

IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA: UM ESTUDO NO QUILOMBO ONZE NEGRAS, NO CABO DE SANTO AGOSTINHO – PERNAMBUCO

Michele Lúcia Borges¹

Anna Karenina Chaves Delgado²

RESUMO

A gastronomia é um aspecto cultural relevante das comunidades, pois demonstra as múltiplas influências sofridas pelo Brasil em sua composição enquanto um país miscigenado, podendo ser ilustrada também pelas comunidades quilombolas existentes no Brasil. Assim, o presente estudo tem como objetivo principal caracterizar a identidade cultural gastronômica quilombola, da comunidade Onze Negras, localizada na cidade do Cabo de Santo Agostinho, Pernambuco. Para isso, buscou-se levantar os hábitos alimentares e saberes gastronômicos com traços de suas raízes ancestrais e explanar suas preferências gastronômicas tradicionais. Por meio de entrevistas do tipo semiestruturadas realizadas *in loco* com membros da comunidade, notou-se que as preparações alimentícias são predominantemente realizadas por mulheres as quais compartilham suas tradições alimentares com outros membros da família, permitindo que esses costumes se propaguem entre as gerações. Também foram notados diversos vínculos de solidariedade e compartilhamento de produções agrícolas entre integrantes da comunidade, sendo essa uma forte característica da comunidade Onze Negras.

Palavras-chave: Culinária; Quilombola; Tradições; Gastronomia.

1. INTRODUÇÃO

Comer é bem mais que alimentar o corpo, pois não se caracteriza apenas como uma necessidade fisiológica, um ato de sobrevivência (Carneiro, 2003; Contreras e Gracia, 2011), é um comportamento que materializa as representações culturais de um povo. Essa prática está imersa nos modos de vida e costumes de um povo, no entanto, como qualquer manifestação cultural, sofre modificações ao longo do tempo, adaptando-se as múltiplas influências e mudanças que são vivenciadas pelas comunidades.

Tradicionalmente, a construção da identidade gastronômica nos quilombos possui uma simbologia específica, isso devido as suas raízes de ancestralidade africana, dessa maneira, a distinção se inicia pelos processos de plantio e cultivo dos alimentos, estendendo-se a

¹ Graduanda em Tecnologia em Gastronomia; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco, campus Cabo de Santo Agostinho; micheleborgesrecife@gmail.com

² Doutora; Professora de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco, campus Cabo de Santo Agostinho; anna.chaves@cabo.ifpe.edu.br

elaboração das preparações e as formas de consumo que, por vezes, encontram-se imersos em uma comensalidade comunitária (Souza; Ribeiro, 2023). Encontram-se também características culturais dos povos originários quanto a técnicas e ferramentas no processamento da mandioca para fazer massa e farinha.

A própria caracterização dos quilombos, agrupamentos étnico-raciais formados inicialmente por vínculos familiares, mostra-se permeada por um processo de repressão histórica que é ilustrado pelo descaso do poder público, pois, apesar da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 reconhecer os remanescentes quilombolas o direito às suas terras, ainda havia imprecisões sobre as formas de demarcação desses territórios. E apenas em 2003 tem-se uma regularização das comunidades quilombolas no país, com o decreto nº4.887, de 20 de novembro de 2003, que possibilitou o amparo pela lei brasileira aos remanescentes de quilombo (Brasil, 2003). E, somente em 2023, durante o censo de 2022, tem-se a realização do primeiro recenseamento demográfico que abarca as comunidades quilombolas do Brasil, caracterizando-as como tais, uma vez que em anos anteriores essas populações não eram observadas como realmente o são, quilombolas.

Dessa maneira, entendendo a ancestralidade do povo, sua representatividade histórica e o processo de exclusão que tem passado, infere-se que é necessário a realização de estudos sobre os quilombolas para promover uma maior divulgação das comunidades.

A respectiva pesquisa caracteriza-se como mista (quali-quantitativa), exploratória do tipo estudo de caso único, tendo como principal objetivo caracterizar a identidade cultural gastronômica quilombola da comunidade Onze Negras. Para tanto, a pesquisa busca levantar especificamente os hábitos alimentares e saberes gastronômicos com traços de suas raízes, e explanar suas preferências gastronômicas tradicionais. Selecionou-se o quilombo das Onze Negras como objeto de estudo devido a facilidade de acesso geográfico e pela receptividade da líder comunitária e dos moradores.

Para tanto, faz-se uma discussão teórica sobre as comunidades quilombolas, identidade cultural gastronômica quilombola, e gastronomia dentro dos quilombos. Posteriormente tem-se a apresentação dos procedimentos metodológicos que foram adotados e, por fim, a análise e discussão dos resultados, onde faz-se uma caracterização do *locus* de estudo e dos entrevistados; consumo, criação de animais e cultivo de plantas; hábitos de consumo e produção de alimentos; além de comensalidade e festas tradicionais.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 ENTENDENDO O QUE SÃO COMUNIDADES QUILOMBOLAS

As comunidades quilombolas ou comunidades remanescentes de quilombos podem ser entendidos como grupos étnicos constituídos pela população negra rural ou urbana que se autodefinem a partir das relações que estabelecem. Assim, não são necessárias evidências de que as comunidades tenham sido originadas por escravizados fugidos, devendo ser observados critérios como ancestralidade negra, costumes, cultos, trajetória histórica e resistência à opressão, além da autodeclaração, onde se reconhece como quilombola (Fiabani, 2008).

Anteriormente, tinha-se uma conceituação fechada de quilombo, sendo esse percebido como um ‘rancho’ isolado geograficamente, formado por uma quantidade específica³ de escravizados fugidos, onde não se percebiam relações de consumo, mas apenas de subsistência. A ausência do consumo nos quilombos era ilustrada por afirmações que colocavam a comunidade quilombola como sendo formada por pessoas que possuísem ou não ferramentas exemplificadas – pessoas que se quer tinham pilão. Esses locais ainda eram vistos como conquistados diante do abandono do antigo dono, ou doado devido a crises econômicas, alguns comprovados por testamentos e inventários, e ainda aqueles ocupados perto da casa grande - quebrando a ideia de sua existência ligada apenas a lugares de difícil acesso - e também sendo o quilombo relacionado a ideia de coletivo (Almeida, 2011).

Atualmente, os quilombos são percebidos de outra forma, não é possível conceituá-los a partir de uma definição geográfica em termos de proximidade ou distância com a casa grande, ou mesmo considerando apenas a presença ou ausência de documentação registrada em cartório que comprove a origem dos antepassados. Outros elementos como a caracterização identitária negra baseada na autoafirmação de seus membros, as capacidades político-organizativas que ilustram a constituição de uma comunidade, ocorrência de conflitos voltados tanto ao uso da terra como apropriação dos recursos naturais e sua conservação, mostram-se como mais importantes para auxiliar na construção de um conhecimento sobre o que vem a ser quilombola.

A definição de comunidades tradicionais, no que diz respeito aos povos indígenas e quilombolas, estabelecida pelo Decreto Lei 6.040/07 é de grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam

³ A percepção da quantidade de pessoas que constituem um quilombo sofre alteração ao longo dos anos. Em 1740, era caracterizado por pelo menos cinco escravizados fugidos, enquanto, que, posteriormente, em 1847, estabelece como quantidade mínima dois escravos fugidos (Almeida, 2011).

e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Brasil, 2007).

De acordo com Almeida (2011) e Fiabani (2008), os estudos sobre quilombo são um campo de conhecimentos em formação que necessita de maior reconhecimento por parte das instituições. A legitimação das comunidades quilombolas por órgãos públicos pode ser vista como uma reparação histórica, pois a partir do seu reconhecimento são estabelecidos diálogos que promovem políticas de regularização fundiária dos territórios, possibilitando dignidade e continuidade desses grupos étnicos (Brasil, 2017). O direito à propriedade das terras é citado pela CF, nos termos do art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT), nesse processo o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) é a autarquia responsável por identificar, reconhecer, delimitar, demarcar e conceder titulação das terras ocupadas pelas comunidades quilombolas. (Brasil, 2020).

No âmbito educacional tendo-se a necessidade do reconhecimento de sua ancestralidade criou-se a lei 10.639/2003, a qual inclui a obrigatoriedade do componente curricular “História e Cultura Afro-Brasileira e Africana” em prol de validar as tradições e identidade, fomentando a conscientização das novas gerações pela educação.

