era utilizado esse preparo manual de torra para que fosse possível ser passado, devido à dificuldade de conseguir café moído na época.

Ingredientes:

- Grãos de Café para serem torrados
- Água fervente
- Brasa
- Panela
- Açúcar a gosto
- Após a proporção típica é de 2 colheres de sopa de café moído para cada 200 ml de água.

Modo de preparo:

1. Em um copo colocar a brasa no fundo,
2. Adicione o açúcar por cima,
3. Quando este estiver quase queimado adicionar a água quente e a folha de chá.
4. Coloque os grãos de café em uma chapa ou panela de ferro que possa ser colocada diretamente sobre as brasas.

5. Mexa os grãos constantemente com uma colher de pau para que não queimem ou torrem demais;
6. Quando os grãos começarem a mudar de cor e emitir um aroma forte, retire-os da brasa e troque de recipiente para que esfriem;
7. Quando frios, moa os grãos;
8. Coloque o café moído em um coador;
9. Aqueça a água até quase ferver e despeje sobre o café;

****Dica da cozinheira:** A proporção típica é de cerca de 2 colheres de sopa de café moído para cada 200 ml de água, caso queira mais forte pode aumentar a quantidade de café.

**** dica da cozinheira:** tradicionalmente, era feito com açúcar mascavo, mas também podia ser feito com melado.

Rendimento:

1 porção

Pão rasga diabo

História:

O nome "Pão Rasga Diabo" foi dado devido a consistência muito dura e seca do pão. Uma receita originária da Comunidade Quilombola Vovó Isabel, feita sem o uso de fermento, devido à precariedade de ingredientes da época. Prato preparado para o café da manhã e também lanche da tarde, normalmente servido junto do café de brasa.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Receita originária do Quilombo, e foi criada para "matar a fome" e dar saciedade, mediante uma época economicamente muito difícil. O segredo para seu consumo, era mergulhar no café de brasa para deixar molhado e saboroso.

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de Água
- 1 pitada de Sal
- 1 colher de sopa de Açúcar
- 2 colheres sopa de Banha

Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes em uma vasilha, até formar uma massa bem homogênea,
2. Coloque em uma panela de ferro já quente e untada com banha, tampe e coloque brasa por cima, deixe assar até pegar uma boa cor

** dica da cozinheira: sempre deixar o pão com a espessura aproximada de um dedo, para não ficar tão duro e assar mais rápido

Rendimento:

2 porções

Rosca de gema

História:

Receita de origem europeia baseada nos ensinamentos da Casa Grande da Fazenda das Árvores, onde a Vovó Isabel era escrava, e trabalhava na cozinha. A família proprietária da fazenda era descendente de imigrantes europeus, não se sabe ao certo mais informações.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Receita tradicionalmente feita pela própria Vovó Isabel para ser vendida de "balaio" para seu sustento e para auxílio da comunidade. Um dos alimentos produzidos pela Agroindústria Delícias do Quilombo.

Ingredientes:

- 4 gemas de ovo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite morno
- 2 colheres de sopa de fermento
- 3 colheres de banha
- 500g de farinha de trigo

Modo de preparo:

1. Misture muito bem as gemas, o açúcar, o leite e o fermento, até o ponto em que fique uma mistura bem airada;
2. Coloque a farinha aos poucos, sempre misturando muito bem até o ponto em que desgrude das mãos;
3. Abra a massa com um rolo e corte no formato das roscas;
4. Colocar em uma forma untada com banha e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus;
5. Assar por aproximadamente oito minutos, até dourar bem.

Merengue para untar as bolachas:

Ingredientes:

- 4 claras de ovo
- 8 colheres de açúcar

Modo de preparo:

1. Misturas as claras e o açúcar em banho maria, até dissolver bem o açúcar e ficar uma mistura homogênea;
2. Retirar do banho maria e bater até o ponto de merengue;
3. Banhe as bolachas ainda mornas no merengue;
4. Deixar secar por aproximadamente duas horas.

Rendimento:

15 roscas médias.

Rosca de milho

História:

Receita originalmente portuguesa, adaptada para se usar farinha de milho. Essa receita também foi ensinada a Vovó Isabel quando era escrava na Fazenda das Árvores.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Receita tradicionalmente feita pela própria Vovó Isabel para ser vendida de "balaio" para seu sustento e para auxílio da comunidade. Um dos alimentos produzidos pela Agroindústria Delícias do Quilombo.