Essa inserção pode ser ponte para impulsionar os remanescentes quilombolas na busca por novos benefícios e formas de reconhecimento. Os remanescentes quilombolas têm como uma das suas bandeiras a luta pelas políticas públicas que ocorrem no âmbito dos direitos sociais, sendo essas políticas um processo de cidadania, no exercício de garantias individuais e coletivas na manifestação de sua cultura, que o Estado e sociedade devem juntos reparar os grupos étnicos e sociais que historicamente sofrem desigualdades de acesso a saúde, educação, assistência social, entre outros, sendo esses direitos básicos garantidos pela CF de 1988.

2.2 IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA QUILOMBOLA

A identidade cultura é flexível e variável diante dos recursos que estão disponíveis, meio em que se vive e tempo, através de processos por vezes inconscientes, sendo influenciado por diferentes grupos tradicionais culturais, assim, é um processo público e social (Hall, 2006).

As múltiplas mediações que compõem a identidade cultural apresentadas por Hall (2006), também podem ser percebidas ao observar a identidade cultural gastronômica quilombola, ao ser composta por um conjunto de técnicas, métodos praticados por gerações, na produção de alimentos simbólicos com carga cultural regional, social, afetiva e ancestral que

representa um grupo, sua história, seus símbolos, e seus valores sociais. A partir da região em que se encontram os quilombos percebe-se influências do meio ambiente e de mudanças dos modos de vida. É perceptível o uso de técnicas dos povos originários ligados à caça, pesca, processamento de produtos à base de mandioca, como o preparo de massa e farinha de mandioca; e também técnicas afro ligadas ao processamento do milho com o uso de pilões, por exemplo.

Essas técnicas e processos são simples e comunitários, gerando produtos com métodos menos complexos e passados às próximas gerações de forma oral, prática e observatória. Os alimentos são preparados dando ênfase a produtos sazonais, podendo esses serem ou não plantados, cuidados e colhidos na própria comunidade. As receitas tendem a inclinar-se às preparações e adaptações ligadas a cultura regional com elementos plurais dessa cultura, podendo haver destaques de alguns produtos em datas comemorativas específicas.

A identidade cultural gastronômica se fortalece com a prática e a repetição, solidificando assim essa identidade, memória, experiências, e laços sociais (Gimenes, 2011), podendo enfatizar complexos símbolos sociais que se materializam com esses hábitos e criam raízes profundas na identidade cultural gastronômica quilombola.

2.3 GASTRONOMIA NOS QUILOMBOS

A alimentação é uma necessidade fisiológica, biológica, englobando aspectos complexos de um sistema simbólico com significados sociais, políticos, ambientais e culturais (Cascudo, 2004). O ato de comer também é um ato de socialização, fazendo com que uma questão fisiológica seja extensiva (Carneiro, 2003; Montanari, 2008); sendo a comensalidade a interação dos agentes enquanto consomem os alimentos, que dá o sentimento de pertencimento, integração, função ativa e solidaria diante de um grupo familiar e/ou da sociedade. Um ato que reúne pessoas e atribui sentidos que podem ser moldados diante da cultura de cada grupo. Quanto ao paladar é um processo de construção de um povo que engloba sua ancestralidade, experiências, cultura e o contexto histórico no qual está inserido (Brussio et al., 2019).

A descendência africana é um forte viés identitário das comunidades quilombolas e reverbera em aspectos voltados à gastronomia, assim é comum observar na literatura referência aos hábitos alimentares africanos em comunidades quilombolas. Como também, devido a miscigenação no povo brasileiro, há nas comunidades quilombolas esse espelhamento e a presença de técnicas e cultivo de elementos ligados aos povos originários, podendo ser destacado o milho, a mandioca e seus processamentos. Esses saberes passados de geração para

geração confirmam, fortalecem, transformam e ressignificam valores identitários. Essas preparações se mesclam com receitas regionais, camponesa, passadas por gerações a partir da oralidade, prática e observação, sendo preparadas repetidamente conseguindo manter-se vivas na memória e na identidade cultural dessas comunidades.

Os quilombolas cultivam produtos agrícolas, plantados, colhidos e minimamente processados na comunidade e/ou criações domésticas, além de carnes de caça e pesca (subsistência), sendo sua economia baseada na comercialização de produtos excedentes (Gomes, 2015). A ocupação e o trabalho com a terra são predominantemente de uso comum, obedecendo a sazonalidade das atividades, sejam agrícolas, extrativistas e/ou de reciprocidade (Brasil, 2023). Todas essas características entrelaçam-se na gastronomia quilombola, sendo os saberes gastronômicos e suas produções realizadas com base no parentesco e vizinhança, assentados em relações de solidariedade, prática recorrente e característica dos quilombos.

3. METODOLOGIA

A pesquisa com relação aos seus objetivos pode ser caracterizada como exploratória, pois a principal intenção do estudo é promover uma aproximação inicial com a temática da identidade cultural gastronômica no quilombo das Onze Negras, no Cabo de Santo Agostinho - Pernambuco. Nesse sentido, é possível entender a pesquisa exploratória como aquela voltada para a caracterização ou descrição da natureza das variáveis que se quer conhecer (Koche, 2011) dentro de uma situação específica. Por se tratar de um enfoque particular, além de exploratória a pesquisa se caracteriza como estudo de caso, esse último pode ser visto como a observação aprofundada de uma situação específica (Marconi; Lakatos, 2003).

E, com relação a abordagem, tem-se predominantemente um viés qualitativo, na qual as falas e percepções dos entrevistados são apresentadas e discutidas (Marconi; Lakatos, 2003). No entanto, também se utiliza estatística descritiva para apresentar e resumir alguns dados, relativos principalmente a caracterização dos entrevistados. Dessa forma, tem-se um estudo misto que se volta para aspectos quantitativos e qualitativos.

Para levantar os dados, o instrumento de pesquisa utilizado são as entrevistas do tipo semiestruturada que acontecem na comunidade quilombola nos meses de setembro a dezembro de 2023. A princípio, realiza-se uma entrevista com a líder da comunidade que atualmente preside a Associação dos Moradores, Pequenos Produtores Rurais e Quilombola do Engenho Trapiche (AMPPRQET), a qual na pesquisa é identificada como E-01.

O roteiro inicialmente utilizado para a entrevista envolve questões relacionadas a história do quilombo, construção da identidade cultural gastronômica e hábitos alimentares próprios da entrevistada que por vezes se misturam a hábitos da própria comunidade. A primeira entrevista com a líder comunitária durou aproximadamente duas horas e envolve a visita aos locais da comunidade como horta, centro de convivência, escola e cozinha comunitária. Posteriormente, no final da coleta dos dados, faz-se uma nova entrevista com E-01, para esclarecer alguns pontos levantados durante as entrevistas com outros membros da comunidade, e nessa segunda ocasião a entrevista dura aproximadamente 30 minutos.

A partir da análise das respostas dadas na primeira entrevista com E-01 e de estudos bibliográficos sobre identidade cultural gastronômica desenvolveu-se um novo roteiro semiestruturado, mais enxuto, composto por perguntas abertas e fechadas, que foi aplicado com outros 50 (cinquenta) membros da comunidade quilombola Onze Negras. Essas entrevistas têm duração média, aproximada, de 15 minutos, e os resultados são apresentados como E-02 a E-51.

Objetivando organizar o processo de realização das entrevistas, a pesquisadora atua de forma setorial, assim, inicialmente é feita a coleta de dados no lote 5, onde encontram-se horta e cozinha comunitárias, ponto de ônibus, espaço aberto onde são feitas aulas de percussão e apresentações artísticas de danças e cantigas. Esse setor é caracterizado como menos populoso, pois há uma menor quantidade de casas. Posteriormente, foi-se ao lote 6, onde encontra-se a escola, espaço de convivência e a criação de aves (galinha de capoeira e galo). E depois ao lote 7, onde é possível encontrar a maior quantidade de casas, além de duas igrejas evangélicas, espaços de criação de porcos e locais de cultivo, principalmente de macaxeira, inhame e banana.

Para analisar os dados tem-se a transcrição das entrevistas de forma manual. A partir da transcrição das falas faz-se a tabulação das respostas dadas as perguntas fechadas e elaboração de gráficos com a utilização do excel. Por fim, a análise dos dados levantados através das perguntas abertas é feita com a utilização de técnicas similares a análise de conteúdo de Bardin (2011), onde todas as vezes em que se encontra na fala dos entrevistados aspectos que mostram elementos da identidade cultural gastronômica e dos hábitos alimentares, grifa-se o texto em cores pré-determinadas para cada temática, ao final do processo é feita uma leitura e interpretação desses dados, que são apresentados na seção seguinte.

4. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

4.1 CARACTERIZAÇÃO DO QUILOMBO ONZE NEGRAS

No Brasil existe um número expressivo de quilombolas. De acordo com o IBGE (2023) tem-se exatamente 1.327.802 pessoas que se autodenominam quilombolas. E a maior parte desses, aproximadamente 70%, encontram-se localizados na região nordeste, sendo Pernambuco o quinto estado do Brasil com maior número de quilombolas, totalizando 78.827. Uma pequena parte desses, um pouco mais de 10%, residem em territórios oficialmente delimitados – ou catalogados - como quilombos, enquanto os demais vivem fora desses. Dentre as comunidades certificadas como quilombola em Pernambuco, tem-se o quilombo das Onze Negras, localizada no município do Cabo de Santo Agostinho, com 996 residentes, o que corresponde a 0,46% da população da cidade, conforme figura 1 (Brasil, 2023).

Figura1 - Dados comparativos da população quilombola

Nordeste	Pernambuco	Cabo de Santo Agostinho (PE)
54.657.621 total	9.058.931 total	203.440 total
905.415 pessoas quilombolas	78.827 pessoas quilombolas	996 pessoas quilombolas
1,66 % de quilombolas na população	0,87 % de quilombolas na população	0,49 % de quilombolas na população

Fonte: IBGE (2023).

Situado na região metropolitana de Recife, o quilombo das Onze Negras é constituído por aproximadamente 240 hectares, e dista 35 km da capital, estando a 4,5 km do centro do Cabo de Santo Agostinho (Onze Negras, 2007), seu acesso é feito pela BR-101 Sul-Distrito Industrial Diper. Na figura 2 é possível observar o mapa, com a divisão dos três grandes lotes.

Figura 2 - Mapa do quilombo Onze Negras



Fonte: Adaptado do Google Maps (2023).

A comunidade recebeu a certificação de quilombola em agosto de 2005, no entanto, seu histórico de constituição remota aos anos de 1940, período em que buscando emprego, famílias migraram do interior do estado de Pernambuco para o Cabo de Santo Agostinho, para trabalhar em atividades afins ao cultivo de cana, tendo encontrado ocupação no Engenho Trapiche, atual Usina Santo Inácio. Para aquelas famílias que além de trabalhar com a cana de açúcar, ainda prestavam serviços domésticos aos proprietários da usina, era concedido o direito de fixar moradia na região. Dessa maneira, três famílias passaram a residir no local, essas foram ao longo dos anos sendo ampliadas através de novos matrimônios (Onze Negras, 2007; dados da pesquisa, 2023). Muitas vezes os casamentos davam-se entre pessoas da mesma família, entre primos, por exemplo, o que levou a um aumento das famílias sem que houvesse, inicialmente, a chegada de pessoas de fora. As vias de acesso ruins, feitas de barro, contribuíram para o isolamento (Onze Negras, 2007), mas também havia um desejo das pessoas em se manterem afastadas da cidade devido aos preconceitos raciais sofridos (dados da pesquisa, 2023).

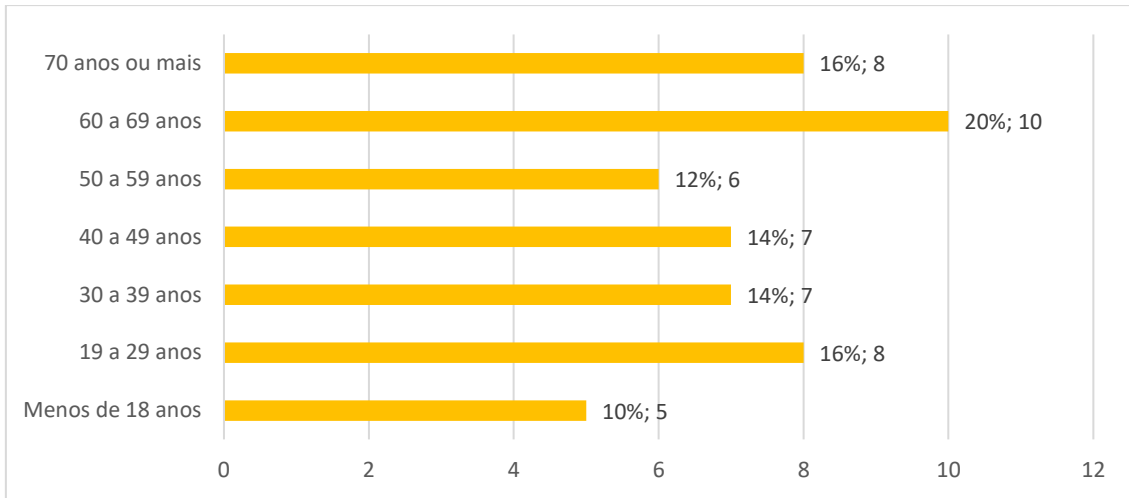
Em 1960, a construção de uma rodovia federal obrigou as famílias a saírem das terras em que residiam, resultando no deslocamento da comunidade para uma região próxima, porém mais isolada. Esse processo implicou no recebimento de indenizações pagas a comunidade e que foram utilizados por muitos para aquisição de terras (Onze Negras, 2007).

A denominação Onze Negras surge a partir do ano de 1999, antes disso, a comunidade era identificada como Engenho Trapiche, uma vez que essas terras pertenciam a tal propriedade. A nova designação se deu devido a ascensão de onze lideranças femininas que começaram a se reunir de forma sistemática visando discutir formas de trazer melhorias para a comunidade. A partir disso também foi fundada a Associação dos Moradores, Pequenos Produtores Rurais e Quilombola do Engenho Trapiche (AMPPRQET), a qual passou a demandar ações do poder público no sentido de promover o desenvolvimento da comunidade. Assim, pautas como criação de escola, creche, espaço de convivência, infraestrutura sanitária, iluminação, entre outras, tornaram-se discussões frequentes da AMPPRQET (Dados da pesquisa, 2023).

4.2 CARACTERIZAÇÃO DOS ENTREVISTADOS

Com relação a faixa etária notou-se um perfil diverso dos entrevistados, não proposital, com uma pequena predominância da faixa etária de 60 a 69 anos, seguida de pessoas com as faixas etárias de 70 anos ou mais e de 19 a 29 anos, conforme é possível notar no gráfico 1.

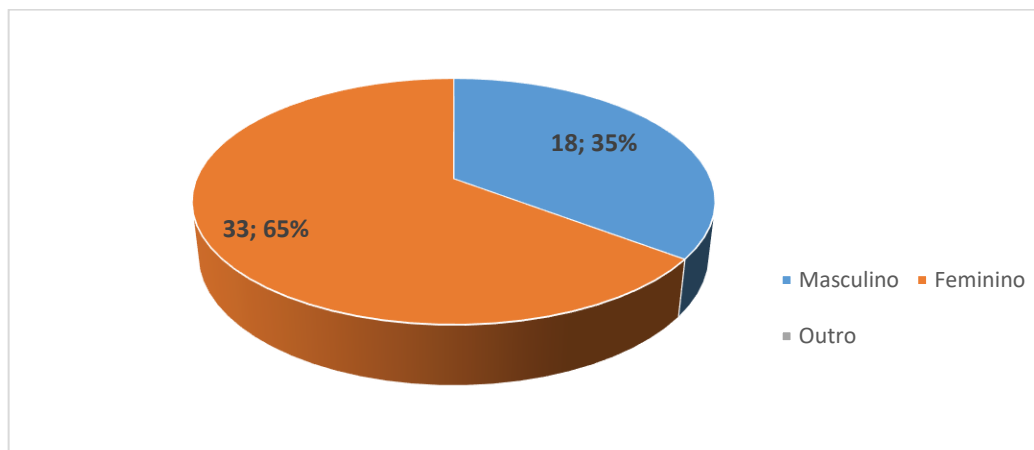
Gráfico 1 – Faixa etária dos entrevistados



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Houve uma mesma quantidade de pessoas entrevistadas entre as faixas etárias de 30 a 39 anos e de 40 a 49 anos, correspondendo a 14% de cada. Enquanto as faixas etárias em que se teve uma menor quantidade de entrevistados foi de 50 a 59 anos e de menos de 18 anos. Mesmo assim, notam-se pequenas diferenças. Apesar de ser percebido um equilíbrio na faixa etária, o mesmo não pode ser visto com relação a gênero. No gráfico 2 é possível observar que a maioria dos entrevistados são do gênero feminino, 65%.