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de polvilho doce
- ½ xícara de banha
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de fermento

Modo de preparo:

1. Em uma panela aqueça a banha, e em seguida coloque a farinha de milho para fritar, até chegar ao ponto de fubá;
2. Com a mistura ainda morna, misture o açúcar;
3. Adicione o polvilho aos poucos, sempre misturando muito bem;
4. Em outro recipiente misture o fermento e a farinha, e após, acrescente na mistura já homogênea;

5. Quebre os três ovos em outro recipiente e bata até ter uma mistura homogênea;
6. Adicione por último, os ovos na mistura dos demais ingredientes e amasse com as mãos até ter uma massa firme, mas macia e que solte das mãos
7. Abra a massa com o rolo e corte as roscas,
8. Coloque em uma assadeira untada com banha,
9. Leve ao forno pré-aquecido a 160 graus por aproximadamente quinze minutos até ficar bem douradas.

Rendimento:

15 roscas medias.

Canjica doce

História:

A canjica doce é um prato típico tradicional pertencente ao Nordeste do Brasil onde é chamada de mungunzá (BRASIL, 2015, p. 128). É mais do que uma simples sobremesa, ela carrega consigo uma herança cultural indispensável nas celebrações de São João ou também denominadas de festas juninas.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato feito em ocasiões especiais e servido como sobremesa, esta receita sempre estava presente nas festas e nas comemorações. Era acrescentado erva doce ou amendoim como complemento a canjica doce.

Ingredientes:

- 4 xícaras de Milho seco
- 1 litro de água
- 1 litro de leite
- 2 colheres de sopa de banha
- 2 xícara de açúcar
- 1 rama de canela
- Erva doce a gosto

Modo de preparo:

1. Quebre levemente os grãos de milho em um pilão;
2. Reserve e deixe de molho por 12 horas;
3. Cozinhe o milho com a água, o leite, a banha em fogo baixo por aproximadamente 1 hora;
4. Depois que amaciar adicione o açúcar e a canela e deixe cozinhar até engrossar a calda,
5. Adicionar um pouco de erva doce a gosto.

Rendimento:

4 porções

Bolinho Frito

História:

O bolinho frito é uma variação do tradicional bolinho de chuva. Uma receita tradicionalmente Africana, conhecida na Nigéria como "Puff-Puff", também conhecida como "mikate" na Angola, ou "buffloaf" em gana e "bofloto" na Costa do Marfim. No Brasil é uma herança adaptada pelas cozinheiras escravas.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato tradicionalmente feito durante o inverno, para ser consumido como lanche durante a tarde, ou ainda, nas reuniões familiares por sua facilidade no preparo e sabor marcante.

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento seco ativo
- 2 xícaras de água morna
- 1 colher (chá) de sal
- ½ xícara de açúcar
- Banha para fritar em imersão
- Canela a gosto

Modo de preparo:

1. Misture o fermento com água morna e deixe repousar até bolhas se formarem na parte superior;
2. Adicione o açúcar e o sal à mistura de fermento, após adicione a água e mexa bem até borbulhar.

3. Em uma tigela grande, acrescente a mistura do fermento junto a farinha, até formar uma pasta lisa;
4. Cubra com pano e deixe a massa crescer em um local quente por cerca de 40 minutos a 2 horas;
5. Aqueça a banha em uma panela, a fogo médio até o ponto de fritura;
6. Molhe as mãos com água, para facilitar o manuseio da massa, pegue um pouco da massa com a mão, forme uma pequena bola e coloque para fritar;
7. Quando um lado ficar dourado, vire o bolinho para fritar o outro lado;
8. Retire e deixe escorrer;
9. Polvilhar açúcar e canela.

Rendimento:

15 bolinhos pequenos

Curau de milho

História:

O curau de milho é uma variação da canjica doce. O que difere é que no cural, o grão é verde e moído equiparando-se a um "mingau". Sobremesa tradicional nas festas juninas, é feito a partir de milho-verde ralado ou triturado, aromatizado com canela em pó.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Prato tradicionalmente feito na época de colheita de milho, também servido como sobremesa ou lanche a tarde.

Ingredientes:

- Cinco espigas de milho verde grandes
- Um litro de leite ou água
- Uma xícara e meia de açúcar
- Uma pitada de sal
- Uma pitada de canela em pó

Modo de preparo:

1. Rale as espigas de milho em um ralador bem fino;
2. Adicione em uma panela o leite o açúcar e a pitada de sal;
3. Quando o leite estiver morno adicione o milho ralado;
4. Deixe em fogo alto até começar a ferver;
5. Quando levantar fervura baixar o fogo de deixar ferver até engrossar aproximadamente dez minutos, sempre mexendo muito bem para não queimar
6. Após esfriar adicionar canela em pó a gosto.