Gráfico 2 – Gênero dos entrevistados

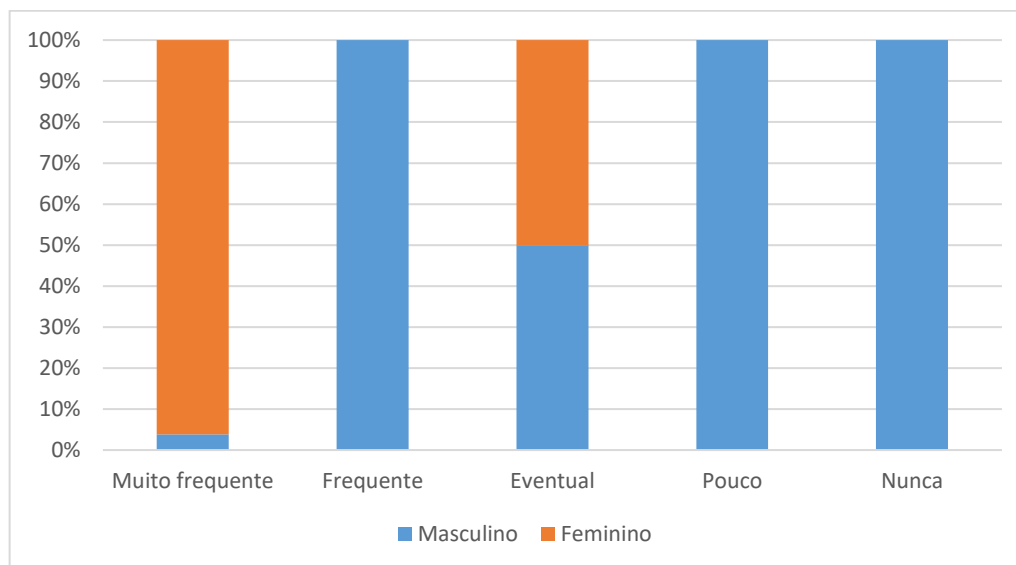


Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Não houve a intenção de entrevistar mais pessoas do gênero feminino, no entanto, ao realizar a coleta de dados encontrou-se mais mulheres do que homens nas ruas e dentro das residências, o que fez com que houvesse um maior número de entrevistadas.

Ainda no que se refere ao gênero, notou-se uma correlação entre hábito de cozinhar e o gênero feminino, conforme é ilustrado no gráfico 3.

Gráfico 3 – Gênero versus Hábito de cozinhar



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

A maioria das mulheres entrevistadas, mais de 75%, afirmaram que tem o hábito de cozinhar com muita frequência, enquanto as demais, aproximadamente 24%, cozinham eventualmente. Entre as mulheres que cozinham eventualmente, notou-se que elas possuem idade entre 15 a 29 anos e que em suas casas há outras mulheres da família (a exemplo de mãe, irmã ou avó) que realizam as preparações dos alimentos. Com relação aos homens chama atenção o fato de que eles serem os únicos que indicaram que cozinham pouco ou nunca, representando aproximadamente 60% do total de homens entrevistados. No entanto, houve um entrevistado (homem) que afirmou que cozinha com ‘muita frequência’, enquanto outros 12% tem o hábito frequente de cozinhar e 20% tem o hábito apenas eventual.

4.3 CONSUMO, CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CULTIVO DE PLANTAS

Durante as observações realizadas em diversos locais da comunidade, tanto acompanhada de moradores como sozinha, observou-se a presença de criadouros de animais, sendo espaços voltados à criação de aves - galinhas de capoeira e galos (lote 06), e criação de porcos (lote 07). E também foi relatada a existência pregressa de peixes na comunidade. Há

relatos voltados ao manejo tradicional desses animais visando obter melhores resultados, conforme pode ser observar a seguir:

A gente gosta de galinha capoeira, cria a galinha, o capão, um galo ainda pequeno e você capa ele, porque capando ele engorda e fica a coisa mais linda [...] A mesma coisa de porco, com um mês e quinze dias tem que capar ele [...] fica a coisa mais linda do mundo. O rapaz que cria porcos é meu sobrinho, de quinze em quinze dias ele mata um, limpa e vende, aqui na comunidade mesmo. Vende tudo, eu mesmo só compro dele, porque aí você sabe o que come, como é tratado. Essas coisas, carne de porco só compro aqui na comunidade mesmo [...] Minha avó amarrava uma meia, de homem, no pescocinho da porca, igual um colar, e assim não agarrava nenhum porquinho. É que às vezes vem de pé, não pode puxar [...] aí com quinze dias dava vacina [...] E esse conhecimento é passado de geração pra geração. (E-01)

No relato da E-01 é possível perceber métodos tradicionais de criação, castrando os animais (galo e porco) para produzir carnes mais saborosa com a engorda devida à castração, além de costumes voltados a forma como os animais são criados, com ‘técnicas’ antigas ou crenças que visam garantir a saúde dos animais, a exemplo de ‘amarrar meia no pescoço da porca’. É possível observar a criação de animais, vide figura 3, como uma atividade que é perpetuada dentro da família e que acaba por estabelecer vínculos afetivos e reciprocidade.

Figura 3 - Criação de animais



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Eu cuido com muito amor, menina. Eu estava doente, deprimida e cuidar desses bichinhos me curou. Eu lembro do meu pai que criava muitas galinha e galos de capoeira, era bem mais que os meus. Eu gosto muito, fica muito caro, meu menino acabou de trazer meio saco de ração, mas eu adoro mexer com isso. Dá tanto ovo! **Eu uso aqui em casa, dou pra minha nora, dou para os vizinhos, vendo também.** Você quer levar? Eu faço tudo com muito amor. (E-17, grifo nosso).

A criação de animais mostra-se como uma atividade econômica, mas principalmente como elemento que ilustra as relações de troca estabelecidas pela comunidade, corroborando as afirmações de Brasil (2023), sobre as relações de solidariedade, reciprocidade e os laços estabelecidos entre os vizinhos, que são comuns em comunidades quilombolas. O mesmo pode ser percebido com relação as atividades de consumo e produção de frutas, verduras e raízes.

Verificou-se a presença do cultivo de legumes, hortaliças e demais gêneros agrícolas, que ocorrem em áreas privadas - próximo às residências, constituindo-se roçados individuais; e áreas comunitárias - espaços comuns que pertencem a toda comunidade.

Entre os produtos cultivados individualmente destacam-se macaxeira, inhame, batata, jerimum, banana (dos tipos prata, nanica, comprida e da terra), coco, limão, manga, jaca, caju, laranja, abacate, jambo, azeitona preta, sapoti, milho e cana de açúcar. Os espaços coletivos há uma predominância do cultivo de banana (dos tipos prata, nanica, comprida e da terra), macaxeira, acerola, coco, milho, manjeriço (dos tipos tradicional e roxo), hortelã, alface lisa e crespa, tomilho, orégano e plantas medicinais, sendo os cuidados realizados de modo comunitário, em que cada dia uma pessoa diferente se atenta a irrigar ou atentar-se a capinação. As plantações comunitárias têm seus ganhos distribuídos entre as pessoas que ajudaram no cultivo, mas também com outros membros da comunidade que não participaram diretamente do cultivo, buscando assim auxiliar os que mais necessitam.

No que se refere a agricultura é possível notar não apenas o caráter de subsistência, mas o fortalecimento e a criação de vínculos de solidariedade, pois ainda que ocorra comercialização do excedente da produção, há relatos da distribuição gratuitamente desses na comunidade. Deve-se ressaltar que o cultivo de plantas não se volta apenas para a alimentação, também há espécies que são produzidas devido as suas propriedades medicinais, independente do uso que é dado há a intenção de compartilhamento gratuito com outros membros do quilombo.

Eu planto macaxeira, também tem bananeiras, tomateiros, mamoeiro e ali no meio tem até um pé de bezentacil serve como anti-inflamatório e também tem aquela árvore de angelim [que é utilizada só para 'dar sombra']. Quando eu cheguei aqui as bananeiras e o angelim já estavam aí. Eu planto, cuido, colho, levo pra casa e **divido com meus vizinhos** (E.34, grifo nosso).

Ainda há uma preocupação em manter a qualidade das plantas que são cultivadas no quilombo, isso é ilustrado pelo projeto das 'sementes crioulas' e dos ensinamentos passados sobre as propriedades medicinais das muitas espécies que são cultivadas na comunidade.

Estamos tentando fazer um banco de semente crioula [...] Meus avós e meu pai colhia esse milho seco, botava a gente pra debulhar numa bacia, depois ele pegava um balde, qualquer coisa e botava a cinza, tem que proteger com a cinza pra não dar bicho e dura anos. Quando chega São João a gente sai juntando as cinzas todinha pra fazer o reservatório [...] Quando eu quero um xérem e um cuscuz de boa qualidade eu mesmo faço o meu. A gente soca no pilão e depois separa com a peneira. Fica uma delícia! O sabor é totalmente diferente. [...] a gente pretende fazer um banco de sementes. A gente também está pretendendo fazer um banco de doação de mudas de planta medicinais para doação [...] a gente tem a pata de vaca, azeitona, erva cidreira, capim santo, meracilina que é antibiótico, vick vaporub em planta, a gente tem língua de sapo que é pra pressão alta, a gente tem manjerição de folha larga e folha miúda, pitanga, acerola, jabuticaba (ela cura diarreia forte), aroeira, mutamba, caju roxo, unha de gato, jurubeba branca e preta, embaúba branca e roxa, araçá, goiaba. E todo mato que você botar o olho serve de remédio...é só falta de conhecimento [...] Oiti coró, quatro tipos de ingá, serve tudo pra remédio [...] e a gente vai plantar na quenga de coco. (E-01)

A presença da horta e da cozinha comunitárias, ver figura 4, ilustra os laços de solidariedade que são estabelecidos entre a comunidade no que se refere a produção, consumo e distribuição de alimentos, inclusive com a preocupação de que seja disponibilizada uma alimentação adequada para as crianças.

Figura 4 – Horta e cozinha comunitária



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Essa cozinha comunitária é um antigo sonho da comunidade, mas não tínhamos recursos, se tornou realidade agora e trará mais tranquilidade para o nosso povo que já sofreu muito. São duzentos contemplados; além do almoço, tem o café da manhã e lanche da tarde para as crianças que ficam entre as atividades do centro de convivência e escola. (E-23).

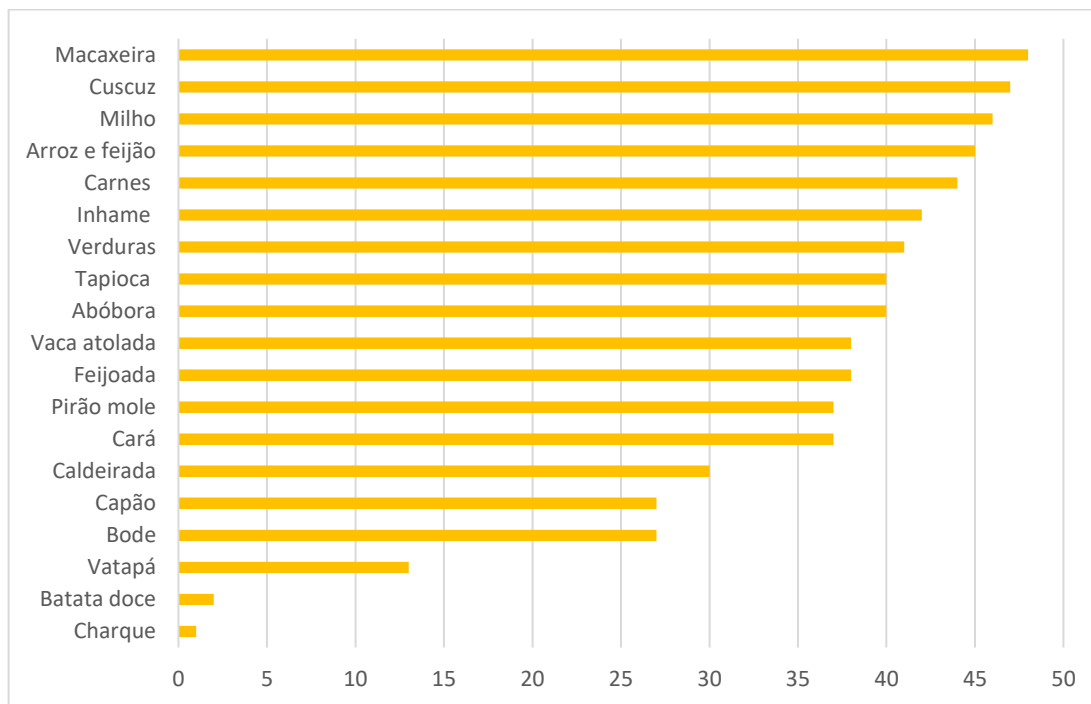
O espaço, onde antes funcionava como salão de festas e reuniões da comunidade, abriga atualmente a cozinha comunitária e o refeitório, geridos pela prefeitura municipal do Cabo de Santo Agostinho, que oferecem alimentação gratuita (café da manhã, almoço e lanche) de segunda a sexta para 200 moradores da comunidade, selecionados a partir de indicadores socioeconômicos. No local é oferecido um cardápio variado e nutricionalmente equilibrado,

composto por arroz, feijão, proteína, salada de legumes e verduras, receitas variadas priorizando produtos sazonais. Há um controle visando a segurança alimentar e nutricional com o objetivo de garantir o acesso a uma alimentação saudável para a população que se encontra em situação de vulnerabilidade social; e para isso há o acompanhamento de nutricionista e assistente social.

4.4 HÁBITOS DE CONSUMO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Sobre os hábitos de consumo e produção de alimentos foram feitos questionamentos a respeito das preparações doces e salgadas que os entrevistados mais costumam consumir, em seu cotidiano. A seguir observa-se o gráfico 4, que mostra as preparações salgadas mais citadas.

Gráfico 4 – Preparações salgadas mais consumidas



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

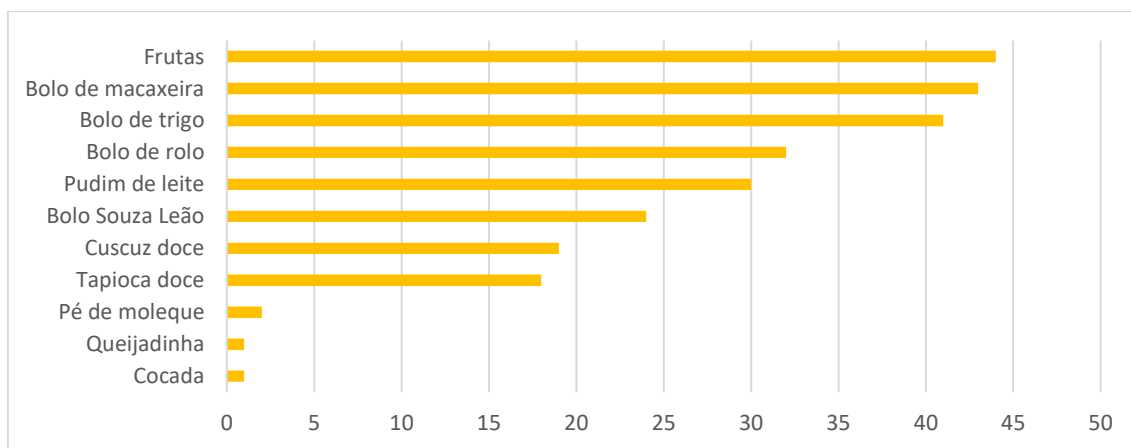
Nota-se que a macaxeira foi a comida mais citada pelos entrevistados, houve quarenta e oito menções a ela, ou seja, aproximadamente 95% dos respondentes têm o hábito de consumir macaxeira, enquanto mais de 90% citam milho e cuscuz. É possível que a menção frequente a macaxeira e milho - incluindo o cuscuz - como as preparações mais consumidas pela comunidade esteja atrelada ao cultivo desses alimentos dentro do quilombo Onze Negras.

A importância da macaxeira para a culinária no quilombo é reafirmada por E-01, que também observa como outros produtos produzidos na comunidade – a exemplo de inhame e banana – atuam como fonte de renda para o quilombo.