Rendimento:

6 porções

Bolo de milho com calda de melado

História:

O bolo de milho também conhecido como bolo de fubá, é uma mistura cultural do fubá tanto utilizado pelos índios e dos processos europeus e africanos de preparo. (BRASIL, 2015, p. 480). Cabe ressaltar que fubá significa uma farinha de milho, seca e com uma granulação muito fina.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

Bolo muito consumido no quilombo, sendo consumido tanto no café da manhã quanto no lanche da tarde.

Ingredientes:

- 2 xícaras de fubá
- 2 xícaras de açúcar
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 ovos grandes
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo:

1. Misture bem o fubá, a farinha, o açúcar e o fermento
2. Adicione os ovos batidos, o óleo e o leite.
3. Misture bem até ter uma mistura homogênea;
4. Coloque a mistura em uma forma untada com fubá;
5. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos, até crescer e ficar dourado.

Calda de melado para cobertura

Ingredientes:

1. ½ xícara de melado
2. ½ xícara de água

Modo de preparo:

1. Leve a água ao fogo, até ficar morna
2. Misture com o melado

****Dica da cozinheira:** se quiser deixar a calda mais cremosa, é só bater bem esta, usando um garfo, assim fica mais cremosa e com uma cor mais clara.

Rendimento:

6 fatias



Saladas:

História:

O Almeirão e a Serralha, são folhas possuem origem na Europa trazidas pelos colonizadores e que se adaptaram muito bem ao clima brasileiro.

Cultura Quilombo Vovó Isabel:

As saladas de Almeirão e Serralha eram tradicionalmente consumidas como acompanhamento das refeições, tendo em vista que se desenvolviam muito facilmente e sem cuidados mais específicos.

Almeirão

As longas folhas verdes escuras crescem próximos a sangas ou nascentes, são parecidas com a rúcula, mas com um sabor mais forte e amargo.

Serralha

São folhas que lembram um arbusto e que cresce naturalmente em regiões de mata. Possui um sabor bem ácido e um pouco amargo.

Tanto a Serralha quanto o Almeirão podem ser consumidas misturando a demais ingredientes, in natura ou de forma refogada.

Referências:

ABRÉU, Edeli Simioni de; VIANA, Isabel Cristina; MORENO, Rosymaura Baena; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. *Saúde e Sociedade*, 10(2), 3-14. 2001.
<https://doi.org/10.1590/S0104-12902001000200002>

AZEVEDO, Eliane de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. (2017). *Sociologias*, 19(44), 276-307.
<https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p. : il. ISBN 978-85-334-2145-5

CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro. História dos Sabores Pernambucanos. Editora Fundação Gilberto Freyre: Recife, 2015.

PEREIRA, Jocelia. Entrevista 01, concedida a Walter Corrêa Raddatz. Quilombo Vovó Isabel, 27 de novembro de 2023.

SOUZA, Marli. Entrevista 02, concedida a Walter Corrêa Raddatz. Quilombo Vovó Isabel, 27 de novembro de 2023.

FOTO: Vovó Isabel / Fonte: Arquivo da comunidade Vovó Isabel e Associação Acácio Flores. Autorizada reprodução.

FOTO: Casa da Vovó Isabel construída por volta de 1910. / Fonte: Arquivo da comunidade Vovó Isabel e Associação Acácio Flores. Autorizada reprodução.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

*Polenta com braciòla
 e espesso molho a convidar o pão
 (e as ilusões)
 – assim é o que fabrico:
 a herança matriarcal (cerrada)
 amornada na urna do fogão de antiga vila
 que o grosso livro de receitas nutria
 só de poesia,
 em meio a alho, azeite e louros*

*que nunca teve, que nunca teremos.
 Palavras não se tiram de alquimias
 da cozinha –
 nem de desejos vãos.*
 (Maria Lúcia dal Farra)

A alimentação não é apenas uma necessidade básica, ela é um elemento central da identidade, patrimônio e das comunidades ao longo da história. Esta relação transforma ingredientes e modos de preparo em uma culinária regional (ABREU *et al*, 2001, p.10).