O carro forte é a macaxeira, inhame e a batata, a banana comprida também é uma geração de renda muito forte, porque ela é sempre cara, né? [...] Às vezes o menino corta muito, aí bota no carro de mão e ia de sábado leva lá pra rua. Vende tudinho, num instante vende! O que mais vende é banana, macaxeira, se levar bolo de massa também vende, sempre essas coisas voltadas pra tradição, porque bolo de trigo todo mundo faz. Então a gente bota coisa que nem todo mundo faz. E é muito gostoso! O bolo de massa, pé de moleque na folha da bananeira, bolo tropical que leva café, leva castanha, tem gente que bate a castanha no liquidificador e bota na massa, tem gente que já não gosta assim, prefere ela inteirinha em cima, bota café, um café moído [...] tapioca, biju. Pronto dia quinta-feira a gente vai lá embaixo fazer beiju, beiju de goma, beiju na folha [...] Antigamente não se plantava muitas verduras para venda, porque eles achavam que não dava dinheiro, então plantavam pra consumo. Agora batata e inhame era duas três contas [...] o inhame é pra colher com um ano, a batata é três quatro meses, ela tá boa, grossinha e enxuta; a macaxeira é seis meses, ela tá de você tirar e fazer gosto. É um tipo de alimento que você tem esse prazo mas quando ele tá bom você tem muito [...] Inhame pode passar um ano, dois anos, quanto mais maduro mais gostoso. A macaxeira não, ela tem um período e você tem que arrancar [...] bota de molho pra fazer massa de mandioca, fazer bolo. Bota num saco, tem um brejo já organizado, a gente bota lá. Vamô lavar... com três dias é pra lavar. Aí junta um muncado de mulher, com urupema, com saco, com tudo e lava. Ali é dividido pra quem ajudou a plantar (E-01).

O beneficiamento dos produtos da comunidade Onze Negras inclusive daqueles que costumam ser consumidos pela comunidade, agrega valor auxiliando na geração de renda. E muitos desses produtos são elaborados com o auxílio de métodos e utensílios tradicionais como panelas de barro, pilões artesanais, casas de farinha e fogões a lenha – esses últimos foram notados nas casas de alguns entrevistados, não sendo utilizados cotidianamente, mas apenas em ocasiões especiais, quando se quer fazer uma preparação diferenciada. Há produtos que são comercializados na comunidade e outros que além da comercialização na comunidade são levados para feiras ou para a estrada onde são vendidos.

Gráfico 5 – Preparações doces mais consumidas



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Com relação as preparações doces, percebe-se uma associação entre as preparações alimentícias mais citadas com aquelas que possuem insumos que são produzidos dentro do quilombo, de forma similar ao que acontecesse com as preparações salgadas. Assim, os alimentos doces mais citados foram bolo de macaxeira e frutas, com destaque para a banana – que foi a fruta mais citada pelos entrevistados - conforme nota-se no gráfico 5. No entanto, outras comidas como bolo de trigo, que não tem relação com o que é produzido dentro do quilombo, também são consumidas com frequência de acordo com os entrevistados.

Algumas das preparações mencionadas pela comunidade foram percebidas como tradição familiar, que por vezes remetem a infância e as quais são passadas entre as gerações, muitas vezes de forma oral sem que sejam formalmente registradas, conforme é possível perceber nas afirmações de E-25 e E-32:

[Na infância] A gente ia pra casa de farinha e antes da farinha secar pegávamos uma parte e separava, depois a gente misturava com carne de sol e verduras e legumes cortadinhos, o que tivesse no momento, chamávamos de pecica. Também fazíamos o pranchão, massa de macaxeira e coco. Na semana santa a gente preparava jerimum com leite de vaca, o quibebe, né? Também fazíamos o feijão verde e xérem (E-25). Aqui em casa nossa receita favorita é a cocada, **minha mãe faz e eu também faço, mas não fica como de vó não** [risos]. Não tem medida certa. Eu tentei anotar, **queria escrever a receita, mas não tem jeito**, quando a gente faz fica gostoso, chega bem perto, mas não fica igual de vó. Vó faz no olho, não mede nada. Fica maravilhoso! Eu tenho dezenove anos, cozinho umas coisas, não tudo. Minha mãe cozinha, eu cozinho, aprendi umas coisas com ela e outras com vó. **Não acho que as receitas tradicionais vão se perder com o tempo, porque fazemos elas sempre** (E-32, grifo nosso).

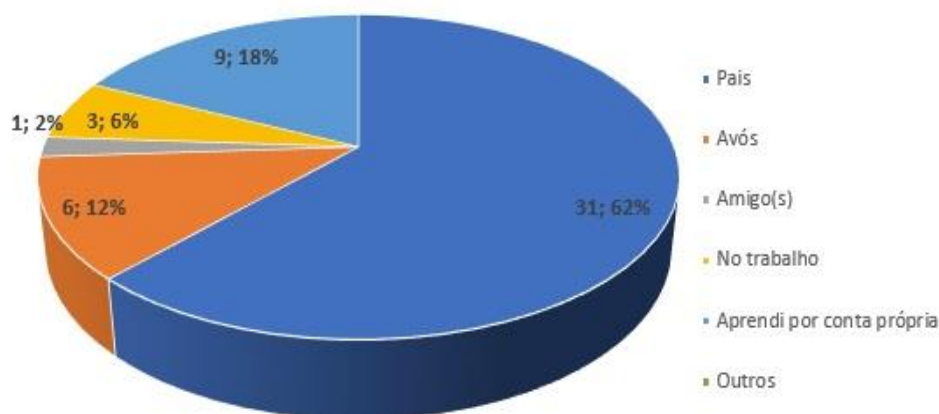
A fala de E-32 corrobora aquilo que é afirmado por Brussio et al. (2019), as preparações culinárias quando elaboradas repetidamente mantêm viva a memória e a identidade cultural de uma comunidade. Por isso, os vínculos estabelecidos entre os membros da família no sentido de reproduzir as tradições gastronômicas tornam-se fundamentais, para a manutenção da tradição.

O hábito de juntar pessoas de uma família para elaborar receitas, seja em um final de semana ou algum período festivo, auxilia na propagação da cultura gastronômica da comunidade, além de servir como um momento de conagração entre a família, vide falas de E-28 e E-32.

Aqui em casa junta eu e minhas menina, a gente faz a comida junto e é uma festa. **Tem coisa que elas pedem pra eu fazer e eu faço, tem coisa que elas fazem, tem coisa que elas e meus netos querem que só eu cozinhe**: canjica, bolo de massa, bolo de milho, queijadinha e delícia de abacaxi. Delícia de abacaxi eu faço rapidinho, um dia desses os netos tudo pediu. Eu aprendi a cozinhar no trabalho, mas tudo que sei passo a diante, aprendi essas receitas tudo. Na infância gostava de pirão com charque, mas deixei de comer por questão de saúde; o médico pediu. Eu tento seguir, às vezes escorrego um pouquinho, mas tem que cuidar! (E-28, grifo nosso)
Eu cozinho de um tudo, se precisar eu cozinho. Todo mundo lá em casa sabe cozinhar. **Quando reúne todo mundo, os irmãos, os sobrinhos, netos, tios, é uma festa**. A gente gosta muito de peixe, mas a gente come o que tiver. Eu pescava ali pra baixo até... (E-32, grifo nosso).

Assim, pode-se notar que as receitas gastronômicas quilombolas tradicionais estão ligadas ao ambiente familiar, remetendo a integrantes com quem se têm laços emocionais. E isso, é confirmado quando se pergunta aos entrevistados quem os ensinou a cozinhar. Das quarenta e cinco pessoas que responderam a essa pergunta, mais de 74%, ou seja, trinta e sete entrevistados afirmam que foram ensinados por algum membro próximo da família (pais ou avós), conforme é possível observar no gráfico 6, a seguir.

Gráfico 6 – Aprendizado culinário



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

As falas dos entrevistados remetem a tradição culinária que é passada entre as gerações, por mulheres que ensinam a seus filho(a)s, neto(a)s, sobrinho(o)s, agregado(a)s como fazer as preparações culinárias, conformem afirmam os entrevistados E-04 e E-08:

Tenho 14 anos, sempre observo minha avó, faço uma coisa ou outra já, gosto de comer a comida dela. Não acho que as receitas da nossa família um dia vai deixa de existir, porque é passada de um pra o outro. O que eu mais gosto é arroz e feijão, lembro que na escola faziam também, vem tudo junto no prato. É muito bom! Das tradicionais eu gosto de bolo de milho e canjica. (E-04)

Tudo que minha mãe faz é gostoso, mas minha mãe faz um salgado de queijo que é muito bom. Tudo que ela faz, já faço. Ela me ensina e eu também observo. Acho que não tem perigo das nossas receitas se perderem, porque sempre estamos fazendo. Ela me ensina tudo. Eu estou sempre observando e ajudando ela. Ela faz até o próprio óleo de coco dela. (E-08)

Assim, entende-se que as relações familiares marcam significativamente a constituição da identidade gastronômica no quilombo das Onze Negras, onde os ensinamentos das mulheres

que são as principais responsáveis pela elaboração das comidas no quilombo (vide gráfico 3) com vínculo de familiaridade (vide gráfico 6) são as principais responsáveis por propagar os conhecimentos das preparações.