O alimento conecta gerações, une as pessoas e repassa tradições e cultura. Neste contexto se faz primordial trazer ênfase as comunidades quilombolas, a cozinha quilombola e os protagonismos de seus integrantes.

A presente pesquisa contextualizou a história do alimento relacionando-o com o patrimônio histórico imaterial, e conseqüentemente no que consiste o patrimônio cultural gastronômico e a cozinha quilombola.

Tendo como problemática da pesquisa: Como ocorre a transmissão de saberes e conhecimentos culinários quilombolas na comunidade Quilombola Vovó Izabel em Nova Palma-RS?

Para tanto, através da base teórica, das narrativas e dos questionários buscou-se entender como ocorre a transmissão de saberes e conhecimento pela voz dos integrantes da comunidade quilombola Vovó Izabel. Tais resultados tiveram relação aos temas de alimentação, cultura e história da comunidade. Conforme o objetivo geral e os objetivos específicos, os dados foram trazidos na discussão dos achados e posteriormente no produto dessa dissertação.

Diante disso, constatou-se que a estudar sobre patrimônio cultural gastronômico e a relação entre alimento, história, cultura foi possível compreender que a alimentação é uma forma de identidade cultural, e, ela desempenha um elo entre o passado e o presente.

Desta forma, o patrimônio cultural gastronômico é uma expressão do patrimônio cultural imaterial que abrange as tradições culinárias, os saberes, os ingredientes, associados à produção e ao consumo de alimentos. Ele reflete a identidade cultural de um povo, abrangendo desde receitas transmitidas por gerações até festividades das comunidades que celebram essas tradições.

Quanto ao questionamento que baseou essa pesquisa, conforme os relatos das narrativas e dos questionários apresentados percebeu-se que os saberes e conhecimentos culinários quilombolas são a identidade cultural da comunidade trazidos ao longo da história. E a transmissão de tais saberes e conhecimentos é realizada no seio familiar, passada de geração a geração, e dividida com a comunidade que compartilha as mesmas bases culturais, e a mesma identidade cultural.

Através da busca por bibliografias e artigos relacionados com o tema, foi constatado que existem pesquisas dentro do Mestrado em Patrimônio Cultural que tratam sobre a alimentação e gastronomia da região estudada, porém nenhum com o enfoque do pesquisador. Assim salienta-se que essa iniciativa de documentação e promoção as culinárias tradicionais ajudam a proteger os conhecimentos, incentivando a sua transmissão para as futuras gerações e enriquecendo nossa cultura regional.

Dessa forma com a gastronomia quilombola demonstrou ser uma alternativa capaz de gerar perpetuar a história, valorização o patrimônio imaterial da comunidade, e, inclusive fomentar o turismo gastronômico da região.

A cozinha quilombola é um elemento central da identidade cultural das comunidades afro-brasileiras. Através do alimento, essas comunidades afirmam sua história, tradições e cultura, resistindo ao esquecimento. O resgate e a valorização da culinária quilombola são atos de reconhecimento e de perpetuação dessa riquíssima herança cultural.

Através dos dados obtidos pela pesquisa foi elaborado um livro com receitas típicas dos residentes no quilombo, verdadeiro produto dessa dissertação. É dedicado a Comunidade Quilombola Vovó Izabel devido a sua importância na compreensão da história e da cultura de nossa região. Aqui cabe uma explicação, que na maioria das receitas não constam imagens, fato que será solucionado para a entrega da versão final e do produto final.

Ainda, destaca-se que foi uma pesquisa extremamente prazerosa, pelas pessoas, pelo convívio no quilombo, pelo aprendizado e pelos sabores experimentados. Quanto as contribuições pessoais, considero que trabalhar com essa temática me proporcionou um novo olhar a cultura quilombola, um maior respeito e admiração. Fui agraciado com as pessoas que passaram ao longo da pesquisa, me transformando em uma pessoa melhor. Ainda, pela riqueza

cultural e gastronômica estudada, foi me despertado a vontade de trabalhar com o tema, ou ainda com cursos e oficinas que divulguem a gastronomia quilombola.

Por fim, cabe salientar, que tal pesquisa objetiva ser publicada e quem sabe servi base para o fomento de projetos e políticas públicas a esse tema tão importante, inclusive, visando promover o comércio e turismo gastronômico do Quilombo Vovó Izabel. Todas as iniciativas que visam difundir práticas alimentares que valorizam e transmitem o conhecimento culinário quilombola merecem atenção e destaque.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Edeli Simioni de; VIANA, Izabel Cristina; MORENO, Rosymaura Baena; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade**, 10(2), 3–14. 2001. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902001000200002>
- AZEVEDO, Eliane de. **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos**. (2017). *Sociologias*, 19(44), 276–307. <https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- ALVES, Ana Claudia Lima e. A comida como patrimônio cultural. **Rev. de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, jan./jun. 2011. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/publicacoes/rea/2011/rea6-1-11.pdf> Acesso em: 02 ago. 2023
- BRASIL. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep). **Censo Escolar da Educação Básica 2022**: Resumo Técnico. Brasília, 2023.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p. : il. ISBN 978-85-334-2145-5
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília: DF. Senado Federal, 1988. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em 15 jun. 2023.
- BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm#:~:text=D3551&text=DECRETO%20N%C2%BA%203.551%2C%20DE%204,que%20lhe%20confere%20o%20art. Acesso em: 20 de jun. de 2023.
- BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. *Caderno CrH*, v. 29, n. 78, p. 443-462, set.-dez. 2016.
- BARROS, Lidiane. Comida quilombola: cozinhar também é um ato de resistência. **Jornal o Livre**. 20 de novembro de 2019. Disponível em: <https://olive.com.br/comida-quilombola-cozinhar-tambem-e-um-ato-de-resistencia> Acesso em: 02 ago. 2021
- CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres de. **Patrimônio imaterial no Brasil**: legislação e políticas estaduais. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008. ISBN: 978-85-7652-085-6

- CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro. *História dos Sabores Pernambucanos*. Editora Fundação Gilberto Freyre: Recife, 2015.
- CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, v. 18, n. 1, p. 18-27, mar.-set. 2016.
- CRESOL. **Vovó Izabel: uma comunidade negra rural em Nova Palma**. 20 nov. 2021. Disponível em: <https://blog.cresol.com.br/vovo-Izabel-uma-comunidade-negra-rural-em-nova-palma/> Acesso em: 02 ago. 2023.
- CUNHA, Jorge Luiz da. Educação histórica e narrativas autobiográficas. **Educar em Revista**, v. 35, n. 74. Curitiba, p. 93-108, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/er/a/q6LzrCLCQPb4gmSXMgZ98Ld/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 24 ago. 2022.
- DAL FARRA, Maria Lúcia. **Livro de auras**. 2 ed. São Paulo, SP: Iluminuras, 2002.
- GARCIA, Rosa Wanda Diez. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas. **Rev. Nutr. PUCCAMP** 8(2):231-44, 1995.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias**. São Paulo: Ed. Roca, 2005.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48 ed. Pernambuco: Global Editora, 2003.
- FBSSAN - Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **Primeiro eixo da campanha: Comida é bem material e imaterial**. 17 mar. 2015. Disponível em: <https://fbssan.org.br/2015/03/comida-bem-material-e-imaterial/> Acesso em: 02 ago. 2021
- FRIGO, Marina Saciloto. O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DA QUARTA COLÔNIA COMO POTENCIAL COMIDA DE GEOPARQUE - RS. 2023. 183 p. Dissertação (Dissertação de Mestrado apresentada ao curso de Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Santa Maria) UFSM, Santa Maria, 2023. Disponível em: https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/30090/DIS_PPGPC_2023_FRIGO_MARINA.pdf?sequence=1&isAllowed=y Acesso em: 20 jan. 2024.
- GEOPARQUE QUARTA COLÔNIA ASPIRANTE UNESCO. Geoparque em Ação. São João do Polêsine: UFSM, 2023. Disponível em: <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/home>. Acesso em: 08 ago. 2022.
- GEOPARQUE QUARTA COLÔNIA ASPIRANTE UNESCO. Geoparque Quarta Colônia aspirante UNESCO: conservação do patrimônio e desenvolvimento regional sustentável / [organizadores] Adriano Severo Figueiró [et al.] 1 ed. Santa Maria, RS: UFSM, 2022. Disponível em: <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/arqs/53.pdf>. Acesso em: 08 ago. 2022.
- GHISLENI, Camilla. **O que é patrimônio material e imaterial?** 2021. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/957956/o-que-e-patrimonio-material-e-imaterial> Acesso em: 01 ago. 2023

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4º ed. São Paulo: Atlas, 2008.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234> Acesso em: 01 ago. 2023

LIMA, Maria Nazaré Mota de. **Identidades e Cultura afro-brasileira-brasileira: a formação de professores na escola e na universidade**. Tese de Doutorado - Universidade Federal da Bahia – UFBA/ Instituto de Letras. Salvador – BA, 2007.