4.5 FESTAS TRADICIONAIS E COMENSALIDADES

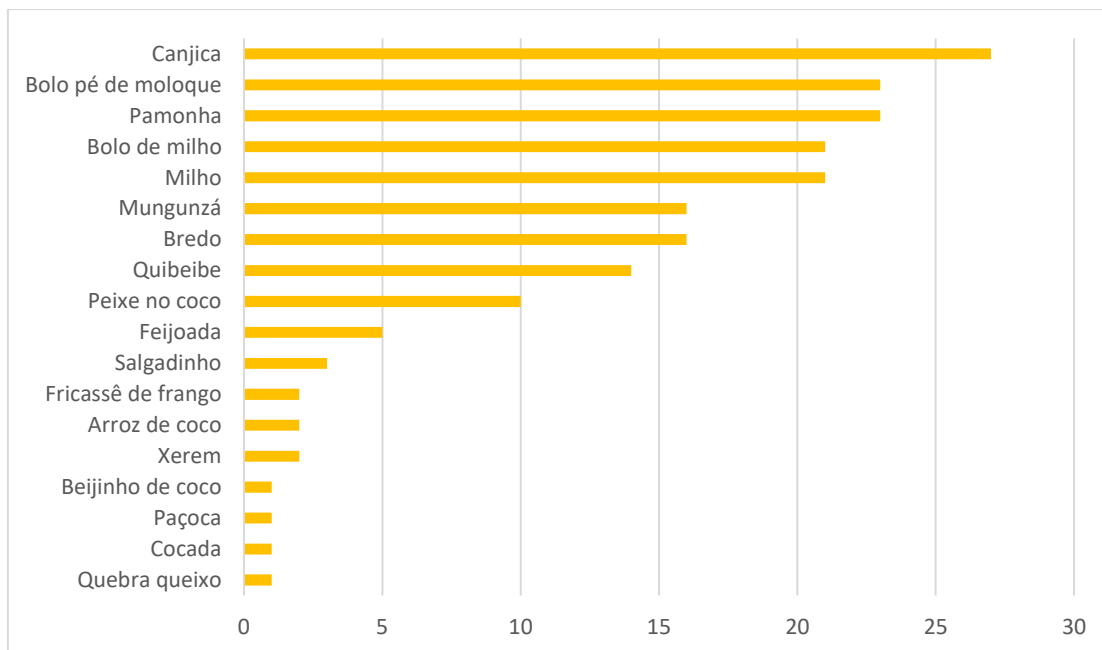
As festas tradicionais também se destacam como espaços onde a comensalidade se apresenta, pois há diversas festividades em que se notam a preparação de comidas típicas e momentos de conagração entre as pessoas que podem repercutir na realização de alguma apresentação artístico cultural, a exemplo de danças ou folguedos. A seguir notam-se pelas falas de E-01 e E-25 que a comunidade participa ativamente de vários tipos de festejos tradicionais, que envolvem ou não a produção e/ou consumo de alimentos.

A gente sempre comemora São João e, sempre, toda a vida brincou na comunidade. A gente tem a quadrilha tradicional, (Rosa linda, linda Rosa, passou, chegou)...tem essa quadrilha. No carnaval a gente tem o bloco da nossa mãe que chama “A Burra” e sai com “A tradição do quilombo” que toca e sai as Onze Negras e o grupo que toca sai com a roupa é como se fosse torcida, as mulheres, as crianças, e a gente sai com a “La Ursa”, a gente sai do Zé Pereira até o Bacalhau. Mas anda, viu, minha filha!? A gente vai pra o Engenho aqui à usina Bom Jesus. É longe! Mas agora, tudo que é muito gente, e ainda tem os que chegam dançando e brincando, anima. Aí tem um pé de manga, vai lá para o pé de manga e reparti... Bora minha gente! A gente pede água, e o pessoal dá manga, e o pessoal dá jaca. A gente sai de manhã oito horas e chega cinco horas da tarde. Aí pega o dinheiro, conta e já guarda lá, aí compra comida, bebida para as pessoas mesmo se alimentar. **Tempo de São João faz fogueira. Cada um que faça sua festa, mas sempre todo mundo vai pra festa de todo mundo.** Ah, eu vou pra casa de fulano, e **tem o milho a canjica...** a gente chega que enjoa, porque todo mundo faz (risos). Canjica, aí chega... oh, vem tem canjica, tem milho, só sei que amanhece o dia. [...] A gente usa fogão de lenha, panela de barro, quando vai fazer algo assim, em data especial, fica com o sabor totalmente diferente. É outra coisa! (E-01, grifo nosso).

Na Páscoa a gente come bredo. E nas **festas juninas eu gosto de canjica e pamonha.** Agora a receita que eu mais gosto é bolo de massa na palha de bananeira que também leva canela, cravo e erva-doce. (E-25, grifo nosso).

Quando os entrevistados foram questionados sobre quais comidas associadas a festejos tem maior hábito de consumo, nota-se que a maioria das preparações remete às preparações de festas juninas típicas da culinária nordestina. No gráfico 7 é possível perceber que as cinco preparações mais citadas (canjica, bolo pé de moleque, pamonha, bolo de milho e mungunzá) pelos entrevistados costumam ser consumidas na festa de São João e que são preparações feitas a base de milho, produto comumente cultivado dentro do quilombo.

Gráfico 7 – Comidas relacionadas a festividades



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Outro aspecto que chama atenção no gráfico 7 é que foram citadas preparações que são comuns em festividades sociais, a exemplo de feijoada, salgadinho e fricassê de frango, mas que não necessariamente encontram-se associadas a festas tradicionais. Destaca-se ainda a maneira que essas preparações na comunidade podem ser produzidas, como por exemplo a utilização da folha de bananeira na produção do bolo de massa, segundo E-01.

A preparação das comidas relacionadas as festividades tradicionais não são realizadas apenas em dias de festividades familiares e religiosas, mas também em dias em que os insumos para sua produção estão disponíveis, considerando que alguns desses ingredientes são sazonais, e quando se tem vontade de ingeri-los.

Eu como o que eu quero, quando eu quero. **Pra mim não existe isso de comer peixe de coco só na semana santa.** Se me der vontade eu vou lá e compro e faço. Como na semana santa, como em qualquer dia... tendo vontade... Lá em casa não deixo altar comida (E-02, grifo nosso).

Além das festividades citadas, a comunidade ainda possui celebrações associadas a apresentações de canções em roda de coco, danças como maculelê, samba, capoeira e maracatu. Essas festividades normalmente se encontram ligadas a cultura quilombola, regionalidade, religião entrelaçada com as comensalidades tendo destaque as preparações a base de macaxeira, milho, inhame, batata, cará, coco, caju, arroz, feijão e carnes.

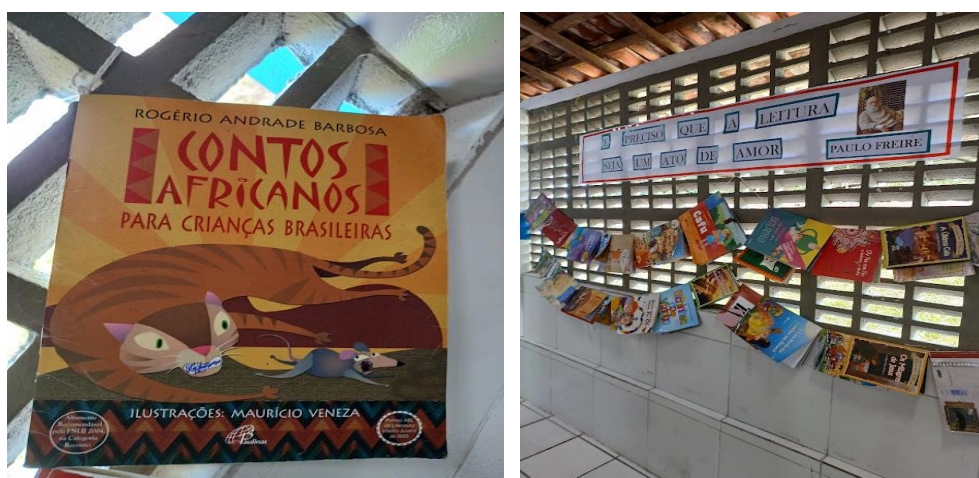
Diante das apresentações artístico-culturais que são vivenciadas pelo quilombo das Onze Negras em festividades tradicionais, E-01 afirma que há potencial para a realização de eventos turísticos dentro da comunidade e que pretende organizar o primeiro festival de inverno quilombola do Brasil, onde além da apresentação de danças, folguedos e músicas, pretende-se vender as preparações culinárias feitas pela comunidade e presentear os visitantes com plantas medicinais que são cultivadas no quilombo.