FABRIZIO, Laura Brand; NUNES, Lucas da Silva; LISBOA FILHO, Flavi. Ferreira. geopaquartacolonia.com.br una estrategia de comunicaci3n para la puesta en valor territorial y cultural. **Federaci3n Argentina de Carreras de Comunicaci3n Social**. Disponível em: <https://alaic2022.ar/memorias/index.php/2022/article/view/49/48> Acesso em: 03 de março de 2023.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentaç3o. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. (Org.). **Antropologia e Nutriç3o: um di3logo poss3vel**. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, pp. 49-55, 2005.

MARCONI, Marina de Andrade. LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de Pesquisa**. 5ª.ed. São Paulo: Atlas, 2002

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Comida de festa: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro/PR. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. IX, n. 1, p. 132 - 150, junho 2012.

MOURA FILHO, José Luiz de; MACHADO, Brenda Amaral; ARAUJO, Matias Miguel Paletta. A Quest3o Quilombola Na Regi3o Da Quarta Col3nia: Do Acesso À Terra Ao Acesso Às Pol3ticas Sociais. In: FIGUEIRÓ, Adriano Severo; ZIMMERMANN, Angelita; SELL, Jaciele Carine Vidor; FERREIRA, Patr3cia de Freitas. (org). **Geoparque Quarta Col3nia Aspirante UNESCO: conservaç3o do patrim3nio e desenvolvimento regional sustent3vel**. Santa Maria: Ed. UFSM, 2022. 136p. Disponível em: https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/25158/E-book_Quarta_Colonia.pdf?sequence=1&isAllowed=y Acesso em: 02 jan. 2023

MULLER, Silvana Graudenz. **Patrim3nio cultural gastron3mico: identificaç3o, sistematizaç3o e disseminaç3o dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. 288 p. Tese (Tese de Doutorado apresentada ao Programa de P3s-Graduaç3o em Engenharia e Gest3o do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina), Florian3polis, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/96414/302019.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso em: 20 jan. 2024.

PADOIN, Maria Medianeira; FIGUEIRÓ Adriano; CRUZ, Jorge Alberto Soares (org.). **Educaç3o patrimonial em territ3rios geoparques: uma vis3o interdisciplinar na Quarta Col3nia Santa Maria, RS**. FACOS-UFSM, 2021.

PAULILO, Maria Angela Silveira. **A pesquisa qualitativa e a história de vida**. 2007. Disponível em: (http://www.ssrevista.uel.br/c_v2n1_pesquisa.htm). Acesso em 09 dez. 2023.

PRE UFSM – Pró-Reitoria de Extensão. **Município de Nova Palma**. Disponível em: <https://www.ufsm.br/pro-reitorias/pre/exposicao/municipio-de-nova-palma/> Acesso em: 01 ago. 2023

RECK, Daffine Natalina. **Patrimônio posto à mesa: a culinária das comunidades de Dona Francisca - RS**. 2023. 198 p. Dissertação (Dissertação de Mestrado apresentada ao curso de Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Santa Maria) UFSM, Santa Maria, 2023. Disponível em: https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/27883/DIS_PPGPC_2023_RECK_DAFFINE.pdf?sequence=1&isAllowed=y Acesso em: 20 jan. 2024.

ROSSATO, Jucemara. **Padre Luiz Sponchiado: um empreendedor em Nova Palma, (município da Quarta-Colônia de Imigração Italiana)**. 1996. 74 p. Monografia (Monografia de Graduação apresentada ao curso de História das Faculdades Franciscanas, como requisito parcial para aprovação na disciplina de Metodologia Científica II) Faculdade Franciscana, Santa Maria, 1996.

SANTOS, Daianna Marques dos. **História da gastronomia mundial**. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

SILVA, Jackeline Maria da. **Afro Paladar: A Culinária Quilombola De Mato Grosso Como Patrimônio Cultural Imaterial**. 2019. 51 p. Monografia (Monografia de Pós-Graduação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Arte-PPG-Arte, Instituto de Artes da Universidade de Brasília. Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

SILVA, William da; MOURA FILHO, José Luiz de. Religião na Comunidade Quilombola Vovó Izabel. Turismo Religioso. **Geoparque Quarta Colônia**. Disponível em: <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/turismo-na-quarta-colonia/religiao> Acesso em: 01 ago. 2021

SILVA, William da; Trezentos anos de dívida histórica. **.TXT Revista UFSM**. 27 ago. 21. Disponível em: <https://www.ufsm.br/midias/experimental/revistatxt/2021/08/27/trezentos-anos-de-divida-historica> Acesso em: 10 ago. 2023

SOUZA, Edi. Conheça os alimentos considerados patrimônio histórico. **Folha de Pernambuco**. 17 out. 2020. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/conheca-os-alimentos-considerados-patrimonio-historico/158585/> Acesso em: 02 ago. 2021

SOUZA JUNIOR, Vilson Caetano de. **Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas**. Salvador: EDUFBA, 2011

TAMASO, Izabela; GONÇALVES, Renata de Sá; VASSALLO, Simone. **A antropologia na esfera pública: patrimônios culturais e museus**. Goiânia: Editora Imprensa Universitária, 2019.

UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. 2020. **Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices.** Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/lists> Acesso em: 01 ago. 2021

MONTEIRO, Douglas Emiliano Januário. SOUZA, Terezinha Rosa de Aguiar. **“Comida de Preto”**: O Ato de Comer, a Resignificação da Identidade Negra e de seus laços ancestrais na cidade de Divinópolis-MG. Anais do XIV Encontro Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia. Disponível em: https://editorarealize.com.br/editora/anais/enanpege/2021/TRABALHO_COMPLETO_EV154_MD1_SA144_ID266528102021001605.pdf Acesso em: 02 jan. 2023

APÊNDICE A – ROTEIRO DE TÓPICOS GUIA DAS ENTREVISTAS



Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Sociais e Humanas
Mestrado em Patrimônio Cultural

Pesquisador: Walter Corrêa Raddatz

Contatos: E-mail: walter_raddatz@hotmail.com – Telefone (55)

Pesquisador/orientador responsável: Prof. Dr. Gilvan O. Veiga Dockhorn

Instituição departamento: Departamento de Turismo/Universidade Federal de Santa Maria

Local de coleta de dados: _____

ROTEIRO ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA

**A COZINHA QUILOMBOLA: ESTUDO NA COMUNIDADE VOVÓ IZABEL EM
NOVA PALMA - RS**

Data: ___/___/2023

(Eixo Pessoal)

Idade: _____ Gênero: _____ Escolaridade: _____

Há quanto tempo mora no quilombo: _____

Quantas pessoas moram com você?

Nome fictício para a sua identificação na pesquisa: _____

Perguntas:**(Eixo Família)**

- 1- Você trabalha com alimentos? Qual sua relação?
- 2- Você se sente representado pelo quilombo?
- 3- Você produz algum alimento? Para consumo ou para vender?
- 4- Você faz as refeições em família?

(Eixo Comida)

- 5- Qual sua percepção sobre alimentos? Discorra sobre a relação dos alimentos e alguma história em família:
- 6- Como é o cultivo dos alimentos na comunidade quilombo?
- 7- Quais temperos mais utiliza?
- 8- Existe alguma receita típica?
- 9- Existe alguma bebida típica?
- 10- Qual comida é mais utilizada em festas?
- 11- Qual a diferença das receitas e alimentos do quilombo?
- 12- Existe alguma limitação/dificuldades encontradas no quilombo?
- 13- Os alimentos consumidos são plantados aqui ou adquiridos?
- 14- Existe alguma festa da comunidade?
- 15- Existe alguma tradição do quilombo?

(Eixo História)

- 16- Existe alguma receita ou modo de preparo diferenciado que está em sua família?
- 17- Existe algum alimento que você lembra de consumir na infância/adolescência e que não consome hoje?
- 18- O que sabes da Comunidade Quilombola?
- 19- Nos conte alguma lembrança relacionada a alimentos?
- 20- Se fosse para escolher um alimento e uma bebida que representasse o quilombo, qual você escolheria?
- 21- Gostaria de Acrescentar algo?

APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Sociais e Humanas
Mestrado em Patrimônio Cultural

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do estudo: A COZINHA QUILOMBOLA: ESTUDO NA COMUNIDADE VOVÓ IZABEL EM NOVA PALMA - RS

Pesquisador: Walter Corrêa Raddatz

Contatos: E-mail: walter_raddatz@hotmail.com – Telefone (55)

Pesquisador/orientador responsável: Prof. Dr. Gilvan O. Veiga Dockhorn

Instituição departamento: Departamento de Turismo/Universidade Federal de Santa Maria

Telefone para contato: 055

Local da coleta de dados: Universidade Federal de Santa Maria

Prezado (a)

Você está **sendo convidado (a)** a participar desta pesquisa de forma voluntária. Antes de concordar com a sua participação, é muito importante que compreenda as informações contidas neste documento. O pesquisador deverá responder todas as suas dúvidas antes da sua decisão de participar. Você tem o direito de desistir de participar em qualquer momento, sem nenhuma penalidade ou prejuízo a seus direitos.