4.6 EDUCAÇÃO VOLTADA A CULTURA AFRICANA

Durante a pesquisa foi evidenciada a valorização, pela comunidade, de aspectos voltados a educação. A liderança comunitária, E-01, afirmou que houve esforço da comunidade para a criação da escola no quilombo, essa oferece os primeiros anos do ensino fundamental, 1ª, 2ª e 3ª série. Mas mesmo após sua chegada, ainda se levou um tempo para que conseguisse selecionar docentes aptos a ensinar história e cultura afro-brasileira.

Entende-se que a partir do ensino da história e cultura afro-brasileira “há um fortalecimento da história dos ancestrais, que fortalece a comunidade” (E-01), preservando e fortalecendo os saberes tradicionais de forma escrita e oral. Outros aspectos como o oferecimento de cursos de percussão e danças para crianças e adultos, ajuda na perpetuação de particularidades da cultura africana. A figura 05 ilustra a existência de literatura relacionada a história africana, presente na escola de ensino fundamental, situada dentro da comunidade.

Figura 5 - Livros de história afro-brasileiras



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

A escola municipal possui cozinha e refeitório onde são servidas alimentação balanceada, baseada em produtos sazonais e com acompanhamento de um nutricionista, essa em conjunto com a cozinha comunitária auxiliam os alunos em vulnerabilidade social.

A educação e conscientização da ancestralidade poderá contribuir para o resgate de receitas, costumes e práticas de saberes gastronômicos quilombolas, auxiliando em sua perpetuação. Assim, as atuais e futuras gerações, as quais tem-se beneficiado com a estrutura educacional desenvolvida dentro da comunidade – devido as articulações políticas de seus membros – possuem maior possibilidade de preservar e propagar suas tradições.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo atingiu seu objetivo principal de caracterização da identidade cultural gastronômica quilombola da comunidade Onze Negras. Os espaços que são gerenciados pela comunidade, a preferência por adquirir alimentos produzidos na própria comunidade e o processo de produção voltado ao compartilhamento de alimentos para vizinhos e demais membros da comunidade são fortes características da cultura quilombola. Esses laços de solidariedade estabelecidos entre os membros da comunidade Onze Negras foram um dos aspectos em destaque na pesquisa, colaborando, assim, com as atividades de plantio e colheita comunitárias. É possível que o histórico de formação da comunidade, que se destaca por sua origem eminentemente familiar – sendo inicialmente composto por três famílias – auxilia na construção dessa cultura de compartilhamento.

Nota-se também a transferência de receitas gastronômicas vistas como tradicionais para as gerações futuras, onde é possível perceber como as produções alimentícias e os ensinamentos relacionados a essas encontram-se atreladas ao gênero feminino, pois são as mulheres as principais responsáveis na comunidade por propagar esse conhecimento de forma oral, prática e observatória para os seus familiares mais próximos. As comidas produzidas caracterizam-se, na maioria das vezes, por preparações comuns nordestinas – a exemplo de macaxeira, canjica e bolos (de massa, farinha e milho) – e que podem se revestir de tradicionalismo ao serem utilizadas sementes crioulas em sua produção ou mesmo ao optar pela sua preparação na folha de bananeira, com alimentos que são cultivados dentro da própria comunidade e que são preparados em panela de barro, fogão a lenha, pilão, casa de farinha, entre outras formas vistas pela comunidade como tradicionais de preparo.

Outro aspecto que fica claro durante a realização da pesquisa é a importância dada a busca por inserções em espaços políticos e da união da comunidade em prol de objetivos comuns que promovam a melhoria da comunidade. Essa união como uma forma de trazer melhorias a comunidade foi percebida em vários momentos, seja quando são estabelecidas articulações que permitem a chegada da escola

fundamental, da cozinha comunitária, entre outras, e nesse processo, as lideranças femininas mostram-se mais engajadas no sentido de buscar constantemente melhorias quanto às políticas públicas.

Ademais, recomenda-se a realização de novas pesquisas em comunidades quilombolas, buscando assim, incentivar a manutenção desses resgates e engajá-los, a partir da contribuição quanto a produção de documentação e incentivo à produção dessas receitas, que podem e devem ser divulgadas, possivelmente possibilitando impulso na direção de confirmação de valor diante à sociedade de forma transformadora e profunda.

REFÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, A. W. B. de. **Quilombos e as novas etnias**. Manaus: UEA Edições, 2011.
Disponível em: < <https://seppirhomologa.c3sl.ufpr.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/3053/QUILOMBOS%20E%20AS%20NOVAS%20ETNIAS.pdf> >
Acesso em 06. nov. 2023.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: edições 70, 2011.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988. Disponível em:
<https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/518231/CF88_Livro_EC91_2016.pdf >
Acesso em: 10 set. 2023.

_____. **Decreto nº4.887, de 20 de novembro de 2003**. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do ato das disposições constitucionais transitórias. Brasília, DF, 2003.
Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm >
Acesso em: 10 set. 2023

_____. **Decreto nº6.040, de 07 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, DF, 2007.
Disponível em:
<<https://bibliotecadigital.economia.gov.br/bitstream/123456789/911/1/Decreto%20n%c2%ba%206040.htm> > Acesso em: 15 dez. 2023

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Censo Brasileiro de 2022 Quilombolas**. Rio de Janeiro. 2023.
Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/pt/inicio.html> > Acesso em: 10 set. 2023

_____. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA). **Quilombolas**. Brasília. 2017. Disponível em: <<https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/governanca-fundiaria/quilombolas> > Acesso em: 03 set. 2023

_____. **Lei n. 10.639/03, de 9 de janeiro de 2003**. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura AfroBrasileira", e

dá outras providências. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm> Acesso em: 06 set. 2023

_____. **Os territórios quilombolas como espaços de preservação da identidade nacional e do meio.** Fundação Cultural Palmares, 2020.

Disponível em: < <https://www.palmares.gov.br/>>
Acesso em: 10 set. 2023

BRUSSIO, J. C.; FERREIRA, D. L.; RODRIGUES, E. M.; SANTOS, M. de J. F. **A culinária do quilombo Saco das Almas: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola.** (2019)

Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/kwanissa/article/view/15554/8898> Acesso em: 03 set. 2023

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global; 2004.

CONTRERAS J. GRACIA M. **Alimentação, sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz; 2011. 496 p.

FIABANI, A. **Os novos quilombos: luta pela terra e afirmação étnica no Brasil [1988 – 2008].** Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-graduação em história. Universidade do Vale do Rio dos Sinos. São Leopoldo, 275 p., 2008.

GIMENES, M. G. S.G. Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In POSSAMAI, A. M. de P.; PECCINI, R. (org.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores.** Caxias do Sul: EDUCS, 2011. p. 19–30.

GOMES, F. dos S. **Mocambos e quilombos: uma história do campesinato negro no Brasil.** 1. ed. São Paulo: Claro Enigma, 2015.

HALL, S. **Identidades Culturais na Pós-Modernidade.** Tradução de Tomaz Tadeu da Silva; Guacira Lopes Louro. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

KOCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa.** Petrópolis: Vozes, 2011.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica.** 5. Ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MONTANARI, M. **Comida como cultura;** trad. De Letícia Martins de Andrade - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

ONZE NEGRAS. **Comunidade quilombola,** Cabo de Santo Agostinho, 2007.

SOUZA, C. G. de; RIBEIRO, D. de A. Reflexões sobre práticas alimentares em comunidades quilombolas e os impactos do racismo na invisibilização dos saberes. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas,** jan./jul., 2023, 4(1): 89 – 104.