Objetivo do estudo:

A presente pesquisa tem por objetivo geral **mapear os saberes e fazeres da cozinha quilombola através do livro de receitas, como impulsor do reconhecimento de patrimônio cultural na região da Quarta Colônia, interior do Estado do Rio Grande do Sul, na comunidade quilombola Vovó Izabel em Nova Palma – RS.**

Procedimentos: Sua participação será através de uma entrevista semiestruturada com base em um roteiro de perguntas semiestruturado, tem como foco quatro eixos: *Eixo Pessoal; Eixo Família; Eixo Comida; Eixo História*. As respostas serão analisadas e contribuirão para a presente pesquisa.

Riscos: A sua participação nesta pesquisa não representará nenhum risco para você, nem de ordem física e nem psicológica. De qualquer modo você terá a total liberdade de optar por não participar ou de responder os questionamentos se assim desejar.

Benefícios: Acredita-se que com os resultados poderá contribuir para a implementação de um debate mais profundo na importância de ações pedagógicas adotadas pelas escolas de educação no campo, inspirando outros Projetos e fomentando políticas públicas sobre esse assunto.

Sigilo: As informações fornecidas por você terão privacidade garantida, sendo que os sujeitos da pesquisa não serão identificados em nenhum momento. Nomes fictícios serão utilizados ao longo do texto para que sua identidade seja preservada, mesmo nos momentos quando os resultados da pesquisa forem divulgados.

Ciente e de acordo com o que foi anteriormente exposto, eu _____ estou de acordo em participar desta pesquisa assinando este consentimento.

Santa Maria, ____ de _____ 2023.

Assinatura do docente

Assinatura do responsável pela pesquisa

APÊNDICE C – TERMO DE CONFIDENCIALIDADE



Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Sociais e Humanas
Mestrado em Patrimônio Cultural

TERMO DE CONFIABILIDADE

Título do estudo: A COZINHA QUILOMBOLA: ESTUDO NA COMUNIDADE VOVÓ IZABEL EM NOVA PALMA - RS

Pesquisador: Walter Corrêa Raddatz

Contatos: E-mail: walter_raddatz@hotmail.com – Telefone (55)

Pesquisador/orientador responsável: Prof. Dr. Gilvan O. Veiga Dockhorn

Instituição departamento: Departamento de Turismo/Universidade Federal de Santa Maria

Telefone para contato: 055

Local da coleta de dados: _____

O pesquisador do presente projeto se compromete a preservar a privacidade dos participantes desta pesquisa, cujos dados serão coletados por meio de entrevista. Informa, ainda, que estas informações serão utilizadas, única e exclusivamente, para execução do da presente pesquisa. **As informações só poderão ser divulgadas de forma anônima.**

Santa Maria de __ de _____ 2023.

WALTER CORRÊA RADDATZ
 Pesquisador

ANEXO 1 – FOTOS QUILOMBO VOVÓ IZABEL

Imagem 1 – Primeiro Contato do Pesquisador com o Quilombo



Fonte: Acervo pessoal do pesquisador, 2023.

Imagem 2 – Visita a Agroindústria do Quilombo Vovó Izabel



Fonte: Acervo pessoal do pesquisador, 2023.

Imagem 3 - Agroindústria Associação Quilombo Vovó Isabel



Fonte: Acervo pessoal do pesquisador, 2023.

Imagem 4 – Produto Agroindústria



Fonte: Acervo pessoal do pesquisador, 2023.

Imagem 5 – Primeiro dia do Curso PROGREDIR em Nova Palma.



Fonte: Acervo pessoal do pesquisador, 2023.

Imagem 6 – Oficina de Massa do Curso PROGREDIR em Nova Palma.



Fonte: Acervo pessoal do pesquisador, 2023.

Imagem 7 – Oficina prática curso PROGREDIR.



Fonte: Acervo pessoal do pesquisador, 2023.

Imagem 8 – Oficina teórica do Curso PROGREDIR.



Fonte: Acervo pessoal do pesquisador, 2023.